

COSO®
DESIGN

Instruction Manual | Bruksanvisning | Betjeningsvejledning | Käyttöohjeet

Combi- hot air fryer with steam function AirFry & Steam 700
Kombi Varmluftsfritös med ångfunktion AirFry & Steam 700
Kombi-airfryer med dampfunktion AirFry & Steam 700
Ilmafriteerauskeitin höyrytoiminnolla AirFry & Steam 700



AK CE  

Item No.: 3182

Technical Data / Tekniska data / Tekniske data / Tekniset tiedot

Device / Apparat / Apparatet / Laite	Combi hot air fryer with steam function / Kombi Varmluftsfrityös med ångfunktion / Kombi-airfryer med dampfunktion / Ilmafriteerauskeitin höyrytoiminnolla
Name / Namn / Navn / Nimi	CASO AirFry & Steam 700
Item No. / Artikel-nr. / Artikel-nr. / Tuotenumero	03182
Mains data / Anslutningsdata / Tilslutningsdata / Liitântätiedot	220-240 V; 50-60 Hz
Power consumption / Effektbehov / Strömforbrug / Teho	1700 W
External measurements (H x W x D) / Yttermått (HxBxD) / Ydermål (b/h/d) / Ulkomitat (L/S/K)	390 mm x 315 mm x 405 mm
Net weight / Nettovikt / Nettovægt / Nettopaino	7,3 kg

Guarantor: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Phone: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

You can also find the latest version of the operating instructions on our homepage: www.caso-design.de

Document no.: 03182 06-11-2024

Image differences to the original product are possible for technical reasons.

Printing and typesetting errors reserved

© 2024 CASO GmbH

Table of Content

1	General	4
1.1	Information on this manual	4
1.2	Warning notices	4
1.3	Limitation of liability	5
1.4	Copyright protection.....	5
2	Safety	5
2.1	Intended use	5
2.2	General Safety information.....	6
2.3	Sources of danger	7
2.3.1	Danger of burns	7
2.3.2	Danger of Fire	8
2.3.3	Dangers due to electrical power.....	9
3	Commissioning	9
3.1	Packaging safety information	9
3.2	Delivery scope and transport inspection	9
3.3	Unpacking	10
3.4	Setup location requirements	10
3.5	Electrical connection	10
4	Design and Function	11
4.1	Overview.....	11
4.2	Control Panel	12
4.2.1	Process symbols:.....	12
4.3	Programs	12
4.3.1	Air Fry programmes.....	12
4.3.2	Steam programmes.....	13
4.4	Warning notices on device.....	13
4.5	Rating plate.....	13
5	Operation and Handling	13
5.1	Before first use	14
5.2	Safety switch.....	14
5.3	Overheating protection.....	14
5.4	Air Fry operation	14
5.5	Steam operation.....	15
5.6	After the cooking process	15
5.7	Advices for frying.....	16
6	Cleaning and Maintenance	18
6.1	Safety information.....	18
6.2	Cleaning.....	18
6.2.1	Steam function cleaning programme.....	19
6.2.2	decalcifying	19
7	Troubleshooting	19
7.1	Safety notices	19
7.2	Troubleshooting table	19
8	Disposal of the Old Device	21
8.1	Disposal of the packaging.....	21
9	Guarantee	22

1 General

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

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

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the hot air fryer with steam function AirFry & Steam 700 (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

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

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

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

1.2 Warning notices

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

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.**

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

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.**

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

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

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

PLEASE NOTE

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

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

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

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

2 Safety

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

2.1 Intended use

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

⚠ WARNING

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

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.
The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information**PLEASE NOTE**

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ Clean the appliance and remove food residues regularly. Poor cleanliness of the appliance can lead to destruction of the surface, which in turn affects the duration of use and possibly leads to hazardous situations.
- ▶ Turn or stir food so that it is heated evenly.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

 WARNING

When commissioning the unit, personal injury and damage to property may occur! Observe the following safety instructions to avoid the dangers:

 **WARNING**

- ▶ **WARNING!** The surfaces of the appliance may become hot during use. Take special care not to touch the ventilation slots and the inside of the frying basket until it has cooled down completely.
- ▶ Do not move the appliance during operation or when it is still hot and contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or oven mitts when coming into contact with the hot parts of the appliance or food.
- ▶ Hot steam escapes during the frying process, especially when the frying basket is pulled out. Do not lean over the appliance.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet. Do not cover the ventilation slots.

2.3.2 Danger of Fire

 **WARNING**

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly. Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.

2.3.3 Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

3 Commissioning

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

3.1 Packaging safety information

WARNING

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- Air Fry & Steam 700
- Basket insert with silicone fixings
- Frying basket with handle
- Operating manual

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

3.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

3.4 Setup location requirements

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

- Place the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface to avoid spilling the hot liquid.
- Ensure that there is sufficient distance to strong heat sources such as hobs, heating pipes, etc.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Make sure that the back of the device is at least 10 cm away from the wall. Keep 10 cm free space at the other sides of the device.
- Ensure that the power cable does not hang down over a table or counter edge.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.5 Electrical connection

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

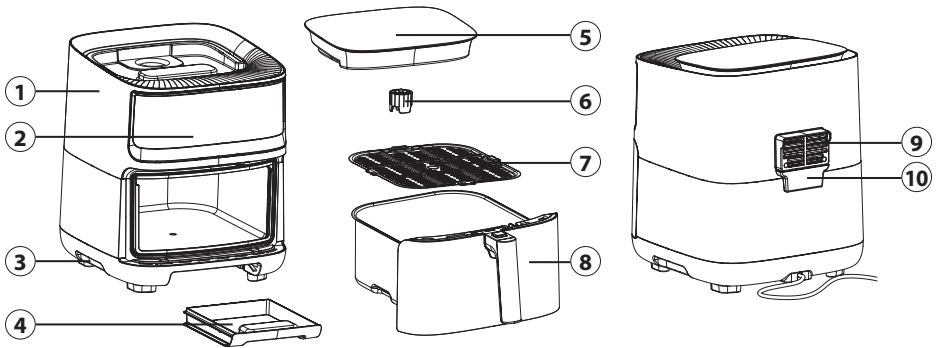
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

4 Design and Function

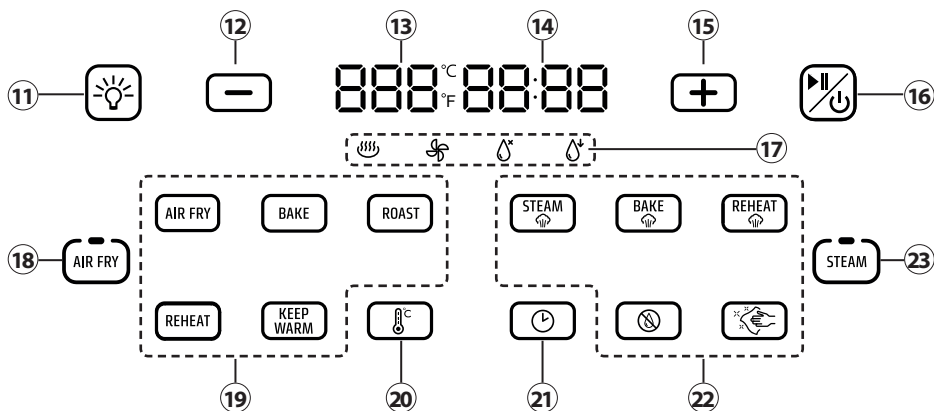
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

4.1 Overview



- | | |
|-------------------------|---|
| ① Appliance base | ⑥ Water tank cap |
| ② Control panel | ⑦ Basket insert with silicone fasteners |
| ③ Recessed handles | ⑧ Frying basket with handle |
| ④ Water collecting tray | ⑨ Air outlet |
| ⑤ Water tank | ⑩ Condensation water collecting tray |

4.2 Control Panel



- 11 Switching the interior lighting on and off
- 12 Decrease time/temperature
- 13 Display of the set temperature (in °C/°F)
- 14 Display of the set time
- 15 Increase time/temperature
- 16 On/Off button + Start/Stop button
- 17 Process symbols
- 18 Select Air Fry programmes
- 19 Air Fry programmes
- 20 Select temperature setting
- 21 Select time setting
- 22 Steam programmes
- 23 Select Steam programmes



4.2.1 Process symbols:

- Appliance is heating
- Fan working
- No water in the water tank
- Water is being drawn from the tank

4.3 Programs






4.3.1 Air Fry programmes

	Programme	Temp. in °C preset (range)*	Time preset (range)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Bake	160 (80-200)	20 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Roast	200 (80-200)	15 (1 min. – 1 hr. 30 min.)

	Reheat	120 (60-200)	6 (1-30)
	Keep warm	60 (60-80)	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

4.3.2 Steam programmes

	Programme	Temp. in °C preset (range)*	Time preset (range)*
	Steam cooking	100	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Baking with steam	100 (100-200)	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Reheat / regenerate	100	15 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Pump out water	--	2
	Cleaning	100	30

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

4.4 Warning notices on device

ATTENTION

Danger due to hot surface!

The surfaces of the device can become extremely hot.

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



4.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

5 Operation and Handling

This chapter provides you with important information and notes on the operation and basic settings of the appliance.

5.1 Before first use

- Clean the frying basket, the water tank and the basket insert thoroughly in warm rinsing water and dry the parts thoroughly. You can also put the frying basket and basket insert in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- For more information on cleaning, see the chapter „Cleaning and care“.

5.2 Safety switch

This appliance is equipped with a safety mechanism. If you pull the frying basket out of the appliance during operation, the appliance stops heating and pauses operation until the container is pushed back in.







PLEASE NOTE


- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

5.3 Overheating protection


The device has an overheating protection. In case of too high temperature inside the device close to electronic components the device will switch off automatically. Pull the plug and let the device cool down at least for half an hour.

5.4 Air Fry operation





1. Plug the power plug into the outlet.
2. A beep sounds and the control panel lights up briefly.
3. The appliance is in standby mode and the on/off-button continuous light.
4. Place the basket insert in the frying basket.
5. Put your food into the frying basket and slide it into the appliance.
6. Press the -button to switch on the appliance.
7. Select the -button.
8. The sub-programmes light up.
9. Select your desired programme.
10. The display shows the preset temperature and time.
11. You can adjust both the temperature and the time individually.
12. Select the -button to then change the temperature with the – or + button or select the -button to adjust the time with the – or + button.
13. Press the -button to start the process.
14. To pause operation, press the -button.
15. Halfway through the time, the appliance beeps 1 time so that you can turn your food over if necessary.

16. After the set time has elapsed, 3 beeps sound and „End“ is shown in the display. The fan continues to run for a short moment.
17. To cancel the process early and switch off the appliance, press and hold the -button for approx. 3 seconds.

5.5 Steam operation

1. Remove the water tank from the appliance and unscrew the cap.
2. Fill the water tank with water, screw the water tank cap tight and replace the water tank.
3. Switch on the appliance and select the desired Steam programme by pressing the -button.
4. Continue as described in „5.4 Air Fry Operation“ from step 8.

PLEASE NOTE


- ▶ If you keep the + or the - button pressed, the value increases/decreases faster.
- ▶ Press and hold the -button and -button simultaneously for a moment to switch between the temperature in °C and in °F.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ With the -button, you can switch the interior lighting on or off at any time. The light stays on for about one minute.
- ▶ The water tank holds approx. 1.5 litres, and the appliance can therefore be operated in the -function at 100 °C for approx. 90 min.

WARNING

- ▶ Only hold the frying basket by the handle, as the appliance may become hot during cooking.
- ▶ When removing the frying basket, watch out for the hot steam that may escape.
- ▶ The frying basket and the food are very hot after cooking!

5.6 After the cooking process

1. With the release button on the handle pressed, pull the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
2. Check that the food is cooked. If not, you can push the container back into the appliance and extend the cooking process by a few minutes.
3. Use a fork, cooking tongs or oven mitts to remove the food if necessary.
4. Alternatively, you can keep your cooked food warm with the KEEP-WARM programme. To do this, press the corresponding button and adjust the keep-warm time if necessary.

5. If you have used the steam function, remove the water tank from the appliance. By pressing the -button and starting the programme, the remaining water is pumped out of the pipes of the appliance. Empty the water collecting tray (4), the water tank (5) and the condensation water collecting tray (10).






PLEASE NOTE








- ▶ A gurgling sound is produced when the water is pumped out

5.7 Advices for frying










- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking the ingredients optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- To make fresh chips, use floury potatoes and cut them into 10 x 10 cm thick strips. Rinse them with water. Brush the potatoes with a little oil before frying to make them crispy.
- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Do not use more than 30 ml of oil.
- Provided the food fits into the basket, all foods that can be prepared in the oven can also be prepared with this appliance.

We recommend the following quantities and settings:

AirFry					
Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
French fries (frozen)	750 g 1300 g		180	20 30	For a quantity of 1300 g, it is recommended to shake the fries every 10 min.
Homemade potato wedges	750 g		190	20-30	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary.
Stuffed courgettes	2 halves		180	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	750 g		180	25	Chop and mix with oil and spices.
Burger patty	4 pcs à approx. 150 g		180	15-20	

Chicken nuggets	500 g		180	15-20	
Grilled chicken	1000 g		180	50-60	
Lasagne	400-500 g		170	30	Place in a 20 x 8 x 15 cm oven-proof dish.
Pizza baguette	3 pcs		175	10	
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices.
Muffins	9 pcs		180	15-20	
Chicken Wings	750 g		180	20	

Steam

Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
Stuffed peppers	4 pcs		160	15-20	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired.
Buns	6 pcs		180	6	
Bread	Dough for 1 loaf		180	30-40	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm).
Muffins	9 pcs		160	20	
Cake	Dough for 1 cake		180	40-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm).
Vegetables	500 g		160	20	Depending on the type of vegetable, cut vegetables into smaller pieces.
Fish	300 g		160	15-20	
Prawns	250 g		160	10-15	
Rice	250 g		100	20-30	In a ratio of 1:1 water to rice.

PLEASE NOTE

- ▶ Check the degree of browning of the food in between and turn/shake if necessary.
- ▶ Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.
- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

⚠ WARNING

- ▶ Only use heat-resistant accessories in the appliance. The accessories used may be very hot after cooking.
- ▶ Never place baking paper or parchment paper in the deep fryer without putting food on it. The air circulation may cause the paper to lift up and touch the heating coils.

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

⚠ ATTENTION**Please observe the safety instructions, before cleaning your device**

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.






6.2 Cleaning

⚠ WARNING

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

- Clean the frying basket, the water tank and the basket insert thoroughly in warm rinsing water and dry the parts thoroughly. You can also put the frying basket and basket insert in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

6.2.1 Steam function cleaning programme

We recommend using the cleaning programme after each Steam function. To do this, press the  – button and select the  – button from the sub-programmes. Start the program by pressing the  – button. The appliance steams the interior, the frying basket and the basket insert for 30 minutes at 100 °C and thus cleans itself automatically. After the cleaning programme, you should have the water pumped out by selecting the  – button and confirming with the  – button.

6.2.2 decalcifying

You should decalcify the appliance regularly. To do this, fill the water tank with a mixture of water and a little citric acid and start the cleaning programme of the Steam function described above. Pour away the remaining citric acid water and carry out the process again with water. After decalcifying, you should have the water lines of the appliance pumped out again.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
The process does not start when the Start/Stop button is pressed.	The frying basket is not fully inserted.	Push the frying basket in firmly.

The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	The frying basket is overfilled.	Put smaller quantities in the frying basket. Shake or turn the food several times during the cooking time.
	Cooking temperature or cooking time set too low.	Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Cooking temperature or cooking time set too low.	Spray or brush the food with a small amount of oil. Select a Steam programme if necessary.
The frying basket cannot be pushed into the appliance without problems	The frying basket is overfilled.	Remove food from the frying basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy food and oil or fat has splashed on the heating elements.	When you fry greasy food, oil drips into the frying basket. The oil produces the white smoke. This has no effect on the appliance or the final result.
	There are still fat residues in the frying basket.	Clean the frying basket thoroughly after each use.
Dark smoke comes out of the appliance.	Food is burning or there is a problem with the circuit.	Immediately unplug the appliance from the mains. Wait a moment before removing the frying basket. If the cause was not burnt food, contact customer service.
The food is not fully cooked in the Steam function.	Food is too big.	Cut the food into smaller pieces.
	Cooking time is too short.	Increase the cooking time.
	Food is not completely thawed.	Thaw the food completely.
	Water pipes in the appliance are calcified.	Proceed as described in the "Cleaning" chapter.
The indicator light "💧" lights up; the display shows "LO" and the appliance beeps.	Not enough water in the water tank.	Fill sufficient water into the water tank.
You hear a gurgling sound while the appliance is pumping.	The appliance is drawing the remaining water out of the pipes.	The noise is perfectly normal.

The appliance smells unpleasant.	The appliance has not been cleaned.	Clean the appliance after each use.
	The collecting tray and the water tank were not emptied.	Empty and clean the collecting tray and the water tank.
	Oil or grease is splashed on the heating elements.	The oil/grease produces white smoke and can smell unpleasant. This has no effect on the appliance or the final result.
The Inside light does not work..	The bulb is defective.	Contact customer service.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



PLEASE NOTE

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

8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



9 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Innehållsförteckning

1	Allmänt	24
1.1	Information om denna bruksanvisning	24
1.2	Varningstexter	24
1.3	Ansvarsbegränsning	24
1.4	Upphovsmannarättsskydd.....	25
2	Säkerhet	25
2.1	Avsedd användning.....	25
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	26
2.3	Riskkällor	27
2.3.1	Risk för brännskador.....	27
2.3.2	Brandrisk.....	28
2.3.3	Fara genom elektrisk ström	28
3	Ibrugtagning	29
3.1	Säkerhetsanvisningar	29
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion.....	29
3.3	Uppackning.....	29
3.4	Krav på uppställningsplatsen	30
3.5	Elektrisk anslutning	30
4	Konstruktion och funktion	31
4.1	Översikt.....	31
4.2	Operativa element	31
4.2.1	Processymboler:.....	32
4.3	Program	32
4.3.1	Air Fry-program (hetluftsfunktion).....	32
4.3.2	Steam-program (ångfunktion)	32
4.4	Varningsanvisningar på apparaten	33
4.5	Märkskylt	33
5	Manövrering och drift	33
5.1	Före första användning.....	33
5.2	Säkerhetsbrytare.....	33
5.3	Överhettningsskydd.....	34
5.4	Air Fry-drift (hetluft).....	34
5.5	Steam-drift (ånga).....	34
5.6	Efter tillagningsprocessen	35
5.7	Tips för friteringen	35
6	Rengöring och skötsel	37
6.1	Säkerhetsanvisningar	38
6.2	Rengöring	38
6.2.1	Rengöringsprogram för Steam-funktionen	38
6.2.2	Avkalkning	38
7	Åtgärdande av störningar	39
7.1	Säkerhetsanvisningar	39
7.2	Störningsorsaker och åtgärder	39
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	41
8.1	Avfallshantering av emballaget	41
9	Garanti	41

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av Varmluftsfritös med ångfunktion AirFry & Steam 700 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller • rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

1.3 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet i slutna utrymmen för värming, upptining, varmhållning, fettfri fritering, tillagning, stekning, bakning och grillning av livsmedel.

Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:

- i kök för anställda i butiker, kontor och andra kommersiella områden;
- i jordbruksfastigheter;
- av kunder på hotell, motell och andra bostäder;
- i bed and breakfasts.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning!

Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd enheten endast så som beskrivs i bruksanvisningen för att undvika möjliga skador om enheten används felaktigt.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsikt.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadad,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Rulla alltid ut sladden helt och hållet innan du använder den. Se till att nätkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.

OBS

- ▶ Dra ut kontakten ur uttaget:
 - när du inte använder apparaten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller flyttar apparaten,
 - om det finns ett uppenbart fel under drift,
 - under ett åskväder.
- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Kör aldrig ugnen när den är tom, detta kan skada apparaten.
- ▶ Använd enheten endast med original-tillbehör.
- ▶ Rengör enheten regelbundet och avlägsna alltid livsmedelrester. En bristfällig renhållning av enheten kan orsaka skador på ytorna vilket i sin tur kan påverka enhetens livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
- ▶ Vänd eller rör om maten så att du får en jämn fördelning av värmen.

2.3 Riskkällor**2.3.1 Risk för brännskador****⚠ VARNING**

Vid idrifttagning av enheten kan personskador och materiella skador uppstå! Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika faror:

- ▶ **VARNING!** Ytorna på enheten kan bli mycket heta under pågående drift. Var särskilt uppmärksam på att inte vidröra ventilationsöppningarna och frytkorgens inre innan dessa har svalnat av komplett.
- ▶ Flytta inte på enheten när den är i drift eller när den ännu är het och innehåller varma livsmedel.
- ▶ Använd grytvantar eller grytlappar när du kommer i kontakt med heta delar på enheten eller med varma livsmedel.
- ▶ Under friteringen kommer det ut het ånga, i synnerhet när frytkorgen dras ut. Luta dig inte över enheten.

⚠ VARNING

- ▶ Fritera uteslutande i den medlevererade friteringskorgen. Använd denna friteringskorg uteslutande med denna fritös. Använd aldrig friteringskorgen på annat sätt
- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna. Täck inte över ventilationsöppningarna.

2.3.2 Brandrisk**⚠ VARNING**

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Denna apparat alstrar höga temperaturer, vilka kan leda till brännskador.
- ▶ Denna apparat arbetar med het luft. Fyll den inte med olja eller friteringsfett Brandrisk!
- ▶ Se till, att inga brännbara föremål finns ovanför eller i närheten av apparaten.
- ▶ Placera alla livsmedel i friteringskorgen och undvik att de kommer i direkt kontakt med värmarelementen.
- ▶ Om enheten börjar brinna måste du direkt dra ut stickkontakten ur uttaget och släcka branden.
- ▶ Släck aldrig olje-/fettbränder med vatten utan dra direkt ur kontakten och kväv branden med en brandtålig filt.

2.3.3 Fara genom elektrisk ström**⚠ FARA**

Livs fara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

FARA

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.

3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

3.1 Säkerhetsanvisningar

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Air Fry & Steam 700
- Frityrkorg med handtag
- Korginsats med silikonfixeringar
- Bruksanvisning

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

3.3 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

3.4 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Ställ enheten på en lättåtkomlig, plan, torr, värmebeständig och tillräckligt stabil arbetsyta för att undvika att het vätska spills ut.
- Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som spisplattor, värmerör och liknande.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje.
- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift. Se till att apparatens baksida har minst 10 cm avstånd till väggen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på apparatens andra sidor.
- Låt inte kabeln hänga ner över kanten på ett bord eller en arbetsyta.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

3.5 Elektrisk anslutning

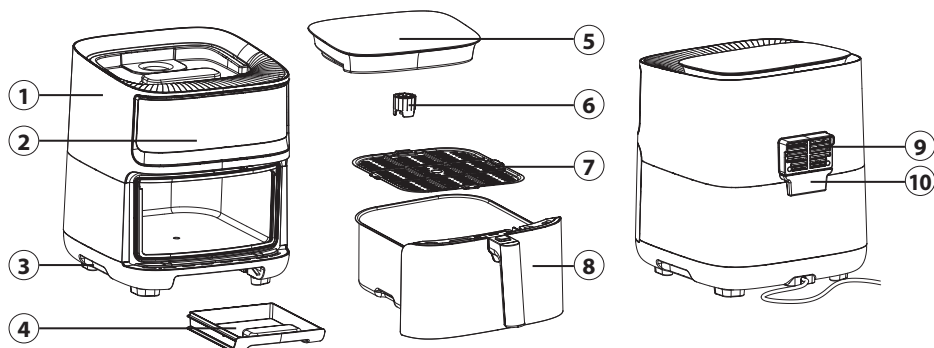
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Väggtuttaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbrukare.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller -dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparaten elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, försäskade genom saknad eller trasig jordledare.

4 Konstruktion och funktion

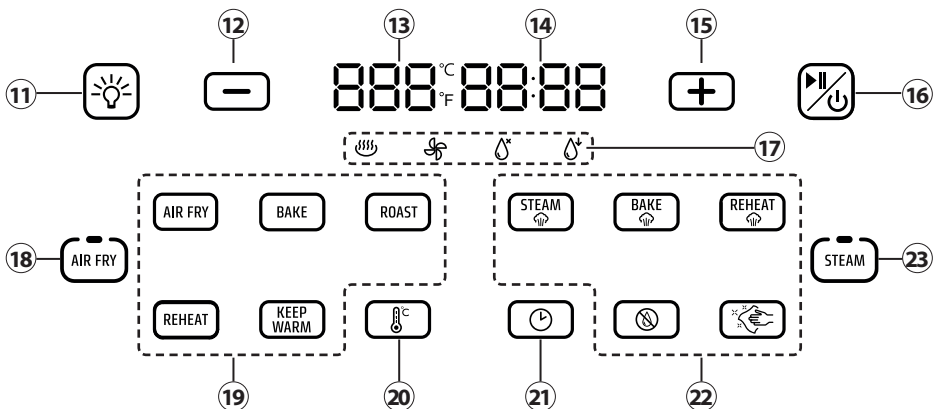
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

4.1 Översikt



- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| ① Enhetsbas | ⑥ Vattentanklock |
| ② Kontrollpanel | ⑦ Korginsats med silikonfixeringar |
| ③ Infällda handtag | ⑧ Frityrkorg med handtag |
| ④ Spilltråg för vatten | ⑨ Luftutlopp |
| ⑤ Vattentank | ⑩ Spilltråg för kondensvatten |

4.2 Operativa element




- 11 Till- och frånslagning av innerbelysningen
 12 Minska tid/temperatur
 13 Visning av den inställda temperaturen (i °C/°F)
 14 Visning av den inställda tiden
 15 Öka tid/temperatur
 16 På/Av-knapp + Start/Stopp-knapp
 17 Processymboler
 18 Välja Air Fry-program
 19 Air Fry-program
 20 Välja temperaturinställning
 21 Välja tidsinställning
 22 Steam-program
 23 Välja Steam-program

4.2.1 Processymboler:

 Enheten värmer upp






 Fläkten arbetar

 Inget vatten i vattentanken

 Vatten sugts ut ur vattentanken



4.3 Program




4.3.1 Air Fry-program (hetluftsfunktion)

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid förinställd (intervall)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 tim. 30 min)
	Bakning	160 (80-200)	20 (1 min -1 tim. 30 min)
	Grillning	200 (80-200)	15 (1 min -1 tim. 30 min)
	Uppvärmning	120 (60-200)	6 (1-30)
	Varmhållning	60 (60-80)	30 (1 min -1 tim. 30 min)

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

4.3.2 Steam-program (ångfunktion)

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid förinställd (intervall)*
	Ångkokning	100	30 (1 min -1 tim. 30 min)
	Bakning med ånga	100 (100-200)	30 (1 min -1 tim. 30 min)

	Uppvärmning / regenerering	100	15 (1 min -1 tim. 30 min)
	Pumpa ut vatten	--	2
	Rengöring	100	30

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

4.4 Varningsanvisningar på apparaten

⚠ FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

På ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Apparatens yta kan bli mycket het.

- ▶ Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!
- ▶ Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.



4.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

5 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

5.1 Före första användning

- Rengör friturekorgen, vattentanken och korginsatsen grundligt i varmt diskvatten och torka av delarna noggrant. Du kan också diska friturekorgen och korginsatsen i diskmaskinen.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

5.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du tar ut friturekorgen under pågående drift, stoppar enheten uppvärmningen och pausar driften tills korgen skjuts in igen.

OBS








- ▶ Vi rekommenderar att inte ta ut behållaren längre än 30 sekunder, för att säkerställa en stabil temperatur invändigt i apparaten. Detta ger ett bättre friteringsresultat.

5.3 Överhettningsskydd


Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

Om temperaturen i apparatens inre vid de elektroniska komponenterna blir för hög stängs apparaten av automatiskt. Dra ut nätkontakten och låt apparaten svalna minst en halvtimme.



5.4 Air Fry-drift (hetluft)

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Sätt in korginsatsen i friturekorgen.
5. Lägg in maten i friturekorgen och skjut in korgen i enheten.
6. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
7. Tryck på -knappen.
8. Nu lyser underprogrammen upp.
9. Välj önskat program.
10. På displayen visas den förinställda temperaturen och tiden.
11. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
12. Välj -knappen för att sedan ändra temperaturen med knappen - eller +, eller så kan du välja -knappen för att sedan anpassa tiden med knappen - eller +.
13. Tryck på -knappen för att starta processen.
14. För att pausa driften trycker du på -knappen.
15. Efter halva tiden piper enheten 1 gång för att påminna dig om att vända maten om så behövs.
16. Efter att den inställda tiden löpt ut ljuder 3 signaltoner och på displayen visas „End“. Fläkten fortsätter att vara igång en kort tid efter avslutad tillagning.
17. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla -knappen intryckt i ca 3 sekunder.



5.5 Steam-drift (ånga)

1. Ta ut vattentanken från enheten och skruva loss locket.
2. Fyll på vattentanken med vatten, skruva åt locket på vattentanken och sätt in tanken igen i enheten.
3. Slå på enheten och välj önskat Steam-program genom att trycka på -knappen.
4. Fortsätt fr.o.m. steg 8 enligt beskrivningen i "5.4 Air Fry-drift".

OBS

- ▶ När du håller knappen + eller - intryckt, stiger eller sjunker värdet snabbare.
- ▶ Tryck och håll ned -knappen och -knappen samtidigt en stund för att växla mellan temperatur i °C och i °F.


OBS

- ▶ Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- ▶ Med -knappen kan du när som helst slå på och stänga av innerbelysningen. Ljuset är på i ca en minut.
- ▶ Vattentanken har en kapacitet på ca 1,5 liter och enheten kan därför köras i  funktionen vid 100 °C i ca 90 minuter.

⚠ VARNING

- ▶ Ta endast tag i frytkorgen via handtaget eftersom enheten blir väldigt varm under tillagningsprocessen.
- ▶ Se upp för den heta ångan som kan uppstå när du tar ut frytkorgen.
- ▶ Frytkorgen och livsmedlen är väldigt heta efter tillagningsprocessen!

5.6 Efter tillagningsprocessen

1. Dra ut frytkorgen med intryckt upplåsningsknapp på handtaget från enheten och ställ den på ett värmebeständigt underlag.
2. Kontrollera att maten är komplett tillagad. Om inte kan du skjuta tillbaka korgen i enheten för att förlänga tillagningsprocessen några minuter.
3. Använd eventuellt en gaffel, kökstång eller kökshandskar för att plocka ut livsmedlen.
4. Alternativt kan du också hålla den tillagade maten varm med programmet KEEP-WARM. Tryck då på motsvarande knapp och anpassa varmhållningstiden om så behövs.
5. Om du har använt Steam-funktionen ska du ta ut vattentanken från enheten. När du trycker på  knappen och startar programmet pumpas kvarvarande vatten ut ur ledningarna i enheten. Töm vattensamlingstråget (4), vattentanken (5) och Spilltråget för kondensvatten (10).

OBS










- ▶ När vattnet pumpas ut uppstår det ett gurglande ljud.

5.7 Tips för friteringen

- Mindre livsmedel behöver för det mesta kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Genomsakningen optimerar slutresultatet och förhindrar livsmedel som tillagats ojämnt.
- För att tillaga färska pommes frites bör du använda mjölig potatis och skära dessa i ca 10x10mm tjocka strimlor. Skölj dessa med vatten. Stryk på lite olja innan de friteras så att de blir knapriga.
- Om du lägger till en liten mängd olja till din mat blir den knaprigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Såvida livsmedlen passar in i korgen kan livsmedel som vanligtvis tillagas i en ugn även tillagas med denna enhet.

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

AirFry					
Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Pommes frites (frysta)	750 g 1300 g	AIR FRY	180	20 30	För en mängd på 1300 g rekommenderas att skaka pommes frites var 10:e minut.
Hemmagjorda potatisklyftor	750 g	AIR FRY	190	20-30	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas.
Fylld zucchini	2 halvor	AIR FRY	180	15-20	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	750 g	AIR FRY	180	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g	ROAST	180	15-20	
Kyckling-nuggets	500 g	AIR FRY	180	15-20	
Färsk grillkyckling	1000 g	ROAST	180	50-60	
Lasagne	400-500 g	BAKE	170	30	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form.
Pizzabaguette	3 stycken	BAKE	175	10	
Egengjorda krutonger	750 g	ROAST	180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.
Muffins	9 stycken	BAKE	180	15-20	
Chicken wings	750 g	ROAST	180	20	

Steam					
Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Fylld paprika	4 stycken		160	15-20	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.
Småfranska	6 stycken		180	6	
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30-40	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm) /bakpapper.
Muffins	9 stycken		160	20	
Fruktkaka	Deg till 1 kaka		180	40-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm).
Grönsaker	500 g		160	20	Skär grönsakerna i mindre bitar beroende på grönsakstyp.
Fisk	300 g		160	15-20	
Räkor	250 g		160	10-15	
Ris	250 g		100	20-30	I förhållandet 1:1 vatten till ris

OBS

- ▶ Kontrollera emellanåt friteringsfärgen och vänd/skaka potatisstrimlorna om så behövs.
- ▶ Observera att en avvikande mängd kan kräva en anpassning av tiden och temperaturen.
- ▶ I och med att livsmedel skiljer sig åt beroende på ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera att angivna data är de bästa inställningarna för de livsmedel som du använder.

⚠ VARNING

- ▶ Använd endast värmebeständiga tillbehör i apparaten. De använda tillbehören kan vara mycket varma efter tillagningen.
- ▶ Lägg aldrig bak- eller smörpapper i fritösen utan att lägga livsmedel på det. Pappret kan lyftas upp på grund av luftcirkulationen och beröra värmespiralerna.

6 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

6.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:



- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- ▶ Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Ugnen är het efter användning. Risk för brännskador föreligger! Vänta tills apparaten har svalnat.
- ▶ Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.


6.2 Rengöring



VARNING

- ▶ Ta alltid bort eventuella fettrester som har bildats i apparaten, eftersom de annars kan fatta eld.
- Rengör frytyrkorgen, vattentanken och korginsatsen grundligt i varmt diskvatten och torka av delarna noggrant. Du kan också diska frytyrkorgen och korginsatsen i diskmaskinen.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa

6.2.1 Rengöringsprogram för Steam-funktionen

Vi rekommenderar att köra rengöringsprogrammet efter varje användning av Steam-funktionen. Tryck då på  -knappen och välj i underprogrammen  -knappen.

Starta programmet med  -knappen. I 30 minuter och vid 100°C blåser enheten in ånga till insidan, frytyrkorgen samt korginsatsen och rengör sig själv på sätt automatiskt.

Efter rengöringsprogrammet ska du pumpa ut vattnet genom att trycka på  -knappen och bekräfta med  -knappen.

6.2.2 Avkalkning

Du bör avkalka enheten i regelbundna intervaller. Fyll på en blandning med vatten och lite citronsyra i vattentanken och starta det ovan beskrivna rengöringsprogrammet för Steam-funktionen. Häll ut resterande vatten-citronsyrablandning och upprepa rengöringen igen med enbart vatten. Efter avkalkningen bör du pumpa ut enhetens vattenledningar igen.

7 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

7.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

7.2 Störningsorsaker och åtgärder

Vid ett eventuellt fel visas på displayen en felkod, som beskriver orsaken till felet.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten kan inte slås på.	Stickkontakten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten.
Processen startar inte när Start/Stopp-knappen trycks.	Frityrkorgen är inte fullständigt inskjuten.	Skjut in frityrkorgen ordentligt.
Maten är inte fullständig eller ojämnt tillagad.	Frityrkorgen är överfull.	Lägg in mindre mängder i frityrkorgen. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden.
	Tillagningstemperatur eller tid är för lågt inställd.	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Maten lämpar sig inte för Air Fry-programmet.	Spraya eller pensla lite olja på maten. Välj eventuellt ett Steam-program.
Frityrkorgen kan inte skjutas in problemfritt i enheten.	Frityrkorgen är överfull.	Ta ut maten ur frityrkorgen.
Det kommer ut vit rök från enheten.	Du lagar oljig mat och olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	När du friterar oljig mat droppar olja i frityrkorgen. Oljan skapar vit rök. Den har ingen påverkan på enheten eller slutresultatet.
	I frityrkorgen finns fortfarande fettrester.	Rengör frityrkorgen grundligt efter varje användning.

Det kommer ut mörk rök från enheten.	Maten bränns vid eller det föreligger ett problem med strömkretsen.	Dra omedelbart ut enhetens stickkontakt. Vänta ett ögonblick innan du tar ut fryrkorgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta kundtjänsten.
Maten blir inte tillräckligt tillagad i Steam-funktionen.	Maten är för överdimensionerad.	Skär maten i mindre bitar.
	Tillagningstiden är för kort.	Öka tillagningstiden.
	Maten är inte fullständigt upptinad.	Tina upp maten fullständigt.
	Vattenledningar i enheten är förkalkade.	Gå tillväga enligt beskrivningen i kapitel "Rengöring".
Kontrolllampan „  “ lyser, på displayen visas "LO" och enheten avger ett pip ljud.	För lite vatten i vattentanken.	Fyll på tillräckligt med vatten i vattentanken.
Du hör ett gurglande ljud medan vatten pumpas ut ur enheten.	Enhets sug ut kvarvarande vatten ur ledningarna.	Ljudet är fullkomligt normalt.
Enhets luktar konstigt.	Enhets är inte rengjord.	Rengör enhets efter varje användning.
	Spillträget och vattentanken har inte tömts.	Töm och rengör spillträget och vattentanken.
	Olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	Olja/fett orsakar vit rök och kan lukta konstigt. Det påverkar dock inte enhets eller slutresultatet.
Innebelysningen fungerar inte.	Lysmedlet är defekt.	Kontakta kundtjänsten.

OBS

- ▶ Om du inte kan lösa problemet med hjälp av ovanstående steg, kontakta vår kundtjänst.
- ▶ Rengör maskinen innan du skickar den till serviceverkstaden.

8 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

8.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



9 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitage, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

Indholdsfortegnelse

1	Generelt	43
1.1	Informationer om denne vejledning	43
1.2	Advarselshenvisninger	43
1.3	Ansvarsbegrænsning	43
1.4	Ophavsretlig beskyttelse.....	44
2	Sikkerhed	44
2.1	Formålsbestemt anvendelse	44
2.2	Generelle sikkerhedshenvisninger	45
2.3	Farekilder	46
2.3.1	Forbrændingsfare!.....	46
2.3.2	Brandfare	47
2.3.3	Fare som følge af elektrisk strøm	47
3	Ibrugtagning	48
3.1	Sikkerhedshenvisninger	48
3.2	Leveringsomfang og transportinspektion.....	48
3.3	Udpakning.....	48
3.4	Krav til opstillingsstedet.....	48
3.5	Elektrisk tilslutning	49
4	Konstruktion og funktion	49
4.1	Oversigt	50
4.2	Driftselementer	50
4.2.1	Proces-symboler:	51
4.3	Programme	51
4.3.1	Air Fry programmer (varmluft-funktion).....	51
4.3.2	Steam programmer (dampfunktion).....	51
4.4	Advarsler på enheden	52
4.5	Typeskilt.....	52
5	Betjening og drift	52
5.1	Før første brug	52
5.2	Sikkerhedsafbryder	52
5.3	Beskyttelse mod overophedning.....	52
5.4	Air Fry drift (varmluft)	52
5.5	Steam drift (damp).....	53
5.6	Efter tilberedningen	54
5.7	Tips til friturestegningen	54
6	Rengøring og pleje	56
6.1	Sikkerhedshenvisninger	56
6.2	Rengøring	57
6.2.1	Rengøringsprogram steam-funktion	57
6.2.2	Afkalkning	57
7	Fejlafhjælpning	57
7.1	Sikkerhedshenvisninger	57
7.2	Fejlårsager og afhjælpning	57
8	Bortskaffelse af det gamle apparat	59
8.1	Bortskaffelse af emballagen	59
9	Garanti	60

1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Dit apparat vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

1.1 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af Kombi-airfryer med dampfunktion AirFry & Steam 700 (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet. Betjeningsvejledningen skal altid være tilgængelig ved apparatet. Den skal læses og anvendes af enhver person, som er betroet med:

- ibrugtagning,
- betjening,
- fejlfhjælpning og/eller
- rengøring

af apparatet. Opbevar denne betjeningsvejledning og giv den videre til nye ejere af apparatet.

1.2 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation. **Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre død eller alvorlige kvæstelser.**

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for død eller alvorlige personskader.

ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation. **Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlige kvæstelser.**

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation. **Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre lette eller moderate kvæstelser.**

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

HENVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

1.3 Ansvarsbegrænsning

Alle i denne vejledning indeholdte tekniske informationer, data og henvisninger om installation, drift og pleje svarer til det aktuelle niveau ved trykningen og sker i god tro under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden. Der kan ikke afledes nogle krav af angivelser, afbildninger og beskrivelser i denne vejledning. Producenten overtager intet ansvar for skader som følge af:

- Manglende overholdelse af vejledningen
- Ikke-formålsbestemt anvendelse
- Forkert udførte reparationer
- Tekniske ændringer, modifikationer af apparatet
- Anvendelse af ikke godkendte reservedele

Modifikationer af apparatet anbefales ikke og er ikke dækket af garantien.

Oversættelser er lavet i god tro. Vi overtager intet ansvar for oversættelsesfejl, heller ikke, hvis oversættelsen er bestilt af os eller på vores vegne. Bindende er kun den oprindelige tyske tekst.

1.4 Ophavsretlig beskyttelse

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet. Alle rettigheder, også fotomekanisk gengivelse, reproduktion og udbredelse via særlige metoder (f.eks. databehandling, datamedier og datanetværk), også delvist, er forbeholdt CASO GmbH. Indholdsmæssige og tekniske ændringer forbeholdt.

2 Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet. Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

2.1 Formålsbestemt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen i lukkede rum til opvarmning, optøning, varmholdning, fedtfri friturestegning, kogning, stegning, bagning og grillning af fødevarer.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdning og ved lignende anvendelser, som for eksempel:

- i køkkener for medarbejdere i butikker, kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
- i landbrug;
- af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringsfaciliteter,
- i morgenmadspensioner.

En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke-formålsbestemt.

ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse!

Der kan ved ikke-formålsbestemt anvendelse og/eller anderledes anvendelse udgå fare fra dette apparat.

- ▶ Anvend kun apparatet formålsbestemt.
- ▶ Overhold de i denne betjeningsvejledning beskrevne fremgangsmåder.

Krav af enhver art på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse er udelukket. Risikoen bæres alene af ejeren.

2.2 Generelle sikkerhedshenvisninger

HENVISNING

Til en sikker håndtering af apparatet skal du overholde de følgende generelle sikkerhedshenvisninger:

- ▶ Kontrollér apparatet for ydre synlige skader inden brug. Brug ikke et beskadiget apparat.
- ▶ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis disse bliver overvåget eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og forstår de deraf resulterende farer.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse gennem brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under tilsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet.
- ▶ Enheden og dens tilslutningskabel skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ▶ Foretag ingen ændringer på apparat eller ledning. Få kun reparationer udført på et specialværksted, da ikke korrekt reparerede apparater bringer brugeren i fare. Bemærk også de vedlagte garantibetingelser.
- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun ved sådanne dele er det garanteret, at disse opfylder sikkerhedskravene.
- ▶ Brug kun apparatet som beskrevet i betjeningsvejledningen for at undgå eventuel tilskadekomst på grund af misbrug.
- ▶ Brug ikke apparatet uden opsyn.
- ▶ Brug ikke apparatet:
 - hvis dette eller dele af dele er beskadiget,
 - hvis ledning eller stik er beskadiget,
 - hvis apparatet er faldet ned.
- ▶ Vikl ledningen helt af før enhver brug. Vær derved opmærksom på, at ledningen ikke beskadiges af skarpe kanter eller varme genstande.

HENVISNING

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten:
 - når du ikke benytter apparatet,
 - efter enhver brug,
 - inden du rengør eller stiller apparatet væk,
 - hvis der øjensynlig opstår en forstyrrelse under brugen,
 - i tordenvejr.
- ▶ Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- ▶ Brug ikke apparatet, når det er tomt. Apparatet kan blive beskadiget.
- ▶ Brug udelukkende apparatet med originalt tilbehør.
- ▶ Rengør apparatet og fjern fødevarerester regelmæssigt. Manglende apparatrenlighed kan medføre ødelæggelse af overflader, som igen påvirker levetiden og muligvis medfører farlige situationer.
- ▶ Vend fødevarer eller rør i dem, så de opvarmes ensartet.

2.3 Farekilder**2.3.1 Forbrændingsfare!****⚠ ADVARSEL**

Ved ibrugtagning kan der opstå skader på personer og materiel! Overhold følgende sikkerhedsinstruktioner for at undgå farerne:

- ▶ **ADVARSEL!** Apparatets overflader kan blive varme under brugen. Vær specielt opmærksom på, ikke at berøre ventilationslidser og friturekurven indvendigt, før de er kølet helt af.
- ▶ Bevæg ikke apparatet under brugen, eller når det stadig er varmt og indeholder fødevarer.
- ▶ Brug grydehandsker eller grydelapper, hvis du kommer i berøring med apparatets varme dele eller fødevarer.
- ▶ Under friturestegningen strømmer der varm damp ud, især når friturekurven trækkes ud. Bøj dig ikke ind over apparatet.

⚠ ADVARSEL

- ▶ Du må kun friturestege i den medfølgende friturekurv. Denne friturekurv må udelukkende bruges med denne friturekoger. Friturekurven må aldrig bruges andre steder.
- ▶ Pas på den varme damp, der trænger ud af ventilationsåbningerne. Tildæk ikke ventilationsglidser.

2.3.2 Brandfare**⚠ ADVARSEL**

Ved forkert brug af apparatet er der brandfare på grund af antændelse af indholdet. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå brandfare:

- ▶ Dette apparat fungerer med varm luft. Fyld det ikke med olie eller friturefedt! Brandfare!
- ▶ Sørg for, at der ikke findes brændbare genstande over eller i nærheden af apparatet.
- ▶ Brug ikke enheden, hvis beholderen ikke er helt fri for vand.
- ▶ Læg al maden i friturekurven, og undgå, at den kommer i direkte kontakt med varmeelementerne.
- ▶ Træk hvis apparatet bryder i brand straks stikket ud af stikkontakten og sluk ilden
- ▶ Sluk aldrig olie-/fedtbrande med vand, men træk omgående stikket ud og kvæl ilden med et tæppe.

2.3.3 Fare som følge af elektrisk strøm**⚠ FARE**

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

- ▶ Hvis dette apparats nettilslutningskabel er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

FARE

- ▶ Åbn under ingen omstændigheder apparatets hus. Berøres strømførende tilslutninger eller ændres den elektriske og mekaniske konstruktion er der fare på grund af elektrisk strøm. Desuden kan der opstå funktionsfejl på apparatet
- ▶ Berør aldrig apparatet eller netstikket med våde hænder.
- ▶ Dyp ikke apparatet i vand eller andre væsker og kom det ikke i opvaskemaskinen

3 Ibrugtagning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om ibrugtagning af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

3.1 Sikkerhedshenvisninger

ADVARSEL

- ▶ Der må ikke leges med emballeringsmaterialer. Der er fare for kvælning.

3.2 Leveringsomfang og transportinspektion

Som standard leveres apparatet med følgende komponenter:

- Air Fry & Steam 700
- Friturekurv med håndtag
- Kurvindsaft med silikone-fastgørelser
- Betjeningsvejledning

HENVISNING

- ▶ Kontrollér leveringen for fuldstændighed og synlige skader.
- ▶ Meld straks en ufuldstændig levering eller skader som følge af dårlig emballering eller transport til speditøren, forsikringen og leverandøren.

3.3 Udpakning

Pak apparatet ud på følgende måde:

- Tag apparatet ud af kartonen og fjern emballeringsmaterialet.

HENVISNING

- ▶ Opbevar om muligt den originale emballage i apparatets garantiperiode for at kunne pakke apparatet korrekt ind ved et garanteret tilfælde.

3.4 Krav til opstillingsstedet

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Stil apparatet på en let tilgængelig, plan, tør, varmebestandigt og tilstrækkelig stabil arbejdsflade for at undgå at spille den varme væske.

- Vær opmærksom på tilstrækkelig stor afstand til stærke varmekilder, som kogeplader, varmerør og lignende.
- Vælg opstillingsstedet således, at børn ikke kan komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygningsskab.
- Opstil ikke apparatet i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbart materiale
- ADVARSEL: Spær ikke for ventilationsåbningerne i enhedens kabinet.
- Enheden kræver tilstrækkelig luftmængde til korrekt drift. Anbring enheden bagud mod en væg (med en afstand på 10 cm). Efterlad mindst 10 cm ledig plads ved de andre sider af enheden.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bord- eller arbejdsfladekant.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så netledningen om nødvendigt let kan trækkes ud.
- Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.

3.5 Elektrisk tilslutning

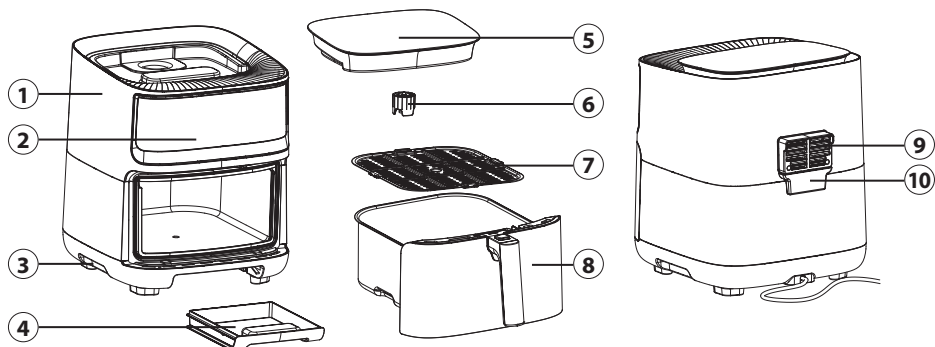
For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal følgende henvisninger overholdes ved den elektriske tilslutning:

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade. Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.
- Stikkontakten skal være sikret via en 16 A-sikringsafbryder adskilt fra andre strømforbrugere.
- Tilslutning til elnettet må højst foregå med en 3 meter lang, afviklet forlængerledning med et tværsnit på 1,5 mm². Brugen af dobbelt- eller multistikdåser er på grund af brandfaren forbudt.
- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Brug af en stikkontakt uden beskyttelsesleder er forbudt. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

4 Konstruktion og funktion

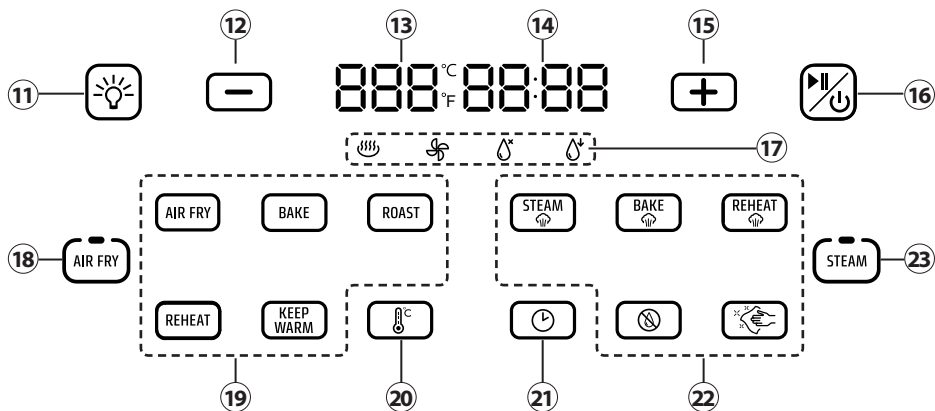
I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets konstruktion og funktion.

4.1 Oversigt



- ① Apparatbasis
- ② Betjeningspanel
- ③ Greb
- ④ Vandopsamlingsskål
- ⑤ Vandtank
- ⑥ Vandtanklukning
- ⑦ Kurvindsats med silikone-fastgørelser
- ⑧ Friturekurv med håndtag
- ⑨ Luftudgang
- ⑩ Kondensvand-opsamlingskål


4.2 Driftselementer




- ⑪ Tænd- og sluk for indvendig belysning
- ⑫ Reducering af tid/temperatur
- ⑬ Visning af den indstillede temperatur (i °C/°F)
- ⑭ Visning af den indstillede tid
- ⑮ Forøgelse af tid/temperatur
- ⑯ På/Sluk-knap + Start/Stop-knap
- ⑰ Proces-symboler
- ⑱ Valg af Air Fry programmer
- ⑲ Air Fry programmer
- ⑳ Valg af temperaturindstilling
- ㉑ Valg af tidsindstilling
- ㉒ Steam programmer
- ㉓ Valg af steam programmer

4.2.1 Proces-symboler:

 Apparat varmer op






 Ingen vand i vandtank

 Ventilator arbejder

 Vand trækkes ud af tanken






4.3 Programme

4.3.1 Air Fry programmer (varmluft-funktion)

	Program	Temp. i °C forudindstillet (tidsrum)*	Tid forudindstillet (tidsrum)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 time 30 min)
	Bagning	160 (80-200)	20 (1 min -1 time 30 min)
	Grillning	200 (80-200)	15 (1 min -1 time 30 min)
	Opvarmning	120 (60-200)	6 (1-30)
	Varmholdning	60 (60-80)	30 (1 min -1 time 30 min)

* i 1 minut skridt / *i 5°C skridt

4.3.2 Steam programmer (dampfunktion)

	Program	Temp. i °C forudindstillet (tidsrum)*	Tid forudindstillet (tidsrum)*
	Damptilberedning	100	30 (1 min -1 time 30 min)
	Bagning med damp	100 (100-200)	30 (1 min -1 time 30 min)
	Opvarmning / regenerering	100	15 (1 min -1 time 30 min)
	Udpumpning af vand	--	2
	Rengøring	100	30

* i 1 minut skridt / *i 5°C skridt

4.4 Advarsler på enheden

⚠ FORSIGTIG

Fare på grund af den varme overflade!

! Enheden kan blive meget varm på overfladen.

- ▶ Rør ikke ved enhedens varme overflade. Fare for forbrænding!
- ▶ Placér eller læg ikke genstande på enheden.



4.5 Typeskilt

Typeskiltet med tilslutnings- og ydeevnedata er placeret på undersiden af enheden.

5 Betjening og drift

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om betjening af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

5.1 Før første brug

- Rengør friturekurven og dens beholder grundigt med varmt vand, en smule opvaskemiddel og en blød svamp eller lignende. Du kan også sætte den indvendige friturekurv ind i opvaskemaskinen.
- Tør inder- og ydersiden af enheden af med en fugtig klud.
- Yderligere bemærkninger vedr. rengøring findes i kapitlet „Rengøring og pleje“.

5.2 Sikkerhedsafbryder

Denne enhed er udstyret med en sikkerhedsmekanisme. Hvis du trækker beholderen ud af enheden under drift, standser enheden opvarmningen og sætter tilberedningstiden på pause, indtil beholderen er skubbet tilbage i enheden.

HENVISNING








- ▶ Det anbefales, at beholderen ikke fjernes i mere end 30 sekunder for at sikre en stabil temperatur i enheden. Dette fører til bedre resultater af friturestegningen.

5.3 Beskyttelse mod overophedning


Denne enhed er udstyret med en beskyttelse mod overophedning. Hvis temperaturen inde i enheden i området med de elektroniske komponenter bliver for høj, slukker enheden automatisk. Træk netstikket ud, og lad enheden køle af i mindst en halv time.

5.4 Air Fry drift (varmluft)





1. Stik netstikket i stikdåsen.
2. Der høres en signallyd og betjeningspanelet lyser kort.
3. Apparatet befinder sig i standby-mode og Tænd/Sluk-knappen lyser konstant.
4. Sæt kurvindsatsen i friturekurven.
5. Kom dine fødevarer i friturekurven og skub den ind i apparatet.

6. Tryk på -knappen for at tænde apparatet.
7. Tryk på -knappen.
8. Underprogrammer lyser.
9. Vælg det ønskede program.
10. På displayet vises den forudindstillede temperatur og tid.
11. Du kan tilpasse både temperatur og tid individuelt.
12. Tryk på -knappen for derefter at ændre temperaturen med - eller + knappen eller tryk på -knappen for derefter at tilpasse tiden med - eller + knappen.
13. Tryk på -knappen for at starte processen.
14. For at holde driftspause, tryk på -knappen.
15. Efter halvdelen af tiden bipper apparatet 1 gang, så du ved behov kan vende dine fødevarer.
16. Efter udløb af den indstillede tid lyder der 3 signallyde og „End“ vises på displayet. Ventilatoren har et kort efterløb.
17. For at afbryde processen førtidigt og slukke apparatet, holder du -knappen i ca. 3 sekunder.

5.5 Steam drift (damp)

1. Fjern vandtanken fra apparatet og skal skru låget af.
2. Fyld vandtanken med vand, skru vandtankens låg fast og sæt vandtanken på igen.
3. Tænd apparatet og vælg det ønskede steam-program ved at trykke på -knappen.
4. Fortsæt som ved „5.4 Air Fry drift (varmluft)“ beskrevet fra skridt 8.


HENVISNING

- ▶ Hvis du holder + eller - knappen trykket, stiger/falder værdien hurtigere.
- ▶ Hold -knap og -knap trykket samtidigt et øjeblik for at skifte mellem temperatur i °C og °F.
- ▶ Når programmet er startet, kan du til enhver tid ændre tid og temperatur via de tilsvarende knapper.
- ▶ Med -knappen, kan du til enhver tid tænde- eller slukke lyset inde i apparatet. Lyser forbliver tændt i ca. et minut.
- ▶ Vandtanken rummer ca. 1,5 liter og apparatet kan således bruges i -funktionen ved 100 °C i ca. 90 min.

⚠ ADVARSEL

- ▶ Berør kun friturekurven på håndtaget, da apparatet kan blive varmt under tilberedningen.
- ▶ Vær ved udtagning af friturekurven opmærksom på den varme damp, der kan strømme ud.
- ▶ Friturekurv og fødevarer er meget varme efter tilberedningen!

5.6 Efter tilberedningen

1. Træk friturekurven ud af apparatet med trykket oplåsningsknap på håndtaget og stil den på en varmebestandig overflade.
2. Kontrollér, om fødevarerne er færdige. Hvis ikke, kan du skubbe friturekurven tilbage i apparatet og forlænge tilberedningen med et par minutter.
3. Brug en gaffel, køkkentang eller grydehandsker til udtagning af fødevarerne.
4. Alternativt kan du også holde din tilberedte fødevarer varm med KEEP-WARM-programmet. Tryk dertil på den tilsvarende knap og tilpas om nødvendigt varmholdetiden.
5. Hvis du har brugt steam-funktionen, så fjern vandtanken fra apparatet. Ved tryk på  - knappen og start af programmet, pumpes det resterende vand ud af apparatets ledninger. Tøm vandopsamlingskålen (4), vandtanken (5) og kondensvandopsamlingskålen (10).




HENVISNING










- ▶ Ved udpumpning af vandet opstår der en gurglende lyd.

5.7 Tips til friturestegningen







- Mindre fødevarer kræver generelt en kortere tilberedningstid end større fødevarer.
- Hvis maden rystes igennem, optimeres slutresultatet, og uensartet tilberedt mad forhindres.
- For at lave friske pommes frites skal du bruge megede kartofler og skære dem i ca. 10x10 mm tykke strimler. Læg dem i blød i vand i ca. 30 minutter, og tør dem derefter godt. Pensl kartoflerne med en smule olie før friturestegningen, så de bliver sprøde. Hvis du tilsætter en smule olie til maden, bliver den mere sprød. Brug ikke mere end 30 ml olie.
- Oliesprays er fremragende til at fordele små mængder olie ensartet på maden.
- Såfremt fødevarerne passer i kurven, kan alle fødevarer, som kan tilberedes i oven, også tilberedes i dette apparat.




Vi anbefaler følgende mængder og indstillinger:

AirFry					
Fødevarer	Mængde (maks.)	Progr.	Temp. i °C	Tid (min.)	Henvisning
Pommes frites (frosset)	750 g 1300 g		180	20 30	Ved en mængde på 1300 g anbefales det, at ryste pommes frites hvert 10. min.
Hjemmelavede kartoffelbåde	750 g		190	20-30	Skær kartofler i både. Skyl af med vand, ryst vandet af og smør om nødvendigt med olie.
Fyldte zucchini	2 halvdele		180	15-20	Halver zucchini og hul dem ud, fyld efter ønske med kød, cous-cous, ost osv.

Ovnbagte grøntsager (søde kartofler, zucchini, rødbeder, gulerødder)	750 g		180	25	Skær i små stykker og bland med olie og krydderier.
Burger-patty	4 styk à ca. 150 g		180	15-20	
Kylling-nuggets	500 g		180	15-20	
Friske grillkyllinger	1000 g		180	50-60	
Lasagne	400-500 g		170	30	I en ca. 20 x 8 x 15 cm stor, ovnfast form.
Pizzabaguette	3 Stück		175	10	
Hjemmelavede coutons	750 g		180	8	Skær toast i terninger og bland med olie og krydderier.
Muffins	9 Stück		180	15-20	
Chicken Wings	750 g		180	20	

Steam

Fødevarer	Mængde (maks.)	Progr.	Temp. i °C	Tid (min.)	Henvisning
Fyldt peberfrugt	4 stk.		160	15-20	Skær toppen af peberfrugten og fjern kernerne, fyld efter ønske med Quinoa, kød, grøntsager osv.
Boller	6 stk.		180	6	
Brød	Dej til 1 brød		180	30-40	I en ovnfast form (maks. 20 x 20 cm) /bagepapir
Muffins	9 stk.		160	20	
Rørekage	Dej til 1 kage		180	40-50	Læg bagepapir og kagering (Ø ca. 20 cm) i friturekurven.
Grønsager	500 g		160	20	Skær alt efter grøntsagstype i mindre stykker.

Fisk	300 g		160	15-20	
Rejer	250 g		160	10-15	
Ris	250 g		100	20-30	I forhold 1:1 vand til ris.

HENVISNING

- ▶ Kontrollér indimellem fødevarernes bruningsgrad og vend/ ryst dem om nødvendigt.
- ▶ Bemærk, at en afvigende mængde kan kræve en justering af tid og temperatur.
- ▶ Da fødevarer varierer efter oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere, at de angivne data er de bedste indstillinger for de fødevarer, du bruger.

ADVARSEL

- ▶ Brug kun varmebestandigt tilbehør i enheden. Det anvendte tilbehør kan være meget varmt efter tilberedningen
- ▶ Læg aldrig bagepapir eller pergamentpapir i friturekogerens uden at lægge mad på det. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og berøre varmespiralerne.

6 Rengøring og pleje

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets rengøring og pleje. Overhold disse henvisninger for at undgå skader på grund af forkert rengøring af apparatet og for at sikre en fejlfri drift.

6.1 Sikkerhedshenvisninger

FORSIGTIG

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

- ▶ Enheden skal rengøres regelmæssigt. En enhed, der ikke holdes ren, vil have en negativ påvirkning på enhedens levetid og kan føre til en farlig tilstand samt svampe- og bakterieangreb.
- ▶ Sluk for apparatet før rengøring, og tag stikket ud af stikkontakten. Kogepladsen er varm efter brug. Der er risiko for forbrændinger! Vent, til apparatet er kølet ned.
- ▶ Rengør enheden efter brugen. Hvis du venter for længe, bliver rengøringen unødigt vanskelig og i ekstreme tilfælde umulig. For kraftig tilsmudsning kan evt. beskadige enheden.
- ▶ Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, og det må ikke komme i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler.
- ▶ Skrab ikke fastsiddende snavs af med hårde genstande.

6.2 Rengøring






ADVARSEL

► Fjern principielt opståede fedtrestere i apparatet, da disse ellers kan antændes.

- Rengør friturekurv, vandtank og kurvindsats grundigt i varmt opvaskevand og tør delene grundigt af. Du kan også komme friturekurv og kurvindsats i opvaskemaskinen.
- Tør apparatets inder- og yderside af med en fugtig klud.

6.2.1 Rengøringsprogram steam-funktion

Efter hver steam-funktion anbefaler vi brug af rengøringsprogrammet. Tryk hertil

 - knappen og vælg  -knappen i underprogrammerne. Start programmet med  - knappen. Apparatet rengør sig selv indvendigt, friturekurv og kurvindsats i 30 minutter ved 100°C. Efter rengøringsprogrammet bør du pumpe vandet ud, ved at trykke på  - knappen og bekræfte med  - knappen.

6.2.2 Afkalkning

Du bør afkalke apparatet regelmæssigt. Fyld hertil en blanding af vand og en smule citronsyre i vandtanken og start den ovenfor beskrevne steam-funktion rengøringsprogram. Smid det resterende citronsyrevand væk og udfør processen igen med vand. Efter afkalkning bør du igen pumpe apparatets vandedlinger tomme.

7 Fejlafhjælpning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om fejlfinding og fejlfhjælpning. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

7.1 Sikkerhedshenvisninger

FORSIGTIG

- Reparationer på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk, som er undervist af producenten.
- Ved forkert udførte reparationer kan der opstå betydelig fare for brugeren og skader på apparatet.

7.2 Fejlårsager og afhjælpning

Følgende tabel hjælper ved lokalisering og afhjælpning af mindre fejl.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes.	Netstik ikke sat i.	Sæt netstikket i.
Proces starter ikke ved tryk på Start/Stop knappen.	Friturekurv ikke skubbet helt ind.	Skub friturekurv helt ind.

Fødevarer er ikke helt eller uensartet tilberedt.	Friturekurv er overfyldt.	Kom mindre mængder i friturekurven. Ryst eller vend fødevarerne flere gange under tilberedningen.
	Tilberedningstemperatur eller tilberedningstid for lavt/kort indstillet.	Øg tilberedningstemperatur eller tilberedningstid.
Fødevarer ikke sprøde efter tilberedning.	Fødevarer ikke egnede til Air Fry programmet.	Indsprøjt eller smør fødevarerne med en lille mængde olie. Vælg om nødvendigt et steam program.
Friturekurven kan ikke skubbes ind i apparatet uden problemer.	Friturekurv er overfyldt.	Tag fødevarer ud af friturekurven.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige fødevarer og der er sprøjtet olie eller fedt på varmelegemerne.	Når du frituresteger fedtholdige fødevarer, drypper der olie i friturekurven. Olien forårsager den hvide røg. Dette har ingen indflydelse på apparat eller slutresultat.
	Der er stadig fedtrestere i friturekurven.	Rengør friturekurven grundigt efter enhver brug.
Der kommer mørk røg ud af apparatet.	Fødevarer brænder på eller der er et problem med strømkredsen.	Træk straks apparatets netstik ud. Vent et øjeblik inden du tager friturekurven ud. Hvis årsagen ikke var forbrændte fødevarer, henvend dig til kundeservicen.
Fødevarer er ikke helt tilberedt med steam-funktionen.	Fødevarer er for store.	Skær fødevarerne i mindre stykker.
	Tilberedningstid er for kort.	Øg tilberedningstiden.
	Fødevarer er ikke helt optøet.	Tø fødevarerne helt op.
	Vandledninger i apparat er forkalket.	Gør dertil som beskrevet i kapitel „Rengøring“.
Kontrollampe „  “ lyser, på displayet vises „LO“ og apparatet bipper.	For lidt vand i vandtank.	Fyld tilstrækkelig vand i vandtanken.
Du hører en gurglende lyd, mens apparatet pumper ud.	Apparatet trækker det resterende vand ud af ledningerne.	Lyden er fuldkommen normal.

Apparatet lugter ubehageligt.	Apparatet blev ikke rengjort.	Rengør apparatet efter enhver brug.
	Opsamlings-skål og vand-tank blev ikke tømt.	Tøm og rengør opsamlings-skål og vandtank.
	Der er sprøjtet olie eller fedt på varmelegemerne.	Olie / fedt forårsager hvid røg og kan lugte ubehageligt. Dette har ingen indflydelse på apparat eller slutresultat.
Den indvendige belysning fungerer ikke.	Lyskilden er defekt.	Henvend dig til kundeservicen.

HENVISNING

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ **Rengør apparatet, før du sender det til kundeservice.**

8 Bortskaffelse af det gamle apparat

Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder dog også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Som restaffald eller ved forkert håndtering kan disse stoffer skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder dit gamle apparat som restaffald.



HENVISNING

- ▶ Benyt det lokale samlested til aflevering og genbrug af gamle elektriske og elektroniske apparater. Informér dig om nødvendigt hos din kommune, renovationselskab eller hos din forhandler.
- ▶ Sørg for, at dit gamle apparat er børnesikkert opbevaret indtil du bringer det væk.

8.1 Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. emballeringsmaterialerne er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsestekniske synspunkter og er derfor genanvendelige. Tilbageførsel af emballeringsmaterialer til materialerekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden. I Tyskland bortskaffes udtjente emballeringsmaterialer på indsamlingsstederne til genanvendelsessystemet »Grønne punkt«.



EN

SV

9 Garanti

DK

FI

På dette produkt yder vi 24 måneders garanti fra købsdatoen for mangler, som stammer fra produktions- eller materialefejl. Vores garanti gælder for Tyskland, Østrig og Nederlandene. Kontakt os venligst ved alle andre lande.

Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 437 ff BGB-E er ikke påvirket. Anvendelsen af dine lovmæssige rettigheder er gratis. Garantien dækker ikke skader, som er opstået på grund af forkert håndtering eller brug, samt mangler, som kun ubetydelig påvirker apparatets funktion eller værdi. Desuden er sliddele, transportskader, såfremt vi ikke er skyld i disse, samt skader, som er opstået på grund af reparationer, som ikke er udført af os udelukket fra garantien.

Dette apparat er konstrueret og dimensioneret til brug i den private husholdning. En eventuel erhvervsmæssig brug er kun dækket af garantien i det omfang som kan sammenlignes med belastningen ved privat brug. Det er ikke beregnet til videregående, erhvervsmæssig brug.

Ved berettigede reklamationer reparerer eller ombytter vi det defekte apparat med et fejlfrit apparat efter vores skøn. Åbenlyse mangler skal meldes senest 14 dage efter levering. Yderligere krav er udelukket.

Ved fremsættelse af et garantikrav bedes du henvende dig til os inden indsendelse af apparatet (altid med købsbevis). Vores kontaktdata („Garantiyder“) finder du forrest i denne betjeningsvejledning.

Sisällysluettelo

1	Käyttöohje	62
1.1	Tietoja käyttöohjeesta	62
1.2	Varoitukset	62
1.3	Vastuun rajoitus	62
1.4	Tekijänoikeudet.....	63
2	Turvallisuus	63
2.1	Määräysten mukainen käyttö.....	63
2.2	Yleisiä turvallisuusohjeita	64
2.3	Vaaran lähteet	65
2.3.1	Palovammojen vaara	65
2.3.2	Tulipalon vaara	65
2.3.3	Sähkövirran aiheuttama vaara.....	66
3	Käyttöönotto	66
3.1	Turvallisuusohjeet	67
3.2	Toimituksen sisältö ja tarkastus	67
3.3	Purkaminen pakkauksesta.....	67
3.4	Käyttöpaikkaa koskevat vaatimukset	67
3.5	Sähkökäyttöinen laite	68
4	Rakenne ja toiminta	68
4.1	Yleiskuva.....	68
4.2	Käyttöelementit	69
4.2.1	Toimintosymbolit:	69
4.3	Ohjelmat	69
4.3.1	Air Fry -ohjelmat (kuumailmatoiminto).....	69
4.3.2	Steam-ohjelmat (höyrytoiminto).....	70
4.4	Laitteen varoitukset	70
4.5	Tyypikilpi.....	70
5	Toiminta ja käyttö	70
5.1	Ennen ensimmäistä käyttökertaa	70
5.2	Turvakytkin	71
5.3	Ylikuumenemissuoja.....	71
5.4	Air Fry -toiminto (kuumailma)	71
5.5	Steam-toiminto (höyry)	72
5.6	Kypsennyksen jälkeen.....	72
5.7	Friteerausvinkit	73
6	Puhdistaminen ja hoito	75
6.1	Turvallisuusohjeet.....	75
6.2	Puhdistus	75
6.2.1	Steam-toiminnon puhdistusohjelma.....	75
6.2.2	Kalkinpoisto	76
7	Häiriöiden poistaminen	76
7.1	Turvallisuusohjeet	76
7.2	Vian syyt ja korjaus	76
8	Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen	78
8.1	Pakkauksen hävittäminen.....	78
9	Takuu	78

1 Käyttöohje

Lue tähän sisältyvät tiedot. Ne nopeuttavat tutustumista laitteeseen ja opit käyttämään sen kaikkia ominaisuuksia. Laitteesi palvelee sinua useita vuosia, kun käsittelet ja hoidat sitä asianmukaisesti. Toivotamme sinulle mukavia käyttöhetkiä.

1.1 Tietoja käyttöohjeesta

Tämä käyttöohje on osa Ilmafriteerauskeitin höyrytoiminnolla AirFry & Steam 700 (jäljempänä laite). Käyttöohje sisältää laitteen käyttöönottoa, turvallisuutta, määräysten mukaista käyttöä ja hoitoa koskevia tärkeitä neuvoja. Käyttöohjeen on oltava aina käytettävissä laitteen lähellä.

Jokaisen henkilön, joka:

- ottaa laitteen käyttöön,
- käyttää,
- poistaa häiriöitä ja/tai
- puhdistaa on luettava ohjeet ja noudatettava niitä.

Säilytä käyttöohje ja anna se laitteen mukana seuraavalle omistajalle.

1.2 Varoitukset

Käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia:

VAARA

Tämän vaara-asteen varoituksella merkitään uhkaava vaarallinen tilanne. **Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, seurauksena on kuolema tai vakava loukkaantuminen.**

- ▶ Vältä henkilöiden kuolema tai vakava loukkaantuminen noudattamalla varoituksen ohjeita.

VAROITUS

Tämän vaara-asteen varoituksella merkitään mahdollisesti vaarallinen tilanne. **Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, seurauksena voi olla vakava loukkaantuminen.**

- ▶ Vältä henkilöiden vakava loukkaantuminen noudattamalla varoituksen ohjeita.

VARO

Tämän vaara-asteen varoituksella merkitään mahdollisesti vaarallinen tilanne.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, seurauksena voi olla lievä tai keskivakava loukkaantuminen.

- ▶ Vältä henkilöiden vakava loukkaantuminen noudattamalla varoituksen ohjeita.

HUOMAUTUS

Ohje sisältää lisätietoja, jotka helpottavat koneen käyttämistä.

1.3 Vastuun rajoitus

Kaikki tämän käyttöohjeen tekniset tiedot, tiedot ja asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeet olivat painatettaessa ajantasaisia, ja ne on laadittu tähänastisten kokemustemme ja tietojen perusteella parhaan tietomme mukaan. Kaikki tämän käyttöohjeet tiedot, kuvat ja selostukset ovat tästä syystä sitoumuksetta. Valmistaja ei vastaa vahingoista, joiden syynä on:

- Ohjeiden noudattamatta jättäminen
- Määräysten vastainen käyttö

- Väärät korjaukset
- Muiden kuin hyväksytyjen varaosien käyttö
- Laitteen tekniset muutokset, modifikaatiot

Laitteen muuttamista ei suositella, eikä takuu koske muutoksia. Käännökset teetetään ammattikäntäjillä. Emme vastaa käännösvirheistä, emme myöskään, vaikka käänsimme itse tai teksti käännettiin toimeksiannostamme. Alkuperäinen saksalainen teksti on yksin sitova.

1.4 Tekijänoikeudet

Tämä dokumentaatio on tekijänoikeusmääräysten alainen. CASO GmbH varaa kaikki oikeudet, myös fotomekaanista toistamista, kopiointia ja jakelua erityisillä menetelmillä (esim. tietojenkäsittely, tietovälineet ja tietoverkot) koskevat oikeudet. Oikeus sisällön muutoksiin ja teknisiin muutoksiin varataan.

2 Turvallisuus

Tässä luvussa on koneen käsittelyä koskevia tärkeitä turvallisuusohjeita.

Tämä laite turvallisuusmääräysten mukainen. Väärä käyttö voi kuitenkin johtaa henkilö- ja omaisuusvahinkoihin.

2.1 Määräysten mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa elintarvikkeiden lämmittämiseen, sulattamiseen, lämpimänä pitämiseen, rasvattomaan friteeraamiseen, kypsentämiseen, paistamiseen, leivontaan ja grillaamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa.

Vastaavia tiloja:

- Kauppojen, toimistojen tai kaupallisten alojen keittiötiloissa
- Maatalouksissa
- Hotellien, motellien ja muiden asuinpaikkojen asiakkaiden käytössä
- Bed & Breakfast -tiloissa

Muunlaista tai vastaavaa käyttöä ei pidetä tarkoituksenmukaisena.

VAROITUS

Määräysten vastainen käyttö on vaarallista!

Laitteesta voi aiheutua vaaroja, kun laitetta käytetään määräysten vastaisesti ja/tai muulla tavoin.

- ▶ Käytä laitetta vain määräysten mukaisesti.
- ▶ Noudata käyttöohjeen toimintaohjeita.

Määräysten vastaisesta käytöstä johtuvia vaatimuksia ei oteta huomioon.

Laitteen käyttäjä on yksin vastuussa.

2.2 Yleisiä turvallisuusohjeita

HUOMAUTUS

Laitteen käyttö on turvallista, kun noudatat seuraavia yleisiä turvallisuusohjeita:

- ▶ Tarkasta näkyvät vauriot ennen laitteen käyttöä. Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta.
- ▶ Laite ei ole lasten leikkikalua.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä tee mitään muutoksia laitteeseen tai verkkojohtoon. Anna korjaukset vain erikoiskorjaamon tehtäväksi, sillä väärin korjatut yksiköt vaarantavat käyttäjän. Huomioi myös oheiset takuuehdot.
- ▶ Vialliset osat on korvattava alkuperäisillä varaosilla. Turvallisuusvaatimukset täyttyvät vain käytettäessä näitä osia.
- ▶ Käytä laitetta vain käyttöohjeissa kuvatulla tavalla, jotta vältät väärinkäytöstä johtuvat mahdolliset loukkaantumiset.
- ▶ Älä käytä laitetta valvomatta.
- ▶ Älä käytä laitetta:
 - jos laite tai osia on vaurioitunut,
 - jos verkkojohto tai pistoke on vaurioitunut,
 - jos laite on pudonnut.
- ▶ Vedä virtajohto aina auki kelalta ennen käyttöä. Varmista tällöin, että terävät reunat tai kuumat esineet eivät vahingoita verkkojohtoa.
- ▶ Vedä pistoke pois pistorasiasta:
 - kun et käytä laitetta,
 - jokaisen käyttökerran jälkeen,
 - ennen kuin puhdistat laitteen tai laitat sen pois,
 - jos käytön aikana ilmenee häiriö,
 - ukkoson aikana.

HUOMAUTUS

- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- ▶ Älä käytä laitetta, kun se on tyhjä. Laite voi vaurioitua.
- ▶ Käytä laitetta vain alkuperäisten lisävarusteiden kanssa.
- ▶ Puhdista laite ja poista elintarvikkejäämät säännöllisesti. Laitteen puutteellinen puhdistus voi vahingoittaa pintaa, mikä puolestaan voi lyhentää käyttöikää ja johtaa mahdollisesti vaarallisiin tilanteisiin.
- ▶ Käännä tai sekoita ruokaa, jotta se kuumenee tasaisesti.

2.3 Vaaran lähteet

2.3.1 Palovammojen vaara

VAROITUS

Laiteen käyttöönoton yhteydessä voi aiheutua henkilö- ja aineellisia vahinkoja! Noudata seuraavia turvallisuusohjeita vaarojen välttämiseksi:

- ▶ VAROITUS! Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta tuuletusaukkoja ja friteerauskorin sisäpuolta ennen kuin se on jäähtynyt täysin.
- ▶ Älä liikuta laitetta käytön aikana tai kun se on vielä kuuma ja sen sisällä on kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Käytä patakintaita tai patalappuja, kun joudut kosketuksiin laitteen kuumien osien tai elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Friteerauksen aikana vapautuu kuumaa höyryä, erityisesti silloin, kun friteerauskori vedetään ulos. Älä kumarru laitteen päälle.
- ▶ Friteeraa ainoastaan mukana toimitetulla friteerauskorilla. Käytä tätä friteerauskoria vain tämän laitteen kanssa. Älä koskaan käytä friteerauskoria missään muussa laitteessa.
- ▶ Varo tuuletusaukoista nousevaa kuumaa höyryä. Älä peitä tuuletusaukkoja.

2.3.2 Tulipalon vaara

VAROITUS

Laitteen asiattomasta käytöstä aiheutuu sisällön syttymisen aiheuttama tulipalon vaara. Noudata seuraavia turvaohjeita välttääksesi tulipalon vaaran:

VAROITUS

- ▶ Laite tuottaa korkeita lämpötiloja, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
- ▶ Laite käyttää toiminnassaan kuumaa ilmaa. Älä täytä sitä öljyllä tai friteerausöljyllä! Tulipalovaara!
- ▶ Varmista, että laitteen lähellä ei ole palavia esineitä.
- ▶ Aseta kaikki ruoat friteerauskoriin ja vältä niiden suoraa kosketusta lämmityselementtien kanssa.
- ▶ Jos laite syttyy tuleen, vedä pistoke heti pois pistorasiasta ja sammuta tuli.
- ▶ Älä koskaan sammuta öljy-/rasvapaloja vedellä, vaan irrota laite välittömästi pistorasiasta ja tukahduta palo peitteellä.

2.3.3 Sähkövirran aiheuttama vaara**VAARA****Sähkövirran aiheuttama hengenvaara!****Jännitteisten kaapeleiden tai komponenttien kanssa kosketuksiin joutuminen on hengenvaarallista!**

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita sähkövirran aiheuttaman vaaran välttämiseksi:

- ▶ Jos laitteen verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai sen asiakaspalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Älä missään tapauksessa avaa laitteen koteloä. Sähköiskun vaara on olemassa, jos jännitteisiin liitäntöihin kosketaan ja sähköistä ja mekaanista rakennetta muutetaan. Lisäksi laitteessa voi esiintyä toimintahäiriöitä.
- ▶ Älä koske laitteeseen tai pistokkeeseen märillä käsillä.
- ▶ Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin, äläkä laita sitä astianpesukoneeseen.

3 Käyttöönotto

Tässä luvussa on koneen käyttöönottoa koskevia tärkeitä ohjeita. Vältä vaarat ja vahingot noudattamalla ohjeita.

3.1 Turvallisuusohjeet

VAROITUS

- ▶ Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää leikkimiseen. Tukehtumisen vaara.

3.2 Toimituksen sisältö ja tarkastus

Laitte toimitetaan vakiona seuraavien komponenttien kanssa:

- Air Fry & Steam 700
- Friteeraus kori kahvalla
- Koriosa silikonikiinnikkeillä
- Käyttöohje

HUOMAUTUS

- ▶ Tarkasta toimituksen täydellisyys ja näkyvät vauriot.
- ▶ Ilmoita epätäydellinen toimitus tai puutteellisesta pakkauksesta tai kuljetuksesta aiheutuneet vauriot heti kuljetusyritykselle, vakuutusyhtiölle ja toimittajalle.

3.3 Purkaminen pakkauksesta

Kun haluat poistaa laitteen pakkauksesta, toimi seuraavasti:

- Poista laite laatikosta ja ota pois pakkausmateriaali sisä- ja ulkopuolelta.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos mahdollista, säilytä alkuperäinen pakkaus takuuajana, jotta laite voidaan pakata asianmukaisesti uudelleen takuuvaatimuksen yhteydessä.

3.4 Käyttöpaikkaa koskevat vaatimukset

Käyttöpaikan on täytettävä seuraavat vaatimukset, jotta laite toimii turvallisesti ja oikein:

- Aseta laite helposti saavutettavalle, tasaiselle, kuivalle, lämmönkestävälle ja riittävän vakaalle työtasolle, jotta kuumaa nestettä ei pääse roiskumaan.
- Varmista, että pysyt riittävän etäällä voimakkaista lämmönlähteistä, kuten keittolevyistä, lämmitysputkista jne.
- Valitse sijoituspaikka niin, että lapset eivät ulotu laitteen kuumiin pintoihin.
- Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi seinälle tai kiinteään kaappiin.
- Älä koskaan aseta laitetta kuumaan, märkään tai erittäin kosteaan paikkaan, tai palavan materiaalin läheisyyteen.
- VAROITUS: Älä sulje laitteen kotelon tuuletusaukkoja.
- Laitteen oikea toiminta edellyttää riittävää ilmastusta. Varmista, että laitteen takaosan ja seinän välissä on vähintään 10 cm:n väli. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen muille sivuille.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi, jotta virtajohto voidaan irrottaa helposti hätätilanteessa.
- Tämän laitteen asennuksen ja kiinnityksen muihin kuin kiinteisiin asennuspaikkoihin (esim. laivoissa) saavat suorittaa vain siihen erikoistuneet yritykset/ammattilaiset, jos ne varmistavat laitteen turvallisen käytön edellytykset.

3.5 Sähkökäyttöinen laite

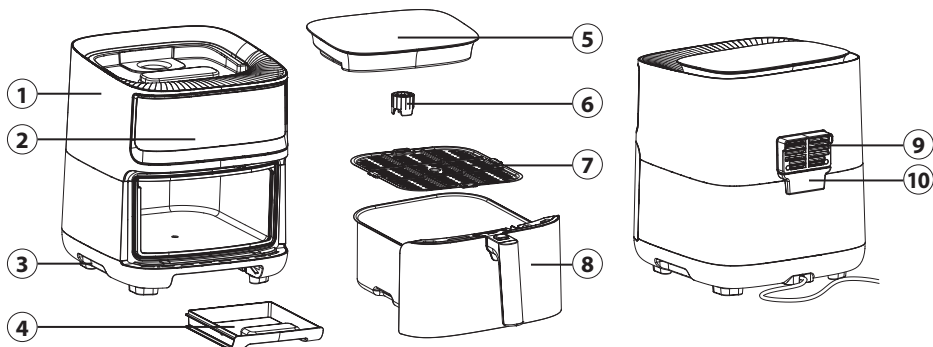
Seuraavat ohjeet on otettava huomioon, jotta sähkökäyttöinen laite toimii turvallisesti ja oikein:

- Tarkasta arvokilven merkinnät (jännite ja taajuus) ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Verkon ja laitteen tietojen on täsmäyttävä, jotta laite ei vaurioidu.
- Kysy tarvittaessa sähköasentajalta.
- Laitteen saa liittää sähköverkkoon enintään 3 metriä pitkällä kelalta puretulla jatkokaaapelilla, jonka poikkipinta on 1,5 mm². Moniosaisia pistorasioita ei saa käyttää paloturvallisuuden takia.
- Tarkasta, että kaapeli on vahingoittumaton eikä sitä vedetä laitteen alle tai kuumille pinnoille tai terävien kulmien yli.
- Pistorasia on suojattava 16 A automaattivarokkeella.
- Laitteen sähköturvallisuus on taattu vain, kun se liitetään määräysten mukaisesti asennettuun suojamaadoitettuun järjestelmään (suko-pistorasia). Laitetta ei saa liittää tavalliseen pistorasiaan. Pyydä tarvittaessa sähköammattihenkilöä tarkastamaan asunnon sähköasennus. Valmistaja ei vastaa vahingoista, joiden syynä on puuttuva tai katkennut suojajohdin.

4 Rakenne ja toiminta

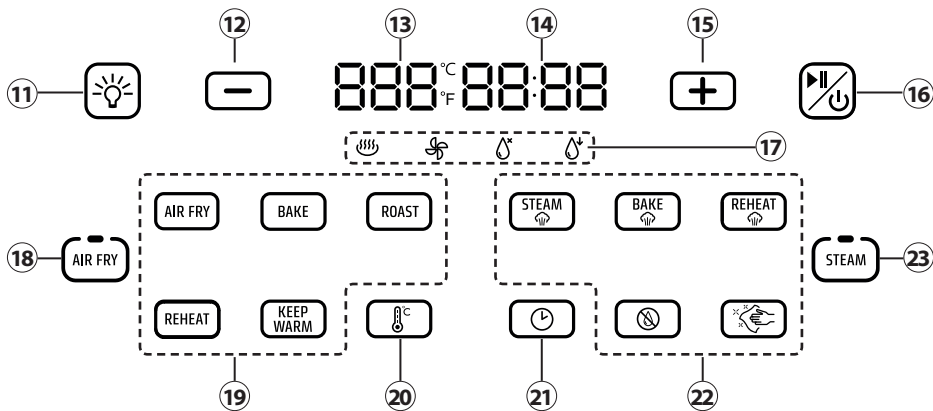
Tässä luvussa on tärkeitä tietoja laitteen rakenteesta ja toiminnasta.

4.1 Yleiskuva



- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| ① Laitteen alusta | ⑥ Vesisäiliön suljin |
| ② Ohjauspaneeli | ⑦ Koriosa silikonikiinnikkeillä |
| ③ Upotetut kahvat | ⑧ Friteeraus kori kahvalla |
| ④ Vedenkeruuastia | ⑨ Ilman ulostuloaukko |
| ⑤ Vesisäiliö | ⑩ Lauhdeveden keruuastia |

4.2 Käyttöelementit



- | | |
|--|-------------------------------|
| ⑪ Sisävalaistuksen päälle- ja poiskytkentä | ⑰ Toimintosymbolit |
| ⑫ Ajan/lämpötilan vähennys | ⑱ Air Fry -ohjelmien valinta |
| ⑬ Asetetun lämpötilan näyttö (°C/°F) | ⑲ Air Fry -ohjelmat |
| ⑭ Asetetun ajan näyttö | ⑳ Lämpötila-asetuksen valinta |
| ⑮ Ajan/lämpötilan korotus | ㉑ Aika-asetuksen valinta |
| ⑯ Virtapainike + käynnistyspainike | ㉒ Steam-ohjelmat |
| | ㉓ Steam-ohjelmien valinta |



4.2.1 Toimintosymbolit:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| Laite kuumenee | Ei vettä vesisäiliössä |
| Tuuletin toimii | Vettä otetaan säiliöstä |

4.3 Ohjelmat






4.3.1 Air Fry -ohjelmat (kuumailmatoiminto)

	Ohjelma	Lämp. °C esiasetettu (väli)*	Aika esiasetettu (väli)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min – 1 h 30 min)
	Paisto	160 (80-200)	20 (1 min – 1 h 30 min)
	Grillaus	200 (80-200)	15 (1 min – 1 h 30 min)

	Lämmitys	120 (60-200)	6 (1-30)
	Lämpimänäpito	60 (60-80)	30 (1 min – 1 h 30 min)

*1 minuutin välein / *5 °C:en välein

4.3.2 Steam-ohjelmat (höyrytoiminto)

	Ohjelma	Lämp. °C esiasetettu (väli)*	Aika esiasetettu (väli)*
	Höyrykypsennys	100	30 (1 min – 1 h 30 min)
	Paisto höyryllä	100 (100-200)	30 (1 min – 1 h 30 min)
	Lämmitys / Uudistaminen	100	15 (1 min – 1 h 30 min)
	Veden pumppaus	--	2
	Puhdistus	100	30

*1 minuutin välein / *5 °C:en välein

4.4 Laitteen varoitukset

VARO

Kuuman pinnan aiheuttama vaara!

Laitteen pinta voi kuumentua erittäin kuumaksi.

- ▶ Älä kosketa laitteen kuumaa pintaa. Palovammojen vaara!
- ▶ Älä aseta laitteen päälle esineitä.



4.5 Tyypikilpi

Tyypikilpi näyttää liitäntä- ja tehotiedot ja se löytyy laitteen pohjasta.

5 Toiminta ja käyttö

Tämä luku sisältää tärkeitä tietoja laitteen käytöstä. Noudata ohjeita välttääksesi vaarat ja vahingot.

5.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista friteeraus kori, vesisäiliö ja koriosa huolellisesti lämpimässä tiskivedessä ja kuivaa osat kunnolla. Voit myös laittaa friteeraus korin ja koriosan astianpesukoneeseen.

- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Lisätieto puhdistuksesta löydät luvusta "Puhdistus ja hoito".

5.2 Turvakytkin

Laitteessa on turvamekanismi. Jos vedät friteerauskorin ulos laitteesta käytön aikana, laite pysäyttää kuumennuksen ja asettaa käytön tauolle, kunnes astia työnnetään takaisin sisään.

HUOMAUTUS








- ▶ Säiliötä ei suositella poistettavaksi 30 sekuntia pidemmäksi ajaksi, jotta lämpötila laitteen sisällä pysyy vakaana. Tämä johtaa parempaan friteeraustulokseen.

5.3 Ylikuumenemissuoja


Laitteessa on ylikuumenemissuoja.

Jos lämpötila laitteen sisällä elektronisten komponenttien alueella nousee liian korkeaksi, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Vedä pistoke irti ja anna laitteen jäähtyä vähintään puoli tuntia.





5.4 Air Fry -toiminto (kuumailma)

1. Työnnä pistoke pistorasiaan.
2. Kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneeli syttyy hetkeksi.
3. Laite on valmiustilassa, ja virtapainike palaa jatkuvasti.
4. Aseta koriosa friteerauskoriin.
5. Laita ruokasi friteerauskoriin ja työnnä kori laitteeseen.
6. Paina -painiketta kytkeäksesi laitteen päälle.
7. Valitse -painike.
8. Aliohjelmat syttyvät.
9. Valitse haluamasi ohjelma.
10. Näytössä näkyy esiasetettu lämpötila ja aika.
11. Voit säätää sekä lämpötilaa että aikaa.
12. Valitse -painike muuttaaksesi myöhemmin lämpötilaa - tai +-painikkeella tai valitse -painike säätääksesi myöhemmin aikaa - tai +-painikkeella.
13. Paina -painiketta käynnistääksesi toiminnon.
14. Voit asettaa toiminnon tauolle painamalla -painiketta.
15. Ajan puolivälissä laite piippaa kerran, jotta voit tarvittaessa kääntää ruokaa.
16. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu 3 äänimerkkiä ja näyttöön ilmestyy "End". Tuuletin käy vielä hetken.
17. Jos haluat keskeyttää toiminnon etuajassa ja kytkeä laitteen pois päältä, pidä -painetta painettuna n. 3 sekunnin ajan.

5.5 Steam-toiminto (höyry)

1. Irrota vesisäiliö laitteesta ja ruuvaa korkki irti.
2. Täytä vesisäiliö vedellä, kierrä vesisäiliön korkki tiukasti kiinni ja aseta vesisäiliö takaisin paikalleen.
3. Kytke laita päälle ja valitse haluttu Steam-ohjelma painamalla -painiketta.
4. Jatka kohdassa "5.4 Air Fry -toiminto (kuumailma)" vaiheesta 8 alkaen annettujen ohjeiden mukaisesti.


HUOMAUTUS

- ▶ Kun pidät + tai – painiketta painettuna, arvo nousee/laskee nopeammin.
- ▶ Paina -painiketta ja -painiketta samanaikaisesti ja pidä niitä painettuna hetken aikaa vaihtaaksesi lämpötilan °C:n ja °F:n välillä.
- ▶ Kun ohjelma on käynnistynyt, voit muuttaa aikaa ja lämpötilaa milloin tahansa vastaavilla painikkeilla.
- ▶ -painikkeella voit kytkeä sisävalaistuksen päälle tai pois päältä milloin tahansa. Valo palaa n. minuutin ajan.
- ▶ Vesisäiliöön mahtuu noin 1,5 litraa, joten laitetta voidaan käyttää -toiminnolla 100 °C:n lämpötilassa noin 90 minuutin ajan.

VAROITUS

- ▶ Tartu friteerauskoriin vain sen kahvasta, koska laite voi kuumentua kypsennyksen aikana.
- ▶ Ole varovainen ottaessasi friteerauskoria, sillä kuumaa höyryä voi päästä ulos.
- ▶ Friteeraus kori ja ruoka ovat erittäin kuumia kypsennyksen jälkeen!

5.6 Kypsennyksen jälkeen

1. Vedä friteeraus kori ulos laitteesta pitämällä kiinni kahvan vapautuspainikkeesta ja aseta kori kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Tarkista, onko ruoka kypsää. Jos ei, voit työntää astian takaisin laitteeseen ja jatkaa kypsennystä muutamalla minuutilla.
3. Ota ruoka tarvittaessa haarukalla, pihdeillä tai patakintaalla.
4. Vaihtoehtoisesti voit pitää kypsennettyä ruokaa myös lämpimänä KEEP-WARM-ohjelmalla. Paina tätä varten vastaavaa painiketta ja säädä lämpimänäpitoaikaa tarvittaessa.
5. Jos olet käyttänyt höyrytoimintoa, poista vesisäiliö laitteesta. Kun painat -painiketta ja käynnistät ohjelman, jäljellä oleva vesi pumpataan ulos laitteen putkista. Tyhjennä vedenkeruuastia (4), vesisäiliö (5) ja lauhdeveden keruuastia (10).

HUOMAUTUS

- ▶ Kun vettä pumpataan pois, kuuluu kurluttava ääni.

5.7 Friteerausvinkit

- Pienemmät ruoka-annokset tarvitsevat yleensä lyhyemmän kypsennysajan kuin suuremmat.
- Ravistaminen tai sekoittaminen parantaa lopputulosta ja estää epätasaisen kypsymisen.
- Jos haluat tehdä tuoreita ranskalaisia, käytä jauhoisia perunoita ja leikkaa ne noin 10x10 mm:n paksuisiksi suikaleiksi. Huuhtelee ne vedellä. Sivele perunat pienellä määrällä öljyllä ennen friteeraamista, jotta niistä tulee rapeita.
- Kun lisäät ruokaasi pienen määrän öljyä, ruoasta tulee rapeampaa. Käytä öljyä enintään 30 ml.
- Jos ruoka mahtuu koriin, kaikki uunissa valmistettavat ruoat voidaan valmistaa myös tällä laitteella.

Suosittelomme seuraavia määriä ja asetuksia:




AirFry					
Elintarvike	Määrä (enimm.)	Ohj.	Lämp. (°C)	Aika (min)	Ohje
Ranskalaiset (pakaste)	750 g 1 300 g	AIR FRY	180	20 30	Jos ranskalaisten määrä on 1 300 g, on suositeltavaa ravistella niitä 10 minuutin välein.
Itsetehdyt perunalohkot	750 g	AIR FRY	190	20-30	Leikkaa perunat lohkoiksi. Huuhtelee vedellä, valuta ja sivele tarvittaessa öljyllä.
Täytetty kesäkurpitsa	2 puolikasta	AIR FRY	180	15-20	Halkaise kesäkurpitsa, poista siemenet, täytä oman makusi mukaan lihalla, couscousilla, juustolla jne.
Uunikasvikset (bataattia, kesäkurpitsaa, punajuuria, porkkanoita)	750 g	AIR FRY	180	25	Pilko ja lisää öljyä ja mausteita.
Hampurilaispihvi	4 kpl à 150 g	ROAST	180	15-20	
Kanaugetit	500 g	AIR FRY	180	15-20	
Tuore grillattu kana	1 000 g	ROAST	180	50-60	
Lasagne	400-500 g	BAKE	170	30	N. 20 x 8 x 15 cm:n kokoisessa, uuninkestävässä vuoassa.
Pizzapatonki	3 kpl	BAKE	175	10	

EN










SV

DK

FI

Itsetehdyt kru- tongit	750 g		180	8	Leikkaa paahtoleipä kuutioiksi ja lisää sekaan öljyä ja mausteita.
Muffinit	9 kpl		180	15-20	
Kanansiivet	750 g		180	20	

Steam

Elintarvike	Määrä (enimm.)	Ohj.	Lämp. (°C)	Aika (min)	Ohje
Täytetyt papri- kat	4 kpl		160	15-20	Leikkaa paprikoiden yläosa irti ja poista siemenet, täytä paprikat haluamallaasi kvinoalla, lihalla, vihanneksilla jne.
Sämpylät	6 kpl		180	6	
Leipä	Taikina yhdelle leivälle		180	30-40	Uuninkestävässä vuoassa (maks. 20 x 20 cm) /leivinpaperi.
Muffinit	9 kpl		160	20	
Kuivakakku	Taikina yhdelle kakulle		180	40-50	Aseta friteerauskoriin leivinpaperi ja kakkuvuokarengas (Ø n. 20 cm).
Kasvikset	500 g		160	20	Leikkaa kasvikset pienemmiksi paloiksi kasvislajista riippuen.
Kala	300 g		160	15-20	
Katkaravut	250 g		160	10-15	
Riisi	250 g		100	20-30	1:1-suhteessa vettä ja riisiä.

HUOMAUTUS

- Tarkista ruoan ruskistumisaste aika ajoin ja käännä/ravista sitä tarvittaessa.
- Huomaa, että eri määrä voi vaatia ajan ja lämpötilan säätämistä.
- Koska elintarvikkeet vaihtelevat alkuperältään, kooltaan, muodoltaan ja merkiltään, emme voi taata, että annetut tiedot ovat parhaat asetukset käyttämillesi elintarvikkeille.

VAROITUS

- ▶ Käytä laitteessa vain kuumuutta kestäviä tarvikkeita. Käytetyt tarvikkeet voivat olla erittäin kuumia kypsennyksen jälkeen.
- ▶ Älä koskaan laita leivin- tai voipaperia laitteeseen ilman, että asetat ruokaa sen päälle. Ilmankierto voi saada paperin kohoamaan ja koskettamaan lämmityskierukoita.

6 Puhdistaminen ja hoito

Tässä luvussa on laitteen puhdistamista ja huoltoa koskevia tärkeitä ohjeita. Noudattamalla ohjeita vältät laitteen vahingoittumisen väärän puhdistamisen seurauksena ja varmistat laitteen häiriöttömän toiminnan.

6.1 Turvallisuusohjeet

VARO




- Ota huomioon seuraavat turvallisuusohjeet ennen kuin aloitat laitteen puhdistamisen:
- ▶ Laite on puhdistettava säännöllisesti ja ruokajäämät on poistettava. Laitteen pitäminen likaisena vaikuttaa haitallisesti sen käyttöikään ja voi johtaa vaaralliseen käyttökuuntoon.
 - ▶ Sammuta laite ennen puhdistusta ja irrota pistoke pistorasiasta.
 - ▶ Kypsennystila on käytön jälkeen kuuma. On olemassa palovammojen vaara! Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
 - ▶ Puhdista laite käytön jälkeen heti, kun se on jäähtynyt. Liian pitkä odottaminen tekee puhdistamisesta tarpeettoman vaikeaa ja ääritapauksissa jopa mahdotonta. Liiallinen likaantuminen voi tietyissä olosuhteissa vahingoittaa laitetta.
 - ▶ Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin, äläkä laita sitä astianpesukoneeseen.
 - ▶ Älä käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita, tai liuottimia.
 - ▶ Älä raaputa sitkeää likaa kovilla esineillä irti.



6.2 Puhdistus

VAROITUS

- ▶ Poista aina laitteeseen kertyneet rasvajäämät, koska ne voivat muuten syttyä palaamaan.
- Puhdista friteerauskori, vesisäiliö ja koriosa huolellisesti lämpimässä tiskivedessä ja kuivaa osat kunnolla. Voit myös laittaa friteerauskorin ja koriosan astianpesukoneeseen.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

6.2.1 Steam-toiminnon puhdistusohjelma

Suosittellemme käyttämään puhdistusohjelmaa jokaisen Steam-toiminnon käyttökerran jälkeen. Tee tämä painamalla -painiketta ja valitsemalla -painike alaohjelmista. Käynnistä ohjelma -painikkeella. Laite höyrystää sisätilaa, friteerauskorja ja

koriosaa 30 minuutin ajan 100 °C:n lämpötilassa ja puhdistaa siten itsensä automaattisesti. Puhdistusohjelman jälkeen vesi on tyhjennettävä valitsemalla  -painike ja vahvistamalla  -painikkeella.

6.2.2 Kalkinpoisto

Laitteelle tulisi tehdä kalkinpoisto säännöllisesti. Täytä vesisäiliö vedellä ja pienellä määrällä sitruunahappoa ja käynnistä edellä kuvattu Steam-toiminnon puhdistusohjelma. Kaada jäljellä oleva sitruunahappovesi pois ja toista prosessi vedellä. Kalkinpoiston jälkeen laitteen vesiputket on pumpattava uudelleen tyhjiksi.

7 Häiriöiden poistaminen

Tässä luvussa on häiriöiden etsintää ja korjaamista tärkeitä ohjeita. Vältä vaarat ja vahingot noudattamalla ohjeita.

7.1 Turvallisuusohjeet

VARO

- ▶ Vain valmistajan kouluttamat ammattihenkilöt saavat korjata laitetta.
- ▶ Virheelliset korjaukset voivat vaarantaa käyttäjän turvallisuuden ja vaurioittaa laitetta.

7.2 Vian syyt ja korjaus

Seuraava taulukko auttaa pienempien vikojen paikallistamisessa ja korjaamisessa.

Häiriö	Mahdollinen syy	Korjaus
Laite ei käynnisty.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
Toiminto ei käynnisty, kun painetaan käynnistuspainiketta.	Friteerauskori ei ole täysin paikallaan.	Työnnä friteerauskori lujasti paikalleen.
Ruoka ei ole täysin kypsää tai se on kypsentynyt epätasaisesti.	Friteerauskori on liian täynnä.	Aseta friteerauskoriin pienempiä määriä. Ravista tai käännä ruokia useita kertoja kypsennyksen aikana.
	Kypsennyslämpötila tai kypsennysaika on asetettu liian matalaksi.	Nosta kypsennyslämpötilaa tai kypsennysaikaa.
Ruoat eivät ole rapeita kypsennyksen jälkeen.	Ruoka ei sovi Air Fry -ohjelmalle.	Suihkuta tai voitele ruokia pienellä määrällä öljyä. Valitse tarv. Steam-ohjelma.

Friteerauskorin ei voi helposti työntää laitteeseen.	Friteerauskorin on liian täynnä.	Ota ruoat pois friteerauskorista.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaista ruokaa ja lämmityselementteihin on roiskunut öljyä tai rasvaa.	Jos friteeraat rasvaista ruokaa, öljyä valuu friteerauskoriin. Öljy muodostaa valkoista savua. Se ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Friteerauskorissa on vielä rasvajäämiä.	Puhdista friteerauskorin jokaisen käyttökerran jälkeen huolellisesti.
Laitteesta tulee tummaa savua.	Ruoka palaa tai sähköpiirissä on ongelma.	Vedä laitteen pistoke heti pois pistorasiasta. Odota hetki ennen kuin poistat friteerauskorin. Jos syynä ei ole palanut ruoka, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Ruoat eivät kypsenny täysin Steam-toiminnolla.	Ruoat ovat liian suuria.	Leikkaa ruokia pienempiin osiin.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Nosta kypsennysaikaa.
	Ruoat eivät ole sulaneet täysin.	Sulata ruoat täysin.
	Laitteen vesijohdot ovat kalkkiintuneita.	Toimi luvun ”Puhdistus” mukaisesti.
Merkkivalo ”  ” syttyy, näytössä näkyy ”LO” ja laite piippaa.	Vesisäiliössä on liian vähän vettä.	Lisää vesisäiliöön riittävästi vettä.
Laitteen pumppauksen aikana kuuluu kurlaava ääni.	Laite imee jäljellä olevan veden putkista.	Ääni on täysin normaali.
	Laitetta ei ole puhdistettu.	Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
Laite haisee epämiellyttävältä.	Keruuastiaa ja vesisäiliötä ei ole tyhjennetty.	Tyhjennä ja puhdista keruuastia sekä vesisäiliö.
	Lämmityselementteihin on roiskunut öljyä tai rasvaa.	Öljy/rasva tuottaa valkoista savua ja voi haista epämiellyttävältä. Se ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
Sisävalaistus ei toimi.	Polttimo on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos et saa korjattua ongelmaa näiden ohjeiden mukaan, ota yhteys huoltoon.
- ▶ Puhdista laite ennen sen lähettämistä huoltokeskukseen.

8 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät usein arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät myös toiminnan ja turvallisuuden edellyttämiä haitallisia aineita. Ne voivat väärin hävitettynä tai käsiteltynä vahingoittaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä. Älä hävitä laitetta sekajätteen mukana.



HUOMAUTUS

- ▶ Käytä hyväksi asuinpaikkasi sähkö- ja elektroniikkaromun vastaanottopistettä. Kysy tarvittaessa lisätietoja jäteyritykseltä tai laitteen myyjältä.
- ▶ Säilytä laite turvallisesti ennen kuljettamista pois. Irrota ovi ja jätä hyllyt sisään, jotta lapset eivät pääse helposti kiivetä sisälle.

8.1 Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaaleja valittaessa on otettu huomioon ympäristö ja hävittäminen, ja materiaalit ovat siksi kierrätyskelpoisia. Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden määrää. Toimita tarpeettomat pakkausmateriaali kierrätykseen.



9 Takuu

Tälle tuotteelle myönämme 24 kuukauden takuun ostopäivästä alkaen valmistus- tai materiaalivirheistä johtuville virheille. Takuumme koskee Saksaa, Itävaltaa ja Alankomaita. Jos kyse on jostakin muusta maasta, otathan meihin yhteyttä.

Saksan siviilioikeuslakikirjan § 437 ff. mukaiset lakisääteiset takuuvaatimukset pysyvät muuttumattomina. Lakisääteisten virheoikeuksien vaatiminen on sinulle maksutonta. Takuu ei kata asiattoman käsittelyn tai käytön aiheuttamia vaurioita tai puutteita, jotka vaikuttavat vain vähäisesti laitteen toimintaan tai arvoon. Lisäksi takuun ulkopuolelle jäävät kuluvat osat, kuljetusvauriot, sikäli kuin emme ole niistä vastuussa, sekä vahingot, jotka ovat aiheutuneet muista kuin meidän suorittamistamme korjauksista.

Tämä laite on suunniteltu ja tarkoitettu yksityiskäyttöön (kotitalouskäyttö). Takuu kattaa kaupallisen käytön vain siltä osin kuin sitä voidaan verrata yksityiskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu muuhun, kaupalliseen käyttöön.

Perusteltujen reklamaatioiden sattuessa korjaamme harkintamme mukaan viallisen laitteen tai vaihdamme sen virheettömään laitteeseen. Ilmeisistä virheistä tulee ilmoittaa 14 päivän kuluessa toimituksesta. Muut vaatimukset ovat poissuljettuja.

Kun haluat esittää takuuvaatimuksen, ota meihin yhteyttä ennen laitteen palauttamista (aina ostokuitti mukaan!). Löydät yhteystietomme ("takuun antaja") tämän käyttöohjeen alusta.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de