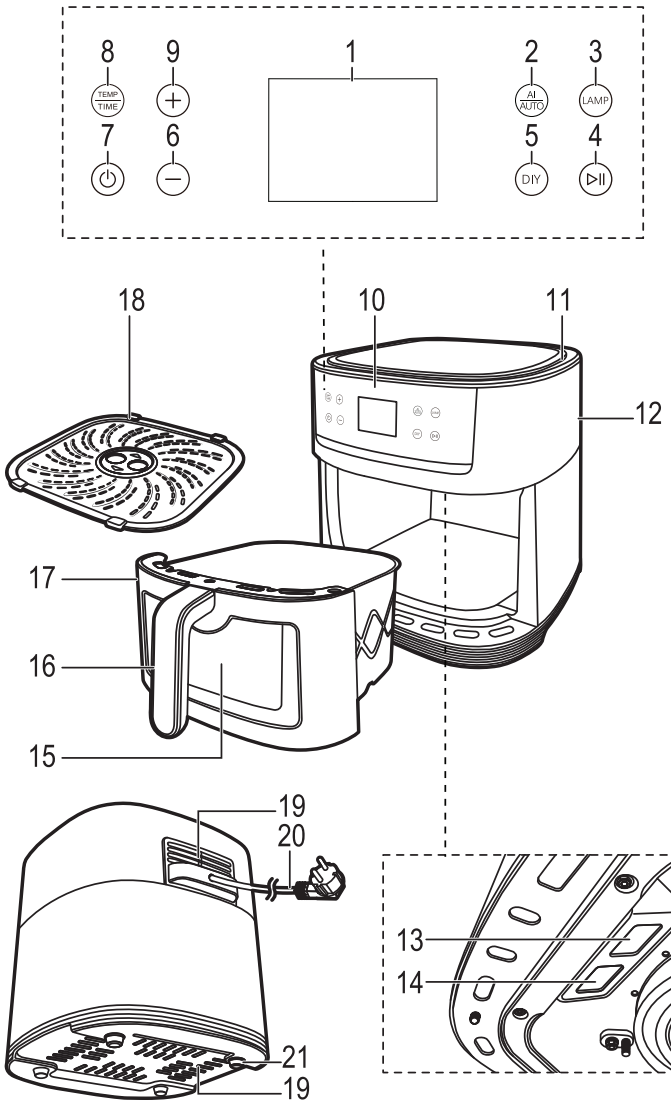
SEVERIN




## ART.-NO. **FR 002474 / 009665**


| | | | |
|---|---|---|---|
| **DE** | Gebrauchsanleitung | S-FRY Digitale KI-Heißluftfritteuse | 5 |
| **GB** | Instructions for use | S-FRY Digital AI Hot Air Fryer | 11 |
| **FR** | Mode d'emploi | Friteuse à air chaud IA numérique S-FRY | 16 |
| **NL** | Gebruiksaanwijzing | S-FRY Digitale AI-heteluchtfriteuse | 22 |
| **ES** | Instrucciones de uso | Freidora digital de aire caliente con inteligencia artificial S-FRY | 28 |
| **IT** | Manuale d'uso | Friggitrice ad aria calda S-FRY Digital AI | 34 |
| **DA** | Brugsanvisning | S-FRY Digital AI-airfryer | 40 |
| **SV** | Bruksanvisning | S-FRY Digital AI varmluftsfritös | 45 |
| **FI** | Käyttöohje | S-FRY Digitaalinen tekoäly-kuumailmakeitin | 50 |
| **PT** | Manual de instruções | Fritadeira a ar quente digital com IA S-FRY | 55 |
| **PL** | Instrukcja obsługi | Frytownica beztłuszczowa S-FRY Digital AI | 61 |
| **EL** | Οδηγίες χρήσεως | S-FRY Ψηφιακή φριτέζα αέρα AI | 67 |


8
9
1
2
3
TEMP
TIME
AI
AUTO
LAMP
7
6
5
4
DIY
18
10
11
12
17
16
15
19
20
13
14
21
19

| Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Art.Nr. / Item no. / Art. nº / Art.nr. / Nr. º Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Αρ. πρ. | FR 002474<br>FR 009665 |
| Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου | 1800 W |
| Spannung, Frequenz / Voltage, Frequency / Tension, Fréquence / Spanning, frequentie / Tensión, frecuencia / Tensione, Frequenza / Spænding, Frekvens / Spänning, Frekvens / Jännite, taajuus / Tensão, frequência / Napięcie, częstotliwość / Τάση, Συχνότητα | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Gewicht Grundgerät / Weight of main unit / Poids de l'appareil de base / Gewicht basisapparaat / Peso del aparato sin accesorios / Peso unità base / Basisenhedens vægt / Basenhetens vikt / Peruslaitteen paino / Peso da unidade base / Waga podstawowego urządzenia / Βάρος συσκευής | 5.5 kg |

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß Ökodesign-Anforderungen (EU-Verordnung 2023/826) können mit dem QR-code oder unter dem Link ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’ abgerufen werden.

Technical information on the operating states in accordance with ecodesign requirements (EU Regulation 2023/826) can be accessed using the QR code or at the link ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie’.

Les informations techniques sur les états de fonctionnement conformément aux exigences d’écoconception (règlement européen 2023/826) peuvent être consultées avec le code QR ou sous le lien « https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/ ».

Technische informatie over de bedrijfstoestanden volgens de eisen in overeenstemming met de vereisten voor ecologische ontwerpen (EU-verordening 2023/826) kan worden opgevraagd met de QR-code of via de link ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Puede acceder a la información técnica relativa a los estados de funcionamiento, conforme a los requisitos de diseño ecológico (Reglamento de la UE 2023/826) con el código QR o en el enlace « https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/ ».

Le informazioni tecniche sulle condizioni di funzionamento in conformità con i requisiti di progettazione ecocompatibile (Regolamento UE 2023/826) sono disponibili scansionando il codice QR o al link ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Tekniske oplysninger om driftsbetingelserne i henhold til krav til miljøvenligt design (EU-forordning 2023/826) kan hentes med QR-koden eller via linket ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Teknisk information om driftsförhållandena enligt de ekologiska designkraven (EU-förordning 2023/826) kan hämtas med QR-koden eller under länken ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Ekosuunnitteluvaatimusten (EU:n asetus 2023/826) mukaiset tekniset tiedot käyttöolosuhteista voidaan hakea QR-koodilla tai linkistä ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

As informações técnicas sobre os estados de funcionamento de acordo com os requisitos de conceção ecológica (regulamento UE 2023/826) podem ser acedidas utilizando o código QR ou através da ligação ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Informacje techniczne dotyczące warunków pracy zgodnie z wymogami ekoprojektu (rozporządzenie UE 2023/826) można uzyskać za pomocą kodu QR lub pod linkiem ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

Οι τεχνικές πληροφορίες για τις συνθήκες λειτουργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Κανονισμός ΕΕ 2023/826) μπορούν να ανακτηθούν με τον κωδικό QR ή στη σύνδεση ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/’.

## S-FRY Digitale KI-Heißluftfritteuse

**Liebe Kundin,**
**Lieber Kunde,**

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie die nachfolgende Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit dieser Anleitung vertraut sind.

### 1 Übersicht

1. Display
2. Schaltfläche **AI/AUTO** (KI/Automatik)
3. Schaltfläche **LAMP** (Lampe)
4. Schaltfläche Start/Stopp
5. Schaltfläche **DIY** (Selbermachen)
6. Schaltfläche Minus
7. Schaltfläche Ein/Aus
8. Schaltfläche **TEMP/TIME** (Temperatur/Zeit)
9. Schaltfläche Plus
10. Bedienfeld
11. Lufteinlass
12. Hauptgerät
13. LED-Licht
14. Kamera
15. Sichtfenster
16. Griff
17. Korb
18. Korbeinsatz
19. Luftauslass
20. Anschlussleitung mit Netzstecker
21. Rutschsichere Füße

### 2 Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, ohne die Kinder dabei zu beaufsichtigen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Vorsicht, heiße Oberfläche!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nach jedem Gebrauch in heißem Spülwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Ausführliche Reinigungsanweisungen finden Sie im Kapitel **7 Reinigung und Pflege**.

### 3 Zusätzliche Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät! Trennen Sie das Gerät in solchen Fällen von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um das Gerät überprüfen oder reparieren zu lassen.
- Greifen Sie niemals nach einem in Wasser gefallenen Elektrogerät. Ziehen Sie in solchen Fällen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Quetschen, knicken oder ziehen Sie die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Anschlussleitung und das Gerät von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen wird. Dieses könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Entfernen Sie nach dem Gebrauch alle Zubehörteile oder Zusatzgeräte.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Achten Sie bei der Verwendung von Backpapier oder Aluminiumfolie darauf, dass diese durch das Gewicht des Garguts sicher niedergedrückt werden. Lose Materialien können mit Heizelementen in Berührung kommen und eine Brandgefahr darstellen. Verwenden Sie kein Backpapier und keine Aluminiumfolie, wenn dies nicht unbedingt erforderlich ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, die Anschlussleitung oder andere Teile beschädigt sind.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 15 cm an allen Seiten ein. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zwischen der Rückseite des Geräts und anderen Gegenständen ein. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Luftauslass auf der Rückseite des Geräts nicht auf Gegenstände weist, die empfindlich auf Hitze, Fett oder Feuchtigkeit reagieren, wie z. B. Tapeten, Glasscheiben, Möbelwände oder ähnliche Objekte.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Nennspannung der örtlichen Netzspannung entspricht.

## 4 Bestimmungsgemäße Verwendung

**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen bestimmungsgemäßen Zweck. Jede andere Verwendung ist unzulässig.

- Das Gerät wurde speziell zum hocheffizienten Garen mit Luftkonvektion entwickelt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in häuslichen Umgebungen bestimmt.
- Das Gerät ist für die Verwendung in trockenen Umgebungen vorgesehen und nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - In landwirtschaftlichen Anwesen;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - In Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.
- Das Gerät darf nicht zum Erhitzen von Wasser verwendet werden.

## 5 Vor der ersten Verwendung

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem offenen, gut belüfteten Bereich fern von anderen Geräten und Hindernissen befindet, bevor Sie es nutzen.

### *5.1 Auspacken*

**WARNUNG! Erstickungsgefahr!**
- Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern und Haustieren fern, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.

- Untersuchen Sie die Verpackung sorgfältig auf sichtbare Anzeichen von Beschädigungen, wie z. B. Dellen, Einstiche oder Risse. Wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst, falls wesentliche Probleme auftreten. Stellen Sie sicher, dass der Lieferumfang vollständig und unbeschädigt ist, bevor Sie das Gerät nutzen.
- Öffnen Sie den Karton vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Entsorgen und recyceln Sie das Verpackungsmaterial verantwortungsbewusst.
- Untersuchen Sie das Gerät gründlich auf sichtbare Schäden, Kratzer oder Mängel. Überprüfen Sie, ob alle erwarteten Teile und Zubehörteile vorhanden sind, und melden Sie etwaige Schäden oder fehlende Teile unserem Kundendienst.

### *5.2 Montage des Griffs*

1. Entfernen Sie das am Korb befestigte Etikett.
2. Schieben Sie den Griff auf die Aussparung an der oberen Vorderseite des Korbs. Der Griff rastet dauerhaft ein.

### *5.3 Erstreinigung*

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Entfernen Sie niemals das Typenschild.
2. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
3. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Gargut 30 Minuten lang bei 200 °C, wobei sowohl der Korb als auch der Korbeinsatz eingesetzt sein müssen. Dies trägt dazu bei, eventuell verbliebene Gerüche aus der Produktion zu beseitigen. Siehe Kapitel **6.4 DIY-Garen**.
4. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung, indem Sie während dieses Vorgangs Fenster oder Balkontüren öffnen.
5. Wiederholen Sie nach dem Erhitzen den Reinigungsvorgang, wie in Kapitel **7 Reinigung und Pflege** beschrieben.

## 6 Verwendung

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**
- Halten Sie während des Garens Hände und Gesicht von den Luftauslässen fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Garens.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Nutzen Sie stets den Griff und schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Ofenhandschuhen, wenn Sie mit dem Gerät hantieren.
- Drehen Sie den Korb während und nach dem Garen niemals um. Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl aus dem Gargut ansammeln.

**HINWEIS! Beschädigungsgefahr!**
- Befüllen Sie den Korb nicht bis zum Rand. Lassen Sie Platz, damit die Luft im Korb zirkulieren kann.
- Verwenden Sie bei diesem Gerät keine Kochutensilien aus Metall. Deren Metalloberfläche kann die Antihaftbeschichtung des Korbs und des Korbeinsatz zerkratzen.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer festen, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche.
- Lassen Sie das Gerät während des Garvorgangs niemals unbeaufsichtigt.

**Hinweis:** Das Gerät wechselt nach 10 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus (nur Schaltfläche ⏻ leuchtet). Tippen Sie erneut auf die Schaltfläche ⏻, um den Standby-Modus zu verlassen.

**Hinweis:** Tippen Sie während des Garens jederzeit auf die Schaltfläche ⏯, um den Garvorgang zu unterbrechen. Tippen Sie erneut auf die Schaltfläche ⏯, um den Garvorgang fortzusetzen.
**Hinweis:** Das Gerät funktioniert nur, wenn der Korb korrekt eingesetzt ist.

### *6.1 Display-Meldungen und Funktionen*

**Hinweis:** Während des Betriebs können folgende Meldungen auf dem Display erscheinen.

| Display | Funktion |
|---|---|
| **Starting Up (Startvorgang)** | Das Gerät wird gestartet. |
| AI Smart **Cooking (intelligentes Garen mit KI)** | Das Gerät wählt automatisch ein geeignetes Programm aus. |
| **Temp (Temperatur)** | Zeigt die Gartemperatur an. |
| **Timer (Zeitschaltuhr)** | Zeigt die Garzeit an. |
| **Empty disk (leerer Korb)** | Zeigt an, dass kein Gargut gefunden wurde. |
| **DIY (Manuelles Garen)** | Garzeit und Temperatur werden manuell eingestellt. |
| **Cooking (Garen)** | Der Garprozess läuft. |
| **Pausing/Pause (Pausieren/Pause)** | Der Garprozess ist unterbrochen. |
| **Keep Warm (Warmhalten)** | Hält das Gargut nach Abschluss des Garprozesses warm. |
| **Please shake the basket (Bitte schütteln Sie den Korb)** | Zeigt an, dass der Korb geschüttelt oder das Gargut gedreht werden sollte, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Hinweis: Bitte Kamera reinigen)** | Zeigt an, dass die Kamera gereinigt werden sollte, um eine ordnungsgemäße Erkennung des Garguts zu gewährleisten. |
| **Recognising … (Erkennung läuft …)** | Das Gerät prüft das Gargut. |
| **Unknown (Unbekannt)** | Das Gargut konnte nicht erkannt oder identifiziert werden. |
| **Finish (Ende)** | Der Garprozess ist abgeschlossen. |

### *6.2 Vorbereitung zum Garen*

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an. Das Gerät gibt einen Signalton ab und die Schaltfläche ⏻ leuchtet auf.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏻, um das Gerät einzuschalten. Das Display und alle anderen Schaltflächen leuchten auf. Dieses Signal bestätigt, dass das Gerät betriebsbereit ist.
3. Nehmen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Hauptgerät heraus.
4. Platzieren Sie den Korbeinsatz auf dem Boden des Korbs.

**Hinweis:** Der Korbeinsatz muss so positioniert sein, dass seine beiden Pfeile nach rechts und links (und nicht vor und zurück) zeigen.

5. Legen Sie das Gargut in den Korb. Verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um es gleichmäßig zu garen.
6. Schieben Sie den Korb wieder in das Hauptgerät zurück.

**Hinweis:** Vergewissern Sie sich, dass der Korb korrekt eingesetzt und vollständig geschlossen ist, bevor Sie den Garprozess starten. Der Korb muss vollständig in das Gerät eingesetzt sein, um einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.

### *6.3* **AI/AUTO-***Garen*

**AI/AUTO**-Garen nutzt automatische Garguterkennung, um anhand der Art und Menge des Garguts automatisch die Voreinstellung, den Timer und die Temperatur einzustellen.
**Hinweis:** Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen. Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Geräts, dass auf dem Display das richtige Garprogramm und die richtigen Einstellungen angezeigt werden.
**Hinweis:** Da verschiedene Gargutarten deutlich unterschiedliche Erscheinungsbilder aufweisen können, ist es möglich, dass das Gerät das Gargut beim Scannen nicht erkennt oder falsch klassifiziert. Starke Lichtquellen können ebenfalls dazu führen, dass das Gargut im Inneren des Geräts nicht erkannt wird.
**Hinweis:** KI-Garen ist nicht für gefrorene, backfertige Brötchen bestimmt. Tauen Sie Tiefkühl-Backwaren auf, bevor Sie die **AI/AUTO**-Garfunktion nutzen, oder verwenden Sie die **DIY**-Garfunktion, um die Zeit und Temperatur manuell gemäß den Anweisungen auf der Verpackung einzustellen.
**Hinweis:** Sie können die Voreinstellung, den Timer und die Temperatur anpassen, nachdem das Gerät das Gargut gescannt hat. Um die Voreinstellung zu ändern, tippen Sie auf die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um durch die Optionen zur Voreinstellung zu blättern. Um die Garzeit zu ändern, tippen Sie auf die Schaltfläche TIME, bis der Timer-Bereich des Displays orange leuchtet. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Um die Gartemperatur zu ändern, tippen Sie auf die Schaltfläche TIME, bis

der Temperaturbereich des Displays orange leuchtet. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche AI/AUTO. Das Gerät scannt das Gargut und die empfohlenen Einstellungen (Voreinstellung, Timer, Temperatur) erscheinen im Display.
2. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏯, um den Garvorgang zu starten. Im Display wird „**Cooking**“ angezeigt.
3. Während des Garvorgangs gibt das Gerät möglicherweise 5 Signaltöne ab und im Display wird „**Please shake the basket**“ angezeigt. Nehmen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Hauptgerät heraus.

**Hinweis:** Das Gerät pausiert automatisch, wenn der Korb entfernt wird. Im Display wird „**Pausing**“ oder „**Pause**“ (Pausieren/Pause) angezeigt.

4. Schütteln Sie den Korb, um das Gargut gleichmäßig zu verteilen, oder drehen Sie das Gargut um.
5. Schieben Sie den Korb wieder in das Hauptgerät zurück. Das Gerät setzt den Garvorgang fort.
6. Der Garvorgang ist beendet, wenn das Gerät 3 Signaltöne abgibt. Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus.
7. Der Warmhaltemodus wird beendet, sobald Sie auf die Schaltfläche ⏻ tippen oder den Korb herausnehmen. Im Display wird „**Finish**“ angezeigt.
8. Nehmen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Hauptgerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
9. Nutzen Sie eine Zange, um das Gargut herauszunehmen.

### *6.3.1 KI-Programm im Display*

Nutzen Sie die Schaltflächen ⊕ und ⊖, um durch die verfügbaren voreingestellten Programme im Display zu scrollen. Das ausgewählte Programm erscheint auf dem Bildschirm. In der folgenden Liste finden Sie eine vollständige Übersicht aller KI-Programme.

| KI-Programm |
|---|
| Empty disk (leerer Korb) |
| Shrimps (Garnelen) |
| Chicken Skewers (Hähnchenspieße) |
| Beef Joint (Rindfleisch) |
| Sausages (Würste) |
| Chicken Strips (Hähnchenstreifen) |
| Fries (Pommes frites) |
| Chicken Thighs (Hähnchenschenkel) |
| Drumsticks (Keulen) |
| Meatballs (Fleischbällchen) |
| Cookies (Plätzchen) |
| Vegetables (Gemüse) |
| Steak |
| Potatoes (Kartoffeln) |
| Muffins |
| Fish-Fingers (Fischstäbchen) |
| Burger |
| Nuggets |
| Bun (Brötchen) |
| Chicken (Hähnchen) |
| Wedges (Kartoffelecken) |
| Chicken Breast (Hähnchenbrust) |
| Schnitzel |
| Salmon (Lachs) |
| Fish (Fisch) |

### *6.4* DIY-*Garen*

**DIY**-Garen dient zum manuellen Einstellen des Timers und der Temperatur.

**Hinweis:** Bei den meisten Voreinstellungen kann die Garzeit von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Bei den Voreinstellungen für Rindfleisch und Hähnchen kann die Garzeit auf bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche DIY.
2. Tippen Sie zum Einstellen der Garzeit auf die Schaltfläche TEMP/TIME, bis der Timer-Bereich des Displays orange leuchtet. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
3. Um die Gartemperatur einzustellen, tippen Sie auf die Schaltfläche TEMP/TIME, bis der Temperaturbereich des Displays orange leuchtet. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⊕ oder ⊖, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
4. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏯, um den Garvorgang zu starten. Im Display wird „**Cooking**“ angezeigt.
5. Während des Garvorgangs gibt das Gerät möglicherweise 5 Signaltöne ab und im Display wird „**Please shake the basket**“ angezeigt. Nehmen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Hauptgerät heraus.

**Hinweis:** Das Gerät pausiert automatisch, wenn der Korb entfernt wird. Im Display wird „**Pausing**“ oder „**Pause**“ (Pausieren/Pause) angezeigt.

6. Schütteln Sie den Korb, um das Gargut gleichmäßig zu verteilen, oder drehen Sie das Gargut um.
7. Schieben Sie den Korb wieder in das Hauptgerät zurück. Das Gerät setzt den Garvorgang fort.
8. Der Garvorgang ist beendet, wenn das Gerät 3 Signaltöne abgibt. Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus.
9. Der Warmhaltemodus wird beendet, sobald Sie auf die Schaltfläche ⏻ tippen oder den Korb herausnehmen. Im Display wird „**Finish**“ angezeigt.

10. Nehmen Sie den Korb mit dem Griff aus dem Hauptgerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
11. Nutzen Sie eine Zange, um das Gargut herauszunehmen.

### *6.5 Nutzung der Lampe*

Tippen Sie auf die Schaltfläche (LAMP), um das Licht ein-/auszuschalten und durch das Sichtfenster den Garfortschritt zu überprüfen. Die Lampe kann nicht ausgeschaltet werden, wenn das Gerät das Gargut scannt.

## 7 Reinigung und Pflege

**WARNUNG! Stromschlaggefahr!**

- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Dies dient dazu, während der Reinigung das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendes Wasser.
- Setzen Sie das Gerät beim Reinigen nicht direkt Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus und verwenden Sie immer geeignetes Reinigungszubehör wie ein Tuch oder einen Schwamm.

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.

**HINWEIS! Beschädigungsgefahr!**

- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln, Lösungsmitteln, Scheuerschwämmen oder Schrubbern, welche die Oberflächen beschädigen, Schutzschichten entfernen oder Korrosion verursachen können, wenn Sie das Gerät reinigen.

### *7.1 Allgemein*

**Hinweis:** Der Korb und der Korbeinsatz dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Nehmen Sie den Korbeinsatz aus dem Korb.
2. Gießen Sie das restliche Öl aus dem Korb ab.
3. Reinigen Sie den Korb und den Korbeinsatz mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel.
4. Bei hartnäckigen Speiseresten füllen Sie ein Gefäß mit heißem Wasser und Spülmittel und weichen Sie den Korb und den Korbeinsatz etwa 10 Minuten darin ein.
5. Spülen Sie alle Teile gründlich mit sauberem Wasser ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vollständig mit einem sauberen, weichen Tuch ab.

### *7.2 Hauptgerät und Kamera*

**Hinweis:** Reinigen Sie die Kamera, wenn das Gerät Schwierigkeiten hat, das Gargut genau zu erkennen, oder wenn im Display „**Please clean the camera**“ angezeigt wird.

1. Wischen Sie die Außenseite sowie den unteren Bereich der Innenseite des Hauptgeräts und der Kamera mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen Tuch ab.

## 8 Lagerung

- Reinigen Sie das Gerät gründlich, entfernen Sie Schmutz, Ablagerungen und alle Rückstände. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, um Korrosion oder Schäden während der Lagerung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Gerät in einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Bereich. Vermeiden Sie es, das Gerät an einem feuchten, nassen oder übermäßig heißen Ort zu lagern oder es direkter Sonneneinstrahlung auszusetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem sicheren Ort aufbewahrt wird, der vor dem Zugriff von Kindern und Haustieren geschützt ist.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung ordentlich auf und vermeiden Sie scharfe Knicke, die zu Kabelbrüchen oder elektrischen Gefahren führen könnten.

## 9 Fehlerbehebung

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden. | Stecken Sie den Netzstecker fest in eine geerdete Steckdose. |
| Das Gerät erkennt das Gargut nicht. | · Das Gargut ist viel zu dicht zusammengepackt. Nehmen Sie den Korb heraus und verteilen Sie das Gargut gleichmäßig.<br>· Zu viel Gargut im Korb. Nehmen Sie einen Teil des Garguts heraus.<br>· Die Art des Garguts im Korb ist nicht auf der Liste der Voreinstellungen. Verwenden Sie stattdessen die **DIY**-Garfunktion. |
| Das Gargut ist nicht gar, ungleichmäßig gegart oder nicht knusprig. | · Es wurde zu viel Gargut auf einmal zubereitet. Entfernen Sie einen Teil des Garguts und garen Sie in kleineren Mengen.<br>· Die Gartemperatur ist zu niedrig. Erhöhen Sie die Gartemperatur.<br>· Die Garzeit ist zu kurz. Erhöhen Sie die Garzeit.<br>· Einige Lebensmittel, wie Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, damit sie gleichmäßig gar werden.<br>· Einige Lebensmittel werden nicht so knusprig wie in einer herkömmlichen Fritteuse. Sprühen Sie etwas Öl auf das Gargut, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |
| Das Gargut ist übergart/verbrannt. | · Die Gartemperatur ist zu hoch. Verringern Sie die Gartemperatur.<br>· Die Garzeit ist zu lang. Verringern Sie die Garzeit. |
| Aus den Luftauslässen tritt weißer Rauch aus. | Heißes Öl, das beim Garen entsteht, kann Rauch erzeugen, wenn es erhitzt wird. Dies hat keinen Einfluss auf die Nutzung des Produkts. Gießen Sie gegebenenfalls überschüssiges Öl ab. |
| Das Gerät startet den Garvorgang nicht. | Achten Sie darauf, dass der Korb korrekt eingesetzt und vollständig schließt. |
| „**Notice: Please clean the Camera**“ erscheint im Display. | Die Kamera ist möglicherweise verschmutzt. Reinigen Sie die Kamera, um eine ordnungsgemäße Erkennung des Garguts zu gewährleisten. |
| Das Gerät reagiert nicht oder das Display reagiert während des Betriebs nicht mehr. | Das Gerät muss möglicherweise zurückgesetzt werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es nach kurzer Zeit wieder an. |

- Sollten Probleme auftreten, die Sie nicht selbst lösen können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Kontaktdaten finden Sie in der beiliegenden Garantieerklärung.
- Wenden Sie sich vor der Rücksendung des Geräts an den Kundendienst, um spezielle Anweisungen zur Verpackung und Etikettierung zu erhalten.

## 10 Entsorgung

### *10.1 Entsorgung des Geräts*



Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) zielt darauf ab, die Auswirkungen von Elektro- und Elektronikgeräten auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren, indem die Wiederverwendung und das Recycling gefördert und die Menge an Elektro- und Elektronikschrott, die auf Deponien gelangt, reduziert werden. Das Symbol auf diesem Produkt und seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Bitte beachten Sie, dass es in der Verantwortung des Eigentümers liegt, Elektro- und Elektronikaltgeräte in Recyclingzentren zu entsorgen, um natürliche Ressourcen zu schonen. Jedes Land verfügt über eigene Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott. Informationen zu Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei der örtlichen Behörde für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten, dem örtlichen Stadtamt oder dem Hausmüllentsorgungsdienst.

## S-FRY Digital AI Hot Air Fryer

**Dear Customer,**

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### 1 Overview

1. Display
2. **AI/AUTO** button
3. **LAMP** button
4. Start/stop button
5. **DIY** button
6. Minus button
7. Power button
8. **TEMP/TIME** button
9. Plus button
10. Control panel
11. Air inlet
12. Main unit
13. LED light
14. Camera
15. Viewing window
16. Handle
17. Basket
18. Frying tray
19. Air outlet
20. Supply cord with power plug
21. Non-slip feet

### 2 Important safety instructions

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Caution, hot surface!** The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Clean the removable parts in hot rinsing water after each use and dry thoroughly. Refer to chapter **7 Cleaning and care** for detailed cleaning instructions.

### 3 Additional safety instructions

- Never use a damaged appliance or an appliance that has been dropped! In such cases, disconnect the appliance from the power supply. Then contact the customer service to have the appliance checked or repaired.
- Never retrieve an electrical appliance that has fallen into water. In such cases, immediately remove the plug from the socket.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or drag it over sharp edges.
- Keep the power cord and the appliance away from hot surfaces and open flames.
- Never use accessories which are not recommended in this manual. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Remove all accessories or attachments after use.
- Do not insert any objects into the housing of the appliance.
- When using parchment paper or aluminum foil, make sure it is securely weighed down with food. Loose material may come into contact with heating elements and pose a fire hazard. Do not use parchment paper or aluminum foil unless absolutely necessary.
- Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other parts are damaged.
- Keep a minimum distance of 15 cm on all sides. Allow for at least 30 cm between the back of the appliance and other objects. Set up the appliance so that the air outlet opening on the back of the unit does not point at objects that are sensitive to heat, grease or moisture, such as wallpaper, glass panes, furniture walls and other related items.
- Make sure the rated voltage on the appliance rating plate matches the local supply.

### 4 Intended use

**WARNING! Risk of injury!**

– Do not use the appliance for any purpose other than its intended use, as described in this manual. Other use is considered unauthorised.

- The appliance is specifically designed for high-efficiency air convection cooking.
- This appliance is intended for use in domestic environments only.
- The appliance is intended to be used in dry environments and is suitable for use in indoor locations only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses;
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments.

- The appliance must not be used to heat water.

## 5 Before first use

Make sure the appliance is positioned in an open, well-ventilated area, clear of other appliances and obstructions, before use.

### *5.1 Unpacking*

**WARNING! Risk of suffocation!**
- Keep packaging materials away from children and pets to avoid suffocation risks.
- Carefully inspect the packaging for any visible signs of damage, such as dents, punctures or tears. Promptly contact our customer service regarding any significant issues. Make sure that the delivery content is complete and undamaged before using the appliance.
- Carefully open the box and remove all packing materials. Dispose and recycle the packing materials responsibly.
- Thoroughly inspect the appliance for any visible damages, scratches or defects. Verify that all expected parts and accessories are present and report any damages or missing components to our customer service.

### *5.2 Installing the handle*

1. Remove the label attached on the basket.
2. Slide the handle onto the notch at the top front side of the basket. The handle snaps into place permanently.

### *5.3 Initial Cleaning*

1. Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers. Never remove the identification label.
2. Clean the appliance as described in the Cleaning and care section.
3. Before first use, operate the appliance with both basket and frying tray in place at 200 °C for 30minutes without food. This helps eliminate any residual manufacturing odors. Refer to chapter **6.4 DIY cooking**.
4. Make sure there is adequate ventilation by opening windows or balcony doors during this process.
5. After heating, repeat the cleaning procedure as described in chapter **7 Cleaning and care**.

## 6 Use

**WARNING! Risk of burns!**
- Keeps hands and face away from the air outlets during cooking.
- Do not move the appliance during cooking.
- Do not touch hot surfaces. Always use the handle and protect your hands with potholders or oven mitts when handling the appliance.
- Never turn the basket over during and after cooking. Hot oil from the food can collect on the bottom of the basket.

**NOTICE! Risk of damage!**
- Do not overfill the basket to the brim. Leave room for the air to circulate inside the basket.
- Do not use metal cooking utensils with the appliance. The metal surface can scrape off the non-stick coating on the basket and the frying tray.
- Always operate the appliance on a solid, level, non-flammable surface.
- Never leave the appliance unattended during cooking.

**Note:** The appliance switches to standby mode (only ⏻ button lights up), after 10 minutes of inactivity. Tap the ⏻ button again to leave standby mode.
**Note:** During cooking, tap the ⏯ button to pause cooking anytime. Tap the ⏯ button again to resume cooking.
**Note:** The appliance only operates when the basket is inserted correctly.

### *6.1 Display messages and functions*

**Note:** The following messages may appear on the display during use.

| Display | Function |
|---|---|
| **Starting Up** | The appliance is starting. |
| AI Smart **Cooking** | The appliance selects a suitable program automatically. |
| **Temp** | Shows the cooking temperature. |
| **Timer** | Shows the cooking time. |
| **Empty disk** | Indicates that no food has been detected. |
| **DIY** | Set the cooking time and temperature manually. |
| **Cooking** | The cooking process is running. |
| **Pausing/Pause** | The cooking process is paused. |
| **Keep Warm** | Keeps the food warm after the cooking process is complete. |
| **Please shake the basket** | Indicates that the basket should be shaken or the food turned to make sure even cooking. |
| **Notice: Please Clean the Camera** | Indicates that the camera should be cleaned to make sure proper food detection. |

| Display | Function |
|---|---|
| **Recognising...** | The appliance is detecting the food. |
| **Unknown** | The food could not be detected or identified. |
| **Finish** | The cooking process is complete. |

### *6.2 Preparing for cooking*

1. Connect the power plug to a grounded socket-outlet. The appliance emits a sound and the ⏻ button lights up.
2. Tap the ⏻ button to switch the appliance on. The display and all other buttons light up. This signal confirms the appliance is ready for use.
3. Using the handle, take out the basket from the main unit.
4. Place the frying tray at the bottom of the basket.

**Note:** The frying tray must be positioned so that the two arrows on it point to the right and left (and not forwards and backwards).

5. Place the food into the basket. Distribute the food evenly for even cooking.
6. Push the basket back into the main unit.

**Note:** Make sure that the basket is inserted correctly and closed completely before starting the cooking process. The basket must be fully seated in the appliance to make sure safe and proper operation.

### *6.3* **AI/AUTO** *cooking*

**AI/AUTO** cooking uses automatic food recognition to set the preset, timer and temperature automatically based on the food type and quantity.

**Note:** The times and temperatures given are recommendations only. Before starting the appliance, make sure that the correct food program and settings are shown on the display.

**Note:** Since different types of food may have significantly different appearances, it is possible for the appliance not to detect or misclassify the food during scanning. Being in strong light sources may also cause failure to identify the food inside the appliance.

**Note:** The AI cooking is not intended for frozen ready-to-bake rolls. Defrost frozen bakery products before using the **AI/AUTO** cooking function or use the **DIY** cooking function to set the custom time and temperature following package instructions.

**Note:** It is possible to adjust the preset, timer and temperature after the appliance scans the food. To change the preset, tap the ⊕ or ⊖ button to circle through the preset items. To change the cooking time, tap the TEMP/TIME button until the timer section of the display lights up orange. Tap the ⊕ or ⊖ button to increase or decrease the cooking time. To change the cooking temperature, tap the TEMP/TIME button until the temperature section of the display lights up orange. Tap the ⊕ or ⊖ button to increase or decrease the cooking temperature.

1. Tap the AI/AUTO button. The appliance scans the food and the recommended settings (preset, timer, temperature) appear on the display.
2. Tap the ⏯ button to start cooking. The display shows "**Cooking**".
3. During cooking, the appliance may emit 5 beeps and the display shows "**Please shake the basket**". Using the handle, take out the basket from the main unit.

**Note:** The appliance automatically pauses when the basket is removed. The display shows "**Pausing**" or "**Pause**".

4. Shake the basket to distribute the food evenly or flip the food over to the other side.
5. Push the basket back into the main unit. The appliance resumes cooking.
6. Cooking is finished when the appliance emits 3 beeps. The appliance automatically enters keep warm mode.
7. Keep warm mode stops when the ⏻ button is tapped or the basket has been taken out. The display shows "**Finish**".
8. Using the handle, take out the basket from the main unit and place it on a heat-safe mat.
9. Use tongs to take out the food.

#### *6.3.1 AI program on display*

Use the ⊕ and ⊖ buttons to scroll through the available preset programs on the display. The selected program appears on the screen. Refer to the list below for a complete overview of all AI programs.

| AI program |
|---|
| **Empty disk** |
| **Shrimps** |
| **Chicken Skewers** |
| **Beef Joint** |
| **Sausages** |
| **Chicken Strips** |
| **Fries** |
| **Chicken Thighs** |
| **Drumsticks** |
| **Meatballs** |
| **Cookies** |
| **Vegetables** |
| **Steak** |
| **Potatoes** |
| **Muffins** |
| **Fish-Fingers** |
| **Burger** |
| **Nuggets** |

| AI program |
|---|
| Bun |
| Chicken |
| Wedges |
| Chicken Breast |
| Schnitzel |
| Salmon |
| Fish |

### *6.4* DIY *cooking*

**DIY** cooking is for manually setting the timer and temperature.
**Note:** For most presets, the cooking time can be adjusted from 1 to 60 minutes. For the Beef Joint and Chicken presets, the cooking time can be adjusted up to 90 minutes.

1. Tap the (DIY) button.
2. To set the cooking time, tap the (TIME) button until the timer section of the display lights up orange. Tap the (+) or (−) button to increase or decrease the cooking time.
3. To set the cooking temperature, tap the (TEMP) button until the temperature section of the display lights up orange. Tap the (+) or (−) button to increase or decrease the cooking temperature.
4. Tap the (▷II) button to start cooking. The display shows "**Cooking**".
5. During cooking, the appliance may emit 5 beeps and the display shows "**Please shake the basket**". Using the handle, take out the basket from the main unit.

**Note:** The appliance automatically pauses when the basket is removed. The display shows "**Pausing**" or "**Pause**".

6. Shake the basket to distribute the food evenly or flip the food over to the other side.
7. Push the basket back into the main unit. The appliance resumes cooking.
8. Cooking is finished when the appliance emits 3 beeps. The appliance automatically enters keep warm mode.
9. Keep warm mode stops when the (⏻) button is tapped or the basket has been taken out. The display shows "**Finish**".
10. Using the handle, take out the basket from the main unit and place it on a heat-safe mat.
11. Use tongs to take out the food.

### *6.5 Using the lamp*

Tap the (LAMP) button to switch the light on/off to check the cooking progress through the viewing window. The lamp cannot be switched off when the appliance is scanning the food.

## 7 Cleaning and care

**WARNING! Risk of electric shock!**
- Always switch off the appliance and disconnect it from the power source before any cleaning. This is to reduce the risk of electric shock during cleaning.
- During cleaning do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- During cleaning do not expose the appliance directly to water or other liquids, always use suitable cleaning accessories such as a cloth or sponge.

**WARNING! Risk of burns!**
- Let the appliance cool to room temperature before cleaning.

**NOTICE! Risk of damage!**
- Avoid using harsh or abrasive cleaners, solvents, scouring pads or scrubbers that can damage the surfaces, remove protective coatings or cause corrosion when cleaning the appliance.

### *7.1 General*

**Note:** The basket and the frying tray must not be cleaned in the dishwasher.

1. Take out the frying tray from the basket.
2. Pour any remaining oil out of the basket.
3. Clean the basket and the frying tray with a soft cloth, warm water and a small amount of mild detergent.
4. For stubborn food residue, fill a pan with hot water and detergent, soak the basket and frying tray for about 10 minutes.
5. Rinse all parts thoroughly with clean water.
6. Dry all parts completely with a clean soft cloth.

### *7.2 Main unit and camera*

**Note:** Clean the camera when the appliance has difficulty recognizing the food accurately or if the display shows "**Please clean the camera**".

1. Wipe the exterior and the bottom of the interior of the main unit and the camera with a soft damp cloth.
2. Dry all surfaces with a dry cloth.

## 8 Storage

- Thoroughly clean the appliance, remove dirt, debris and any residual substances. Make sure all parts are dry to prevent corrosion or damage during storage.
- Store the appliance in a clean, dry and well-ventilated area. Avoid storing the appliance in areas that are damp, humid, excessively hot or exposed to direct sunlight.
- Make sure the appliance is stored in a secure location, away from unauthorised access to children and pets.
- Wrap the supply cord neatly and avoid sharp bends or kinks that could lead to wire breakage or electrical hazards.

## 9 Troubleshooting

| Issue | Solution |
|---|---|
| The appliance does not switch on. | Connect the power plug to a grounded socket-outlet firmly. |
| The appliance does not recognize the food. | · Food is overly packed together. Take out the basket and spread the food evenly.<br>· Too much food in the basket. Take away some of the food.<br>· The type of food in the basket is not in the preset list. Use the **DIY** cooking function instead. |
| Food is undercooked, unevenly cooked or not crispy. | · Cooking too much food at the same time. Take away some of the food and cook in smaller batches.<br>· The cooking temperature is too low. Increase the cooking temperature.<br>· The cooking time is too short. Increase the cooking time.<br>· Some foods like fries require shaking halfway through to cook evenly.<br>· Some foods may not crisp up the same as a traditional deep fryer. Spray some oil onto the food for a cripsier result. |
| The food is overcooked/burnt. | · The cooking temperature is too high. Decrease the cooking temperature.<br>· The cooking time is too long. Decrease the cooking time. |
| White smoke comes out from the air outlets. | Hot oil produced during cooking may produce smoke when heated up. This does not affect the use of the product. Pour away excess oil as needed. |
| The appliance does not start cooking. | Make sure that the basket is inserted correctly and closed completely. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" appears on the display. | The camera may be dirty. Clean the camera to make sure proper food detection. |
| The appliance does not respond or the display freezes during operation. | The appliance may need to be reset. Disconnect the appliance from the power supply and reconnect it after a short time. |

- If any issues arise that cannot be resolved by the user, contact our customer service. You can find the contact details in the enclosed warranty statement.
- Before returning the appliance, contact the customer service for any specific instructions regarding packaging and labelling that might apply.

## 10 Disposal

### *10.1 Appliance disposal*



The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive aims to minimise the impact of electrical and electronic goods on the environment and human health, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of electrical and electronic waste going to landfills. The symbol on this product and its packaging signifies that this product must be disposed separately from ordinary household waste at the end of its life. Be aware that this is the responsibility of the owner to dispose of electrical and electronic waste at recycling centres in order to conserve natural resources. Each country has its collection centres for electrical and electronic waste. For information about recycling drop off areas, contact the local electrical and electronic equipment waste management authority, the local city office or the household waste disposal service.

## Friteuse à air chaud IA numérique S-FRY

**Cher client,**

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions suivantes et conservez ce manuel afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec ces consignes.

### 1 Vue d'ensemble

1. Afficheur
2. Bouton **AI/AUTO** (IA/Auto)
3. Bouton **LAMP** (Lampe)
4. Bouton Démarrer/stop
5. Bouton **DIY** (Mode manuel)
6. Bouton Moins
7. Interrupteur
8. Bouton **TEMP/TIME** (Temp/durée)
9. Bouton Plus
10. Panneau de commandes
11. Entrée d'air
12. Unité principale
13. Éclairage LED
14. Caméra
15. Fenêtre d'observation
16. Poignée
17. Panier
18. Plateau de friture
19. Sortie d'air
20. Câble d'alimentation avec fiche d'alimentation
21. Patins antidérapants

### 2 Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu les consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Maintenez l'appareil ainsi que son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Afin de prévenir tout danger, en cas d'endommagement du câble d'alimentation, veuillez en confier le remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à des personnes aux qualifications similaires.
- **Attention, surface chaude !** Les surfaces de l'appareil sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Nettoyez les pièces amovibles à l'eau chaude après chaque utilisation et séchez-les soigneusement. Reportez-vous au chapitre **7 Nettoyage et entretien** pour des consignes de nettoyage détaillées.

### 3 Consignes de sécurité supplémentaires

- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou ayant subi une chute ! En tel cas, débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Contactez ensuite le service client pour faire réviser ou réparer l'appareil.
- Ne récupérez jamais un appareil électrique qui serait tombé dans l'eau. Le cas échéant, retirez immédiatement la fiche de la prise électrique.
- Afin d'éviter d'endommager le câble d'alimentation, veillez à ne pas l'écraser, le plier, ni le frotter contre des bords coupants.
- Tenez le câble d'alimentation et l'appareil éloignés de toute surface chaude et de toute flamme nue.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés dans ce manuel. Ceux-ci peuvent présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et sont susceptibles d'endommager l'appareil. Utilisez uniquement les pièces et accessoires d'origine.
- Retirez tous les accessoires ou fixations après utilisation.
- N'introduisez aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
- Lorsque vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium, assurez-vous qu'il est solidement maintenu avec de la nourriture. Les matériaux mal maintenus peuvent entrer en contact avec les résistances et présenter un risque d'incendie. N'utilisez pas de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium sauf en cas de nécessité absolue.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou toute autre pièce sont endommagés.
- Respectez une distance minimale de 15 cm tout autour. Prévoyez au moins 30 cm entre l'arrière de l'appareil et tout autre objet. Installez l'appareil de manière à ce que l'ouverture de sortie d'air située à l'arrière de l'appareil ne pointe pas vers des objets sensibles à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité, tels que du papier peint, des vitres, des parois de meubles et d'autres objets similaires.
- Assurez-vous que la tension nominale mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation disponible.

### 4 Utilisation prévue

**AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

– N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné, telles que décrites dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non autorisée.

- L'appareil est spécifiquement conçu pour la cuisson par convection d'air à haut rendement.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé exclusivement dans des environnements domestiques.
- L'appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements secs et convient à une utilisation en intérieur uniquement.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et tout autre usage similaire. Il peut ainsi être utilisé :
  - dans les cuisines réservées au personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans des maisons de campagne ;
  - par les clients d'hôtels et d'autres environnements de type résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambre d'hôtes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer de l'eau.

## 5 Avant la première utilisation

Assurez-vous que l'appareil est positionné dans un endroit ouvert et bien ventilé, à l'écart de tout autre appareil ou obstacle avant de l'utiliser.

### *5.1 Déballage*

**AVERTISSEMENT ! Risque d'étouffement !**
- Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie afin d'éviter les risques d'étouffement.

- Inspectez soigneusement l'emballage pour détecter tout signe visible de dommage, tel que des renfoncements, des perforations ou des fissures. Contactez rapidement notre service client pour tout problème significatif. Assurez-vous que le contenu de la livraison est complet et intact avant d'utiliser l'appareil.
- Ouvrez soigneusement le carton et retirez tous les matériaux d'emballage. Mettez au rebut et recyclez les matériaux d'emballage de manière responsable.
- Inspectez soigneusement l'appareil pour détecter tout dommage, rayure ou défaut visible. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires attendus sont présents, et signalez tout dommage ou composant manquant à notre service client.

### *5.2 Installation de la poignée*

1. Retirez l'étiquette apposée sur le panier.
2. Faites glisser la poignée sur l'encoche située en haut à l'avant du panier. La poignée s'enclenche définitivement.

### *5.3 Premier nettoyage*

1. Avant la première utilisation de l'appareil, retirez les matériaux d'emballage et les autocollants restants. Ne retirez jamais l'étiquette d'identification.
2. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section Nettoyage et entretien.
3. Avant la première utilisation, utilisez l'appareil avec le panier et le plateau de friture en place à 200 °C pendant 30 minutes sans nourriture. Cela permet d'éliminer toute odeur résiduelle de fabrication. Consultez le chapitre **6.4 Cuisson DIY (mode manuel)**.
4. Veillez à ce que la ventilation soit adéquate en ouvrant les fenêtres ou les portes du balcon pendant ce processus.
5. Après la chauffe, répétez la procédure de nettoyage décrite au chapitre **7 Nettoyage et entretien**.

## 6 Utilisation

**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**
- Gardez les mains et le visage à l'écart des sorties d'air pendant la cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée et protégez vos mains avec des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'appareil.
- Ne retournez jamais le panier pendant et après la cuisson. L'huile chaude des aliments peut s'accumuler au fond du panier.

**REMARQUE ! Risque d'endommagement !**
- Ne remplissez pas le panier à ras bord. Laissez de la place pour que l'air circule à l'intérieur du panier.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson métalliques dans l'appareil. La surface métallique peut rayer le revêtement antiadhésif du le panier et du plateau de friture.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, horizontale et ininflammable.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.

**Remarque :** L'appareil passe en mode veille (seul le bouton ⏻ s'allume), au bout de 10 minutes d'inactivité. Effleurez à nouveau le bouton ⏻ pour quitter le mode veille.
**Remarque :** Pendant la cuisson, effleurez le bouton ⏯ pour interrompre la cuisson à tout moment. Effleurez à nouveau le bouton ⏯ pour reprendre la cuisson.
**Remarque :** L'appareil ne fonctionne que si le panier est correctement inséré.

### *6.1 Messages et fonctions de l'afficheur*

**Remarque :** Les messages suivants peuvent apparaître sur l'afficheur pendant l'utilisation.

| Afficheur | Fonction |
|---|---|
| **Starting Up (Démarrage)** | L'appareil démarre. |
| AI Smart **Cooking (Cuisson intelligente IA)** | L'appareil sélectionne automatiquement le programme approprié. |
| **Temp** | Affiche la température de cuisson. |

| Afficheur | Fonction |
|---|---|
| **Timer (Minuteur)** | Affiche la durée de cuisson. |
| **Empty disk (Disque vide)** | Indique qu'aucun aliment n'a été détecté. |
| **DIY (MODE MANUEL)** | Réglez manuellement la durée de cuisson et la température. |
| **Cooking (Cuisson)** | Le processus de cuisson est en cours. |
| **Pausing/Pause (Mise en pause/Pause)** | Le processus de cuisson est en pause. |
| **Keep warm (Maintien au chaud)** | Maintient les aliments au chaud une fois le processus de cuisson terminé. |
| **Please shake the basket (Veuillez secouer le panier)** | Indique que le panier doit être secoué ou que les aliments doivent être retournés pour assurer une cuisson uniforme. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Remarque : Veuillez nettoyer la caméra)** | Indique que la caméra doit être nettoyée afin de garantir une détection adéquate des aliments. |
| **Recognising... (Reconnaissance...)** | L'appareil détecte les aliments. |
| **Unknown (Inconnu)** | L'aliment n'a pas pu être détecté ou identifié. |
| **Finish (Fini)** | Le processus de cuisson est achevé. |

### *6.2 Préparation de la cuisson*

1. Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant mise à la terre. L'appareil émet un son et le bouton ⏻ s'allume.
2. Effleurez l'interrupteur ⏻ pour mettre l'appareil sous tension. L'afficheur et tous les autres boutons s'allument. Ce signal confirme que l'appareil est prêt à l'emploi.
3. À l'aide de la poignée, retirez le panier de l'unité principale.
4. Placez le plateau de friture au fond du panier.

**Remarque :** Le plateau de friture doit être positionné de manière à ce que les deux flèches pointent vers la droite et la gauche (et non vers l'avant et vers l'arrière).

5. Mettez les aliments dans le panier. Répartissez les aliments uniformément pour obtenir une cuisson uniforme.
6. Poussez le panier dans l'unité principale.

**Remarque :** Assurez-vous que le panier est correctement inséré et complètement fermé avant de commencer le processus de cuisson. Le panier doit être entièrement installé dans l'appareil afin de garantir un fonctionnement sûr et correct.

### *6.3 Cuisson* AI/AUTO

Cuisson **AI/AUTO** utilise la reconnaissance automatique des aliments pour régler automatiquement le préréglage, la minuterie et la température en fonction du type et de la quantité d'aliments.

**Remarque :** Les durées et températures indiquées ne sont que des recommandations. Avant de démarrer l'appareil, assurez-vous que le programme de l'aliment et les paramètres appropriés apparaissent sur l'afficheur.

**Remarque :** Étant donné que différents types d'aliments peuvent avoir des apparences significativement différentes, il est possible que l'appareil ne détecte pas ou classe mal les aliments pendant la détection. Le fait d'être dans un endroit fortement éclairé peut également entraîner l'impossibilité d'identifier les aliments à l'intérieur de l'appareil.

**Remarque :** La cuisson AI n'est pas conçue pour les petits pains surgelés prêts à cuire. Décongelez les produits de boulangerie congelés avant d'utiliser la fonction de cuisson **AI/AUTO** ou utiliser la fonction de cuisson **DIY** pour définir la durée et la température personnalisées en suivant les consignes de l'emballage.

**Remarque :** Il est possible de régler le préréglage, la minuterie et la température après que l'appareil a détecté les aliments. Pour modifier le préréglage, effleurez le bouton ⊖ ou ⊕ pour passer d'un programme préréglé à l'autre. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez le bouton (TEMP/TIME) jusqu'à ce que la section minuterie de l'afficheur s'allume en orange. Effleurez le bouton ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou réduire la durée de cuisson. Pour modifier la température de cuisson, effleurez le bouton (TEMP/TIME) jusqu'à ce que la section de température de l'afficheur s'allume en orange. Effleurez le bouton ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou réduire la température de cuisson.

1. Effleurez le bouton (AI/AUTO). L'appareil détecte les aliments et les paramètres recommandés (préréglage, minuterie, température) apparaissent sur l'afficheur.
2. Effleurez le bouton ⏯ pour démarrer la cuisson. L'afficheur indique « **Cooking** ».
3. Pendant la cuisson, l'appareil peut émettre 5 signaux sonores et l'afficheur indique « **Please shake the basket** ». À l'aide de la poignée, retirez le panier de l'unité principale.

**Remarque :** L'appareil se met en pause automatiquement lorsque le panier est retiré. L'afficheur indique « **Pausing** » ou « **Pause** » (Pause).

4. Secouez le panier pour répartir les aliments uniformément ou retournez les aliments de l'autre côté.
5. Poussez le panier dans l'unité principale. L'appareil reprend la cuisson.

6. La cuisson est terminée lorsque l'appareil émet 3 signaux sonores. L'appareil accède automatiquement au mode Maintien au chaud.
7. Le mode Maintien au chaud s'arrête lorsque vous effleurez le bouton ⏻ ou quand le panier a été retiré. L'afficheur indique « **Finish** ».
8. À l'aide de la poignée, retirez le panier de l'unité principale et placez-le sur un tapis résistant à la chaleur.
9. Utilisez des pinces pour sortir les aliments.

### *6.3.1 Programme IA sur l'afficheur*

Utilisez les boutons ⊖ et ⊕ pour faire défiler les programmes prédéfinis disponibles sur l'afficheur. Le programme sélectionné apparaît sur l'afficheur. Reportez-vous à la liste ci-dessous pour un aperçu complet de tous les programmes IA.

| Programme IA |
|---|
| Empty disk (Disque vide) |
| Shrimps (Crevettes) |
| Chicken Skewers (Brochettes de poulet) |
| Beef Joint (Rôti de bœuf) |
| Sausages (Saucisses) |
| Chicken Strips (Aiguillettes de poulet) |
| Fries (Frites) |
| Chicken Thighs (Cuisses de poulet) |
| Drumsticks (Pilons) |
| Meatballs (Boulettes de viande) |
| Cookies |
| Vegetables (Légumes) |
| Steak |
| Potatoes (Pommes de terre) |
| Muffins |
| Fish-Fingers (Bâtonnets de poisson) |
| Burger (Steak haché) |
| Nuggets |
| Bun (Petit pain) |
| Chicken (Poulet) |
| Wedges (quartiers de pommes de terre) |
| Chicken Breast (Blancs de poulet) |
| Schnitzel |
| Salmon (Saumon) |
| Fish (Poisson) |

### *6.4 Cuisson* DIY

La cuisson **DIY** permet de régler manuellement la minuterie et la température.
**Remarque :** Pour la plupart des préréglages, le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes. Pour les préréglages Rôti de bœuf et Poulet, le temps de cuisson peut être ajusté jusqu'à 90 minutes.

1. Effleurez le bouton DIY.
2. Pour régler la durée de cuisson, effleurez le bouton TIME jusqu'à ce que la section minuterie de l'afficheur s'allume en orange. Effleurez le bouton ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou réduire la durée de cuisson.
3. Pour régler la température de cuisson, effleurez le bouton TEMP jusqu'à ce que la section de température de l'afficheur s'allume en orange. Effleurez le bouton ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
4. Effleurez le bouton ⏯ pour démarrer la cuisson. L'afficheur indique « **Cooking** ».
5. Pendant la cuisson, l'appareil peut émettre 5 signaux sonores et l'afficheur indique « **Please shake the basket** ». À l'aide de la poignée, retirez le panier de l'unité principale.

**Remarque :** L'appareil se met en pause automatiquement lorsque le panier est retiré. L'afficheur indique « **Pausing** » ou « **Pause** » (Pause).

6. Secouez le panier pour répartir les aliments uniformément ou retournez les aliments de l'autre côté.
7. Poussez le panier dans l'unité principale. L'appareil reprend la cuisson.
8. La cuisson est terminée lorsque l'appareil émet 3 signaux sonores. L'appareil accède automatiquement au mode Maintien au chaud.
9. Le mode Maintien au chaud s'arrête lorsque vous effleurez le bouton ⏻ ou quand le panier a été retiré. L'afficheur indique « **Finish** ».
10. À l'aide de la poignée, retirez le panier de l'unité principale et placez-le sur un tapis résistant à la chaleur.
11. Utilisez des pinces pour sortir les aliments.

### *6.5 Utilisation de la lampe*

Effleurez le bouton LAMP pour allumer/éteindre l'éclairage afin de vérifier la progression de la cuisson à travers la fenêtre de visualisation. La lampe ne peut pas être éteinte lorsque l'appareil détecte les aliments.

## 7 Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT ! Risques d'électrocution !**
- Mettez toujours hors tension l'appareil et débranchez-le de sa source d'alimentation avant de le nettoyer. Cela permet de réduire le risque d'électrocution pendant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage, ne plongez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'exposez jamais l'appareil à l'eau courante.
- Pendant le nettoyage, n'exposez pas l'appareil directement à l'eau ou à tout autre liquide, utilisez toujours des accessoires de nettoyage appropriés tels qu'un chiffon ou une éponge.

**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**
- Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer.

**REMARQUE ! Risque d'endommagement !**
- Évitez d'utiliser des nettoyants, des solvants, des éponges à récurer ou des brosses à récurer agressifs ou abrasifs qui peuvent endommager les surfaces, enlever les revêtements protecteurs ou causer de la corrosion lors du nettoyage de l'appareil.

### *7.1 Général*

**Remarque :** Le panier et le plateau de friture ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
1. Retirez le plateau de friture du panier.
2. Versez l'huile restante hors du panier.
3. Nettoyez le panier et le plateau de friture à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'une petite quantité de détergent doux.
4. Pour les résidus d'aliments tenaces, remplissez une casserole d'eau chaude et de détergent, faites tremper le panier et le plateau de friture pendant environ 10 minutes.
5. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau claire.
6. Séchez complètement toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux et propre.

### *7.2 Unité principale et caméra*

**Remarque :** Nettoyez la caméra lorsque l'appareil a des difficultés à reconnaître les aliments avec précision ou si l'afficheur indique « **Please clean the camera** ».
1. Essuyez l'extérieur et le fond de l'intérieur de l'unité principale et de la caméra à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec.

## 8 Rangement

- Nettoyez soigneusement l'appareil, éliminez la saleté, les débris et toute substance résiduelle. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches afin de prévenir la corrosion ou les dommages pendant le rangement.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et bien ventilé. Évitez de ranger l'appareil dans des endroits humides, mouillés, excessivement chauds ou exposés à la lumière directe du soleil.
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Enroulez soigneusement le câble d'alimentation et évitez les coudes ou les torsions importantes qui pourraient entraîner une rupture des fils ou des risques électriques.

## 9 Dépannage

| Problème | Solution |
|---|---|
| L'appareil ne se met pas sous tension. | Branchez fermement la fiche d'alimentation à une prise de courant mise à la terre. |
| L'appareil ne reconnaît pas les aliments. | · Les aliments sont trop serrés. Sortez le panier, puis étalez la nourriture uniformément.<br>· Trop de nourriture dans le panier. Retirez une partie de la nourriture.<br>· Le type d'aliment dans le panier ne figure pas dans la liste prédéfinie. Utilisez plutôt la fonction de cuisson **DIY**. |
| Les aliments sont insuffisamment cuits, mal cuits ou pas croustillants. | · Trop de nourriture cuite à la fois. Mettez un peu de nourriture de côté et faites cuire en plus petites quantités.<br>· La température de cuisson est trop basse. Augmentez la température de cuisson.<br>· La durée de cuisson est trop basse. Augmentez le temps de cuisson.<br>· Certains aliments comme les frites doivent être secoués à mi-cuisson pour une cuisson uniforme.<br>· Certains aliments peuvent ne pas être aussi croustillants qu'avec une friteuse traditionnelle. Vaporisez un peu d'huile sur les aliments pour un résultat plus croustillant. |

| Problème | Solution |
|---|---|
| Les aliments sont trop cuits/brûlés. | · La température de cuisson est trop forte. Réduisez la durée de cuisson.<br>· La durée de cuisson est trop longue. Réduisez la durée de cuisson. |
| De la fumée blanche sort des sorties d'air. | L'huile chaude produite pendant la cuisson peut produire de la fumée lorsqu'elle est chauffée. Cela n'affecte pas l'utilisation du produit. Déversez l'excès d'huile au besoin. |
| L'appareil ne démarre pas la cuisson. | Assurez-vous que le panier est correctement inséré et complètement fermé. |
| « **Notice: Please clean the Camera** » apparaît sur l'afficheur. | La caméra peut être sale. Nettoyez la caméra afin de vous assurer qu'elle détecte correctement les aliments. |
| L'appareil ne répond pas ou l'afficheur se fige pendant le fonctionnement. | Il peut être nécessaire de réinitialiser l'appareil. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et rebranchez-le après un court laps de temps. |

- Si des problèmes ne peuvent être résolus par l'utilisateur, contactez notre service client. Vous pouvez trouver les coordonnées dans la déclaration de garantie ci-jointe.
- Avant de retourner l'appareil, contactez le service client pour obtenir toute consigne spécifique concernant l'emballage et l'étiquetage qui pourrait s'imposer.

## 10 Mise au rebut

### *10.1 Mise au rebut de l'appareil*



Les directives relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) visent à réduire au minimum l'impact des produits électriques et électroniques sur l'environnement et la santé des individus, en augmentant la réutilisation et le recyclage et en réduisant la quantité de déchets d'équipements électriques et électroniques mis en décharge. Le symbole figurant sur ce produit et sur son emballage signifie que le produit en fin de vie doit être mis au rebut séparément des déchets ménagers ordinaires. Sachez qu'il est de la responsabilité du propriétaire de mettre au rebut les déchets électriques et électronique dans les centres de recyclage afin de préserver les ressources naturelles. Chaque pays dispose de centres de collecte pour les déchets électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur les lieux de recyclage de votre localité, contactez les autorités responsables de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques de la commune, la mairie ou le service local de traitement des déchets ménagers.

## S-FRY Digitale AI-heteluchtfriteuse

**Beste klant,**

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze handleiding voor latere raadpleging. Het apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die bekend zijn met deze instructies.

### 1 Overzicht

1. Display
2. **AI/AUTO** (AI/Auto)-knop
3. **LAMP**-knop
4. Start/stop-knop
5. **DIY** (DHZ)-knop
6. Min-knop
7. Aan/uit-knop
8. **TEMP/TIME** (Temp/tijd)-knop
9. Plus-knop
10. Bedieningspaneel
11. Luchtinlaat
12. Hoofdunit
13. Ledverlichting
14. Camera
15. Kijkvenster
16. Handgreep
17. Mand
18. Bakplaat
19. Luchtuitlaat
20. Snoer met stekker
21. Antislipvoetjes

### 2 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- **Opgelet, heet oppervlak!** De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Reinig de afneembare onderdelen na elk gebruik in warm afwaswater en droog ze grondig af. Raadpleeg het hoofdstuk
  **7 Reiniging en onderhoud** voor gedetailleerde reinigingsinstructies.

### 3 Extra veiligheidsvoorschriften

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of een apparaat dat is gevallen! Koppel het apparaat in dergelijke gevallen los van de netvoeding. Neem vervolgens contact op met de klantenservice om het apparaat te laten controleren of repareren.
- Haal nooit een elektrisch apparaat uit het water dat erin is gevallen. Verwijder in dergelijke gevallen onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Om beschadiging van het netsnoer te voorkomen, mag het niet worden afgekneld, gebogen of over scherpe randen worden getrokken.
- Houd het netsnoer en het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Gebruik nooit accessoires die niet in deze handleiding worden aanbevolen. Deze kunnen een gevaar opleveren voor de gebruiker en kunnen het apparaat beschadigen. Gebruik uitsluitend originele onderdelen en accessoires.
- Verwijder na elk gebruik alle accessoires of opzetstukken.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Wanneer u bakpapier of aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat dit stevig op zijn plaats wordt gehouden door het voedsel. Losliggend materiaal kan in contact komen met de verwarmingselementen en brandgevaar veroorzaken. Gebruik bakpapier of aluminiumfolie alleen als dit absoluut noodzakelijk is.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Houd aan alle zijden een minimale afstand van 15 cm aan. Zorg voor een afstand van ten minste 30 cm tussen de achterkant van het apparaat en andere voorwerpen. Plaats het apparaat zodat de luchtuitlaat aan de achterkant niet is gericht op warmte-, vet- of vochtgevoelige voorwerpen, zoals behang, ruiten, meubelwanden en andere soortgelijke materialen.
- Zorg ervoor dat de nominale spanning die op het typeplaatje van het apparaat is vermeld overeenkomt met de lokale netspanning.

### 4 Beoogd gebruik

**WAARSCHUWING! Risico op letsel!**

– Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is bestemd, zoals beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik wordt als ongeoorloofd beschouwd.

- Het apparaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van voedsel met behulp van zeer efficiënte heteluchtcirculatie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in huishoudelijke omgevingen.
- Het apparaat is bestemd voor gebruik in een droge omgeving en is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - Kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - Woonomgevingen van het type kamer met ontbijt.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt om water te verwarmen.

## 5 Voor ingebruikname

Zorg ervoor dat het apparaat vóór gebruik op een open, goed geventileerde plaats staat, vrij van andere apparaten en obstakels.

### *5.1 Uitpakken*

**WAARSCHUWING! Verstikkingsgevaar!**
- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en huisdieren om verstikkingsgevaar te voorkomen.

- Controleer de verpakking zorgvuldig op zichtbare tekenen van beschadiging, zoals deuken, perforaties of scheuren. Neem bij ernstige problemen onmiddellijk contact op met onze klantenservice. Controleer voor gebruik of de levering compleet en onbeschadigd is.
- Open de doos zorgvuldig en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Voer het verpakkingsmateriaal op een verantwoorde wijze af en recycle het waar mogelijk.
- Inspecteer het apparaat grondig op zichtbare beschadigingen, krassen of defecten. Controleer of alle verwachte onderdelen en accessoires aanwezig zijn en meld eventuele schade of ontbrekende onderdelen aan onze klantenservice.

### *5.2 De handgreep installeren*

1. Verwijder het label dat op de mand is aangebracht.
2. Schuif de handgreep op de uitsparing aan de bovenste voorzijde van de mand. De handgreep klikt permanent op zijn plaats vast.

### *5.3 Eerste reiniging*

1. Verwijder vóór het eerste gebruik alle resterende verpakkingsmaterialen en stickers. Verwijder nooit het typeplaatje.
2. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.
3. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik met zowel de mand als de bakplaat op hun plaats gedurende 30 minuten op 200 °C werken, zonder voedsel. Hierdoor worden eventuele achtergebleven geuren van het productieproces verwijderd. Raadpleeg het hoofdstuk **6.4 DIY-bereiding**.
4. Zorg voor voldoende ventilatie door tijdens dit proces ramen of balkondeuren te openen.
5. Herhaal na het verwarmen de reinigingsprocedure zoals beschreven in hoofdstuk **7 Reiniging en onderhoud**.

## 6 Gebruik

**WAARSCHUWING! Risico op brandwonden!**
- Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de luchtuitlaten tijdens het bereiden van voedsel.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het koken.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd de handgreep en bescherm uw handen met pannenlappen of ovenhandschoenen wanneer u het apparaat hanteert.
- Keer de mand tijdens of na het bereiden van voedsel nooit om. Hete olie uit het voedsel kan zich op de bodem van de mand verzamelen.

**LET OP! Risico op schade!**
- Vul de mand niet tot de rand. Laat voldoende ruimte over zodat de lucht in de mand kan circuleren.
- Gebruik geen metalen kookgerei in het apparaat. Het metalen oppervlak kan de antiaanbaklaag van de mand en de bakplaat beschadigen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige, vlakke, niet-brandbare ondergrond.
- Laat het apparaat tijdens het bereiden van voedsel nooit zonder toezicht achter.

**Opmerking:** Het apparaat schakelt na 10 minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus (alleen de ⏻ knop brandt). Tik opnieuw op de ⏻ knop om de stand-bymodus te verlaten.
**Opmerking:** Tik tijdens het bereiden op de ⏯ knop om het bereidingsproces op elk gewenst moment te onderbreken. Tik opnieuw op de ⏯ knop om het bereidingsproces te hervatten.
**Opmerking:** Het apparaat werkt alleen wanneer de mand juist is geplaatst.

### *6.1 Weergavemeldingen en functies*

**Opmerking:** De volgende meldingen kunnen tijdens het gebruik op het display verschijnen.

| Display | Functie |
|---|---|
| **Starting Up (Opstarten)** | Het apparaat wordt opgestart. |
| AI Smart **Cooking (AI Slim bereiden)** | Het apparaat selecteert automatisch een geschikt programma. |
| **Temp** | Geeft de bereidingstemperatuur weer. |

| Display | Functie |
|---|---|
| **Timer** | Geeft de bereidingstijd weer. |
| **Empty disk (Lege schijf)** | Geeft aan dat er geen voedsel is gedetecteerd. |
| **DIY (DHZ)** | Stel de bereidingstijd en -temperatuur handmatig in. |
| **Cooking (Bereiden)** | Het bereidingsproces is bezig. |
| **Pausing/Pause (Onderbreken/Pauze)** | Het bereidingsproces is onderbroken. |
| **Keep Warm (Warmhouden)** | Houdt het voedsel warm nadat het bereidingsproces is voltooid. |
| **Please shake the basket (Schud de mand)** | Geeft aan dat de mand moet worden geschud of dat het voedsel moet worden omgedraaid om een gelijkmatige bereiding te garanderen. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Opmerking: Reinig de camera)** | Geeft aan dat de camera moet worden gereinigd om een correcte voedseldetectie te garanderen. |
| **Recognising... (Bezig met herkennen...)** | Het apparaat detecteert het voedsel. |
| **Unknown (Onbekend)** | Het voedsel kon niet worden gedetecteerd of herkend. |
| **Finish (Voltooid)** | Het bereidingsproces is voltooid. |

### *6.2 Voorbereiding*

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. Het apparaat geeft een geluidssignaal en de ⏻ knop gaat branden.
2. Tik op de ⏻ knop om het apparaat in te schakelen. Het display en alle andere knoppen lichten op. Dit signaal bevestigt dat het apparaat gereed is voor gebruik.
3. Neem de mand met behulp van de handgreep uit de hoofdunit.
4. Plaats de bakplaat op de bodem van de mand.

**Opmerking:** De bakplaat moet zo worden geplaatst dat de twee pijlen erop naar links en rechts wijzen (en niet naar voren en achteren).

5. Leg het voedsel in de mand. Verdeel het voedsel gelijkmatig voor een gelijkmatige bereiding.
6. Schuif de mand terug in de hoofdunit.

**Opmerking:** Zorg ervoor dat de mand correct is geplaatst en volledig is gesloten voordat u het bereidingsproces start. De mand moet volledig in het apparaat zijn geplaatst om een veilige en correcte werking te garanderen.

### *6.3* **AI/AUTO-***bereiding*

**AI/AUTO**-bereiding maakt gebruik van automatische voedseldetectie om op basis van het type en de hoeveelheid voedsel automatisch het vooraf ingestelde programma, de bereidingstijd en de temperatuur in te stellen.

**Opmerking:** De opgegeven tijden en temperaturen zijn slechts aanbevelingen. Controleer voordat u het apparaat start of het juiste voedselprogramma en de juiste instellingen op het display worden weergegeven.

**Opmerking:** Omdat verschillende soorten voedsel sterk van uiterlijk kunnen verschillen, is het mogelijk dat het apparaat het voedsel tijdens het scannen niet detecteert of onjuist herkent. Ook sterke lichtbronnen kunnen ertoe leiden dat het voedsel in het apparaat niet wordt herkend.

**Opmerking:** De AI-bereidingsfunctie is niet bedoeld voor diepgevroren afbakbroodjes. Ontdooi diepgevroren bakkerijproducten voordat u de **AI/AUTO**-bereidingsfunctie gebruikt of gebruik de **DIY**-bereidingsfunctie om de bereidingstijd en temperatuur handmatig in te stellen volgens de aanwijzingen op de verpakking.

**Opmerking:** Het is mogelijk om het vooraf ingestelde programma, de bereidingstijd en de temperatuur aan te passen nadat het apparaat het voedsel heeft gescand. Tik op de ⊕ of ⊖ knop om door de vooraf ingestelde programma's te bladeren. Tik op de TIME knop totdat het gedeelte voor de timer op het display oranje oplicht om de bereidingstijd te wijzigen. Tik op de ⊕ of ⊖ knop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. Tik op de TEMP knop totdat het gedeelte voor de temperatuur op het display oranje oplicht om de bereidingstemperatuur te wijzigen. Tik op de ⊕ of ⊖ knop om de bereidingstemperatuur te verlengen of te verkorten.

1. Tik op de AI knop. Het apparaat scant het voedsel en de aanbevolen instellingen (vooraf ingesteld programma, timer en temperatuur) worden op het display weergegeven.
2. Tik op de ⏯ knop om het bereidingsproces te starten. Op het display wordt "**Cooking**" weergegeven.
3. Tijdens het bereiden kan het apparaat 5 pieptonen laten horen en wordt "**Please shake the basket**" op het display weergegeven. Neem de mand met behulp van de handgreep uit de hoofdunit.

**Opmerking:** Het apparaat pauzeert automatisch wanneer de mand wordt verwijderd. Op het display wordt "**Pausing** of " "**Pause**" (Pauze) weergegeven.

4. Schud de mand om het voedsel gelijkmatig te verdelen of draai het voedsel om naar de andere zijde.

5. Schuif de mand terug in de hoofdunit. Het apparaat hervat het bereidingsproces.
6. Het bereidingsproces is voltooid wanneer het apparaat 3 pieptonen laat horen. Het apparaat schakelt vervolgens automatisch over naar de warmhoudmodus.
7. De warmhoudmodus stopt wanneer op de ⏻ knop wordt getikt of wanneer de mand uit het apparaat wordt genomen. Op het display wordt "**Finish**" weergegeven.
8. Neem de mand met behulp van de handgreep uit de hoofdunit en plaats deze op een hittebestendige onderzetter.
9. Gebruik een tang om het voedsel uit de mand te nemen.

### *6.3.1 AI-programma op het display*

Gebruik de ⊕ en ⊖ knoppen om door de beschikbare vooraf ingestelde AI-programma's op het display te bladeren. Het geselecteerde programma wordt op het scherm weergegeven. Raadpleeg de onderstaande lijst voor een volledig overzicht van alle AI-programma's.

| AI-programma |
|---|
| Empty disk (Lege schijf) |
| Shrimps (Garnalen) |
| Chicken Skewers (Kippenspiesjes) |
| Beef Joint (Rundergebraad) |
| Sausages (Worst) |
| Chicken Strips (Kipreepjes) |
| Fries (Friet) |
| Chicken Thighs (Kippendijen) |
| Drumsticks (Kippenbouten) |
| Meatballs (Vleesballetjes) |
| Cookies (Koekjes) |
| Vegetables (Groente) |
| Steak (Biefstuk) |
| Potatoes(Aardappelen) |
| Muffins |
| Fish-Fingers (Vissticks) |
| Burger (Hamburger) |
| Nuggets |
| Bun (Broodje) |
| Chicken (Kip) |
| Wedges (Aardappelpartjes) |
| Chicken Breast (Kippenborst) |
| Schnitzel |
| Salmon (Zalm) |
| Fish (Vis) |

### *6.4* DIY*-bereiding*

Met **DIY**-bereiding kunt u de bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen.
**Opmerking:** Voor de meeste vooraf ingestelde programma's kan de bereidingstijd worden ingesteld van 1 tot 60 minuten. Voor de programma's Rundergebraad en Kip kan de bereidingstijd worden ingesteld tot 90 minuten.

1. Tik op de DIY knop.
2. Tik op de TEMP/TIME knop totdat het gedeelte voor de timer op het display oranje oplicht om de bereidingstijd in te stellen. Tik op de ⊕ of ⊖ knop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten.
3. Tik op de TEMP/TIME knop totdat het gedeelte voor de temperatuur op het display oranje oplicht om de bereidingstemperatuur in te stellen. Tik op de ⊕ of ⊖ knop om de bereidingstemperatuur te verlengen of te verkorten.
4. Tik op de ⏯ knop om het bereidingsproces te starten. Op het display wordt "**Cooking**" weergegeven.
5. Tijdens het bereiden kan het apparaat 5 pieptonen laten horen en wordt "**Please shake the basket**" op het display weergegeven. Neem de mand met behulp van de handgreep uit de hoofdunit.

**Opmerking:** Het apparaat pauzeert automatisch wanneer de mand wordt verwijderd. Op het display wordt "**Pausing**" of "**Pause**" (Pauze) weergegeven.

6. Schud de mand om het voedsel gelijkmatig te verdelen of draai het voedsel om naar de andere zijde.
7. Schuif de mand terug in de hoofdunit. Het apparaat hervat het bereidingsproces.
8. Het bereidingsproces is voltooid wanneer het apparaat 3 pieptonen laat horen. Het apparaat schakelt vervolgens automatisch over naar de warmhoudmodus.
9. De warmhoudmodus stopt wanneer op de ⏻ knop wordt getikt of wanneer de mand uit het apparaat wordt genomen. Op het display wordt "**Finish**" weergegeven.
10. Neem de mand met behulp van de handgreep uit de hoofdunit en plaats deze op een hittebestendige onderzetter.
11. Gebruik een tang om het voedsel uit de mand te nemen.

### *6.5 De verlichting gebruiken*

Tik op de LAMP knop om de verlichting in of uit te schakelen en de voortgang van het bereidingsproces via het kijkvenster te controleren. De verlichting kan niet worden uitgeschakeld terwijl het apparaat het voedsel scant.

## 7 Reiniging en onderhoud

**WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken!**
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de netvoeding voordat u het reinigt. Dit beperkt het risico op een elektrische schok tijdens het reinigen.
- Dompel tijdens het reinigen de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Stel het apparaat tijdens het reinigen niet direct bloot aan water of andere vloeistoffen; gebruik altijd geschikte reinigingsmiddelen, zoals een doek of spons.

**WAARSCHUWING! Risico op brandwonden!**
- Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen tot kamertemperatuur.

**LET OP! Risico op schade!**
- Vermijd het gebruik van agressieve of schurende reinigingsmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes of schrobmiddelen, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen, beschermende coatings kunnen verwijderen of corrosie kunnen veroorzaken.

### *7.1 Algemeen*

**Opmerking:** De mand en de bakplaat mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
1. Neem de bakplaat uit de mand.
2. Giet eventuele achtergebleven olie uit de mand.
3. Reinig de mand en de bakplaat met een zachte doek, warm water en een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel.
4. Bij hardnekkige etensresten vul een pan met warm water en afwasmiddel en laat de mand en de bakplaat ongeveer 10 minuten weken.
5. Spoel alle onderdelen grondig af met schoon water.
6. Droog alle onderdelen volledig met een schone, zachte doek.

### *7.2 Hoofdunit en camera*

**Opmerking:** Reinig de camera wanneer het apparaat moeite heeft om het voedsel correct te herkennen of wanneer op het display "**Please clean the camera**" wordt weergegeven.
1. Veeg de buitenkant, de onderzijde van de binnenruimte van de hoofdunit en de camera schoon met een zachte, vochtige doek.
2. Droog alle oppervlakken met een droge doek.

## 8 Opslag

- Reinig het apparaat grondig en verwijder vuil, stof en eventuele resten. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn om corrosie of beschadiging tijdens opslag te voorkomen.
- Berg het apparaat op in een schone, droge en goed geventileerde ruimte. Vermijd het opslaan van het apparaat in ruimtes die vochtig zijn, een hoge luchtvochtigheid hebben, extreem warm zijn of aan direct zonlicht zijn blootgesteld.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige plaats wordt opgeborgen, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Rol het netsnoer netjes op en vermijd scherpe bochten of knikken die kunnen leiden tot kabelbreuk of elektrische gevaren.

## 9 Probleemoplossing

| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| Het apparaat kan niet worden ingeschakeld. | Steek de stekker stevig in een geaard stopcontact. |
| Het apparaat herkent het voedsel niet. | · Het voedsel ligt te dicht op elkaar. Neem de mand uit het apparaat en verdeel het voedsel gelijkmatig.<br>· Er bevindt zich te veel voedsel in de mand. Verwijder een deel van het voedsel.<br>· Het type voedsel in de mand staat niet in de lijst met vooraf ingestelde programma's. Gebruik in plaats daarvan de **DIY**-bereidingsfunctie. |
| Het voedsel is niet gaar, ongelijkmatig bereid of niet knapperig. | · Er wordt te veel voedsel tegelijk bereid. Verwijder een deel van het voedsel en bereid het in kleinere porties.<br>· De bereidingstemperatuur is te laag. Verhoog de bereidingstemperatuur.<br>· De baktijd is te kort. Verleng de bereidingstijd.<br>· Sommige voedingsmiddelen, zoals friet, moeten halverwege de bereiding worden geschud om gelijkmatig te garen.<br>· Sommige voedingsmiddelen worden mogelijk niet even knapperig als in een traditionele friteuse. Verstuif wat olie over het voedsel voor een knapperiger resultaat. |
| Het voedsel is te gaar of aangebrand. | · De bereidingstemperatuur is te hoog. Verlaag de bereidingstemperatuur.<br>· De bereidingstijd is te lang. Verkort de bereidingstijd. |

| Probleem | Oplossing |
|---|---|
| Er komt witte rook uit de luchtuitlaten. | Hete olie die tijdens het bereiden vrijkomt, kan bij verhitting rook veroorzaken. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het product. Giet overtollige olie indien nodig weg. |
| Het apparaat start het bereidingsproces niet. | Controleer of de mand correct is geplaatst en volledig is gesloten. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" verschijnt op het display. | De camera kan vuil zijn. Reinig de camera om een correcte voedseldetectie te garanderen. |
| Het apparaat reageert niet of het display loopt vast tijdens het gebruik. | Mogelijk moet het apparaat worden gereset. Koppel het apparaat los van de netvoeding en sluit het na korte tijd opnieuw aan. |

- Als er problemen optreden die niet door de gebruiker kunnen worden opgelost, neem contact op met onze klantenservice. De contactgegevens vindt u in de bijgevoegde garantieverklaring.
- Neem voordat u het apparaat retourneert contact op met de klantenservice voor eventuele specifieke instructies over verpakking en etikettering die van toepassing kunnen zijn.

## 10 Afvoer

### *10.1 Afvoer van het apparaat*



De richtlijn Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA/WEEE) heeft tot doel de impact van elektrische en elektronische apparatuur op het milieu en de menselijke gezondheid te beperken door hergebruik en recycling te bevorderen en de hoeveelheid elektrisch en elektronisch afval op stortplaatsen te verminderen. Het symbool op dit product en op de verpakking geeft aan dat dit product aan het einde van de levensduur gescheiden van het gewone huishoudelijke afval moet worden afgevoerd. Houd er rekening mee dat het de verantwoordelijkheid van de eigenaar is om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bij daarvoor bestemde recyclingcentra in te leveren, ter bescherming van natuurlijke hulpbronnen. Elk land beschikt over eigen inzamelpunten voor elektrisch en elektronisch afval. Neem voor informatie over recycling- en inleverpunten contact op met de lokale instantie voor het beheer van elektrisch en elektronisch afval, de gemeente of de huishoudelijke afvaldienst.

## Freidora digital de aire caliente con inteligencia artificial S-FRY

**Estimado cliente:**

Antes de usar el aparato, lea detenidamente las siguientes instrucciones y conserve este manual para futuras consultas. Solo las personas familiarizadas con estas instrucciones pueden utilizar el aparato.

### 1 Vista general

1. Pantalla
2. Botón **AI/AUTO** (IA/Auto)
3. Botón **LAMP** (Lámpara)
4. Botón de inicio/parada
5. Botón **DIY** (Personalizado)
6. Botón menos
7. Botón de encendido/apagado
8. Botón **TEMP/TIME** (Temperatura/tiempo)
9. Botón más
10. Panel de control
11. Entrada de aire
12. Unidad principal
13. Luz LED
14. Cámara
15. Ventana de visualización
16. Mango
17. Cesta
18. Placa de freidora
19. Salida de aire
20. Cable de alimentación con clavija
21. Patas antideslizantes

### 2 Instrucciones importantes de seguridad

- Los niños mayores de 8 años o las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, pueden utilizar este aparato siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Para evitar peligros, si el cable de alimentación se daña, el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas deben encargarse de la reparación.
- **¡Precaución: superficie caliente!** Las superficies del aparato pueden calentarse durante el uso.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o sistema independiente de control remoto.
- Limpie las piezas extraíbles con agua caliente después de cada uso y séquelas por completo. Consulte el capítulo **7 Limpieza y cuidados** para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

### 3 Otras instrucciones de seguridad

- ¡Nunca utilice un aparato dañado o un aparato que se haya caído! En tales casos, desconecte el aparato del suministro eléctrico. Seguidamente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para que revise o repare el aparato.
- Nunca intente levantar un aparato eléctrico que se haya caído en el agua. En tales casos, desenchufe la clavija inmediatamente de la toma de corriente.
- Para evitar dañar el cable de alimentación, no lo oprima, doble ni arrastre sobre bordes afilados.
- Mantenga el cable de alimentación y el aparato alejados de superficies calientes y llamas abiertas.
- Nunca use accesorios no recomendados en este manual. Podrían suponer un riesgo para el usuario y dañar el aparato. Utilice solo accesorios y piezas originales.
- Retire todos los accesorios o complementos después de usarlos.
- No inserte objetos en la carcasa del aparato.
- Cuando use papel de horno o papel de aluminio, asegúrese de que quede bien sujeto con los alimentos. El material suelto puede entrar en contacto con los elementos calefactores y suponer riesgo de incendio. No utilice papel de horno ni papel de aluminio a menos que sea absolutamente necesario.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o cualquier otra pieza está dañada.
- Mantenga una distancia mínima de 15 cm en todos los lados. Deje al menos 30 cm entre la parte trasera del aparato y otros objetos. Configure el aparato de modo que la abertura de salida de aire situada en la parte posterior de la unidad no apunte a objetos sensibles al calor, la grasa o la humedad, como papel de pared, cristales, paredes de muebles y otros elementos relacionados.
- Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características del aparato coincida con el suministro local.

## 4 Uso previsto

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!**
- No utilice el aparato para un propósito distinto al previsto y descrito en este manual. Cualquier otro uso se considera no autorizado.

- El aparato se ha diseñado específicamente para cocinar por convección de aire de alta eficiencia.
- Este aparato solo se ha diseñado para usarse en el ámbito doméstico.
- Este aparato se ha diseñado para entornos secos y solo es apto para uso en interiores.
- Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
  - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
  - Granjas;
  - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para el uso de sus clientes;
  - Establecimientos de hostelería con servicio de desayuno.
- No se debe utilizar el aparato para calentar el agua.

## 5 Antes del primer uso

Asegúrese de que el aparato esté colocado en una zona abierta y bien ventilada sin la presencia de otros aparatos y obstrucciones.

### *5.1 Desembalaje*

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de asfixia!**
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de niños y mascotas para evitar riesgos de asfixia.

- Revise detenidamente el embalaje para detectar cualquier signo visible de daño, como golpes, pinchazos o desgarros. Póngase en contacto de inmediato con nuestro servicio de atención al cliente en caso de cualquier problema importante. Compruebe que el contenido de la entrega esté completo e intacto antes de utilizar el aparato.
- Abra con cuidado la caja y retire todos los materiales de embalaje. Deseche y recicle los materiales de embalaje de forma responsable.
- Inspeccione minuciosamente el aparato para detectar daños, arañazos o defectos visibles. Compruebe que todas las piezas y accesorios esperados estén presentes e informe a nuestro servicio de atención al cliente sobre cualquier daño o la falta de cualquier componente.

### *5.2 Instalación del mango*

1. Retire la etiqueta adherida a la cesta.
2. Deslice el mango a la muesca en la parte frontal superior de la cesta. El mango encaja en su lugar de forma permanente.

### *5.3 Limpieza inicial*

1. Antes de usar el aparato por primera vez, retire los materiales de embalaje y las pegatinas restantes. Nunca retire la etiqueta de identificación.
2. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza y cuidados.
3. Antes del primer uso, utilice el aparato con la cesta y la placa de freidora en su lugar a 200 °C durante 30 minutos sin alimentos. Esto ayuda a eliminar los olores residuales de fabricación. Consulte el capítulo **6.4 Cocción DIY**.
4. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada abriendo las ventanas o las puertas del balcón durante el proceso.
5. Después del calentamiento, repita el procedimiento de limpieza como se describe en el capítulo **7 Limpieza y cuidados**.

## 6 Uso

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!**
- Mantenga las manos y el rostro alejados de las salidas de aire durante la cocción.
- No mueva el aparato durante la cocción.
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre el mago y protéjase las manos con guantes de cocina cuando manipule el aparato.
- Nunca dé la vuelta a la cesta durante y después de usarla. El aceite caliente de los alimentos puede acumularse en la parte inferior de la cesta.

**¡AVISO! ¡Riesgo de daños!**
- No llene la cesta hasta el borde. Deje espacio para que el aire circule dentro de la cesta.
- No utilice utensilios de cocina de metal con el aparato. La superficie metálica puede raspar el revestimiento antiadherente de la cesta y la placa de freidora.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie sólida, plana y no inflamable.
- Nunca deje el aparato desatendido durante la cocción.

**Nota:** El aparato cambia al modo de espera (solo se enciende el botón ⏻) después de 10 minutos de inactividad. Vuelva a tocar el botón ⏻ para salir del modo de espera.
**Nota:** Durante la cocción, toque el botón ⏯ para pausar la cocción en cualquier momento. Vuelva a tocar el botón ⏯ para reanudar la cocción.
**Nota:** El aparato solo funciona si la cesta se ha insertado correctamente.

### *6.1 Visualización de mensajes y funciones*

**Nota:** Pueden aparecer los siguientes mensajes en la pantalla durante el uso.

| Pantalla | Función |
|---|---|
| **Starting Up (Inicio)** | El aparato se está iniciando |
| AI Smart **Cooking (Cocinado inteligente con IA)** | El aparato selecciona automáticamente un programa adecuado. |
| **Temp (Temperatura)** | Muestra la temperatura de cocción. |
| **Timer (Temporizador)** | Muestra el tiempo de cocción. |
| **Empty disk (Disco vacío)** | Indica que no se ha detectado ningún alimento. |
| **DIY (Personalizado)** | Ajusta el tiempo de cocción y la temperatura manualmente. |
| **Cooking (Cocción)** | El proceso de cocción está en funcionamiento. |
| **Pausing/Pause (Pausa)** | El proceso de cocción está en pausa. |
| **Keep Warm (Mantener caliente)** | Mantiene la comida caliente una vez finalizado el proceso de cocción. |
| **Please shake the basket (Agite la cesta)** | Indica que la cesta debe agitarse o la comida debe voltearse para asegurarse de que se cocina bien. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Aviso: Limpiar la cámara)** | Indica que la cámara debe limpiarse para garantizar la detección adecuada de alimentos. |
| **Recognising... (Reconociendo...)** | El aparato está detectando comida. |
| **Unknown (Desconocido)** | No se ha podido detectar ni identificar el alimento. |
| **Finish (Completado)** | El proceso de cocción se ha completado. |

### *6.2 Preparación para cocinar*

1. Conecte la clavija a una toma de corriente a tierra. El aparato emite un sonido y el botón ⏻ se ilumina.
2. Presione el botón ⏻ para encender el aparato. La pantalla y el resto de botones se iluminan. Esta señal confirma que el aparato está listo para usar.
3. Con el mango, saque la cesta de la unidad principal.
4. Coloque la placa de freidora en la parte inferior de la cesta.

**Nota:** La placa de freidora debe colocarse de modo que las dos flechas apunten hacia la derecha y hacia la izquierda (y no hacia adelante y hacia atrás).

5. Coloque los alimentos en la cesta. Distribuya los alimentos uniformemente para que la cocción sea uniforme.
6. Vuelva a encajar la cesta en la unidad principal.

**Nota:** Asegúrese de insertar la cesta correctamente y de cerrarla por completo antes de comenzar el proceso de cocción. La cesta debe estar completamente colocada en el aparato para garantizar un funcionamiento seguro y adecuado.

### *6.3 Cocción* AI/AUTO

La cocción **AI/AUTO** utiliza el reconocimiento automático de alimentos para ajustar el ajuste preestablecido, el temporizador y la temperatura automáticamente en función del tipo y la cantidad de alimentos.

**Nota:** Los tiempos y temperaturas indicados son meras recomendaciones. Antes de arrancar el aparato, asegúrese de que el programa de alimentos y los ajustes correctos aparezcan en la pantalla.

**Nota:** Dado que los diferentes tipos de alimentos pueden tener apariencias significativamente diferentes, es posible que el aparato no detecte ni clasifique correctamente los alimentos durante el escaneo. Las fuentes de luz intensas también pueden causar que no se identifique la comida dentro del aparato.

**Nota:** La cocción con IA no es adecuada para panecillos congelados listos para hornear. Descongele los productos de panadería congelados antes de usar la función de cocción **AI/AUTO** o use la función de cocción **DIY** para establecer el tiempo y la temperatura personalizados siguiendo las instrucciones del paquete.

**Nota:** Es posible ajustar el preajuste, el temporizador y la temperatura después de que el aparato escanee los alimentos. Para cambiar el preajuste, pulse el botón ⊖ o ⊕ para rodear los elementos preajustados. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse el botón TEMP/TIME hasta que la sección del temporizador de la pantalla se ilumine en naranja. Pulse el botón ⊖ ⊕ o para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Para cambiar la temperatura de cocción, pulse el botón TEMP/TIME hasta que la sección de temperatura de la pantalla se ilumine en naranja. Pulse el botón ⊖ o ⊕ para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.

1. Pulse el botón AI/AUTO. El aparato escanea los alimentos y los ajustes recomendados (preajuste, temporizador, temperatura) aparecen en la pantalla.
2. Pulse el botón ⏯ para iniciar la cocción. La pantalla muestra "**Cooking**".
3. Durante la cocción, el aparato puede emitir 5 pitidos y la pantalla muestra "**Please shake the basket**". Con el mango, saque la cesta de la unidad principal.

**Nota:** El aparato se detiene automáticamente cuando se retira la cesta. La pantalla muestra "**Pausing**" o "**Pause**" (Pausa).

4. Agite la cesta para distribuir la comida de manera uniforme o gírela hacia el otro lado.
5. Vuelva a encajar la cesta en la unidad principal. El aparato reanuda la cocción.

6. La cocción termina cuando el aparato emite 3 pitidos. El aparato entra automáticamente en el modo de mantener caliente.
7. El modo de mantener caliente se detiene cuando se pulsa el botón ⏻ o se retira la cesta. La pantalla muestra "**Finish**".
8. Usando el mango, saque la cesta de la unidad principal y colóquela sobre un protector del calor.
9. Utilice pinzas para retirar la comida.

### *6.3.1 Programa de IA en pantalla*

Utilice los botones ⊖ y ⊕ para desplazarse por los programas preajustados disponibles en la pantalla. El programa seleccionado aparece en la pantalla. Consulte la siguiente lista para obtener una vista general completa de todos los programas de IA.

| Programa de IA |
|---|
| Empty disk (Disco vacío) |
| Shrimps (Camarones) |
| Chicken Skewers (Pinchos para pollo) |
| Beef Joint (Trozo de ternera) |
| Sausages (Salchichas) |
| Chicken Strips (Tiras de pollo) |
| Fries (Patatas fritas) |
| Chicken Thighs (Muslos de pollo) |
| Drumsticks (Patas de pollo) |
| Meatballs (Albóndigas) |
| Cookies (Galletas) |
| Vegetables (Verduras) |
| Steak (Filete) |
| Potatoes (Patatas) |
| Muffins (Magdalenas) |
| Fish-Fingers (Palitos de pescado) |
| Burger (Hamburguesa) |
| Nuggets |
| Bun (Bollo) |
| Chicken (Pollo) |
| Wedges (Gajo) |
| Chicken Breast (Pechuga de pollo) |
| Schnitzel (Escalope vienés) |
| Salmon (Salmón) |
| Fish (Pescado) |

### *6.4 Cocción* DIY

La cocción **DIY** permite ajustar manualmente el temporizador y la temperatura.
**Nota:** Para la mayoría de los preajustes, el tiempo de cocción se puede ajustar de 1 a 60 minutos. Para los preajustes de trozo de ternera y pollo, el tiempo de cocción se puede ajustar hasta 90 minutos.

1. Pulse el botón DIY.
2. Para configurar el tiempo de cocción, pulse el botón TEMP TIME hasta que la sección del temporizador de la pantalla se ilumine en naranja. Pulse el botón ⊖ ⊕ o para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
3. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse el botón TEMP TIME hasta que la sección de temperatura de la pantalla se ilumine en naranja. Pulse el botón ⊖ o ⊕ para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
4. Pulse el botón ⏯ para iniciar la cocción. La pantalla muestra "**Cooking**".
5. Durante la cocción, el aparato puede emitir 5 pitidos y la pantalla muestra "**Please shake the basket**". Con el mango, saque la cesta de la unidad principal.

**Nota:** El aparato se detiene automáticamente cuando se retira la cesta. La pantalla muestra "**Pausing**" o "**Pause**" (Pausa).

6. Agite la cesta para distribuir la comida de manera uniforme o gírela hacia el otro lado.
7. Vuelva a encajar la cesta en la unidad principal. El aparato reanuda la cocción.
8. La cocción termina cuando el aparato emite 3 pitidos. El aparato entra automáticamente en el modo de mantener caliente.
9. El modo de mantener caliente se detiene cuando se pulsa el botón ⏻ o se retira la cesta. La pantalla muestra "**Finish**".
10. Usando el mango, saque la cesta de la unidad principal y colóquela sobre un protector del calor.
11. Utilice pinzas para retirar la comida.

### *6.5 Uso de la lámpara*

Pulse el botón LAMP para encender/apagar la luz para comprobar el progreso de la cocción a través de la ventana de visualización. La lámpara no se puede apagar mientras el aparato está escaneando los alimentos.

## 7 Limpieza y cuidados

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo. Así se reduce el riesgo de recibir una descarga eléctrica durante la limpieza.
- Durante la limpieza, no sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua ni otros líquidos. Nunca sujete el aparato bajo un chorro de agua corriente.
- Durante la limpieza, no exponga el aparato directamente al agua u otros líquidos; use siempre accesorios de limpieza adecuados, como un paño o una esponja.

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!**
- Deje enfriar el aparato a temperatura ambiente antes de limpiarlo.

**¡AVISO! ¡Riesgo de daños!**
- Evite el uso de limpiadores, disolventes, estropajos o restregadores ásperos o abrasivos que puedan dañar las superficies, eliminar los revestimientos protectores o causar corrosión al limpiar el aparato.

### *7.1 Aspectos generales*

**Nota:** La cesta y la placa de freidora no deben limpiarse en el lavavajillas.
1. Extraiga la placa de freidora de la cesta.
2. Vierta el aceite restante de la cesta.
3. Limpie la cesta y la placa de freidora con un paño suave, agua tibia y una pequeña cantidad de limpiador suave.
4. En el caso residuos de alimentos persistentes, llene una sartén con agua caliente y limpiador, ponga la cesta y la placa de freidora a remojo durante unos 10 minutos.
5. Enjuague minuciosamente todas las piezas con agua limpia.
6. Seque todas las piezas por completo con un paño limpio y suave.

### *7.2 Unidad principal y cámara*

**Nota:** Limpie la cámara cuando el aparato tenga dificultades para reconocer los alimentos con precisión o si la pantalla muestra "**Please clean the camera**".
1. Limpie el exterior y la parte inferior del interior de la unidad principal y la cámara con un paño suave y húmedo.
2. Seque todas las superficies con un paño seco.

## 8 Almacenamiento

- Limpie minuciosamente el aparato, elimine la suciedad, los desechos y cualquier sustancia residual. Asegúrese de que todas las piezas estén secas para prevenir la corrosión y los daños durante el almacenamiento.
- Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y bien ventilado. Evite guardar el aparato en lugares húmedos o ligeramente mojados, demasiado calientes o expuestos a la luz solar directa.
- Asegúrese de que el aparato esté guardado en un lugar seguro y lejos del acceso no autorizado de niños y mascotas.
- Enrolle el cable de alimentación cuidadosamente y evite dobleces o torceduras bruscas que puedan provocar la rotura del cable o peligros eléctricos.

## 9 Solución de problemas

| Problema | Solución |
|---|---|
| El aparato no se enciende. | Conecte firmemente la clavija a una toma de corriente a tierra. |
| El aparato no reconoce la comida. | · La comida está demasiado empaquetada. Retira la cesta y extienda la comida de manera uniforme.<br>· Hay demasiados alimentos en la cesta. Retire algo de la comida.<br>· El tipo de alimento en la cesta no está en la lista previa. Utilice la función de cocción **DIY** en su lugar. |
| Los alimentos no se cocinan lo suficiente, se cocinan de forma irregular o no quedan crujientes. | · Se cocina demasiada comida a la vez. Retire algunos alimentos y cocine en menores cantidades.<br>· La temperatura de cocción es demasiado baja. Aumente la temperatura de cocción.<br>· El tiempo de cocción es demasiado corto. Aumente el tiempo de cocción.<br>· Algunos alimentos como las patatas fritas requieren que la cesta se sacuda a mitad de proceso para que se cocinen de manera uniforme.<br>· Algunos alimentos pueden no quedar igual de crujientes que en una freidora tradicional. Salpique un poco de aceite sobre la comida para obtener un resultado más crujiente. |
| Los alimentos están demasiado cocinados/quemados. | · La temperatura de cocción es demasiado alta. Reduzca la temperatura de cocción.<br>· El tiempo de cocción es demasiado largo. Reduzca el tiempo de cocción. |

| Problema | Solución |
|---|---|
| Sale humo blanco de las salidas de aire. | El aceite caliente producido durante la cocción puede emitir humo cuando se calienta. Esto no afecta al uso del producto. Vierta el exceso de aceite si fuera necesario. |
| El aparato no comienza a cocinar. | Compruebe que la cesta se ha insertado correctamente y se ha cerrado por completo. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" aparecerá en la pantalla. | Es posible que la cámara esté sucia. Limpie la cámara para comprobar la correcta detección de alimentos. |
| El aparato no responde o la pantalla se congela durante el funcionamiento. | Es posible que sea necesario restablecer el aparato. Desconecte el aparato del suministro eléctrico y vuelva a conectarlo al poco tiempo. |

- Si surge algún problema que el usuario no pueda resolver por sí mismo, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. Encontrará los datos de contacto en la declaración de garantía adjunta.
- Antes de devolver el aparato, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para conocer cualquier posible instrucción específica sobre el embalaje y el etiquetado.

## 10 Eliminación

### *10.1 Eliminación del aparato*



El objetivo de la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) consiste en minimizar el impacto de los aparatos eléctricos y electrónicos en el medioambiente y la salud humana para aumentar la reutilización y el reciclaje y reducir la cantidad de residuos eléctricos y electrónicos en los vertederos. El símbolo en este producto y en su embalaje indica que, al final de su vida útil, deben eliminarse separados de los residuos domésticos normales. Tenga en cuenta que es responsabilidad del propietario desechar los residuos eléctricos y electrónicos en los puntos de reciclaje para conservar los recursos naturales. Cada país cuenta con puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos. Para obtener información acerca de los puntos de reciclaje de residuos, póngase en contacto con la autoridad local de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, con la oficina local del ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

## Friggitrice ad aria calda S-FRY Digital AI

**Gentile cliente,**

Prima di utilizzare l'apparecchio, è importante leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservare questo manuale per consultazioni future. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone che hanno familiarità con le presenti istruzioni.

### 1 Panoramica

1. Display
2. Pulsante **AI/AUTO (IA/Auto)**
3. Pulsante **LAMP (Lampada)**
4. Pulsante Avvio/Arresto
5. Pulsante **DIY (Fai-da-te)**
6. Pulsante meno
7. Pulsante alimentazione
8. Pulsante **TEMP/TIME (Temp./Tempo)**
9. Pulsante più
10. Pannello di controllo
11. Ingresso dell'aria
12. Unità principale
13. Luce a LED
14. Fotocamera
15. Finestra di visualizzazione
16. Impugnatura
17. Cestello
18. Vassoio per friggere
19. Uscita dell'aria
20. Cavo di alimentazione con spina
21. Piedini antiscivolo

### 2 Istruzioni importanti per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, purché siano sorvegliati o istruiti all'uso dell'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i pericoli connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini non supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo addetto del servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- **Attenzione, superficie calda!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero diventare calde durante l'uso.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato mediante un temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Pulire le parti rimovibili in acqua calda di risciacquo dopo ogni utilizzo e asciugare accuratamente. Per istruzioni dettagliate sulla pulizia consultare il capitolo **7 Pulizia e manutenzione**.

### 3 Istruzioni di sicurezza aggiuntive

- Non usare mai un apparecchio danneggiato o che è caduto! In questi casi, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Contattare quindi il servizio clienti per far controllare o riparare l'apparecchio.
- Non recuperare mai un apparecchio elettrico caduto in acqua. In questi casi, scollegare immediatamente la spina dalla presa.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione, non schiacciarlo, piegarlo o farlo passare su spigoli taglienti.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici calde e fiamme libere.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati nel presente manuale. Potrebbero creare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Rimuovere tutti gli accessori o le parti a corredo dopo l'uso.
- Non inserire alcun oggetto nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Quando si utilizza carta da forno o foglio di alluminio, assicurarsi che siano saldamente appesantiti con il cibo. Il materiale sfuso può entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e costituire un pericolo di incendio. Non utilizzare carta da forno o fogli di alluminio a meno che non sia assolutamente necessario.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Mantenere una distanza minima di 15 cm su tutti i lati. Lasciare almeno 30 cm tra la parte posteriore dell'apparecchio e altri oggetti. Impostare l'apparecchio in modo che l'apertura di uscita dell'aria sul retro dell'unità non punti verso oggetti sensibili al calore, al grasso o all'umidità, come carta da parati, vetri, pareti dei mobili e altri oggetti correlati.
- Assicurarsi che la tensione nominale sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda all'alimentazione locale.

### 4 Uso previsto

**AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!**

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dal suo uso previsto, come descritto in questo manuale. Ogni altro uso è da considerarsi non autorizzato.

- L'apparecchio è stato progettato specificamente per la cottura a convezione d'aria ad alta efficienza.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso in ambienti domestici.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti asciutti ed è adatto esclusivamente all'uso in ambienti interni.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiente domestico e in ambienti simili, come:
  - Aree cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismi;

- Da parte di ospiti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- Nei bed and breakfast.

· Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'acqua.

## 5 Prima del primo utilizzo

Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato in un'area aperta e ben ventilata, priva di altri apparecchi e ostruzioni, prima dell'uso.

### *5.1 Disimballaggio*

**AVVERTENZA! Pericolo di soffocamento!**

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini e dagli animali domestici per evitare rischi di soffocamento.

· Ispezionare attentamente l'imballaggio per rilevare eventuali segni visibili di danneggiamento, come ammaccature, forature o strappi. Contattare tempestivamente il nostro servizio clienti per qualsiasi problema significativo. Assicurarsi che il contenuto della confezione sia completo e integro prima di utilizzare l'apparecchio.

· Aprire attentamente la scatola e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Smaltire e riciclare i materiali di imballaggio in modo responsabile.

· Ispezionare accuratamente l'apparecchio per trovare eventuali danni visibili, graffi o difetti. Verificare che tutte le parti e gli accessori previsti siano presenti e segnalare eventuali danni o parti o accessori mancanti al nostro servizio clienti.

### *5.2 Installare l'impugnatura*

1. Rimuovere l'etichetta attaccata al cestello.
2. Far scorrere l'impugnatura sulla tacca sul lato anteriore superiore del cestello. L'impugnatura si incastra in posizione in modo permanente.

### *5.3 Pulizia iniziale*

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali materiali di imballaggio e adesivi rimanenti. Non rimuovere mai l'etichetta di identificazione.
2. Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione Pulizia e manutenzione.
3. Prima del primo utilizzo, mettere in funzione l'apparecchio con il cestello e il vassoio per friggere in posizione a 200 °C per 30 minuti senza cibo. Ciò aiuta a eliminare eventuali odori residui di produzione. Consultare il capitolo **6.4 Cottura DIY**.
4. Assicurarsi che sia presente una ventilazione adeguata aprendo le finestre o le porte del balcone durante questo processo.
5. Dopo il riscaldamento, ripetere la procedura di pulizia come descritto nel capitolo **7 Pulizia e manutenzione**.

## 6 Utilizzo

**AVVERTENZA! Rischio di ustioni!**

- Tenere le mani e il viso lontani dalle uscite dell'aria durante la cottura.
- Non muovere l'apparecchio durante la cottura.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre l'impugnatura e proteggere le mani con presine o guanti da forno quando si maneggia l'apparecchio.
- Non capovolgere mai il cestello durante e dopo la cottura. L'olio caldo dal cibo può accumularsi sul fondo del cestello.

**AVVISO! Pericolo di danni!**

- Non riempire eccessivamente il cestello fino all'orlo. Lasciare spazio per la circolazione dell'aria all'interno del cestello.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo con l'apparecchio. La superficie metallica può raschiare il rivestimento antiaderente sul cestello e sul vassoio per friggere.
- Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie solida, piana e non infiammabile.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.

**Nota:** L'apparecchio passa alla modalità standby (si accende solo il pulsante ⏻), dopo 10 minuti di inattività. Toccare nuovamente il pulsante ⏻ per uscire dalla modalità standby.
**Nota:** Durante la cottura, toccare il pulsante ⏯ per mettere in pausa la cottura in qualsiasi momento. Toccare nuovamente il pulsante ⏯ per riprendere la cottura.
**Nota:** L'apparecchio funziona solo se il cestello è inserito correttamente.

### *6.1 Messaggi display e funzioni*

**Nota:** I seguenti messaggi possono apparire sul display durante l'uso.

| Display | Funzione |
|---|---|
| **Starting Up (Avviamento)** | L'apparecchio si avvia. |
| AI Smart **Cooking (Cottura IA intelligente)** | L'apparecchio seleziona automaticamente un programma adatto. |
| **Temp (Temp.)** | Mostra la temperatura di cottura. |
| **Timer (Temporizzatore)** | Mostra il tempo di cottura. |
| **Empty disk (Disco vuoto)** | Indica che non è stato rilevato alcun alimento. |
| **DIY (FAI-DA-TE)** | Impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura. |
| **Cooking (Cottura)** | Il processo di cottura è in corso. |

| Display | Funzione |
|---|---|
| **Pausing/Pause (Mettere in pausa/pausa)** | Il processo di cottura è in pausa. |
| **Keep Warm (Mantenimento calore)** | Mantiene il cibo caldo dopo che il processo di cottura è terminato. |
| **Please shake the basket (Scuotere il cestello)** | Indica che il cestello deve essere scosso o che il cibo deve essere ruotato per garantire una cottura uniforme. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Avviso: pulire la fotocamera)** | Indica che la fotocamera deve essere pulita per assicurare un rilevamento corretto degli alimenti. |
| **Recognising... (Riconoscimento in corso...)** | L'apparecchio sta rilevando il cibo. |
| **Unknown (Sconosciuto)** | Non è stato possibile rilevare o identificare l'alimento. |
| **Finish (Fine)** | Il processo di cottura è terminato. |

### *6.2 Preparazione alla cottura*

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra. L'apparecchio emette un suono e il pulsante ⏻ si accende.
2. Toccare il pulsante ⏻ per accendere l'apparecchio. Il display e tutti gli altri pulsanti si accendono. Questo segnale conferma che l'apparecchio è pronto per l'uso.
3. Utilizzando l'impugnatura, estrarre il cestello dall'unità principale.
4. Posizionare il vassoio per friggere sul fondo del cestello.

**Nota:** Il vassoio per friggere deve essere posizionato in modo che le due frecce su di esso puntino verso destra e sinistra (e non avanti e indietro).

5. Mettere il cibo nel cestello. Distribuire il cibo in modo uniforme per una cottura uniforme.
6. Reinserire il cestello nell'unità principale.

**Nota:** Assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente e chiuso completamente prima di iniziare il processo di cottura. Il cestello deve essere completamente in sede nell'apparecchio per garantire un funzionamento sicuro e corretto.

### *6.3 Cottura* AI/AUTO

La cottura **AI/AUTO** utilizza il riconoscimento automatico del cibo per impostare automaticamente la preimpostazione, il temporizzatore e la temperatura in base al tipo e alla quantità di cibo.

**Nota:** I tempi e le temperature indicati sono solo consigliati. Prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che sul display siano visualizzati il programma per il cibo e le impostazioni corretti.

**Nota:** Poiché diversi tipi di alimenti possono avere aspetti significativamente diversi, è possibile che l'apparecchio non rilevi o classifichi erroneamente il cibo durante la scansione. La presenza di forti fonti di luce può anche causare la mancata identificazione del cibo all'interno dell'apparecchio.

**Nota:** La cottura AI non è destinata ai panini surgelati pronti da cuocere. Scongelare i prodotti da forno surgelati prima di utilizzare la funzione di cottura **AI/AUTO** o utilizzare la funzione di cottura **DIY** per impostare il tempo e la temperatura personalizzati seguendo le istruzioni della confezione.

**Nota:** È possibile regolare la preimpostazione, il temporizzatore e la temperatura dopo che l'apparecchio ha scansionato il cibo. Per modificare la preimpostazione, toccare il pulsante ⊖ o ⊕ per scorrere tra le voci preimpostate. Per modificare il tempo di cottura, toccare il pulsante (TIME) finché la sezione temporizzatore del display non si illumina in arancione. Toccare il pulsante ⊕ o ⊖ per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Per modificare la temperatura di cottura, toccare il pulsante (TEMP) finché la sezione temperatura del display non si illumina in arancione. Toccare il pulsante ⊕ o ⊖ per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.

1. Toccare il pulsante (AI AUTO). L'apparecchio esegue la scansione degli alimenti e sul display appaiono le impostazioni consigliate (preimpostazione, temporizzatore, temperatura).
2. Toccare il pulsante ⏯ per avviare la cottura. Il display indica "**Cooking**".
3. Durante la cottura, l'apparecchio può emettere 5 segnali acustici e il display visualizza "**Please shake the basket**". Utilizzando l'impugnatura, estrarre il cestello dall'unità principale.

**Nota:** L'apparecchio si mette automaticamente in pausa alla rimozione del cestello. Il display visualizza "**Pausing**" o "**Pause (Pausa)**".

4. Scuotere il cestello per distribuire il cibo in modo uniforme o capovolgere il cibo dall'altra parte.
5. Reinserire il cestello nell'unità principale. L'apparecchio riprende la cottura.
6. La cottura termina quando l'apparecchio emette 3 segnali acustici. L'apparecchio entra automaticamente in modalità di mantenimento del calore.
7. La modalità di mantenimento del calore si interrompe quando il pulsante ⏻ viene toccato o il cestello è stato estratto. Il display visualizza "**Finish**".
8. Utilizzando l'impugnatura, estrarre il cestello dall'unità principale e posizionarlo su un tappetino resistente al calore.
9. Usare le pinze per estrarre il cibo.

### *6.3.1 Programma IA sul display*

Utilizzare i pulsanti ⊖ e ⊕ per scorrere tra i programmi preimpostati disponibili sul display. Sullo schermo appare il programma selezionato. Fare riferimento all'elenco seguente per una panoramica completa di tutti i programmi IA.

| Programma IA |
|---|
| **Empty disk (Disco vuoto)** |
| **Shrimps (Gamberi)** |
| **Chicken Skewers (Spiedini di pollo)** |
| **Beef Joint (Taglio di manzo)** |
| **Sausages (Salsicce)** |
| **Chicken Strips (Straccetti di pollo)** |
| **Fries (Patatine fritte)** |
| **Chicken Thighs (Cosce di pollo)** |
| **Drumsticks (fusi di pollo)** |
| **Meatballs (Polpette)** |
| **Cookies (Biscotti)** |
| **Vegetables (Verdure)** |
| **Steak (Bistecca)** |
| **Potatoes (Patate)** |
| **Muffins (Muffin)** |
| **Fish-Fingers (Bastoncini di pesce)** |
| **Burger (Hamburger)** |
| **Nuggets (Crocchette)** |
| **Bun (Panino)** |
| **Chicken (Pollo)** |
| **Wedges (Spicchi)** |
| **Chicken Breast (Petto di pollo)** |
| **Schnitzel (Cotoletta)** |
| **Salmon (Salmone)** |
| **Fisch (Pesce)** |

### *6.4 Cottura* DIY

La cottura **DIY** serve per impostare manualmente il temporizzatore e la temperatura.
**Nota:** Per la maggior parte delle preimpostazioni, il tempo di cottura può essere regolato da 1 a 60 minuti. Per le impostazioni riguardanti taglio di manzo e pollo, il tempo di cottura può essere regolato fino a 90 minuti.

1. Toccare il pulsante (DIY).
2. Per impostare il tempo di cottura, toccare il pulsante (TEMP/TIME) finché la sezione temporizzatore del display non si illumina in arancione. Toccare il pulsante ⊕ o ⊖ per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
3. Per impostare la temperatura di cottura, toccare il pulsante (TEMP/TIME) finché la sezione temperatura del display non si illumina in arancione. Toccare il pulsante ⊕ o ⊖ per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
4. Toccare il pulsante (▷II) per avviare la cottura. Il display indica "**Cooking**".
5. Durante la cottura, l'apparecchio può emettere 5 segnali acustici e il display visualizza "**Please shake the basket**". Utilizzando l'impugnatura, estrarre il cestello dall'unità principale.

**Nota:** L'apparecchio si mette automaticamente in pausa alla rimozione del cestello. Il display visualizza "**Pausing**" o "**Pause (Pausa)**".

6. Scuotere il cestello per distribuire il cibo in modo uniforme o capovolgere il cibo dall'altra parte.
7. Reinserire il cestello nell'unità principale. L'apparecchio riprende la cottura.
8. La cottura termina quando l'apparecchio emette 3 segnali acustici. L'apparecchio entra automaticamente in modalità di mantenimento del calore.
9. La modalità di mantenimento del calore si interrompe quando il pulsante (⏻) viene toccato o il cestello è stato estratto. Il display visualizza "**Finish**".
10. Utilizzando l'impugnatura, estrarre il cestello dall'unità principale e posizionarlo su un tappetino resistente al calore.
11. Usare le pinze per estrarre il cibo.

### *6.5 Uso della lampada*

Toccare il pulsante (LAMP) per accendere/spegnere la luce per controllare l'avanzamento della cottura attraverso la finestra di visualizzazione. La lampada non può essere spenta quando l'apparecchio sta scansionando il cibo.

## 7 Pulizia e manutenzione

**AVVERTENZA! Rischio di scosse elettriche!**
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia. Così facendo, si riduce il rischio di scossa elettrica durante la pulizia.
- Durante la pulizia non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Durante la pulizia non esporre l'apparecchio direttamente all'acqua o ad altri liquidi e utilizzare sempre accessori di pulizia adatti come un panno o una spugna.

**AVVERTENZA! Rischio di ustioni!**
- Prima di pulire, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

**AVVISO! Pericolo di danni!**
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi, solventi, spugne abrasive o pagliette che possono danneggiare le superfici, rimuovere i rivestimenti protettivi o causare corrosione durante la pulizia dell'apparecchio.

### *7.1 Generale*

**Nota:** Il cestello e il vassoio per friggere non devono essere lavati in lavastoviglie.
1. Estrarre il vassoio per friggere dal cestello.
2. Versare l'olio rimanente dal cestello.
3. Pulire il cestello e il vassoio per friggere con un panno morbido, acqua calda e una piccola quantità di detergente delicato.
4. Per residui di cibo ostinati, riempire una padella con acqua calda e detergente, immergere il cestello e il vassoio per friggere per circa 10 minuti.
5. Sciacquare tutte le parti accuratamente con acqua pulita.
6. Asciugare completamente tutte le parti con un panno morbido e pulito.

### *7.2 Unità principale e fotocamera*

**Nota:** Pulire la fotocamera quando l'apparecchio ha difficoltà a riconoscere accuratamente il cibo o se il display visualizza "**Please clean the camera**".
1. Pulire l'esterno e la parte inferiore dell'interno dell'unità principale e della fotocamera con un panno morbido inumidito.
2. Asciugare tutte le superfici con un panno asciutto.

## 8 Conservazione

- Pulire accuratamente l'apparecchio, rimuovere sporco, detriti ed eventuali sostanze residue. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte per evitare corrosione o danni durante la conservazione.
- Conservare l'apparecchio in un luogo pulito, asciutto e ben ventilato. Evitare di conservare l'apparecchio in ambienti umidi, bagnati, eccessivamente caldi o esposti alla luce solare diretta.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia conservato in un luogo sicuro, lontano da accessi non autorizzati da parte di bambini e animali domestici.
- Avvolgere il cavo di alimentazione in modo ordinato ed evitare curve strette o attorcigliamenti che potrebbero causare rotture del cavo o rischi elettrici.

## 9 Risoluzione dei problemi

| Problema | Soluzione |
|---|---|
| L'apparecchio non si accende. | Collegare saldamente la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra. |
| L'apparecchio non riconosce il cibo. | · Il cibo è troppo ammucchiato. Estrarre il cestello e distribuire il cibo in modo uniforme.<br>· Troppo cibo nel cestello. Rimuovere parte del cibo.<br>· Il tipo di cibo nel cestello non è nell'elenco preimpostato. Utilizzare invece la funzione di cottura **DIY**. |
| Il cibo è poco cotto, cotto in modo non uniforme o non croccante. | · Cottura di troppo cibo nello stesso momento. Estrarre parte del cibo e cuocere a piccoli lotti.<br>· La temperatura di cottura è troppo bassa. Aumentare la temperatura di cottura.<br>· Il tempo di cottura è troppo breve. Aumentare il tempo di cottura.<br>· Alcuni alimenti come le patatine fritte richiedono uno scuotimento a metà cottura per cuocere in modo uniforme.<br>· Alcuni alimenti potrebbero non essere croccanti come in una friggitrice tradizionale. Spruzzare un po' di olio sul cibo per un risultato più croccante. |
| Il cibo è troppo cotto/bruciato. | · La temperatura di cottura è troppo alta. Diminuire la temperatura di cottura.<br>· Il tempo di cottura è troppo lungo. Diminuire il tempo di cottura. |

| Problema | Soluzione |
|---|---|
| Fumo bianco fuoriesce dalle uscite dell'aria. | L'olio caldo prodotto durante la cottura può produrre fumo quando riscaldato. Ciò non influisce sull'uso del prodotto. Versare via l'olio in eccesso quando necessario. |
| L'apparecchio non inizia a cuocere. | Assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente e chiuso completamente. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" appare sul display. | La fotocamera potrebbe essere sporca. Pulire la fotocamera per assicurare un rilevamento corretto degli alimenti. |
| L'apparecchio non risponde o il display si blocca durante il funzionamento. | Potrebbe essere necessario resettare l'apparecchio. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e ricollegarlo dopo poco tempo. |

- In caso di problemi che non possono essere risolti dall'utente, contattare il nostro servizio clienti. I dettagli di contatto sono riportati nella dichiarazione di garanzia allegata.
- Prima di restituire l'apparecchio, contattare il servizio clienti per eventuali istruzioni specifiche relative all'imballaggio e all'etichettatura.

## 10 Smaltimento

### *10.1 Smaltimento dell'apparecchio*



La direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) mira a ridurre al minimo l'impatto di prodotti elettrici ed elettronici sull'ambiente e la salute umana, aumentando il riutilizzo e il riciclaggio e riducendo la quantità di rifiuti elettrici ed elettronici destinati alle discariche. Il simbolo su questo prodotto e sull'imballaggio indica che il prodotto dovrà essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita. Tenere presente che è responsabilità del proprietario smaltire i rifiuti elettrici ed elettronici presso i centri di riciclaggio al fine di preservare le risorse naturali. Ogni Paese ha i propri centri di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Per informazioni sui luoghi in cui avviene la raccolta per il riciclaggio, contattare l'autorità locale per la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, l'ufficio municipale locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

## S-FRY Digital AI-airfryer

### Kære kunde

Før du bruger apparatet, skal du læse brugsanvisningen omhyggeligt og gemme den til fremtidig brug. Apparatet må kun bruges af personer, der er fortrolige med denne brugsanvisning.

### 1 Oversigt

1. Display
2. Knappen **AI/AUTO** (AI/Auto)
3. Knappen **LAMP** (Lampe)
4. Knappen Start/stop
5. Knappen **DIY** (Gør det selv)
6. Knappen Minus
7. Knappen Power (Tænd/sluk)
8. Knappen **TEMP/TIME** (Temperatur/tid)
9. Knappen Plus
10. Betjeningspanel
11. Luftindtag
12. Hovedenhed
13. LED-lys
14. Kamera
15. Visningsvindue
16. Håndtag
17. Kurv
18. Stegebakke
19. Luftudblæsning
20. Netledning med stik
21. Skridsikre fødder

### 2 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må bruges af børn på 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de farer, det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hold apparatet og dets netledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Hvis den medfølgende netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller andet kvalificeret personale for at undgå farer.
- **Forsigtig, varm overflade!** Apparatets overflader kan blive varme under brug.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive tændt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Rengør de aftagelige dele ved at skylle dem i varmt vand efter hver brug, og tør dem grundigt. Se afsnittet **7 Rengøring og vedligeholdelse** for at få detaljerede rengøringsinstruktioner.

### 3 Yderligere sikkerhedsanvisninger

- Brug aldrig et beskadiget apparat eller et apparat, der har været tabt! I sådanne tilfælde skal apparatet afbrydes fra strømforsyningen. Kontakt kundeservice for at få apparatet efterset eller repareret.
- Løft aldrig et elektrisk apparat op, hvis det er faldet ned i vand. I sådanne tilfælde skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- For at undgå at beskadige netledningen må du ikke klemme eller bøje den eller trække den hen over skarpe kanter.
- Hold netledningen og apparatet væk fra varme overflader og åben ild.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet i denne brugsanvisning. Det kan udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og kan skade apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.
- Fjern alt tilbehør eller påsatser efter brug.
- Stik ikke genstande ind i apparatets kabinet.
- Når du bruger bagepapir eller stanniol, skal du sørge for, at det er forsvarligt trykket ned af maden. Løst materiale kan komme i kontakt med varmeelementer og udgøre en brandfare. Brug ikke bagepapir eller stanniol, medmindre det er absolut nødvendigt.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller andre dele er beskadiget.
- Hold en minimumsafstand på 15 cm på alle sider. Der skal være mindst 30 cm mellem apparatets bagside og andre genstande. Indstil apparatet, så luftudblæsningen på bagsiden af apparatet ikke peger på genstande, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt, såsom tapet, vinduer, møbelsider og andre relaterede genstande.
- Kontroller, at den nominelle spænding på apparatets typeskilt stemmer overens med den lokale strømforsyning.

### 4 Tilsigtet brug

**ADVARSEL! Risiko for personskade!**

- Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede som beskrevet i denne brugsanvisning. Enhver anden brug anses for at være utilsigtet.

- Apparatet er specielt designet til højeffektiv tilberedning med varm luft.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.
- Apparatet er beregnet til brug i tørre miljøer og er kun beregnet til brug indendørs.
- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger og lignende anvendelsesområder såsom:
  - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser;
  - Landbrug;
  - Af gæster på hoteller, moteller og andre former for logi;
  - Bed and breakfast.
- Apparatet må ikke bruges til at opvarme vand.

## 5 Før første brug

Sørg for, at apparatet er placeret på et åbent sted med god udluftning, på sikker afstand af andre apparater og forhindringer, før brug.

### *5.1 Udpakning*

**ADVARSEL! Kvælningsrisiko!**
- Hold emballagematerialer væk fra børn og kæledyr for at undgå kvælningsrisici.

- Undersøg omhyggeligt emballagen for synlige tegn på skader, såsom buler, punkteringer eller revner. Kontakt straks vores kundeservice i tilfælde af væsentlige problemer. Kontroller, at de medfølgende dele er komplette og ubeskadigede, før du bruger apparatet.
- Åbn forsigtigt emballagen, og fjern alle emballagematerialer. Bortskaf og genanvend emballagematerialerne ansvarligt.
- Efterse apparatet grundigt for synlige skader, ridser eller defekter. Kontroller, at alle forventede dele og tilbehør er til stede, og kontakt vores kundeservice i tilfælde af skader eller manglende dele eller tilbehør.

### *5.2 Installation af håndtaget*

1. Fjern mærkaten på kurven.
2. Skub håndtaget på hakket på den øverste forside af kurven. Håndtaget klikker fast permanent.

### *5.3 Indledende rengøring*

1. Før du tager apparatet i brug for første gang, skal du fjerne eventuelle resterende emballagematerialer og mærkater. Fjern aldrig typeskiltet.
2. Rengør af apparatet som beskrevet i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
3. Før første brug skal apparatet være tændt med både kurv og stegebakke på plads ved 200 °C i 30 minutter uden mad. Dette hjælper med at fjerne eventuelle lugte fra produktionen. Se afsnit **6.4 DIY-madlavning**.
4. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller altandøre under denne proces.
5. Efter opvarmning gentages rengøringsproceduren som beskrevet i afsnit **7 Rengøring og vedligeholdelse**.

## 6 Brug

**ADVARSEL! Forbrændingsfare!**
- Hold hænder og ansigt på afstand af luftudblæsningen under tilberedningen.
- Flyt ikke apparatet under tilberedningen.
- Berør ikke varme overflader. Brug altid håndtaget, og beskyt dine hænder med grydelapper eller grydelapper, når du håndterer apparatet.
- Vend aldrig kurven under og efter tilberedningen. Varm olie fra maden kan samle sig i bunden af kurven.

**BEMÆRK! Risiko for skade!**
- Fyld ikke kurven til randen. Giv plads til, at luften kan cirkulere inde i kurven.
- Brug ikke køkkenredskaber af metal med apparatet. Metalredskaber kan skrabe non-stick-belægningen af kurven og stegebakken.
- Betjen altid apparatet på en stabil, plan og ikke-brændbar overflade.
- Under tilberedningen må apparatet aldrig være uden opsyn.

**Bemærk:** Apparatet skifter til standby-tilstand (kun ⏻ knappen lyser) efter 10 minutters inaktivitet. Tryk på knappen ⏻ igen for at forlade standby-tilstand.
**Bemærk:** Under tilberedningen skal du trykke på knappen ⏯ for at sætte tilberedningen på pause når som helst. Tryk på knappen ⏯ igen for at genoptage tilberedningen.
**Bemærk:** Apparatet fungerer kun, når kurven er indsat korrekt.

### *6.1 Vis beskeder og funktioner*

**Bemærk:** Følgende meddelelser kan blive vist på displayet under brug.

| Display | Funktion |
|---|---|
| **Starting Up (Starter op)** | Maskinen starter. |
| AI Smart **Cooking (AI smart-tilberedning)** | Maskinen vælger automatisk et passende program. |
| **Temp** | Viser tilberedningstemperaturen. |
| **Timer** | Viser tilberedningstiden. |
| **Empty disk (Tom kurv)** | Angiver, at der ikke er registreret mad. |
| **DIY (Gør det selv)** | Indstil tilberedningstiden og temperaturen manuelt. |
| **Cooking (Tilberedning)** | Tilberedningsprocessen er i gang. |
| **Pausing/Pause (Pause/Pause)** | Tilberedningsprocessen er sat på pause. |
| **Keep Warm (Varmholdning)** | Holder maden varm, når tilberedningen er færdig. |
| **Please shake the basket (Ryst kurven)** | Angiver, at kurven skal rystes, eller at maden skal drejes for at sikre jævn tilberedning. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Bemærk: rengør kameraet)** | Angiver, at kameraet skal rengøres for at sikre korrekt fødevareregistrering. |
| **Recognising... (Genkender...)** | Apparatet registrerer fødevarerne. |

| Display | Funktion |
|---|---|
| **Unknown (Ukendt)** | Fødevaren kunne ikke registreres eller identificeres. |
| **Finish (Afslut)** | Tilberedningen er færdig. |

### *6.2 Forberedelse til tilberedning*

1. Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Apparatet udsender en lyd, og knappen ⏻ lyser.
2. Tryk på knappen ⏻ for at tænde for apparatet. Displayet og alle knapper lyser. Det viser, at apparatet er klar til brug.
3. Brug håndtaget til at tage kurven ud af hovedenheden.
4. Sæt stegebakken i bunden af kurven.

**Bemærk:** Stegebakken skal placeres, så de to pile på den peger mod højre og venstre (og ikke frem og tilbage).

5. Anbring maden i kurven. Fordel maden jævnt for jævn tilberedning.
6. Skub kurven ind i hovedenheden igen.

**Bemærk:** Sørg for, at kurven er indsat korrekt og lukket helt, før du starter tilberedningen. Kurven skal være helt på plads i apparatet for at sikre sikker og korrekt betjening.

### *6.3* AI/AUTO *tilberedning*

**AI/AUTO** tilberedning bruger automatisk genkendelse af fødevarerne til at indstille forudindstilling, timer og temperatur automatisk baseret på madens type og mængde.

**Bemærk:** De angivne tider og temperaturer er kun anbefalinger. Før du starter apparatet, skal du sørge for, at det korrekte fødevareprogram og de korrekte indstillinger vises på displayet.

**Bemærk:** Da forskellige typer af fødevarer kan have væsentligt forskellige udseende, kan det forekomme, at apparatet ikke opdager fødevaren eller fejlklassificerer den under scanning. Stærke lyskilder kan også forårsage manglende genkendelse af fødevaren inde i apparatet.

**Bemærk:** AI-madlavningen er ikke beregnet til frosne rundstykker, der er klar til bagning. Optø frosne bageriprodukter, før du bruger madlavningsfunktionen **AI/AUTO**, eller brug madlavningsfunktionen **DIY** til at indstille den brugerdefinerede tid og temperatur efter anvisningerne på emballagen.

**Bemærk:** Det er muligt at justere forudindstilling, timer og temperatur, når apparatet har scannet maden. For at ændre forudindstillingen skal du trykke på knappen ⊖ eller ⊕ for at bladre gennem de forudindstillede elementer. For at ændre tilberedningstiden skal du trykke på knappen TIME, indtil timeren på displayet lyser orange. Tryk på knappen ⊖ eller ⊕ for at øge eller reducere tilberedningstiden. For at ændre tilberedningstemperaturen skal du trykke på knappen TEMP, indtil temperatursektionen på displayet lyser orange. Tryk på knappen ⊖ eller ⊕ for at forøge eller sænke tilberedningstemperaturen.

1. Tryk på knappen AI/AUTO. Apparatet scanner maden, og de anbefalede indstillinger (forudindstilling, timer, temperatur) vises på displayet.
2. Tryk på knappen ⏯ for at starte tilberedningen. Displayet viser "**Cooking**".
3. Under tilberedningen kan apparatet afgive 5 bip, og displayet viser "**Please shake the basket**" (ryst kurven). Brug håndtaget til at tage kurven ud af hovedenheden.

**Bemærk:** Maskinen sættes automatisk på pause, når kurven fjernes. Displayet viser "**Pausing**" eller "**Pause**" (Pause).

4. Ryst kurven for at fordele maden jævnt, eller vend maden over på den anden side.
5. Skub kurven ind i hovedenheden igen. Apparatet genoptager tilberedningen.
6. Tilberedningen er færdig, når apparatet afgiver 3 bip. Apparatet går automatisk i hold varm-tilstand.
7. Hold varm-tilstand stopper, når der trykkes på knappen ⏻, eller kurven tages ud. Displayet viser "**Finish**".
8. Brug håndtaget til at tage kurven ud af hovedenheden og anbringe den på en varmefast måtte.
9. Brug en tang til at tage maden ud.

#### *6.3.1 AI-program på displayet*

Brug knapperne ⊖ og ⊕ og til at rulle gennem de tilgængelige forudindstillede programmer på displayet. Det valgte program vises på skærmen. Se listen nedenfor for at få et komplet overblik over alle AI-programmer.

| AI-program |
|---|
| **Empty disk (Tom kurv)** |
| **Shrimps (Rejer)** |
| **Chicken Skewers (Kyllingspyd)** |
| **Beef Joint (Oksekød)** |
| **Sausages (Pølser)** |
| **Chicken Strips (Kylling i strimler)** |
| **Fries (Pommes frites)** |
| **Chicken Thighs (Kyllingeoverlår)** |
| **Drumsticks (Kyllingeunderlår)** |
| **Meatballs (Kødboller)** |
| **Cookies** |
| **Vegetables (Grøntsager)** |
| **Steak** |
| **Potatoes (Kartofler)** |
| **Muffins** |
| **Fish-Fingers (Fiskefingre)** |
| **Burger** |
| **Nuggets** |
| **Bun (Bolle)** |

| AI-program |
|---|
| Chicken (Kylling) |
| Wedges (Kartoffelbåde) |
| Chicken Breast (Kyllingebryst) |
| Schnitzel |
| Salmon (Laks) |
| Fish (Fisk) |

### *6.4* DIY-*madlavning*

**DIY**-madlavning er til manuel indstilling af timer og temperatur.
**Bemærk:** Ved de fleste forudindstillinger kan tilberedningstiden justeres fra 1 til 60 minutter.
For forudindstillingerne for oksekød og kylling kan tilberedningstiden justeres op til 90 minutter.

1. Tryk på knappen (DIY).
2. For at indstille tilberedningstiden skal du trykke på knappen (TEMP TIME), indtil timersektionen på displayet lyser orange. Tryk på knappen (−) eller (+) for at øge eller reducere tilberedningstiden.
3. For at indstille tilberedningstemperaturen skal du trykke på knappen (TEMP TIME), indtil temperatursektionen på displayet lyser orange. Tryk på knappen (−) eller (+) for at forøge eller sænke tilberedningstemperaturen.
4. Tryk på knappen (▷II) for at starte tilberedningen. Displayet viser "**Cooking**".
5. Under tilberedningen kan apparatet afgive 5 bip, og displayet viser "**Please shake the basket**" (ryst kurven). Brug håndtaget til at tage kurven ud af hovedenheden.

**Bemærk:** Maskinen sættes automatisk på pause, når kurven fjernes. Displayet viser "**Pausing**" eller "**Pause**" (Pause).

6. Ryst kurven for at fordele maden jævnt, eller vend maden over på den anden side.
7. Skub kurven ind i hovedenheden igen. Apparatet genoptager tilberedningen.
8. Tilberedningen er færdig, når apparatet afgiver 3 bip. Apparatet går automatisk i hold varm-tilstand.
9. Hold varm-tilstand stopper, når der trykkes på knappen (⏻), eller kurven tages ud. Displayet viser "**Finish**".
10. Brug håndtaget til at tage kurven ud af hovedenheden og anbringe den på en varmefast måtte.
11. Brug en tang til at tage maden ud.

### *6.5 Anvendelse af lampen*

Tryk på knappen (LAMP) for at tænde/slukke lyset for at se tilberedningsforløbet gennem visningsvinduet. Lampen kan ikke slukkes, når apparatet scanner maden.

## 7 Rengøring og vedligeholdelse

**ADVARSEL! Fare for elektrisk stød!**

- Sluk altid for apparatet, og afbryd det fra stikkontakten, før du rengør det. Dette er for at reducere risikoen for elektrisk stød under rengøring.
- Apparatets elektriske dele må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker under rengøring. Apparatet må ikke skylles under rindende vand.
- Under rengøring må apparatet ikke udsættes direkte for vand eller andre væsker. Brug altid passende rengøringstilbehør såsom en klud eller svamp.

**ADVARSEL! Forbrændingsfare!**

- Lad apparatet køle af til stuetemperatur før rengøring.

**BEMÆRK! Risiko for skade!**

- Undgå at bruge skrappe eller slibende rengøringsmidler, opløsningsmidler, skuresvampe eller lignende, der kan beskadige overfladerne, fjerne beskyttende belægninger eller forårsage korrosion, når du rengør apparatet.

### *7.1 Generelt*

**Bemærk:** Kurven og stegebakken må ikke vaskes i opvaskemaskine.

1. Tag stegebakken ud af kurven.
2. Hæld evt. resterende olie ud af kurven.
3. Rens kurven og stegebakken med en blød klud, varmt vand og en lille smule mildt rengøringsmiddel.
4. Ved genstridige madrester fyldes en gryde med varmt vand og rengøringsmiddel, og kurven og stegebakken lægges i blød i ca. 10 minutter.
5. Skyl alle dele grundigt med rent vand.
6. Tør alle dele helt af med en ren, blød klud.

### *7.2 Hovedenhed og kamera*

**Bemærk:** Rengør kameraet, når apparatet har problemer med at genkende fødevaren nøjagtigt, eller hvis displayet viser "**Please clean the camera**".

1. Tør ydersiden og bunden af det indre af hovedenheden og kameraet af med en blød fugtig klud.
2. Tør alle overflader med en tør klud.

## 8 Opbevaring

- Rengør apparatet grundigt, og fjern snavs og aflejringer. Sørg for, at alle dele er helt tørre for at forhindre korrosion eller beskadigelse under opbevaring.
- Apparatet skal opbevares på et rent og tørt sted med god udluftning. Undgå at opbevare apparatet fugtigt, meget varmt eller i direkte sollys.
- Sørg for at opbevare apparatet på et sikkert sted, hvor det er utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Rul netledningen sammen, og undgå skarpe bøjninger eller knæk, der kan føre til brud på netledningen eller andre elektriske farer.

## 9 Fejlafhjælpning

| Problem | Løsning |
|---|---|
| Apparatet kan ikke tændes. | Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. |
| Apparatet genkender ikke fødevarerne. | · Fødevarerne er pakket for tæt sammen. Tag kurven ud, og fordel fødevarerne jævnt.<br>· For mange fødevarer i kurven. Fjern nogle af fødevarerne.<br>· Madtypen i kurven er ikke på den forudindstillede liste. Anvend **DIY** i stedet. |
| Maden er undertilberedt, ujævnt tilberedt eller ikke sprød. | · For meget mad på samme tid. Tag noget af maden væk, og tilbered den i mindre partier.<br>· Tilberedningstemperaturen er for lav. Øg tilberedningstemperaturen.<br>· Tilberedningstiden er for kort. Øg tilberedningstiden.<br>· Nogle fødevarer som pommes frites skal rystes halvvejs for at blive tilberedt jævnt.<br>· Nogle fødevarer bliver muligvis ikke sprøde på samme måde som i en traditionel friturегryde. Sprøjt noget olie på maden for at opnå et sprødere resultat. |
| Maden er overtilberedt/sveden. | · Tilberedningstemperaturen er for høj. Sænk tilberedningstemperaturen.<br>· Tilberedningstiden er for lang. Sænk tilberedningstiden. |
| Der kommer hvid røg ud af luftudblæsningen. | Varm olie, der produceres under madlavning, kan producere røg, når den opvarmes Dette påvirker ikke brugen af produktet. Hæld overskydende olie væk efter behov. |
| Apparatet kan ikke tændes. | Kontrollér, at kurven er indsat korrekt og lukket helt. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" vises på displayet. | Kameraet kan være snavset. Rengør kameraet for at sikre korrekt fødevareregistrering. |
| Apparatet reagerer ikke, eller displayet fryser under drift. | Det kan være nødvendigt at nulstille apparatet. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, og tilslut det igen efter kort tid. |

- Hvis der opstår problemer, som du ikke selv kan løse, skal du kontakte vores kundeservice. Du finder kontaktoplysningerne i den vedlagte garantierklæring.
- Før du returnerer apparatet, skal du kontakte kundeservice for at få eventuelle specifikke anvisninger vedrørende emballering og mærkning, der måtte være gældende.

## 10 Bortskaffelse

### *10.1 Bortskaffelse af apparater*

Direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) har til formål at minimere påvirkningen af elektriske og elektroniske produkter på miljøet og menneskers sundhed ved at øge genbrug og genanvendelse og ved at reducere mængden af elektrisk og elektronisk affald, der går til deponeringsanlæg. Symbolet på dette produkt og dets emballage betyder, at dette produkt skal bortskaffes separat fra almindeligt husholdningsaffald, når det er udtjent. Vær opmærksom på, at det er ejerens ansvar at bortskaffe elektrisk og elektronisk affald på en genbrugsstation for at bevare naturressourcerne. Hvert land har sine egne indsamlingscentre til elektrisk og elektronisk affald. Du kan få oplysninger om dette ved at kontakte din lokale myndighed for affaldshåndtering af elektrisk og elektronisk udstyr, din kommune eller dit renovationsselskab.

## S-FRY Digital AI varmluftsfritös

**Bästa kund.**

Innan du använder apparaten, läs följande instruktioner noggrant och behåll bruksanvisningen för framtida referens. Apparaten får endast användas av personer som är förtrogna med denna bruksanvisning.

### 1 Översikt

1. Display
2. **AI/AUTO** (AI/Auto)-knapp
3. **LAMP** (Lampa)-knapp
4. Start/stopp-knapp
5. **DIY** (DIY)-knapp
6. Minus-knapp
7. Ström-knapp
8. **TEMP/TIME** (Temp/tid)-knapp
9. Plus-knapp
10. Kontrollpanel
11. Luftinlopp
12. Huvudenhet
13. LED-lampa
14. Kamera
15. Visningsfönster
16. Handtag
17. Korg
18. Friteringsbricka
19. Luftutlopp
20. Strömkabel med strömkontakt
21. Halksäkra fötter

### 2 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat får användas av barn från 8 år ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap. Detta förutsätter att de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och att de förstår vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten utan tillsyn.
- Förvara apparaten och dess anslutningskabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- **Försiktighet, het yta!** Apparatens ytor kan bli varma under användning.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Rengör de löstagbara delarna i varmt vatten efter varje användning och torka dem noggrant. Se kapitel **7 Rengöring och skötsel** för detaljerade rengöringsanvisningar.

### 3 Ytterligare säkerhetsinstruktioner

- Använd inte apparaten om den är skadad eller har tappats! I sådana fall, koppla bort apparaten från eluttaget. Kontakta sedan kundtjänst för att få apparaten kontrollerad eller reparerad.
- Hämta inte en elektrisk apparat som har fallit i vatten. I sådana fall ska du omedelbart dra ut stickkontakten ur uttaget.
- För att undvika att anslutningskabeln skadas får den inte klämmas eller böjas eller dras mot vassa kanter.
- Håll anslutningskabeln och apparaten borta från heta ytor och öppen eld.
- Använd aldrig tillbehör som inte rekommenderas i denna bruksanvisning. Sådana kan ge upphov till fara för användaren och kan skada apparaten. Använd endast originaldelar och -tillbehör.
- Ta av alla tillbehör efter användning.
- För inte in främmande föremål i apparatens kapsling.
- När du använder bakplåtspapper eller aluminiumfolie, se till att det är ordentligt nedtyngt med mat. Löst material kan komma i kontakt med värmeelement och utgöra en brandrisk. Använd inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie om det inte är absolut nödvändigt.
- Använd inte apparaten om kontakten, strömsladden eller andra delar är skadade.
- Håll ett avstånd på minst 15 cm på alla sidor. Låt det vara minst 30 cm mellan apparatens baksida och andra föremål. Ställ in apparaten så att luftutloppsöppningen på baksidan av enheten inte pekar på föremål som är känsliga för värme, fett eller fukt, såsom tapeter, glasrutor, möbelväggar och andra relaterade föremål.
- Kontrollera att märkspänningen på apparatens typskylt stämmer överens med den lokala strömförsörjningen.

### 4 Avsedd användning

**VARNING! Fara för personskador!**

– Använd inte apparaten för något annat ändamål än det avsedda ändamålet som beskrivs i denna bruksanvisning. Annan användning anses vara felaktig.

- Apparaten är speciellt utformad för högeffektiv luftkonvektionskokning.
- Denna apparat är endast avsedd att användas i hushållsmiljöer.
- Apparaten är avsedd att användas i torra miljöer och är endast avsedd för användning inomhus.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, till exempel:
  – Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  – Lantgårdar;
  – Av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
  – Miljöer av typen bed and breakfast.
- Apparaten får inte användas för att värma vatten.

## 5 Före första användning

Före användning, se till att apparaten är placerad i ett öppet, väl ventilerat område, fritt från andra apparater och hinder.

### *5.1 Uppackning*

**VARNING! Risk för kvävning!**
- Förvara förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och husdjur för att undvika kvävningsrisker.
- Inspektera förpackningen noggrant för synliga tecken på skador, som bucklor, hål eller revor. Kontakta vår kundtjänst omedelbart om du har några viktiga frågor. Se till att leveransinnehållet är komplett och oskadat innan du använder apparaten.
- Öppna lådan försiktigt och ta bort allt förpackningsmaterial. Bortskaffa eller återvinn förpackningsmaterialet på ett ansvarsfullt sätt.
- Inspektera apparaten noggrant för eventuella synliga skador, repor eller defekter. Kontrollera att alla förväntade delar och tillbehör finns med och rapportera eventuella skador eller saknade komponenter till vår kundtjänst.

### *5.2 Installera handtaget*

1. Ta bort etiketten som sitter på korgen.
2. Skjut handtaget på skåran längst upp på korgens framsida. Handtaget snäpper fast permanent.

### *5.3 Initial rengöring*

1. Innan du använder apparaten första gången, ta bort eventuellt kvarvarande förpackningsmaterial och klistermärken. Ta aldrig bort identifieringsetiketten.
2. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet Rengöring och skötsel.
3. Innan du använder apparaten för första gången ska du köra den med både korgen och friteringsbrickan på plats vid 200 °C i 30 minuter utan mat. Detta bidrar till att eliminera eventuella kvarvarande tillverkningslukter. Se kapitel **6.4 DIY-matlagning**.
4. Se till att det finns tillräcklig ventilation genom att öppna fönster eller balkongdörrar under denna process.
5. Upprepa rengöringsproceduren som beskrivs i kapitel **7 Rengöring och skötsel** efter uppvärmning.

## 6 Användning

**VARNING! Risk för brännskador!**
- Håll händerna och ansiktet borta från luftutloppen under tillagningen.
- Flytta inte apparaten under tillagning.
- Rör inte varma ytor. Använd alltid handtaget och skydda händerna med grytlappar eller ugnshandskar när du hanterar apparaten.
- Vänd aldrig korgen under och efter tillagning. Het olja från maten kan samlas på botten av korgen.

**OBS! Risk för skador!**
- Fyll inte korgen till brädden. Se till att det finns utrymme så att luften kan cirkulera inuti korgen.
- Använd inte köksredskap av metall tillsammans med apparaten. Metallytan kan skrapa av non-stick-beläggningen på korgen och friteringsbrickan.
- Använd alltid apparaten på ett fast, plant och icke-brandfarligt underlag.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under tillagningen.

**Obs:** Apparaten växlar till standbyläge (endast ⏻ -knappen tänd) efter 10 minuters inaktivitet. Tryck på ⏻ -knappen igen för att lämna standbyläget.
**Obs:** Under tillagningen trycker du på ⏯-knappen för att pausa tillagningen när som helst. Tryck på ⏯-knappen igen för att återuppta tillagningen.
**Obs:** Apparaten fungerar endast när korgen är korrekt isatt.

### *6.1 Visa meddelanden och funktioner*

**Obs:** Följande meddelanden kan visas på displayen under användning.

| Display | Funktion |
|---|---|
| **Starting Up (Startar)** | Apparaten startar. |
| AI Smart **Cooking (AI-smart tillagning)** | Apparaten väljer ett lämpligt program automatiskt. |
| **Temp** | Visar tillagningstemperaturen. |
| **Timer** | Visar tillagningstiden. |
| **Empty disk (Tom bricka)** | Indikerar att ingen mat har upptäckts. |
| **DIY** | Ställ in tillagningstiden och temperaturen manuellt. |
| **Cooking (Tillagar)** | Matlagningsprocessen är igång. |
| **Pausing/Pause (Pausar/paus)** | Matlagningsprocessen är pausad. |
| **Keep Warm (Varmhållning)** | Håller maten varm när matlagningsprocessen är klar. |
| **Please shake the basket (Skaka korgen)** | Anger att korgen ska skakas eller att maten ska vändas för att säkerställa jämn tillagning. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Rengör kameran)** | Indikerar att kameran ska rengöras för att säkerställa korrekt livsmedelsdetektering. |
| **Recognising... (Känner igen ...)** | Apparaten detekterar maten. |

| Display | Funktion |
|---|---|
| **Unknown (Okänd)** | Livsmedlet kunde inte detekteras eller identifieras. |
| **Finish (Slutförd)** | Tillagningsprocessen är klar. |

### *6.2 Förberedelser inför matlagningen*

1. Anslut strömkontakten till ett jordat uttag. Apparaten avger ett ljud och ⏻-knappen tänds.
2. Tryck på ⏻-knappen för att sätta på apparaten. Displayen och alla andra knappar tänds. Denna signal bekräftar att apparaten är redo för användning.
3. Använd handtaget och ta ut korgen från huvudenheten.
4. Placera friteringsbrickan längst ner i korgen.

**Obs:** Friteringsbrickan måste placeras så att de två pilarna på den pekar åt höger och vänster (och inte framåt och bakåt).

5. Placera maten i korgen. Fördela maten jämnt för jämn matlagning.
6. Skjut tillbaka korgen i huvudenheten.

**Obs:** Se till att korgen är korrekt insatt och stängd helt innan du startar matlagningsprocessen. Korgen måste sitta helt i apparaten för att säkerställa säker och korrekt användning.

### *6.3* **AI/AUTO** *matlagning*

**AI/AUTO** matlagning använder automatisk matigenkänning för att automatiskt ställa in förinställning, timer och temperatur baserat på livsmedelstyp och mängd.

**Obs:** Tiderna och temperaturerna som anges är endast rekommendationer. Innan du startar apparaten, se till att rätt matprogram och inställningar visas på displayen.

**Obs:** Eftersom olika typer av livsmedel kan ha väsentligt olika utseende, är det möjligt för apparaten att inte upptäcka eller felklassificera maten under skanningen. Om apparaten utsätts för starkt ljus kan det också leda till att maten inuti apparaten inte känns igen.

**Obs:** AI-tillagningen är inte avsedd för frysta, bakfärdiga småbröd. Tina frysta bageriprodukter innan du använder **AI/AUTO** matlagningsfunktionen eller använd **DIY** matlagningsfunktionen för att ställa in anpassad tid och temperatur enligt förpackningsinstruktionerna.

**Obs:** Det är möjligt att justera förinställning, timer och temperatur efter att apparaten skannat maten. För att ändra förinställningen trycker du på ⊕- eller ⊖ -knappen för att cirkulera genom de förinställda objekten. För att ändra tillagningstiden, tryck på TIME-knappen tills timeravsnittet på displayen lyser orange. Tryck på ⊕- eller ⊖-knappen för att öka eller minska tillagningstiden. För att ändra tillagningstemperaturen, tryck på TEMP/TIME -knappen tills temperaturavsnittet på displayen lyser orange. Tryck på ⊕- eller ⊖-knappen för att öka eller minska tillagningstemperaturen.

1. Tryck på AI/AUTO-knappen. Apparaten skannar maten och de rekommenderade inställningarna (förinställning, timer, temperatur) visas på displayen.
2. Tryck på ⏯-knappen för att börja tillalaga maten. Displayen visar "**Cooking**".
3. Under tillagning kan apparaten avge 5 pip och displayen visar "**Please shake the basket**". Använd handtaget och ta ut korgen från huvudenheten.

**Obs:** Apparaten pausas automatiskt när korgen tas bort. Displayen visar "**Pausing**" eller "**Pause**" (Paus).

4. Skaka korgen för att fördela maten jämnt eller vänd maten över till den andra sidan.
5. Skjut tillbaka korgen i huvudenheten. Apparaten återupptar tillagningen.
6. Tillagningen är klar när apparaten avger 3 pip. Apparaten går automatiskt in i varmhållningsläge.
7. Varmhållningsläget stoppas när ⏻ knappen trycks eller korgen har tagits ut. Displayen visar "**Finish**".
8. Använd handtaget, ta ut korgen från huvudenheten och placera den på en värmesäker matta.
9. Använd tång för att ta ut maten.

#### *6.3.1 AI-program på displayen*

Använd knapparna ⊖ och ⊕ och för att bläddra igenom de tillgängliga förinställda programmen på displayen. Det valda programmet visas på skärmen. Se listan nedan för en fullständig översikt över alla AI-program.

| AI-program |
|---|
| **Empty disk (Tom bricka)** |
| **Shrimps (Räkor)** |
| **Chicken Skewers (Kycklingspett)** |
| **Beef Joint (Nötköttsbit)** |
| **Sausages (Korvar)** |
| **Chicken Strips (Kycklingbitar)** |
| **Fries (Pommes frites)** |
| **Chicken Thighs (Kycklinglår)** |
| **Drumsticks (Kycklingklubba)** |
| **Meatballs (Kötbullar)** |
| **Cookies (Kakor)** |
| **Vegetables (Grönsaker)** |
| **Steak (Stek)** |
| **Potatoes (Potatis)** |
| **Muffins** |
| **Fish-Fingers (Fiskpinnar)** |
| **Burger (Hamburgare)** |
| **Nuggets** |
| **Bun (Bröd/fralla)** |
| **Chicken (Kyckling)** |
| **Wedges** |
| **Chicken Breast (Kycklingbröst)** |

| AI-program |
|---|
| Schnitzel |
| Salmon (Lax) |
| Fish (Fisk) |

### *6.4* DIY-*matlagning*

**DIY**-matlagning är för manuell inställning av timer och temperatur.
**Obs:** För de flesta förinställningar kan tillagningstiden justeras från 1 till 60 minuter. För förinställningarna för nötkött och kyckling kan tillagningstiden justeras upp till 90 minuter.

1. Tryck på DIY-knappen.
2. För att ställa in tillagningstiden trycker du på TEMP/TIME-knappen tills timeravsnittet på displayen lyser orange. Tryck på +- eller −-knappen för att öka eller minska tillagningstiden.
3. För att ställa in tillagningstemperaturen trycker du på TEMP/TIME-knappen tills temperaturavsnittet på displayen lyser orange. Tryck på +- eller −-knappen för att öka eller minska tillagningstemperaturen.
4. Tryck på ⏯-knappen för att börja tillalaga maten. Displayen visar "**Cooking**".
5. Under tillagning kan apparaten avge 5 pip och displayen visar "**Please shake the basket**". Använd handtaget och ta ut korgen från huvudenheten.

**Obs:** Apparaten pausas automatiskt när korgen tas bort. Displayen visar "**Pausing**" eller "**Pause**" (Paus).

6. Skaka korgen för att fördela maten jämnt eller vänd maten över till den andra sidan.
7. Skjut tillbaka korgen i huvudenheten. Apparaten återupptar tillagningen.
8. Tillagningen är klar när apparaten avger 3 pip. Apparaten går automatiskt in i varmhållningsläge.
9. Varmhållningsläget stoppas när ⏻ knappen trycks eller korgen har tagits ut. Displayen visar "**Finish**".
10. Använd handtaget, ta ut korgen från huvudenheten och placera den på en värmesäker matta.
11. Använd tång för att ta ut maten.

### *6.5 Användning av lampan*

Tryck på LAMP-knappen för att slå på/av lampan för att kontrollera tillagningsförloppet genom visningsfönstret. Lampan kan inte stängas av när apparaten skannar maten.

## 7 Rengöring och skötsel

**VARNING! Fara för elektrisk stöt!**
– Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från strömkällan före rengöring. Detta för att minska risken för elektrisk chock under rengöring.
– Doppa inte ner apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor vid rengöring. Håll aldrig apparaten under rinnande vatten.
– Utsätt inte apparaten direkt för vatten eller andra vätskor under rengöringen, använd alltid lämpliga rengöringstillbehör som en trasa eller svamp.

**VARNING! Risk för brännskador!**
– Låt apparaten svalna till rumstemperatur före rengöring.

**OBS! Risk för skador!**
– Undvik att rengöra apparaten med hårda eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurkuddar eller hårda svampar som kan skada ytorna, avlägsna skyddande beläggningar eller orsaka korrosion.

### *7.1 Allmänt*

**Obs:** Korg och friteringsbricka får inte maskindiskas.

1. Ta ut friteringsbrickan ur korgen.
2. Häll ut eventuell kvarvarande olja ur korgen.
3. Rengör korgen och friteringsbrickan med en mjuk trasa, varmt vatten och en liten mängd milt rengöringsmedel.
4. För envisa matrester, fyll en kastrull med varmt vatten och rengöringsmedel, blötlägg korgen och friteringsbrickan i ca 10 minuter.
5. Skölj alla delar noggrant med rent vatten.
6. Torka alla delar noggrant med en ren, mjuk trasa.

### *7.2 Huvudenhet och kamera*

**Obs:** Rengör kameran när apparaten har svårt att känna igen maten korrekt eller om displayen visar "**Please clean the camera**".

1. Torka utsidan och botten av insidan av huvudenheten och kameran med en mjuk fuktig trasa.
2. Torka av alla ytor med en torr duk.

## 8 Förvaring

- Rengör apparaten noggrant, ta bort smuts, skräp och eventuella avlagringar. Säkerställ att alla delar är torra för att förebygga korrosion och andra skador under förvaring.
- Förvara apparaten i ren, torr och väl ventilerad miljö. Undvik att förvara apparaten i områden som är fuktiga, våta, mycket varma eller utsatta för direkt solljus.
- Säkerställ att apparaten förvaras på en säker plats, utom räckhåll för barn och husdjur.
- Linda in strömkabeln prydligt och undvik skarpa böjar eller veck som kan leda till kabelbrott eller elektriska faror.

## 9 Felsökning

| Problem | Lösning |
|---|---|
| Apparaten kan inte sättas på. | Anslut strömkontakten ordentligt till ett jordat uttag. |
| Apparaten identifierar inte maten. | · Maten ligger alldeles för tätt ihop. Ta ut korgen och fördela maten jämnt.<br>· För mycket mat i korgen. Ta bort lite av maten.<br>· Den typ av mat som finns i korgen finns inte med i listan över förinställningar. Använd **DIY**-funktionen istället. |
| Maten är inte ordentligt tillagad, ojämnt tillagad eller inte krispig. | · För mycket mat tillagas samtidigt. Ta bort lite av maten och tillaga i mindre satser.<br>· Tillagningstemperaturen är för låg. Öka tillagningstemperaturen.<br>· Tillagningstiden är för kort. Öka tillagningstiden.<br>· Vissa livsmedel som pommes frites kräver skakning halvvägs för att laga mat jämnt.<br>· Vissa livsmedel kanske inte blir krispiga på samma sätt som en traditionell fritös. Spraya lite olja på maten för ett krispigare resultat. |
| Maten är övertillagad/bränd. | · Tillagningstemperaturen är för hög. Sänk tillagningstemperaturen.<br>· Tillagningstiden är för lång. Minska tillagningstiden. |
| Vit rök kommer ur luftutsläppen. | Het olja som produceras under tillagning kan producera rök vid uppvärmning. Detta påverkar inte produktens funktion. Häll bort överflödig olja vid behov. |
| Apparaten startar inte tillagningen. | Se till att korgen är korrekt isatt och helt stängd. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" visas på displayen. | Kameran kan vara smutsig. Rengör kameran för att säkerställa korrekt matdetektering. |
| Apparaten svarar inte eller displayen fryser under drift. | Apparaten kan behöva återställas. Koppla bort apparaten från strömförsörjningen och anslut den igen efter en kort tid. |

- Om några problem uppstår som inte kan lösas av användaren, kontakta vår kundtjänst. Kontaktuppgifterna finns i det bifogade garantibeviset.
- Innan du returnerar apparaten, kontakta kundtjänst för specifika instruktioner om förpackning och märkning.

## 10 Bortskaffning

### *10.1 Bortskaffning av apparaten*



Direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) syftar till att minimera effekterna av elektriska och elektroniska varor på miljön och människors hälsa genom att öka återanvändning och återvinning och genom att minska mängden elektriskt och elektroniskt avfall som går till deponi. Symbolen på denna produkt och dess förpackning betyder att denna produkt måste bortskaffas separat från vanligt hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Det är ägarens ansvar att bortskaffa elektriskt och elektroniskt avfall på återvinningscentraler för att bevara naturresurser. Varje land har återvinningscentraler för elektriskt och elektroniskt avfall. För information om återvinningscentraler, kontakta det lokala bolaget för avfallshantering eller kommunen.

## S-FRY Digitaalinen tekoäly-kuumailmakeitin

**Hyvä asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka tuntevat nämä ohjeet.

### 1 Tuotteen osat

1. Näyttö
2. **AI/AUTO (Tekoäly/Automaatti)**-painike
3. **LAMP (Lamppu)**-painike
4. Käynnistys-/pysäytyspainike
5. **DIY (Käsikäyttö)**-painike
6. Miinuspainike
7. Virtapainike
8. **TEMP/TIME (Lämpötila/aika)**-painike
9. Pluspainike
10. Ohjauspaneeli
11. Ilmantuloaukko
12. Pääyksikkö
13. LED-valo
14. Kamera
15. Tarkkailuikkuna
16. Kahva
17. Kori
18. Paistopelti
19. Ilmanpoistoaukko
20. Virtajohto ja pistoke
21. Liukumattomat jalat

### 2 Tärkeät turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet ja vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin perustuvat tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietämystä laitteesta, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, tämän valtuuttaman huoltoteknikon tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteen välttämiseksi.
- **Varo, kuuma pinta!** Laitteen pinnat kuumenevat helposti käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Puhdista irrotettavat osat kuumalla huuhteluvedellä aina käytön jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti. Katso yksityiskohtaiset puhdistusohjeet luvusta **7 Puhdistus ja hoito**.

### 3 Lisäturvallisuusohjeet

- Älä koskaan käytä vaurioitunutta tai lattialle pudonnutta laitetta! Tällaisissa tapauksissa irrota laite virtalähteestä. Ota sitten yhteyttä asiakaspalveluun laitteen tarkastuksen tai korjauksen vuoksi.
- Älä koskaan nosta veteen pudonnutta sähkölaitetta. Tällaisissa tapauksissa irrota pistoke välittömästi pistorasiasta.
- Älä purista, taivuta tai vedä virtajohtoa terävien reunojen yli välttääksesi sen vaurioitumisen.
- Pidä virtajohto ja laite etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
- Älä koskaan käytä lisävarusteita, joita ei ole mainittu käyttöohjeessa. Ne voivat aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle ja vaurioittaa laitetta. Käytä ainoastaan alkuperäisiä varaosia ja lisävarusteita.
- Irrota kaikki lisävarusteet ja osat käytön jälkeen.
- Älä laita mitään esineitä laitteen rungon sisään.
- Kun käytät pergamenttipaperia tai alumiinifoliota, varmista, että se on tukevasti kiinnitetty ruokaan. Irrallinen materiaali voi joutua kosketuksiin lämpöelementtien kanssa ja aiheuttaa tulipalon vaaran. Älä käytä pergamenttipaperia tai alumiinifoliota, ellei se ole ehdottoman välttämätöntä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on vaurioitunut.
- Pidä vähintään 15 cm:n etäisyys joka puolella. Jätä vähintään 30 cm laitteen takaosan ja muiden esineiden väliin. Aseta laite niin, että laitteen takana oleva ilmanpoistoaukko ei osoita esineisiin, jotka ovat herkkiä lämmölle, rasvalle tai kosteudelle, kuten tapetit, lasilevyt, huonekalujen takaseinät ja muut vastaavat kohteet.
- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu nimellisjännite vastaa paikallista jännitettä.

### 4 Käyttötarkoitus

**VAROITUS! Henkilövahingon vaara!**

– Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen. Muu käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi.

- Laite on suunniteltu erityisesti tehokkaaseen kypsennykseen kiertoilmalla.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kuivissa ympäristöissä ja se soveltuu käytettäväksi vain sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tapauksissa, kuten:
  – Henkilökunnan keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  – Maalaistalot;
  – Asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintarkoitukseen soveltuvissa tiloissa;
  – Aamiaismajoitustyyppiset tilat.
- Laitetta ei saa käyttää veden lämmittämiseen.

## 5 Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista, että laite on sijoitettu ennen käyttöä avoimeen, hyvin ilmastoituun tilaan, jossa ei ole muita laitteita tai esteitä.

### *5.1 Pakkauksen purkaminen*

**VAROITUS! Tukehtumisvaara!**
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Tarkista pakkaus huolellisesti näkyvien vaurioiden, kuten kolhujen, reikien tai repeämien varalta. Ota viipymättä yhteyttä asiakaspalveluumme kaikissa merkittävissä asioissa. Varmista, että toimituksen sisältö on täydellinen ja vahingoittumaton ennen laitteen käyttöä.
- Avaa laatikko varovasti ja poista kaikki pakkausmateriaalit. Hävitä ja kierrätä pakkausmateriaalit vastuullisesti.
- Tarkasta laite huolellisesti näkyvien vaurioiden, naarmujen tai vikojen varalta. Varmista, että toimitus sisältää kaikki tuotteen osat ja lisävarusteet, ja ilmoita mahdollisista vaurioista sekä puuttuvista osista asiakaspalveluumme.

### *5.2 Kahvan asennus*

1. Poista koriin kiinnitetty tarra.
2. Aseta kahva korin etupuolella olevaan loveen. Kahva napsahtaa paikoilleen pysyvästi.

### *5.3 Ensimmäinen puhdistus*

1. Poista kaikki jäljellä olevat pakkausmateriaalit ja tarrat ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Älä koskaan irrota tunnistetarraa.
2. Puhdista laite Puhdistus ja hoito -luvussa kuvatulla tavalla.
3. Ennen ensimmäistä käyttöä käytä laitetta sekä korin että paistopellin kanssa 200 °C:ssa 30 minuutin ajan ilman ruokaa. Tämä poistaa mahdolliset valmistuksesta jääneet hajut. Katso luku **6.4 DIY-kypsennys**.
4. Varmista riittävä ilmanvaihto avaamalla ikkunat tai parvekkeen ovet tämän prosessin aikana.
5. Kuumennuksen jälkeen toista puhdistustoimenpide luvussa **7 Puhdistus ja hoito** kuvatulla tavalla.

## 6 Käyttö

**VAROITUS! Palovamman vaara!**
- Pidä kädet ja kasvot etäällä ilmanpoistoaukoista kypsennyksen aikana.
- Älä liikuta laitetta kypsennyksen aikana.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä aina kahvaa ja suojaa kätesi patalapuilla tai uunikintailla laitetta käsitellessäsi.
- Älä koskaan käännä koria kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Ruoasta voi kerääntyä kuumaa öljyä korin pohjalle.

**HUOMAUTUS! Vaurioitumisvaara!**
- Älä ylitäytä koria reunoja myöten. Jätä tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään korin sisällä.
- Älä käytä metallisia keittovälineitä laitteen kanssa. Metallipinta voi irrottaa tarttumattoman pinnoitteen korista ja paistopellistä.
- Käytä laitetta aina kiinteällä, tasaisella, syttymättömällä pinnalla.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana.

**Huomautus:** Laite siirtyy valmiustilaan (vain ⏻-painike syttyy), jos sitä ei käytetä 10 minuuttiin. Napauta ⏻ -painiketta uudelleen poistuaksesi valmiustilasta.
**Huomautus:** Keskeytä kypsentäminen milloin tahansa napauttamalla ⏯-painiketta. Jatka kypsentämistä napauttamalla ⏯-painiketta uudelleen.
**Huomautus:** Laite toimii vain, kun kori on asetettu oikein.

### *6.1 Viestien ja toimintojen näyttäminen*

**Huomautus:** Seuraavat viestit saattavat näkyä näytössä käytön aikana.

| Näyttö | Toiminto |
|---|---|
| **Starting Up (Käynnistys)** | Laite käynnistyy. |
| AI Smart **Cooking (Älykäs kypsennys)** | Laite valitsee automaattisesti sopivan ohjelman. |
| **Temp (Lämpötila)** | Näyttää kypsennyslämpötilan. |
| **Timer (Ajastin)** | Näyttää kypsennysajan. |
| **Empty disk (Tyhjä levy)** | Ilmaisee, että ruokaa ei ole tunnistettu. |
| **DIY (KÄSIKÄYTTÖ)** | Aseta kypsennysaika ja -lämpötila manuaalisesti. |
| **Cooking (Kypsennys)** | Kypsennysprosessi on käynnissä. |
| **Pausing/Pause (Keskeytys/tauko)** | Kypsennysprosessi on keskeytetty. |
| **Keep Warm (Lämpimänäpito)** | Pitää ruoan lämpimänä kypsennyksen jälkeen. |
| **Please shake the basket (Ravista koria)** | Osoittaa, että koria on ravistettava tai ruokaa käännettävä, jotta varmistetaan tasainen kypsennys. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Huomautus: Puhdista kamera)** | Osoittaa, että kamera on puhdistettava ruoan asianmukaisen tunnistamisen varmistamiseksi. |
| **Recognising... (Tunnistetaan…)** | Laite tunnistaa ruoan. |
| **Unknown (Tuntematon)** | Ruokaa ei voitu havaita tai tunnistaa. |

| Näyttö | Toiminto |
|---|---|
| Finish (Lopeta) | Kypsennys on valmis. |

### *6.2 Kypsennyksen valmistelu*

1. Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Laitteesta kuuluu ääni ja ⏻-painike syttyy.
2. Kytke laite päälle painamalla ⏻-painiketta. Näyttö ja kaikki muut painikkeet syttyvät. Tämä signaali vahvistaa, että laite on käyttövalmis.
3. Irrota kori pääyksiköstä kahvan avulla.
4. Aseta paistopelti korin pohjalle.

**Huomautus:** Paistopelti on asetettava niin, että sen kaksi nuolta osoittavat oikealle ja vasemmalle (ei eteen- ja taaksepäin).

5. Laita ruoka koriin. Levitä ruoka, jotta se kypsyy tasaisesti.
6. Aseta kori takaisin pääyksikköön.

**Huomautus:** Varmista, että kori on asetettu oikein ja suljettu hyvin ennen kypsennyksen aloittamista. Korin on oltava täysin paikallaan laitteessa, jotta se toimii turvallisesti ja oikein.

### *6.3* AI/AUTO*-kypsennys*

**AI/AUTO**-kypsennys käyttää automaattista ruoan tunnistusta ja asettaa esiasetuksen, ajastimen ja lämpötilan automaattisesti ruoan tyypin ja määrän perusteella.

**Huomautus:** Annetut ajat ja lämpötilat ovat vain suosituksia. Varmista ennen laitteen käynnistämistä, että oikea ruokaohjelma ja asetukset näkyvät näytössä.

**Huomautus:** Koska erityyppiset ruoat voivat olla merkittävästi erilaisia ulkonäöltään, on mahdollista, että laite ei tunnista tai luokittele ruokaa oikein skannauksen aikana. Voimakas valo voi myös aiheuttaa sen, että laitteessa olevaa ruokaa ei pystytä tunnistamaan.

**Huomautus:** Tekoälyavusteinen kypsennys ei ole tarkoitettu pakastetuille paistovalmiille sämpylöille. Sulata pakastetut leipomotuotteet ennen **AI/AUTO**-kypsennystoimintoa tai käytä **DIY**-kypsennystoimintoa ja aseta aika ja lämpötila pakkauksen ohjeen mukaisesti.

**Huomautus:** Esiasetusta, ajastinta ja lämpötilaa on mahdollista säätää sen jälkeen, kun laite on skannannut ruoan. Muuta esiasetusta napauttamalla −- tai +-painiketta käydäksesi läpi esiasetetut kohteet. Voit muuttaa kypsennysaikaa napauttamalla TEMP/TIME-painiketta, kunnes näytön ajastinosio palaa oranssina. Napauta +- tai −-painiketta pidentääksesi tai lyhentääksesi kypsennysaikaa. Voit muuttaa kypsennyslämpötilaa napauttamalla TEMP/TIME-painiketta, kunnes näytön lämpötilaosio palaa oranssina. Napauta +- tai −-painiketta nostaaksesi tai alentaaksesi kypsennyslämpötilaa.

1. Napauta AI/AUTO-painiketta. Laite skannaa ruoan ja suositellut asetukset (esiasetus, ajastin, lämpötila) näkyvät näytössä.
2. Käynnistä kypsennys napauttamalla ⏯-painiketta. Näytössä näkyy ”**Cooking**”.
3. Laitteesta voi kuulua kypsennyksen aikana 5 piippausta ja näytöllä lukea ”**Please shake the basket**”. Irrota kori pääyksiköstä kahvan avulla.

**Huomautus:** Laitteen toiminto keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Näytössä näkyy ”**Pausing**” tai ”**Pause**” (Tauko).

4. Ravista koria, jotta ruoka levittyy tasaisesti, tai käännä ruoka toisin päin.
5. Aseta kori takaisin pääyksikköön. Laite jatkaa kypsennystä.
6. Kypsennys on päättynyt, kun laitteesta kuuluu 3 piippausta. Laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan.
7. Lämpimänäpitotila päättyy, kun ⏻-painiketta napautetaan tai kori on otettu ulos. Näytössä näkyy ”**Finish**”.
8. Irrota kori pääyksiköstä kahvan avulla ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.
9. Ota ruoka ulos pihdeillä.

#### *6.3.1 Näytön tekoälyohjelma*

Selaa näytön esiasetettuja ohjelmia +- ja −-painikkeilla. Valittu ohjelma ilmestyy näyttöön. Katso alla olevasta luettelosta kaikki käytettävissä olevat tekoälyohjelmat.

| Tekoälyohjelma |
|---|
| Empty disk (Tyhjä levy) |
| Shrimps (Katkaravut) |
| Chicken Skewers (Kanavartaat) |
| Beef Joint (Naudanliha) |
| Sausages (Makkarat) |
| Chicken Strips (Kanasuikaleet) |
| Fries (Ranskalaiset perunat) |
| Chicken Thighs (Kanan reidet) |
| Drumsticks (Kanan koivet) |
| Meatballs (Lihapullat) |
| Cookies (Keksit) |
| Vegetables (Vihannekset) |
| Steak (Pihvi) |
| Potatoes (Perunat) |
| Muffins (Muffinit) |
| Fish-Fingers (Kalapuikot) |
| Burger (Hampurilainen) |
| Nuggets (Nuggetit) |
| Bun (Sämpylä) |
| Chicken (Kana) |
| Wedges (Lohkoperunat) |
| Chicken Breast (Kanan rintafilee) |
| Schnitzel (Vasikanleike) |
| Salmon (Lohi) |

| Tekoälyohjelma |
| --- |
| Fish (Kala) |

### *6.4* DIY*-kypsennys*

**DIY**-kypsennys on ajastimen ja lämpötilan manuaalista asettamista varten.
**Huomautus:** Useimmissa esiasetuksissa kypsennysaika voidaan säätää 1 minuutista 60 minuuttiin. Naudanlihan ja kanan esiasetuksissa kypsennysaika voidaan säätää jopa 90 minuuttiin.

1. Napauta DIY-painiketta.
2. Aseta kypsennysaika napauttamalla TIME-painiketta, kunnes näytön ajastinosio palaa oranssina. Napauta + - tai − -painiketta pidentääksesi tai lyhentääksesi kypsennysaikaa.
3. Aseta kypsennyslämpötila napauttamalla TEMP -painiketta, kunnes näytön lämpötilaosio palaa oranssina. Napauta + - tai − -painiketta nostaaksesi tai alentaaksesi kypsennyslämpötilaa.
4. Käynnistä kypsennys napauttamalla ⏯-painiketta. Näytössä näkyy "**Cooking**".
5. Laitteesta voi kuulua kypsennyksen aikana 5 piippausta ja näytöllä lukea "**Please shake the basket**". Irrota kori pääyksiköstä kahvan avulla.

**Huomautus:** Laitteen toiminto keskeytyy automaattisesti, kun kori poistetaan. Näytössä näkyy "**Pausing**" tai "**Pause**" (Tauko).

6. Ravista koria, jotta ruoka levittyy tasaisesti, tai käännä ruoka toisin päin.
7. Aseta kori takaisin pääyksikköön. Laite jatkaa kypsennystä.
8. Kypsennys on päättynyt, kun laitteesta kuuluu 3 piippausta. Laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan.
9. Lämpimänäpitotila päättyy, kun ⏻-painiketta napautetaan tai kori on otettu ulos. Näytössä näkyy "**Finish**".
10. Irrota kori pääyksiköstä kahvan avulla ja aseta se kuumuutta kestävälle alustalle.
11. Ota ruoka ulos pihdeillä.

### *6.5 Lampun käyttö*

Kytke valo päälle / pois päältä napauttamalla LAMP -painiketta ja tarkista kypsennyksen edistyminen tarkasteluikkunasta. Lamppua ei voi kytkeä pois päältä, kun laite skannaa ruokaa.

## 7 Puhdistus ja hoito

**VAROITUS! Sähköiskun vaara!**
– Kytke laite aina pois päältä ja irrota se virtalähteestä ennen puhdistusta. Näin pienennetään sähköiskun vaaraa puhdistuksen aikana.
– Älä upota laitteen sähköosia veteen tai muihin nesteisiin puhdistuksen aikana. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
– Älä altista laitetta puhdistuksen aikana suoraan vedelle tai muille nesteille, vaan käytä aina sopivia puhdistustarvikkeita, kuten liinaa tai sientä.

**VAROITUS! Palovamman vaara!**
– Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta.

**HUOMAUTUS! Vaurioitumisvaara!**
– Vältä voimakkaiden tai hankaavien puhdistusaineiden, liuottimien, hankaustyynyjen tai pesureiden käyttöä, jotka voivat vahingoittaa pintoja, irrottaa suojapinnoitteita tai aiheuttaa korroosiota laitetta puhdistettaessa.

### *7.1 Yleistä*

**Huomautus:** Koria ja paistopeltiä ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.

1. Poista paistopelti korista.
2. Kaada jäljellä oleva öljy ulos korista.
3. Puhdista kori ja paistopelti pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä mietoa astianpesuainetta.
4. Poista pinttyneet jäämät täyttämällä kattila kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, liottamalla koria ja paistopeltiä siinä noin 10 minuuttia.
5. Huuhtele kaikki osat huolellisesti puhtaalla vedellä.
6. Kuivaa kaikki osat hyvin puhtaalla pehmeällä liinalla.

### *7.2 Pääyksikkö ja kamera*

**Huomautus:** Puhdista kamera, jos laitteella on vaikeuksia tunnistaa ruoka tarkasti tai jos näytössä näkyy "**Please clean the camera**".

1. Pyyhi pääyksikön ulkopinta ja sisäpuolen pohja sekä kamera pehmeällä kostealla liinalla.
2. Kuivaa kaikki pinnat kuivalla liinalla.

## 8 Säilytys

- Puhdista laite huolellisesti poistamalla epäpuhtaudet ja mahdolliset jäämät. Varmista, että kaikki osat ovat kuivia korroosion tai vaurioiden estämiseksi säilytyksen aikana.
- Säilytä laitetta puhtaassa, kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa. Älä säilytä laitetta märissä, kosteissa, liian kuumissa tai suoralle auringonpaisteelle alttiissa tiloissa.
- Varmista, että laitetta säilytetään turvallisessa paikassa, lasten ja lemmikkien ulottumattomissa.
- Kääri virtajohto siististi ja vältä teräviä mutkia tai taitoksia, jotka voivat johtaa johdon vaurioitumiseen tai sähköiskuun.

## 9 Vianmääritys

| Ongelma | Ratkaisu |
|---|---|
| Laite ei käynnisty. | Kytke pistoke tukevasti maadoitettuun pistorasiaan. |
| Laite ei tunnista ruokaa. | · Ruoka on laitettu liian tiiviisti. Poista kori ja levitä ruoka tasaisesti.<br>· Korissa on liian paljon ruokaa. Poista osa ruoasta.<br>· Korissa olevan ruoan tyyppi ei ole esiasetusluettelossa. Käytä sen sijaan **DIY**-kypsennystoimintoa. |
| Ruoka on huonosti kypsennettyä, epätasaisesti kypsennettyä tai ei rapeaa. | · Liian paljon ruokaa on kypsennetty samanaikaisesti. Poista osa ruoasta ja kypsennä sitä pienemmissä erissä.<br>· Kypsennyslämpötila on liian alhainen. Nosta kypsennyslämpötilaa.<br>· Kypsennysaika on liian lyhyt. Pidennä kypsennysaikaa.<br>· Jotkut ruoat, kuten ranskalaiset perunat, vaativat ravistelua puolivälissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti.<br>· Joistakin ruoista ei ehkä tule yhtä rapeita kuin perinteisessä rasvakeittimessä. Suihkuta öljyä ruoan pinnalle, jotta tulos olisi rapeampi. |
| Ruoka on ylikypsää/palanutta. | · Kypsennyslämpötila on liian korkea. Alenna kypsennyslämpötilaa.<br>· Kypsennysaika on liian pitkä. Lyhennä kypsennysaikaa. |
| Ilmanpoistoaukoista tulee valkoista savua. | Kypsennyksen aikana öljy voi savuta kuumennettaessa. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Kaada ylimääräinen öljy pois tarpeen mukaan. |
| Laite ei käynnistä kypsennystä. | Varmista, että kori on asetettu oikein ja suljettu hyvin. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" ilmestyy näyttöön. | Kamera voi olla likainen. Puhdista kamera varmistaaksesi, että ruoka tunnistetaan oikein. |
| Laite ei reagoi tai näyttö jäätyy käytön aikana. | Laite on ehkä nollattava. Irrota laite virtalähteestä ja kytke se uudelleen lyhyen ajan kuluttua. |

- Jos ilmenee ongelmia, joita et käyttäjänä pysty ratkaisemaan, ota yhteyttä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löytyvät liitteenä olevista takuuehdoista.
- Ennen laitteen palauttamista ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi mahdollisesti pakkausta ja merkintöjä koskevat erityisohjeet.

## 10 Hävittäminen

### *10.1 Laitteen hävittäminen*



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevalla direktiivillä pyritään minimoimaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen lisäämällä uudelleenkäyttöä ja kierrätystä sekä vähentämällä kaatopaikoille päätyvän sähkö- ja elektroniikkalaiteromun määrää. Tuotteessa ja sen pakkauksessa oleva merkki tarkoittaa, että tuote on hävitettävä erillään tavallisesta kotitalousjätteestä sen käyttöiän päätyttyä. Huomaa, että omistaja vastaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromun hävittämisestä kierrätyskeskuksiin luonnonvarojen säästämiseksi. Kullakin maalla on omat sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteensä. Jos haluat lisätietoja kierrätyksen jättöpaikoista, ota yhteyttä paikalliseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden jätehuoltoviranomaiseen, kaupungin- tai kunnantaloon tai kotitalouksien jätehuoltoon.

## Fritadeira a ar quente digital com IA S-FRY

**Prezado(a) cliente,**

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as seguintes instruções e guarde este manual para referência futura. O aparelho só deve ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com estas instruções.

### 1 Visão geral

1. Visor
2. Botão **AI/AUTO** (IA/Auto)
3. Botão **LAMP** (Lâmpada)
4. Botão para iniciar/parar
5. Botão **DIY** (Modo personalizado)
6. Botão Menos
7. Botão de ligar/desligar
8. Botão **TEMP/TIME** (Temperatura/tempo)
9. Botão Mais
10. Painel de controlo
11. Entrada de ar
12. Unidade principal
13. Luz LED
14. Câmara
15. Janela de visualização
16. Pega
17. Cesto
18. Bandeja de fritura
19. Saída de ar
20. Cabo de alimentação com ficha de alimentação
21. Pés antiderrapantes

### 2 Instruções de segurança importantes

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas ou se receberem instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar riscos.
- **Cuidado, superfície quente!** As superfícies do aparelho podem aquecer durante a utilização.
- O aparelho não se destina à operação com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Lave as peças removíveis com água quente após cada utilização e seque-as bem. Consulte o capítulo **7 Limpeza e manutenção** para obter instruções de limpeza detalhadas.

### 3 Instruções de segurança adicionais

- Nunca utilize um aparelho danificado ou que tenha sofrido uma queda! Nesses casos, desconecte o aparelho da fonte de alimentação. Em seguida, contacte o serviço de apoio ao cliente para solicitar a verificação ou reparação do aparelho.
- Nunca recupere um aparelho elétrico que tenha caído na água. Nesses casos, remova imediatamente a ficha da tomada.
- Para evitar danificar o cabo de alimentação, não aperte, dobre ou arraste-o sobre as bordas afiadas.
- Mantenha o cabo de alimentação e o aparelho longe de superfícies quentes e chamas abertas.
- Nunca use acessórios que não sejam recomendados neste manual. Estes podem representar um risco de segurança para o utilizador, podendo danificar o aparelho. Use apenas peças e acessórios originais.
- Após a utilização, remova todos os acessórios.
- Não insira objetos na carcaça do aparelho.
- Se usar papel vegetal ou papel de alumínio, coloque alimentos por cima do mesmo e certifique-se de que não levanta. O material solto pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e representar risco de incêndio. Não use papel vegetal nem papel de alumínio, exceto quando absolutamente necessário.
- Não use o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou qualquer outra peça estiver danificada.
- Mantenha uma distância mínima de 15 cm em relação a outros objetos em todos os lados. Mantenha uma distância mínima de 30 cm entre a parte de trás do aparelho e outros objetos. Configure o aparelho de modo que a abertura de saída de ar na parte de trás da unidade não fique virada para objetos sensíveis ao calor, à gordura ou à humidade, como papel de parede, painéis de vidro, mobiliário e outros artigos semelhantes.
- Certifique-se de que a tensão nominal na placa de identificação do aparelho corresponde à alimentação local.

## 4 Utilização prevista

**AVISO! Risco de ferimentos!**

- Não utilize o aparelho para uma finalidade diferente do uso previsto, conforme descrito neste manual. Uma utilização diferente é considerada não autorizada.

- O aparelho foi concebido especificamente para a cozedura de alimentos por convecção de ar de alta eficiência.
- Este aparelho destina-se apenas para uso em ambientes domésticos.
- O aparelho destina-se à utilização em ambientes secos e é adequado apenas para utilização em espaços interiores.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
  - áreas de cozinha da equipe em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - ambientes tipo pousada.
- O aparelho não deve ser usado para aquecer água.

## 5 Antes da primeira utilização

Certifique-se de que o aparelho é colocado numa área aberta e bem ventilada, sem outros aparelhos e obstruções, antes da utilização.

### *5.1 Desembalar*

**AVISO! Risco de asfixia!**

- Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e dos animais de estimação para evitar o risco de asfixia.

- Inspecione cuidadosamente a embalagem quanto a quaisquer sinais visíveis de danos, tais como amolgadelas, perfurações ou rasgões. Contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente em caso de questões importantes. Certifique-se de que o conteúdo da entrega esteja completo e sem danos antes de usar o aparelho.
- Abra cuidadosamente a caixa e remova todos os materiais de embalagem. Elimine e recicle os materiais de embalagem de forma responsável.
- Inspecione minuciosamente o aparelho quanto a danos, arranhões ou defeitos visíveis. Verifique se todas as peças e acessórios previstos estão presentes e comunique quaisquer danos ou componentes em falta ao nosso serviço de apoio ao cliente.

### *5.2 Instalação da pega*

1. Remova a etiqueta afixada no cesto.
2. Deslize a pega para o entalhe na parte frontal superior do cesto. A pega encaixa de forma permanente.

### *5.3 Limpeza inicial*

1. Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova os materiais de embalagem e os adesivos remanescentes. Nunca remova a etiqueta de identificação.
2. Limpe o aparelho conforme descrito na secção Limpeza e manutenção.
3. Antes da primeira utilização, coloque o aparelho em funcionamento com o cesto e a bandeja de fritura colocados e sem alimentos a 200 °C durante 30 minutos. Isto ajuda a eliminar eventuais odores de produção residuais. Consulte o capítulo **6.4 Cozedura DIY**.
4. Assegure uma ventilação adequada abrindo janelas ou portas da varanda durante o processo.
5. Após o aquecimento, repita o procedimento de limpeza conforme descrito no capítulo **7 Limpeza e manutenção**.

## 6 Utilização

**AVISO! Risco de queimaduras!**

- Mantenha as mãos e o rosto afastados das saídas de ar durante a cozedura.
- Não mova o aparelho durante a cozedura.
- Não toque em superfícies quentes. Use sempre a pega e proteja as mãos com pegas de cozinha ou luvas de forno ao manusear o aparelho.
- Nunca vire o cesto durante e após a cozedura. O óleo quente dos alimentos pode acumular-se no fundo do cesto.

**NOTA! Risco de danos!**

- Não encha o cesto até ao rebordo. Deixe espaço para o ar circular dentro do cesto.
- Não use utensílios de cozinha de metal com o aparelho. A superfície de metal pode raspar o revestimento antiaderente do cesto e da bandeja de fritura.
- Opere o aparelho sempre numa superfície sólida, nivelada e não inflamável.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a cozedura.

**Nota:** O aparelho muda para o modo de repouso (só com o botão ⏻ aceso) após 10 minutos de inatividade. Toque no botão ⏻ novamente para sair do modo de repouso.
**Nota:** Durante a cozedura, toque no botão ⏯ para colocar a cozedura em pausa a qualquer momento. Toque no botão ⏯ novamente para retomar a cozedura.
**Nota:** O aparelho só funciona quando o cesto está inserido corretamente.

### *6.1 Funções e mensagens do visor*

**Nota:** As seguintes mensagens podem aparecer no visor durante a utilização.

| Visor | Função |
|---|---|
| **Starting Up (A iniciar)** | O aparelho está a iniciar. |
| AI Smart **Cooking (Cozedura inteligente com IA)** | O aparelho seleciona um programa adequado automaticamente. |
| **Temp (Temperatura)** | Mostra a temperatura de cozedura. |
| **Timer (Tempo)** | Mostra o tempo de cozedura. |
| **Empty disk (Disco vazio)** | Indica que não foram detetados alimentos. |
| **DIY (Personalizado)** | Defina o tempo de cozedura e a temperatura manualmente. |
| **Cooking (A cozinhar)** | O processo de cozedura está em curso. |
| **Pausing/Pause (Em pausa/Pausa)** | O processo de cozedura está em pausa. |
| **Keep Warm (Manter quente)** | Mantém os alimentos quentes após a conclusão do processo de cozedura. |
| **Please shake the basket (Agite o cesto)** | Indica que é necessário agitar o cesto ou virar os alimentos para garantir uma cozedura uniforme. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Limpe a câmara)** | Indica que é necessário limpar a câmara para garantir uma deteção adequada dos alimentos. |
| **Recognising... (A reconhecer...)** | O aparelho está a detetar os alimentos. |
| **Unknown (Desconhecido)** | Não foi possível detetar ou identificar os alimentos. |
| **Finish (Concluído)** | O processo de cozedura foi concluído. |

### *6.2 Preparação para a cozedura*

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com terra. O aparelho emite um som e o botão ⏻ acende-se.
2. Prima o botão ⏻ para ligar o aparelho. O visor e todos os outros botões acendem-se. Este sinal confirma que o aparelho está pronto a utilizar.
3. Retire o cesto da unidade principal utilizando a pega.
4. Coloque a bandeja de fritura no fundo do cesto.

**Nota:** A bandeja de fritura deve ser posicionada de forma que as duas setas fiquem viradas para a direita e para a esquerda (e não para a frente e para trás).

5. Coloque os alimentos no cesto. Distribua os alimentos uniformemente para que cozinhem uniformemente.
6. Volte a inserir o cesto na unidade principal.

**Nota:** Certifique-se de que o cesto está inserido corretamente e completamente fechado antes de iniciar o processo de cozedura. O cesto deve estar totalmente encaixado no aparelho para garantir um funcionamento correto e seguro.

### *6.3 Cozedura com* AI/AUTO

A cozedura com **AI/AUTO** usa o reconhecimento automático de alimentos para definir as predefinições, o temporizador e a temperatura automaticamente com base no tipo e na quantidade de alimentos.

**Nota:** As temperaturas e os tempos indicados são apenas recomendações. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o visor indica o programa e as configurações corretos para os alimentos.

**Nota:** Como diferentes tipos de alimentos podem ter um aspeto significativamente diferente, é possível que o aparelho não consiga detetar os alimentos ou os classifique incorretamente durante o reconhecimento. As fontes de luz fortes também podem causar falhas na identificação de alimentos dentro do aparelho.

**Nota:** A cozedura com IA não se destina a pãezinhos congelados prontos a cozer. Descongele os produtos de padaria congelados antes de usar a função de cozedura com **AI/AUTO** ou use a função de cozedura **DIY** para definir um período de tempo e uma temperatura personalizados de acordo com as instruções da embalagem.

**Nota:** É possível ajustar as predefinições, o temporizador e a temperatura depois de o aparelho digitalizar os alimentos. Para alterar as predefinições, toque no botão ⊖ ou no botão ⊕ para percorrer os itens predefinidos. Para alterar o tempo de cozedura, toque no botão TEMP/TIME até que a secção do temporizador no visor acenda a laranja. Toque no botão ⊖ ou no botão ⊕ para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Para alterar a temperatura de cozedura, toque no botão TEMP/TIME até que a secção da temperatura no visor acenda a laranja. Toque no botão ⊖ ou no botão ⊕ para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.

1. Toque no botão AI/AUTO. O aparelho reconhece os alimentos e as configurações recomendadas (predefinições, temporizador, temperatura) aparecem no visor.
2. Toque no botão ⏯ para começar a cozinhar. O visor indica "**Cooking**".
3. Durante a cozedura, o aparelho pode emitir 5 sinais sonoros e o visor pode indicar "**Please shake the basket**". Retire o cesto da unidade principal utilizando a pega.

**Nota:** O aparelho entra em pausa automaticamente quando o cesto é removido. O visor indica "**Pausing**" ou "**Pause**" (Pausa).

4. Agite o cesto para distribuir os alimentos uniformemente ou vire os alimentos.
5. Volte a inserir o cesto na unidade principal. O aparelho retoma a cozedura.
6. A cozedura termina quando o aparelho emite 3 sinais sonoros. O aparelho entra automaticamente no modo Manter quente.
7. O modo Manter quente para quando tocar no botão ⏻ ou retirar o cesto. O visor indica "**Finish**".
8. Retire o cesto da unidade principal utilizando a pega e coloque-o numa esteira resistente ao calor.
9. Use uma tenaz para retirar os alimentos.

### *6.3.1 Programa de IA no visor*

Use os botões ⊖ e ⊕ para percorrer os programas predefinidos disponíveis no visor. O programa selecionado aparece no ecrã. Consulte a lista abaixo para obter uma visão geral completa de todos os programas de IA.

| Programa de IA |
|---|
| Empty disk (Disco vazio) |
| Shrimps (Camarão) |
| Chicken Skewers (Espetadas de frango) |
| Beef Joint (Peça de carne de vaca) |
| Sausages (Salsichas) |
| Chicken Strips (Tiras de frango) |
| Fries (Batatas fritas) |
| Chicken Thighs (Coxas de frango) |
| Drumsticks (Pernas de frango) |
| Meatballs (Âlmondegas) |
| Cookies (Bolachas) |
| Vegetables (Vegetais) |
| Steak (Bife) |
| Potatoes (Batatas) |
| Muffins (Queques) |
| Fish-Fingers (Douradinhos de peixe) |
| Burger (Hambúrguer) |
| Nuggets |
| Bun (Pão) |
| Chicken (Frango) |
| Wedges (Batatas em gomos) |
| Chicken Breast (Peito de frango) |
| Schnitzel (Panados) |
| Salmon (Salmão) |
| Fish (Peixe) |

### *6.4 Cozedura* DIY

A cozedura **DIY** serve para definir manualmente o temporizador e a temperatura.
**Nota:** Para a maioria das predefinições, é possível ajustar o tempo de cozedura entre 1 e 60 minutos. Para as predefinições Beef Joint (Peça de carne de vaca) e Chicken (Frango), é possível definir um tempo de cozedura de até 90 minutos.

1. Toque no botão DIY.
2. Para definir o tempo de cozedura, toque no botão TEMP/TIME até que a secção do temporizador no visor acenda a laranja. Toque no botão ⊖ ou no botão ⊕ para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
3. Para definir a temperatura de cozedura, toque no botão TEMP/TIME até que a secção da temperatura no visor acenda a laranja. Toque no botão ⊖ ou no botão ⊕ para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
4. Toque no botão ⏯ para começar a cozinhar. O visor indica "**Cooking**".
5. Durante a cozedura, o aparelho pode emitir 5 sinais sonoros e o visor pode indicar "**Please shake the basket**". Retire o cesto da unidade principal utilizando a pega.

**Nota:** O aparelho entra em pausa automaticamente quando o cesto é removido. O visor indica "**Pausing**" ou "**Pause**" (Pausa).

6. Agite o cesto para distribuir os alimentos uniformemente ou vire os alimentos.
7. Volte a inserir o cesto na unidade principal. O aparelho retoma a cozedura.
8. A cozedura termina quando o aparelho emite 3 sinais sonoros. O aparelho entra automaticamente no modo Manter quente.
9. O modo Manter quente para quando tocar no botão ⏻ ou retirar o cesto. O visor indica "**Finish**".
10. Retire o cesto da unidade principal utilizando a pega e coloque-o numa esteira resistente ao calor.
11. Use uma tenaz para retirar os alimentos.

### *6.5 Utilização da lâmpada*

Toque no botão LAMP para ligar/desligar a luz para verificar o progresso da cozedura através da janela de visualização. Não é possível desligar a lâmpada quando o aparelho está a fazer o reconhecimento dos alimentos.

## 7 Limpeza e manutenção

**AVISO! Risco de choque elétrico!**
- Sempre desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de qualquer limpeza. Isto é para reduzir o risco de choque elétrico durante a limpeza.
- Durante a limpeza, não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca mantenha o aparelho em água corrente.
- Durante a limpeza, não exponha o aparelho diretamente a água ou outros líquidos, use sempre acessórios de limpeza adequados, como um pano ou esponja.

**AVISO! Risco de queimaduras!**
- Deixe o aparelho arrefecer até alcançar a temperatura ambiente antes de o limpar.

**NOTA! Risco de danos!**
- Evite usar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes ou esfregões que possam danificar as superfícies, remover revestimentos de proteção ou causar corrosão ao limpar o aparelho.

### *7.1 Geral*

**Nota:** O cesto e a bandeja de fritura não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
1. Retire a bandeja de fritura do cesto.
2. Deite fora o eventual óleo remanescente no cesto.
3. Limpe o cesto e a bandeja de fritura com um pano macio, água quente e uma pequena quantidade de detergente suave.
4. Em caso de resíduos de alimentos persistentes, encha uma panela com água quente e detergente, deixe o cesto e a bandeja de fritura de molho durante cerca de 10 minutos.
5. Enxague todas as peças cuidadosamente com água limpa.
6. Seque todas as peças completamente com um pano macio e limpo.

### *7.2 Unidade principal e câmara*

**Nota:** Limpe a câmara quando o aparelho tiver dificuldade em reconhecer os alimentos corretamente ou caso o visor indique "**Please clean the camera**".
1. Limpe o exterior e a parte de baixo do interior da unidade principal e a câmara com um pano macio e húmido.
2. Seque todas as superfícies com um pano húmido.

## 8 Armazenamento

- Limpe bem o aparelho, remova a sujidade, detritos e quaisquer substâncias residuais. Certifique-se de que todas as peças estão secas para evitar corrosão ou danos durante o armazenamento.
- Guarde o aparelho num local limpo, seco e bem ventilado. Evite armazenar o aparelho em áreas húmidas, excessivamente quentes ou expostas à luz solar direta.
- Certifique-se de que o aparelho está armazenado num local seguro, protegido contra o acesso não autorizado de crianças e animais de estimação.
- Enrole o cabo de alimentação ordenadamente e evite curvas ou dobras acentuadas que possam levar à quebra do fio ou riscos elétricos.

## 9 Resolução de problemas

| Problema | Solução |
|---|---|
| O aparelho não liga. | Ligue firmemente a ficha de alimentação a uma tomada com terra. |
| O aparelho não reconhece os alimentos. | · Os alimentos estão demasiado próximos uns dos outros. Retire o cesto e distribua os alimentos uniformemente.<br>· Demasiados alimentos no cesto. Retire alguns alimentos.<br>· O tipo de alimentos no cesto não está na lista predefinida. Use a função de cozedura **DIY**. |
| Os alimentos não estão bem cozinhados, não estão cozinhados uniformemente ou não estão crocantes. | · Está a cozinhar demasiados alimentos ao mesmo tempo. Retire alguns dos alimentos e cozinhe quantidades mais pequenas.<br>· A temperatura de cozedura é demasiado baixa. Aumente a temperatura de cozedura.<br>· O tempo de cozedura é demasiado curto. Aumente o tempo de cozedura.<br>· Alguns alimentos, como batatas fritas, precisam de ser agitados a meio da cozedura para cozinharem uniformemente.<br>· Alguns alimentos podem não ficar tão crocantes como numa fritadeira tradicional. Pulverize um pouco de óleo nos alimentos para obter um resultado mais crocante. |
| Os alimentos estão demasiado cozidos/queimados. | · A temperatura de cozedura é demasiado alta. Diminua a temperatura de cozedura.<br>· O tempo de cozedura é demasiado longo. Diminua o tempo de cozedura. |

| Problema | Solução |
|---|---|
| Saída de fumo branco das saídas de ar. | O óleo quente produzido durante a cozedura pode produzir fumo quando é aquecido. Isto não afeta a utilização do produto. Descarte o óleo em excesso conforme necessário. |
| O aparelho não começa a cozinhar. | Certifique-se de que o cesto está inserido corretamente e completamente fechado. |
| "**Notice: Please clean the Camera**" é exibido no ecrã. | A câmara pode estar suja. Limpe a câmara para garantir uma detecção adequada dos alimentos. |
| O aparelho não responde ou o visor congela durante a operação. | Poderá ser necessário reiniciar o aparelho. Desligue o aparelho da fonte de alimentação e volte a ligá-lo após um curto período de tempo. |

- Se surgir algum problema que o utilizador não consiga resolver, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Os dados de contacto estão disponíveis na declaração de garantia em anexo.
- Antes de devolver o aparelho, contacte o serviço de apoio ao cliente para obter quaisquer instruções específicas relativas à embalagem e rotulagem que possam ser aplicáveis.

## 10 Eliminação

### *10.1 Eliminação do aparelho*

A diretiva relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) visa minimizar o impacto dos equipamentos elétricos e eletrónicos no ambiente e na saúde humana, aumentando a reutilização e reciclagem e reduzindo a quantidade de resíduos elétricos e eletrónicos enviados para aterros sanitários. O símbolo neste produto e na sua embalagem significa que este produto deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico comum no final da sua vida útil. Lembre-se de que é responsabilidade do proprietário eliminar os resíduos elétricos e eletrónicos nos centros de reciclagem, a fim de conservar os recursos naturais. Cada país tem os seus centros de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos. Para obter informações sobre centros de reciclagem, entre em contacto com a autoridade local de gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, o a câmara municipal local ou o serviço de eliminação de resíduos domésticos.

## Frytownica beztłuszczowa S-FRY Digital AI

**Szanowny Kliencie,**

przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby zaznajomione z niniejszą instrukcją.

### 1 Informacje ogólne

1. Wyświetlacz
2. Przycisk **AI/AUTO** (AI/Auto)
3. Przycisk **LAMP (Lampa)**
4. Przycisk start/stop
5. Przycisk **DIY (Ustawienia indywidualne)**
6. Przycisk minus
7. Przycisk zasilania
8. Przycisk **TEMP/TIME (Temperatura/czas)**
9. Przycisk plus
10. Panel sterowania
11. Wlot powietrza
12. Jednostka główna
13. Światło LED
14. Kamera
15. Okienko podglądu
16. Uchwyt
17. Kosz
18. Taca do smażenia
19. Wylot powietrza
20. Przewód zasilający z wtyczką
21. Nóżki antypoślizgowe

### 2 Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego przewód należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- **Uwaga, gorąca powierzchnia!** Powierzchnie urządzenia mogą stać się gorące podczas pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Po każdym użyciu wyczyść zdejmowane części w gorącej wodzie z dodatkiem środka myjącego i dokładnie je wysusz. Szczegółowe instrukcje czyszczenia znajdują się w rozdziale **7 Czyszczenie i konserwacja**.

### 3 Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa

- Nie wolno używać urządzenia uszkodzonego lub po jego upuszczeniu! W takich przypadkach należy odłączyć urządzenie od zasilania. Następnie skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu kontroli lub naprawy urządzenia.
- Nie wolno wyciągać urządzenia elektrycznego, które wpadło do wody. W takich przypadkach należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nie wolno go ściskać, zaginać ani przeciągać po ostrych krawędziach.
- Przewód zasilający i urządzenie należy trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie wolno stosować akcesoriów, które nie są zalecane w niniejszej instrukcji obsługi. Mogą one zagrażać bezpieczeństwu użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Należy stosować wyłącznie oryginalne części i akcesoria.
- Po użyciu należy usunąć wszystkie akcesoria i nasadki.
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, upewnij się, że są one dobrze obciążone żywnością. Luźny materiał może wejść w kontakt z elementami grzewczymi i stanowić zagrożenie pożarowe. Nie używaj papieru do pieczenia ani folii aluminiowej, jeżeli nie jest to absolutnie konieczne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub jakiekolwiek inne części są uszkodzone.
- Zachowaj minimalną odległość 15 cm ze wszystkich stron. Pozostaw co najmniej 30 cm między tyłem urządzenia a innymi przedmiotami. Ustaw urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza z tyłu urządzenia nie był skierowany na przedmioty wrażliwe na ciepło, tłuszcz lub wilgoć, takie jak tapety, szyby, ścianki mebli i podobne przedmioty.
- Parametry lokalnego zasilania muszą odpowiadać napięciu znamionowemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

## 4 Przeznaczenie

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!**
- Nie wolno używać urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi. Inne użycie jest uważane za niedozwolone.

- Urządzenie jest zaprojektowane specjalnie do wydajnego gotowania z obiegiem gorącego powietrza.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w warunkach domowych.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w suchym środowisku i wyłącznie w pomieszczeniach.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - Gospodarstwa rolne;
  - Hotele, motele i inne obiekty mieszkalne;
  - Obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
- Nie wolno używać urządzenia do podgrzewania wody.

## 5 Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem upewnij się, że urządzenie znajduje się w otwartym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od innych urządzeń i przeszkód.

### *5.1 Rozpakowanie*

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko uduszenia!**
- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt, aby uniknąć ryzyka uduszenia.

- Dokładnie sprawdź opakowanie pod kątem widocznych uszkodzeń, takich jak wgniecenia, przebicia lub rozdarcia. W przypadku istotnych problemów niezwłocznie skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że zawartość dostawy jest kompletna i nieuszkodzona.
- Ostrożnie otwórz pudełko i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić i poddać recyklingowi w sposób odpowiedzialny.
- Dokładnie sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń, zadrapań lub wad. Sprawdź, czy wszystkie oczekiwane części i akcesoria są obecne, i zgłoś wszelkie uszkodzenia lub brakujące elementy do naszego działu obsługi klienta.

### *5.2 Montaż uchwytu*

1. Usuń etykietę przymocowaną do kosza.
2. Wsuń uchwyt na wycięcie w górnej przedniej części kosza. Uchwyt zatrzaśnie się na stałe.

### *5.3 Czyszczenie wstępne*

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń wszelkie pozostałe materiały opakowaniowe i naklejki. Nigdy nie usuwaj etykiety identyfikacyjnej.
2. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Przed pierwszym użyciem uruchom urządzenie z włożonym koszem i tacą do smażenia na 30 minut w temperaturze 200 °C bez wkładania żywności. Pomaga to usunąć wszelkie resztkowe zapachy produkcyjne. Zob. rozdział **6.4 Gotowanie DIY**.
4. Upewnij się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja, otwierając okna lub drzwi balkonowe podczas tego procesu.
5. Po podgrzaniu powtórz procedurę czyszczenia opisaną w rozdziale **7 Czyszczenie i konserwacja**.

## 6 Użytkowanie

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzeń!**
- Podczas gotowania trzymaj ręce i twarz z dala od wylotów powietrza.
- Nie wolno poruszać urządzeniem podczas gotowania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas obsługi urządzenia zawsze korzystaj z uchwytu i chroń ręce łapkami lub rękawicami kuchennymi.
- Nigdy nie odwracaj kosza w trakcie gotowania ani po jego zakończeniu. Gorący olej z potrawy może gromadzić się na dnie kosza.

**UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**
- Nie przepełniaj kosza po brzegi. Zostaw w koszu miejsce na cyrkulację powietrza.
- Nie używaj metalowych przyborów do gotowania. Metalowa powierzchnia może zeskrobać nieprzywierającą powłokę z kosza i tacy do smażenia.
- Używaj urządzenia wyłącznie na stabilnej, równej i niepalnej powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania.

**Wskazówka:** Urządzenie przełącza się w tryb czuwania (świeci się tylko przycisk ⏻) po 10 minutach bezczynności. Dotknij ponownie przycisku ⏻, aby wyjść z trybu czuwania.
**Wskazówka:** Podczas gotowania dotknij przycisku ⏯, aby wstrzymać gotowanie w dowolnym momencie. Dotknij ponownie przycisku ⏯, aby wznowić gotowanie.
**Wskazówka:** Urządzenie działa tylko wtedy, gdy kosz jest prawidłowo włożony.

### *6.1 Komunikaty i funkcje wyświetlacza*

**Wskazówka:** Podczas pracy na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące komunikaty.

| Wyświetlacz | Funkcja |
|---|---|
| **Starting Up (Uruchamianie)** | Urządzenie uruchamia się. |
| AI Smart **Cooking (Inteligentne gotowanie AI)** | Urządzenie automatycznie wybiera odpowiedni program. |
| **Temp (Temperatura)** | Wyświetla temperaturę gotowania. |
| **Timer (Czas gotowania)** | Wyświetla czas gotowania. |
| **Empty disk (Pusty kosz)** | Wskazuje, że nie wykryto żywności. |
| **DIY (USTAWIENIA INDYWIDUALNE)** | Ustaw czas gotowania i temperaturę ręcznie. |
| **Cooking (Gotowanie)** | Proces gotowania jest w toku. |
| **Pausing/Pause (Wstrzymywanie/pauza)** | Proces gotowania jest wstrzymany. |
| **Keep Warm (Podtrzymywanie ciepła)** | Utrzymuje ciepło potrawy po zakończeniu procesu gotowania. |
| **Please shake the basket (Potrząśnij koszem)** | Informuje, że należy potrząsnąć koszem lub obrócić żywność, aby zapewnić równomierne gotowanie. |
| **Notice: Please Clean the Camera (Uwaga: wyczyść kamerę)** | Informuje, że kamerę należy wyczyścić, aby zapewnić prawidłowe wykrywanie żywności. |
| **Recognising... (Rozpoznawanie...)** | Urządzenie wykrywa żywność. |
| **Unknown (Nieznane)** | Żywność nie została wykryta ani zidentyfikowana. |
| **Finish (Zakończono)** | Proces gotowania zakończony. |

### *6.2 Przygotowanie do gotowania*

1. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka sieciowego z uziemieniem. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a przycisk ⏻ się podświetla.
2. Naciśnij przycisk zasilania ⏻, aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz i wszystkie inne przyciski zaświecą się. Ten sygnał potwierdza, że urządzenie jest gotowe do użycia.
3. Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z jednostki głównej.
4. Umieść tacę do smażenia na dnie kosza.

**Wskazówka:** Taca do smażenia musi być ustawiona tak, aby dwie znajdujące się na niej strzałki wskazywały w prawo i w lewo, a nie do przodu i do tyłu.

5. Umieść jedzenie w koszu. Rozłóż żywność równomiernie, aby zapewnić równomierne gotowanie.
6. Wsuń kosz z powrotem do jednostki głównej.

**Wskazówka:** Przed rozpoczęciem procesu gotowania upewnij się, że kosz jest prawidłowo włożony i całkowicie zamknięty. Kosz musi być całkowicie osadzony w urządzeniu, aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie.

### *6.3 Gotowanie* AI/AUTO

Gotowanie **AI/AUTO** wykorzystuje automatyczne rozpoznawanie żywności i na podstawie jej rodzaju oraz ilości automatycznie ustawia program, czas gotowania i temperaturę.

**Wskazówka:** Podane czasy i temperatury są tylko zaleceniami. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że na wyświetlaczu widoczne są prawidłowy program i ustawienia dla danej żywności.

**Wskazówka:** Ponieważ wygląd różnych rodzajów żywności może się znacząco różnić, urządzenie może nie wykryć żywności albo błędnie ją sklasyfikować podczas skanowania. Silne źródła światła mogą również spowodować, że urządzenie nie rozpozna żywności znajdującej się w środku.

**Wskazówka:** Gotowanie AI nie jest przeznaczona do mrożonych bułek gotowych do wypieku. Przed użyciem funkcji gotowania **AI/AUTO** rozmroź żywność lub użyj funkcji gotowania **DIY**, aby ustawić własny czas i temperaturę zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

**Wskazówka:** Po zeskanowaniu żywności przez urządzenie można dostosować program, czas gotowania i temperaturę. Aby zmienić ustawienie wstępne, dotknij przycisku ⊖ lub ⊕, aby przełączać się między dostępnymi programami. Aby zmienić czas gotowania, dotknij przycisku TIME, aż sekcja czasu na wyświetlaczu zaświeci się na pomarańczowo. Dotknij przycisku ⊖ lub ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Aby zmienić temperaturę gotowania, dotknij przycisku TIME, aż sekcja temperatury na wyświetlaczu zaświeci się na pomarańczowo. Dotknij przycisku ⊖ lub ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania.

1. Dotknij przycisku AI AUTO. Urządzenie skanuje żywność, a na wyświetlaczu pojawiają się zalecane ustawienia: program, czas gotowania i temperatura.
2. Dotknij przycisku ⏯, aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Cooking**”.
3. Podczas gotowania urządzenie może wydać 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Please shake the basket**". Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z jednostki głównej.

**Wskazówka:** Urządzenie automatycznie wstrzymuje pracę po wyjęciu kosza. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Pausing**” lub „**Pause (Pauza)**”.

4. Potrząśnij koszem, aby równomiernie rozłożyć jedzenie lub obróć je na drugą stronę.

5. Wsuń kosz z powrotem do jednostki głównej. Urządzenie wznawia gotowanie.
6. Gotowanie jest zakończone, gdy urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe. Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła.
7. Tryb podtrzymywania ciepła kończy się po dotknięciu przycisku ⏻ lub po wyjęciu kosza. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Finish**”.
8. Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z jednostki głównej i umieść go na macie odpornej na wysoką temperaturę.
9. Wyjmij jedzenie za pomocą szczypiec.

### *6.3.1 Program AI na wyświetlaczu*

Użyj przycisków ⊖ i ⊕, aby przewijać dostępne programy na wyświetlaczu. Wybrany program pojawi się na ekranie. Zapoznaj się z poniższą listą, aby uzyskać pełny przegląd wszystkich programów AI.

| Program AI |
|---|
| Empty dosk (Pusty kosz) |
| Shrimps (Krewetki) |
| Chicken Skewers (Szaszłyki z kurczaka) |
| Beef Joint (Pieczeń wołowa) |
| Sausages (Kiełbaski) |
| Chicken Strips (Paski z kurczaka) |
| Fries (Frytki) |
| Chicken Thighs (Udka z kurczaka) |
| Drumsticks (Pałki z kurczaka) |
| Meatballs (Klopsiki) |
| Cookies (Ciasteczka) |
| Vegetables (Warzywa) |
| Steak (Stek) |
| Potatoes (Ziemniaki) |
| Muffins (Muffiny) |
| Fish-Fingers (Paluszki rybne) |
| Burger |
| Nuggets (Nuggetsy) |
| Bun (Bułka) |
| Chicken (Kurczak) |
| Wedges (Ćwiartki ziemniaków) |
| Chicken Breast (Pierś z kurczaka) |
| Schnitzel (Sznycel) |
| Salmon (Łosoś) |
| Fish (Ryba) |

### *6.4 Gotowanie* DIY

Gotowanie **DIY** służy do ręcznego ustawiania czasu gotowania i temperatury.

**Wskazówka:** W przypadku większości programów czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut. W przypadku programów Pieczeń wołowa i Kurczak czas gotowania można ustawić do 90 minut.

1. Dotknij przycisku DIY.
2. Aby ustawić czas gotowania, dotknij przycisku TEMP/TIME, aż sekcja czasu na wyświetlaczu zaświeci się na pomarańczowo. Dotknij przycisku ⊖ lub ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.
3. Aby ustawić temperaturę gotowania, dotknij przycisku TEMP/TIME, aż sekcja temperatury na wyświetlaczu zaświeci się na pomarańczowo. Dotknij przycisku ⊖ lub ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania.
4. Dotknij przycisku ⏯, aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Cooking**”.
5. Podczas gotowania urządzenie może wydać 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Please shake the basket**”. Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z jednostki głównej.

**Wskazówka:** Urządzenie automatycznie wstrzymuje pracę po wyjęciu kosza. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Pausing**” lub „**Pause (Pauza)**”.

6. Potrząśnij koszem, aby równomiernie rozłożyć jedzenie lub obróć je na drugą stronę.
7. Wsuń kosz z powrotem do jednostki głównej. Urządzenie wznawia gotowanie.
8. Gotowanie jest zakończone, gdy urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe. Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła.
9. Tryb podtrzymywania ciepła kończy się po dotknięciu przycisku ⏻ lub po wyjęciu kosza. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Finish**”.
10. Za pomocą uchwytu wyjmij kosz z jednostki głównej i umieść go na macie odpornej na wysoką temperaturę.
11. Wyjmij jedzenie za pomocą szczypiec.

### *6.5 Używanie lampy*

Dotknij przycisku LAMP, aby włączyć lub wyłączyć światło i sprawdzić postęp gotowania przez okienko podglądu. Światła nie można wyłączyć, gdy urządzenie skanuje żywność.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!**

- Przed każdym czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. To ograniczy ryzyko porażenia prądem elektrycznym podczas czyszczenia.
- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych cieczach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Podczas czyszczenia urządzenia nie wolno narażać go na bezpośrednie działanie wody ani innych cieczy. Zawsze należy używać odpowiednich akcesoriów do czyszczenia, np. szmatki lub gąbki.

**OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzeń!**

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

**UWAGA! Ryzyko uszkodzenia!**

- Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać stosowania ostrych lub ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników, szorstkich czyścików i szczotek, które mogą uszkodzić powierzchnie, zerwać powłoki ochronne lub spowodować korozję.

### *7.1 Informacje ogólne*

**Wskazówka:** Kosza i tacy do smażenia nie wolno myć w zmywarce.

1. Wyjmij tacę do smażenia z kosza.
2. Wylej resztki oleju z kosza.
3. Wyczyść kosz i tacę do smażenia miękką szmatką, ciepłą wodą i niewielką ilością łagodnego detergentu.
4. W przypadku uporczywych resztek jedzenia napełnij naczynie gorącą wodą z detergentem i namocz kosz oraz tacę do smażenia przez około 10 minut.
5. Dokładnie opłucz wszystkie części w czystej wodzie.
6. Całkowicie osusz wszystkie części czystą, miękką szmatką.

### *7.2 Jednostka główna i kamera*

**Wskazówka:** Wyczyść kamerę, gdy urządzenie ma trudności z dokładnym rozpoznaniem żywności lub jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**Please clean the camera**”.

1. Wytrzyj zewnętrzne powierzchnie, spód wnętrza jednostki głównej oraz kamerę miękką, wilgotną szmatką.
2. Osusz wszystkie powierzchnie suchą szmatką.

## 8 Przechowywanie

- Dokładnie wyczyść urządzenie, usuń brud, zanieczyszczenia i wszelkie pozostałe substancje. Wszystkie części muszą być suche, aby zapobiec korozji lub uszkodzeniom podczas przechowywania.
- Urządzenie przechowuj w czystym, suchym i dobrze wentylowanym miejscu. Unikaj przechowywania urządzenia w miejscach wilgotnych, nadmiernie gorących lub narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Przechowuj urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Starannie owiń przewód zasilający, unikając zagięć i skręceń, które mogłyby prowadzić do pęknięcia przewodu lub zagrożeń elektrycznych.

## 9 Rozwiązywanie problemów

| Problem | Rozwiązanie |
|---|---|
| Urządzenie nie włącza się. | Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka sieciowego z uziemieniem. |
| Urządzenie nie rozpoznaje żywności. | · Żywność jest ułożona zbyt ciasno. Wyjmij kosz i równomiernie rozłóż jedzenie.<br>· Za dużo jedzenia w koszu. Usuń część żywności.<br>· Rodzaj żywności w koszu nie znajduje się na liście programów. Zamiast tego użyj funkcji gotowania **DIY**. |
| Jedzenie jest niedogotowane, nierównomiernie ugotowane lub nie jest chrupiące. | · Jednoczesne gotowanie zbyt dużej ilości jedzenia. Wyjmij część żywności i gotuj w mniejszych porcjach.<br>· Temperatura gotowania jest zbyt niska. Zwiększ temperaturę gotowania.<br>· Czas gotowania jest zbyt krótki. Wydłuż czas gotowania.<br>· Niektórymi potrawami, np. frytkami, należy potrząsnąć w połowie gotowania, aby ugotowały się równomiernie.<br>· Niektóre potrawy mogą nie być tak chrupiące jak po przygotowaniu w tradycyjnej frytkownicy. Spryskaj potrawę olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. |
| Jedzenie jest rozgotowane/ przypalone. | · Temperatura gotowania jest zbyt wysoka. Zmniejsz temperaturę gotowania.<br>· Czas gotowania jest zbyt długi. Skróć czas gotowania. |

| Problem | Rozwiązanie |
|---|---|
| Z wylotów powietrza wydobywa się biały dym. | Gorący olej wytwarzany podczas gotowania może wytwarzać dym po podgrzaniu. Nie wpływa to na użytkowanie produktu. W razie potrzeby odlej nadmiar oleju. |
| Urządzenie nie rozpoczyna gotowania. | Upewnij się, że kosz jest prawidłowo włożony i całkowicie zamknięty. |
| „**Notice: Please clean the Camera**". Na wyświetlaczu pojawia się komunikat | Kamera może być brudna. Wyczyść kamerę, aby zapewnić prawidłowe wykrywanie żywności. |
| Urządzenie nie reaguje lub wyświetlacz zawiesza się podczas pracy. | Konieczne może być zresetowanie urządzenia. Odłącz urządzenie od zasilania i ponownie podłącz po krótkim czasie. |

- Jeśli pojawią się problemy, których nie możesz rozwiązać, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się w załączonym oświadczeniu gwarancyjnym.
- Przed zwrotem urządzenia skontaktuj się z działem obsługi klienta, aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące pakowania i etykietowania.

## 10 Utylizacja

### *10.1 Utylizacja urządzenia*



Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) ma na celu zminimalizowanie wpływu sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko i zdrowie ludzkie poprzez zwiększenie ponownego wykorzystania i recyklingu oraz zmniejszenie ilości odpadów elektrycznych i elektronicznych trafiających na wysypiska. Ten symbol na produkcie i jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi po zakończeniu użytkowania. Należy pamiętać, że obowiązkiem właściciela jest usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego poprzez przekazywanie go do centrów recyklingu w celu ochrony zasobów naturalnych. Każdy kraj ma swoje centra zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Aby uzyskać informacje na temat miejsc przekazywania sprzętu do recyklingu, należy skontaktować się z lokalnym organem ds. gospodarki odpadami elektrycznymi i elektronicznymi, lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych.

## S-FRY Ψηφιακή φριτέζα αέρα AI

**Αγαπητέ πελάτη,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που είναι εξοικειωμένα με αυτές τις οδηγίες.

### 1 Επισκόπηση

1. Οθόνη
2. Κουμπί **AI/AUTO** (TN/Αυτοματη λειτουργια)
3. Κουμπί **LAMP** (Λαμπα)
4. Πλήκτρο έναρξης/διακοπής λειτουργίας
5. Κουμπί **DIY** (Χειροκινητη λειτουργια)
6. Κουμπί ⊖ Μείον
7. Κουμπί ενεργοποίησης
8. Κουμπί **TEMP/TIME** (Θερμ/χρονοσ)
9. Κουμπί ⊕ Συν
10. Πίνακας ελέγχου
11. Είσοδος αέρα
12. Κύρια μονάδα
13. Λυχνία LED
14. Κάμερα
15. Παράθυρο παρατήρησης
16. Λαβή
17. Καλάθι
18. Δίσκος τηγανίσματος
19. Έξοδος αέρα
20. Καλώδιο τροφοδοσίας με φις
21. Αντιολισθητικά πόδια

### 2 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- **Προσοχή, καυτη επιφάνεια!** Οι επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Καθαρίστε τα αφαιρούμενα μέρη με καυτό νερό πλύσης μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε σχολαστικά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο **7 Καθαρισμός και φροντίδα** για λεπτομερείς οδηγίες καθαρισμού.

### 3 Πρόσθετες οδηγίες ασφαλείας

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που έχουν υποστεί βλάβη ή συσκευές που έχουν πέσει κάτω! Σε αυτές τις περιπτώσεις, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Στη συνέχεια, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για τον έλεγχο ή την επισκευή της συσκευής.
- Μην αγγίζετε ποτέ μια ηλεκτρική συσκευή που έχει πέσει σε νερό. Σε αυτές τις περιπτώσεις, αφαιρέστε αμέσως το φις από την πρίζα.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην το σφίγγετε, μην το λυγίζετε και μην το τραβάτε πάνω από αιχμηρές άκρες.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας και τη συσκευή μακριά από θερμές επιφάνειες και γυμνές φλόγες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται σε αυτό το εγχειρίδιο. Μπορούν να βάλουν σε κίνδυνο την ασφάλεια του χρήστη και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά μέρη και εξαρτήματα.
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα ή τα παρελκόμενα μετά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα εντός του περιβλήματος της συσκευής.
- Όταν χρησιμοποιείτε λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο, βεβαιωθείτε ότι το έχετε στερεώσει καλά με το φαγητό. Το χαλαρό υλικό μπορεί να έρθει σε επαφή με θερμαντικά στοιχεία και να δημιουργήσει κίνδυνο πυρκαγιάς. Μην χρησιμοποιείτε λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο, εκτός εάν είναι απολύτως απαραίτητο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα εξαρτήματα έχουν υποστεί ζημιά.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές. Αφήστε τουλάχιστον 30 cm μεταξύ του πίσω μέρους της συσκευής και άλλων αντικειμένων. Ρυθμίστε τη συσκευή έτσι ώστε το άνοιγμα της εξόδου αέρα στο πίσω μέρος της μονάδας να μην δείχνει σε αντικείμενα που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα, το λίπος ή την υγρασία, όπως ταπετσαρίες, υαλοπίνακες, πλάτες επίπλων και άλλα σχετικά αντικείμενα.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση στην πινακίδα τύπου της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική παροχή.

## 4 Προβλεπόμενη χρήση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!**

– Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται μη εξουσιοδοτημένη.

- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί ειδικά για μαγείρεμα με μεταφορά αέρα υψηλής απόδοσης.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε οικιακό περιβάλλον.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε ξηρό περιβάλλον και είναι κατάλληλη για χρήση σε εσωτερικούς χώρους μόνο.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  – Σε χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας;
  – Σε φάρμες;
  – Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικιών;
  – Σε πανσιόν.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση του νερού.

## 5 Πριν από την πρώτη χρήση

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε ανοιχτό, καλά αεριζόμενο χώρο, μακριά από άλλες συσκευές και εμπόδια, πριν από τη χρήση.

### *5.1 Αποσυσκευασία*

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ασφυξίας!**

– Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά και κατοικίδια για να αποφύγετε τον κίνδυνο ασφυξίας.

- Επιθεωρήστε προσεκτικά τη συσκευασία για τυχόν ορατά σημάδια βλάβης, όπως βαθουλώματα, τρυπήματα ή σκισίματα. Επικοινωνήστε αμέσως με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας για τυχόν σημαντικά ζητήματα. Βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο της παράδοσης είναι πλήρες και άθικτο πριν από τη χρήση της συσκευής.
- Ανοίξτε προσεκτικά το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Απορρίψτε και ανακυκλώστε τα υλικά συσκευασίας με υπεύθυνο τρόπο.
- Επιθεωρήστε διεξοδικά τη συσκευή για ορατές βλάβες, γρατζουνιές ή τυχόν ελαττώματα. Επαληθεύστε ότι υπάρχουν όλα τα αναμενόμενα μέρη και εξαρτήματα και αναφέρετε τυχόν ζημιές ή μέρη ή στοιχεία που λείπουν στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

### *5.2 Τοποθέτηση της λαβής*

1. Αφαιρέστε την ετικέτα που είναι τοποθετημένη στο καλάθι.
2. Σύρετε τη λαβή στην εγκοπή στην επάνω μπροστινή πλευρά του καλαθιού. Η λαβή ασφαλίζει μόνιμα στη θέση της.

### *5.3 Αρχικός καθαρισμός*

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα υλικών συσκευασίας και αυτοκόλλητα. Ποτέ μην αφαιρείτε την ετικέτα ταυτοποίησης.
2. Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα Καθαρισμός και φροντίδα.
3. Πριν από την πρώτη χρήση, λειτουργήστε τη συσκευή με το καλάθι και το τηγάνι στη θέση τους στους 200 °C για 30 λεπτά χωρίς φαγητό. Αυτό βοηθά στην εξάλειψη τυχόν υπολειμματικών οσμών κατασκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο **6.4 Λειτουργία μαγειρέματος DIY**.
4. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός ανοίγοντας τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
5. Μετά τη θέρμανση, επαναλάβετε τη διαδικασία καθαρισμού όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **7 Καθαρισμός και φροντίδα**.

## 6 Χρήση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!**

– Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις εξόδους αέρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
– Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
– Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή και προστατεύετε τα χέρια σας με λαβές ή γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό της συσκευής.
– Ποτέ μην αναποδογυρίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα. Το καυτό λάδι από το φαγητό μπορεί να συγκεντρωθεί στον πυθμένα του καλαθιού.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος ζημίας!**

– Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι μέχρι το χείλος. Αφήστε χώρο για την κυκλοφορία του αέρα μέσα στο καλάθι.
– Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη με τη συσκευή. Η μεταλλική επιφάνεια μπορεί να ξύσει την αντικολλητική επίστρωση στο καλάθι και τον δίσκο τηγανίσματος.
– Λειτουργείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε σταθερή, επίπεδη, μη εύφλεκτη επιφάνεια.
– Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά το μαγείρεμα.

**Σημείωση:** Η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής (ανάβει μόνο το κουμπί ⏻), μετά από 10 λεπτά αδράνειας. Πατήστε ξανά το κουμπί ⏻ για έξοδο από τη λειτουργία αναμονής.
**Σημείωση:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί ⏯ για να διακόψετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή. Πατήστε ξανά το κουμπί ⏯ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
**Σημείωση:** Η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά.

### *6.1 Εμφάνιση μηνυμάτων και λειτουργιών*

**Σημείωση:** Τα ακόλουθα μηνύματα ενδέχεται να εμφανιστούν στην οθόνη κατά τη διάρκεια της χρήσης.

| Οθόνη | Λειτουργία |
|---|---|
| **Starting Up (Εκκίνηση)** | Η συσκευή εκκινείται. |
| AI Smart **Cooking (Έξυπνο μαγείρεμα με τη βοήθεια της ΤΝ)** | Η συσκευή επιλέγει αυτόματα ένα κατάλληλο πρόγραμμα. |
| **Temp (Θερμοκρασία)** | Εμφανίζει τη θερμοκρασία μαγειρέματος. |
| **Timer (Χρονοδιακόπτης)** | Εμφανίζει τον χρόνο μαγειρέματος. |
| **Empty disk (Άδειος δίσκος)** | Υποδεικνύει ότι δεν έχει ανιχνευθεί τρόφιμο. |
| **DIY (Χειροκίνητη λειτουργία)** | Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία χειροκίνητα. |
| **Cooking (Μαγείρεμα)** | Η διαδικασία μαγειρέματος είναι σε εξέλιξη. |
| **Pausing/Pause (Σε διακοπή λειτουργίας/ διακοπή λειτουργίας)** | Η διαδικασία μαγειρέματος έχει διακοπή. |
| **Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας)** | Διατηρεί το φαγητό ζεστό μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος. |
| **Please shake the basket (Ανακινήστε το καλάθι)** | Υποδεικνύει ότι πρέπει να ανακινήσετε το καλάθι ή να γυρίσετε το φαγητό ώστε να βεβαιωθείτε ότι το μαγείρεμα είναι ομοιόμορφο. |
| **Notice: (Σημείωση:) Please Clean the Camera (Καθαρίστε την κάμερα)** | Υποδεικνύει την ανάγκη καθαρισμού της κάμερας ώστε να διασφαλίζεται η σωστή ανίχνευση των τροφίμων. |
| **Recognising... (Αναγνώριση...)** | Η συσκευή ανιχνεύει το φαγητό. |
| **Unknown (Άγνωστο)** | Δεν ήταν δυνατή η ανίχνευση ή η ταυτοποίηση του τροφίμου. |
| **Finish (Ολοκλήρωση)** | Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώθηκε. |

### *6.2 Προετοιμασία μαγειρέματος*

1. Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα. Η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και το κουμπί ⏻ ανάβει.
2. Πατήστε το κουμπί ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η οθόνη και όλα τα άλλα κουμπιά ανάβουν. Αυτό το σήμα επιβεβαιώνει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
3. Χρησιμοποιώντας τη λαβή, αφαιρέστε το καλάθι από την κύρια μονάδα.
4. Τοποθετήστε τον δίσκο τηγανίσματος στον πυθμένα του καλαθιού.

**Σημείωση:** Ο δίσκος τηγανίσματος πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο ώστε τα δύο βέλη να δείχνουν προς τα δεξιά και προς τα αριστερά (και όχι προς τα εμπρός και προς τα πίσω).

5. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι. Διανείμετε το φαγητό ομοιόμορφα για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
6. Σπρώξτε το καλάθι μέσα στην κύρια μονάδα.

**Σημείωση:** Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει κλείσει πλήρως πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Το καλάθι πρέπει να είναι πλήρως τοποθετημένο στη συσκευή για να διασφαλιστεί η ασφαλής και σωστή λειτουργία.

### *6.3 Λειτουργία μαγειρέματος* AI/AUTO

Η λειτουργία μαγειρέματος **AI/AUTO** χρησιμοποιεί την αυτόματη αναγνώριση τροφίμων για να ρυθμίσει αυτόματα την προεπιλογή, το χρονόμετρο και τη θερμοκρασία με βάση τον τύπο και την ποσότητα των τροφίμων.
**Σημείωση:** Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες που δίνονται είναι μόνο συστάσεις. Πριν εκκινήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι εμφανίζονται στην οθόνη το σωστό πρόγραμμα και οι σωστές ρυθμίσεις φαγητού.
**Σημείωση:** Δεδομένου ότι διαφορετικοί τύποι τροφίμων μπορεί να έχουν σημαντικά διαφορετική εμφάνιση, είναι πιθανό η συσκευή να μην ανιχνεύσει ή να ταξινομήσει εσφαλμένα τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της σάρωσης. Η ύπαρξη ισχυρών πηγών φωτός μπορεί επίσης να προκαλέσει αδυναμία αναγνώρισης των τροφίμων στο εσωτερικό της συσκευής.
**Σημείωση:** Το μαγείρεμα με τεχνητή νοημοσύνη δεν προορίζεται για κατεψυγμένα ρολά έτοιμα προς ψήσιμο. Αποψύξτε τα κατεψυγμένα προϊόντα αρτοποιίας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος **AI/AUTO** ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος **DIY** για να ρυθμίσετε τον προσαρμοσμένο χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

**Σημείωση:** Μπορείτε να ρυθμίσετε την προεπιλογή, το χρονόμετρο και τη θερμοκρασία μετά τη σάρωση του φαγητού από τη συσκευή. Για να αλλάξετε την προεπιλογή, πατήστε το κουμπί ⊕ ή το κουμπί ⊖ για να περιηγηθείτε στα προκαθορισμένα στοιχεία. Για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί TIME μέχρι η περιοχή της οθόνης με τον χρονοδιακόπτη να ανάψει με πορτοκαλί χρώμα. Πατήστε το κουμπί ⊕ ή το κουμπί ⊖ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί TEMP μέχρι η περιοχή της οθόνης με τη θερμοκρασία να ανάψει με πορτοκαλί χρώμα. Πατήστε το κουμπί ⊕ ή το κουμπί ⊖ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

1. Πατήστε το κουμπί AUTO. Η συσκευή σαρώνει το φαγητό και εμφανίζονται στην οθόνη οι συνιστώμενες ρυθμίσεις (προεπιλογή, χρονοδιακόπτης, θερμοκρασία).
2. Πατήστε το κουμπί ⏯ για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Cooking**».
3. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει 5 ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Please shake the basket**». Χρησιμοποιώντας τη λαβή, αφαιρέστε το καλάθι από την κύρια μονάδα.

**Σημείωση:** Η συσκευή σταματά αυτόματα όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Pausing**» ή «**Pause**» (Διακοπή λειτουργίας).

4. Ανακινήστε το καλάθι για να διανείμετε ομοιόμορφα το φαγητό ή γυρίστε το φαγητό.
5. Σπρώξτε το καλάθι μέσα στην κύρια μονάδα. Η συσκευή συνεχίζει το μαγείρεμα.
6. Το μαγείρεμα ολοκληρώνεται όταν η συσκευή εκπέμπει 3 μπιπ. Η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
7. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας διακόπτεται όταν πατηθεί το κουμπί ⏻ ή όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Finish**».
8. Χρησιμοποιώντας τη λαβή, βγάλτε το καλάθι από την κύρια μονάδα και τοποθετήστε το επάνω σε ένα πυράντοχο σουπλά.
9. Χρησιμοποιήστε λαβίδες για να αφαιρέσετε το φαγητό.

### *6.3.1 Πρόγραμμα τεχνητής νοημοσύνης στην οθόνη*

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ⊕ και ⊖ για να μετακινηθείτε στα διαθέσιμα προεπιλεγμένα προγράμματα στην οθόνη. Το επιλεγμένο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη. Ανατρέξτε στην παρακάτω λίστα για μια πλήρη επισκόπηση όλων των προγραμμάτων τεχνητής νοημοσύνης.

| Πρόγραμμα τεχνητής νοημοσύνης |
|---|
| Empty disk (Άδειος δίσκος) |
| Shrimps (Γαρίδες) |
| Chicken Skewers (Σουβλάκια κοτόπουλο) |
| Beef Joint (Μοσχάρι) |
| Sausages (Λουκάνικα) |
| Chicken Strips (Κοτομπουκιές) |
| Fries (Τηγανητές πατάτες) |
| Chicken Thighs (Μπούτια κοτόπουλου) |
| Drumsticks (Μπουτάκια κοτόπουλου) |
| Meatballs (Κεφτεδάκια) |
| Cookies (Μπισκότα) |
| Vegetables (Λαχανικά) |
| Steak (Μπριζόλα) |
| Potatoes (Πατάτες) |
| Muffins (Μάφιν) |
| Fish-Fingers (Ψαροκροκέτες) |
| Burger (Μπιφτέκι) |
| Nuggets (Κροκέτες) |
| Bun (Ψωμάκι) |
| Chicken (Κοτόπουλο) |
| Wedges (Χοντροκομμένες τηγανιτές πατάτες) |
| Chicken Breast (Στήθος κοτόπουλου) |
| Schnitzel (Σνίτσελ) |
| Salmon (Σολομός) |
| Fish (Ψάρι) |

### *6.4 Λειτουργία μαγειρέματος* DIY

Η λειτουργία μαγειρέματος **DIY** προορίζεται για τη χειροκίνητη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη και της θερμοκρασίας.

**Σημείωση:** Για τις περισσότερες προεπιλογές, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 60 λεπτά. Για τις προεπιλογές μοσχαριού και κοτόπουλου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί έως και 90 λεπτά.

1. Πατήστε το κουμπί DIY.
2. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί TIME μέχρι η περιοχή της οθόνης με τον χρονοδιακόπτη να ανάψει με πορτοκαλί χρώμα. Πατήστε το κουμπί ⊕ ή το κουμπί ⊖ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
3. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί TEMP μέχρι η περιοχή της οθόνης με τη θερμοκρασία να ανάψει με πορτοκαλί χρώμα. Πατήστε το κουμπί ⊕ ή το κουμπί ⊖ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
4. Πατήστε το κουμπί ⏯ για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Cooking**».

5. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει 5 ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Please shake the basket**». Χρησιμοποιώντας τη λαβή, αφαιρέστε το καλάθι από την κύρια μονάδα.

**Σημείωση:** Η συσκευή σταματά αυτόματα όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Pausing**» ή «**Pause**» (Διακοπή λειτουργίας).

6. Ανακινήστε το καλάθι για να διανείμετε ομοιόμορφα το φαγητό ή γυρίστε το φαγητό.
7. Σπρώξτε το καλάθι μέσα στην κύρια μονάδα. Η συσκευή συνεχίζει το μαγείρεμα.
8. Το μαγείρεμα ολοκληρώνεται όταν η συσκευή εκπέμπει 3 μπιπ. Η συσκευή τίθεται αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
9. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας διακόπτεται όταν πατηθεί το κουμπί ⏻ ή όταν αφαιρεθεί το καλάθι. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Finish**».
10. Χρησιμοποιώντας τη λαβή, βγάλτε το καλάθι από την κύρια μονάδα και τοποθετήστε το επάνω σε ένα πυράντοχο σουπλά.
11. Χρησιμοποιήστε λαβίδες για να αφαιρέσετε το φαγητό.

### *6.5 Χρήση της λάμπας*

Πατήστε το κουμπί LAMP για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λυχνία για να ελέγξετε την πρόοδο του μαγειρέματος μέσω του παραθύρου παρατήρησης. Η λάμπα δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί όταν η συσκευή σαρώνει το φαγητό.

## 7 Καθαρισμός και φροντίδα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πηγή τροφοδοσίας πριν από τον καθαρισμό. Με αυτόν τον τρόπο μειώνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας κατά τον καθαρισμό.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού μην εκθέτετε τη συσκευή απευθείας σε νερό ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα εξαρτήματα καθαρισμού, όπως πανί ή σφουγγάρι.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από τον καθαρισμό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Κίνδυνος ζημίας!**

- Αποφεύγετε τη χρήση σκληρών ή διαβρωτικών καθαριστικών, διαλυτικών, συρμάτων καθαρισμού ή βουρτσών που μπορεί να βλάψουν τις επιφάνειες, να αφαιρέσουν τις προστατευτικές επικαλύψεις ή να προκαλέσουν διάβρωση κατά τον καθαρισμό της συσκευής.

### *7.1 Γενικά*

**Σημείωση:** Το καλάθι και ο δίσκος τηγανίσματος δεν πρέπει να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.

1. Αφαιρέστε τον δίσκο τηγανίσματος από το καλάθι.
2. Αδειάστε το υπόλοιπο λάδι από το καλάθι.
3. Καθαρίστε το καλάθι και τον δίσκο τηγανίσματος με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και μια μικρή ποσότητα ήπιου απορρυπαντικού.
4. Για επίμονα υπολείμματα τροφίμων, γεμίστε ένα τηγάνι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, μουλιάστε το καλάθι και το τηγάνι για περίπου 10 λεπτά.
5. Στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά όλα τα μέρη με καθαρό νερό.
6. Στεγνώστε όλα τα μέρη πλήρως με ένα καθαρό μαλακό πανί.

### *7.2 Κύρια μονάδα και κάμερα*

**Σημείωση:** Καθαρίστε την κάμερα όταν η συσκευή δυσκολεύεται να αναγνωρίσει το φαγητό με ακρίβεια ή εάν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**Please clean the camera**».

1. Σκουπίστε το εξωτερικό και το κάτω μέρος του εσωτερικού της κύριας μονάδας και της κάμερας με ένα μαλακό υγρό πανί.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα στεγνό πανί.

## 8 Αποθήκευση

- Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή, αφαιρέστε ακαθαρσίες και τυχόν υπολείμματα ουσιών. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά για να αποφύγετε τη διάβρωση ή την πρόκληση ζημίας κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε καθαρό, στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο. Αποφύγετε την αποθήκευση της συσκευής σε περιοχές με υγρασία, υπερβολικά ζεστές ή εκτεθειμένες σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποθηκευμένη σε ασφαλή τοποθεσία, μακριά από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση σε παιδιά και κατοικίδια.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας προσεκτικά και αποφύγετε τσακίσεις ή συστροφές που θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε θραύση του καλωδίου ή σε ηλεκτρικούς κινδύνους.

## 9 Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Πρόβλημα | Λύση |
|---|---|
| Η συσκευή δεν ενεργοποιείται. | Συνδέστε καλά το φις σε μια γειωμένη πρίζα. |
| Η συσκευή δεν αναγνωρίζει το φαγητό. | · Το φαγητό είναι υπερβολικά συσκευασμένο. Βγάλτε το καλάθι και απλώστε το φαγητό ομοιόμορφα.<br>· Υπερβολικά μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι. Αφαιρέστε λίγο από το φαγητό.<br>· Το είδος του φαγητού στο καλάθι δεν βρίσκεται στην προκαθορισμένη λίστα. Χρησιμοποιήστε αντ' αυτού τη λειτουργία μαγειρέματος **DIY**. |
| Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί επαρκώς, έχει μαγειρευτεί ανομοιόμορφα ή δεν είναι τραγανό. | · Μαγειρεύετε πάρα πολύ φαγητό ταυτόχρονα. Αφαιρέστε λίγο από το φαγητό και μαγειρέψτε σε μικρότερες παρτίδες.<br>· Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλή. Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.<br>· Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός. Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.<br>· Ορισμένα τρόφιμα, όπως οι πατάτες, χρειάζονται κούνημα μέχρι τη μέση για να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.<br>· Ορισμένα τρόφιμα μπορεί να μην είναι το ίδιο τραγανά όσο με μια παραδοσιακή φριτέζα. Ψεκάστε λίγο λάδι στο φαγητό για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα. |
| Τα τρόφιμα είναι παραψημένα/καμένα. | · Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή. Μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.<br>· Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος. Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος. |
| Από τις εξόδους του αέρα βγαίνει λευκός καπνός. | Το καυτό λάδι που παράγεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να παράξει καπνό όταν θερμανθεί. Αυτό δεν επηρεάζει τη χρήση του προϊόντος. Ρίξτε το περιττό λάδι ανάλογα με τις ανάγκες σας. |
| Η συσκευή δεν ξεκινά το μαγείρεμα. | Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά και έχει κλείσει πλήρως. |
| Το μήνυμα «**Notice: Please clean the Camera**» εμφανίζεται στην οθόνη. | Η κάμερα μπορεί να είναι βρώμικη. Καθαρίστε την κάμερα ώστε να διασφαλίζεται η σωστή ανίχνευση των τροφίμων. |
| Η συσκευή δεν αποκρίνεται ή η οθόνη παγώνει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. | Ενδέχεται να απαιτείται επαναφορά της συσκευής. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και επανασυνδέστε την μετά από λίγο. |

- Εάν προκύψουν προβλήματα που δεν μπορούν να επιλυθούν από τον χρήστη, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας. Μπορείτε να βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στην επισυναπτόμενη δήλωση εγγύησης.
- Πριν επιστρέψετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για τυχόν συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη συσκευασία και την επισήμανση που ενδέχεται να ισχύουν.

## 10 Απόρριψη

### *10.1 Απόρριψη συσκευής*



Η οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE) αποσκοπεί στην ελαχιστοποίηση των επιπτώσεων των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών ειδών στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, αυξάνοντας την επαναχρησιμοποίηση και την ανακύκλωση και μειώνοντας την ποσότητα των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων που καταλήγουν σε χώρους υγειονομικής ταφής. Το σύμβολο σε αυτό το προϊόν και τη συσκευασία του σημαίνει ότι αυτό το προϊόν πρέπει να απορριφθεί ξεχωριστά από τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Λάβετε υπόψη ότι η απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων σε κέντρα ανακύκλωσης προκειμένου να διατηρηθούν οι φυσικοί πόροι αποτελεί ευθύνη του ιδιοκτήτη. Κάθε χώρα έχει τα δικά της κέντρα συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων. Για πληροφορίες σχετικά με τις περιοχές παράδοσης για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή διαχείρισης αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, το τοπικό γραφείο της πόλης ή την υπηρεσία διάθεσης οικιακών αποβλήτων.

SEVERIN

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.com

MANUAL FR 002474 / 009665 **09/26**
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.

