

COSO®  
D E S I G N

# Original- Bedienungsanleitung

## AirFry Chef 1700



CE



Artikel-Nr. 3000

---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de)

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer  
Homepage: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Dokument-Nr.: 3000 **29-09-2021**

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

© 2021 Braukmann GmbH

---

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

---

---

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>11</b> | <b>Operating Manual: General</b> .....                    | <b>23</b> |
| 11.1      | Information on this manual .....                          | 23        |
| 11.2      | Warning notices .....                                     | 23        |
| 11.3      | Limitation of liability .....                             | 24        |
| 11.4      | Copyright protection .....                                | 24        |
| <b>12</b> | <b>Safety</b> .....                                       | <b>24</b> |
| 12.1      | Intended use .....  | 24        |
| 12.2      | General Safety information .....                          | 25        |
| 12.3      | Sources of danger .....                                   | 26        |
| 12.3.1    | Danger of burns .....                                     | 26        |
| 12.3.2    | Danger of fire .....                                      | 27        |
| 12.3.3    | Dangers due to electrical power .....                     | 28        |
| <b>13</b> | <b>Commissioning</b> .....                                | <b>29</b> |
| 13.1      | Safety information .....                                  | 29        |
| 13.2      | Delivery scope and transport inspection .....             | 29        |
| 13.3      | Unpacking .....   | 29        |
| 13.4      | Disposal of the packaging .....                           | 29        |
| 13.4.1    | Setup location requirements: .....                        | 30        |
| 13.5      | Electrical connection .....                               | 30        |
| <b>14</b> | <b>Design and Function</b> .....                          | <b>31</b> |
| 14.1      | Warning notices on device .....                           | 31        |
| 14.2      | Overview .....  | 31        |
| 14.3      | Accessories .....   | 31        |
| 14.4      | Use of rotisserie and rotating basket .....               | 32        |
| 14.5      | Control Panel .....                                       | 32        |
| 14.6      | Rating plate .....  | 32        |
| 14.7      | Programs .....  | 32        |
| <b>15</b> | <b>Operation and Handling</b> .....                       | <b>34</b> |
| 15.1      | Before first use .....                                    | 34        |
| 15.2      | Use .....   | 34        |
| 15.3      | Advices for frying .....                                  | 35        |
| <b>16</b> | <b>Cleaning and Maintenance</b> .....                     | <b>36</b> |
| 16.1      | Safety information .....                                  | 36        |
| 16.2      | Cleaning .....  | 36        |
| <b>17</b> | <b>Troubleshooting</b> .....                              | <b>37</b> |
| 17.1      | Safety notices .....                                      | 37        |
| 17.2      | Causes and rectification of faults .....                  | 37        |
| <b>18</b> | <b>Disposal of the Old Device</b> .....                   | <b>37</b> |
| <b>19</b> | <b>Guarantee</b> .....                                    | <b>38</b> |
| <b>20</b> | <b>Technical Data</b> .....                               | <b>38</b> |
| <b>21</b> | <b>Устройство по эксплуатации: Общая информация</b> ..... | <b>40</b> |

---

---

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 21.1   | Информация о данном Руководстве .....                         | 40 |
| 21.2   | Предупредительные указания .....                              | 40 |
| 21.3   | Ограничение ответственности.....                              | 41 |
| 21.4   | Защита авторских прав .....                                   | 41 |
| 22     | Безопасность .....  | 41 |
| 22.1   | Использование в соответствии с установленными правилами ..... | 41 |
| 22.2   | Общие инструкции по безопасности .....                        | 42 |
| 22.3   | Риски.....  | 44 |
| 22.3.1 | Риск получения ожогов .....                                   | 44 |
| 22.3.2 | Риск возгорания .....   | 45 |
| 22.3.3 | вследствие поражения электрическим током .....                | 46 |
| 23     | Ввод в эксплуатацию .....                                     | 47 |
| 23.1   | Инструкции по безопасности .....                              | 47 |
| 23.2   | Комплектация и проверка при транспортировке .....             | 47 |
| 23.3   | Распаковывание .....  | 47 |
| 23.4   | Утилизация упаковки .....                                     | 47 |
| 23.5   | Требования к месту установки .....                            | 48 |
| 23.6   | Подключение к электросети.....                                | 48 |
| 24     | Монтаж и работа устройства.....                               | 49 |
| 24.1   | Предупредительные надписи на устройстве.....                  | 49 |
| 24.2   | Обзор.....  | 49 |
| 24.3   | Компоненты.....   | 50 |
| 24.4   | Использование шампура und Drehkorb .....                      | 50 |
| 24.5   | Bedienpanel.....  | 50 |
| 24.6   | Programme .....   | 51 |
| 24.7   | Заводская табличка .....                                      | 52 |
| 25     | Эксплуатация устройства.....                                  | 52 |
| 25.1   | Перед первым использованием .....                             | 52 |
| 25.2   | Использование .....   | 52 |
| 25.3   | Frittiertipps .....   | 53 |
| 26     | Очистка и уход.....   | 55 |
| 26.1   | Инструкции по безопасности .....                              | 55 |
| 26.2   | Очистка.....  | 55 |
| 27     | Устранение неисправностей .....                               | 56 |
| 27.1   | Инструкции по безопасности .....                              | 56 |
| 27.2   | Поиск и устранение неисправностей.....                        | 56 |
| 28     | Утилизация старого устройства .....                           | 57 |
| 29     | Гарантийные обязательства .....                               | 57 |
| 30     | Технические данные.....                                       | 58 |

---

---

# 1 Bedienungsanleitung

## 1.1 Allgemeines

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

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

## 1.2 Informationen zu dieser Anleitung

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

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

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

## 1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **⚠GEFAHR**

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

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

### **⚠WARNUNG**

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

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

### **⚠VORSICHT**

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

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

### **HINWEIS**

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

---

## 1.4 Haftungsbeschränkung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

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

## 1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

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

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **⚠️ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

### HINWEIS

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

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



## HINWEIS

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

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

#### ▲ WARNUNG

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

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

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

#### **▲ WARNUNG**

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

### **2.3.2 Brandgefahr**

#### **▲ WARNUNG**

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

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

#### **▲ WARNUNG**

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

### **2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom**

#### **▲ GEFAHR**

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

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

## **⚠ GEFAHR**

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

### **3 Inbetriebnahme**

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

#### **3.1 Sicherheitshinweise**

##### **⚠ WARNUNG**

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

#### **3.2 Lieferumfang und Transportinspektion**

Der AirFry Chef 1700 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

##### **HINWEIS**

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

#### **3.3 Auspacken**

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

#### **3.4 Entsorgung der Verpackung**

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

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



##### **HINWEIS**

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

---

### 3.5 Anforderungen an den Aufstellort

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

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

### 3.6 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## 4 Aufbau und Funktion

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

### 4.1 Warnhinweise am Gerät

#### ▲ VORSICHT



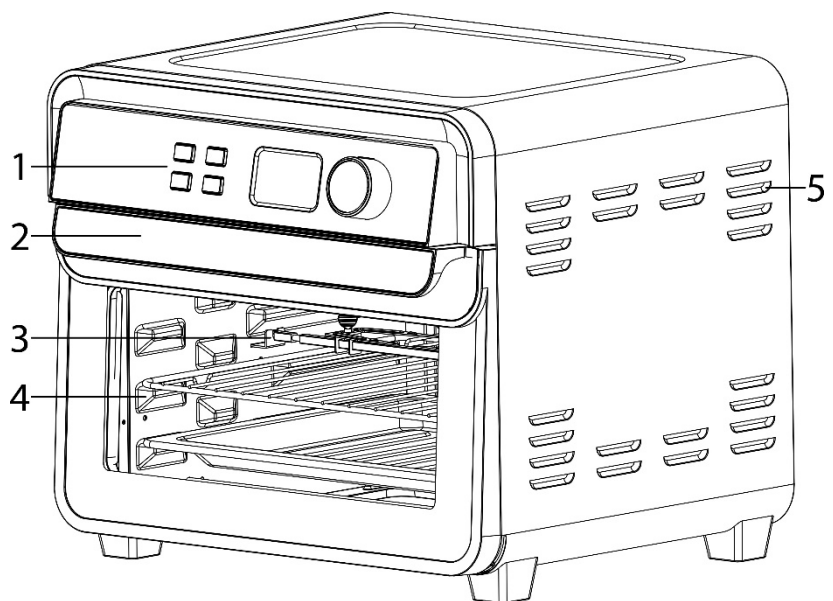
#### Gefahr durch heiße Oberfläche!

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

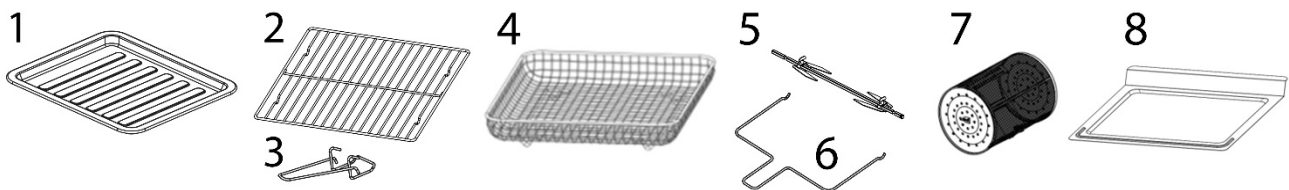
- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

### 4.2 Übersicht

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



### 4.3 Zubehör

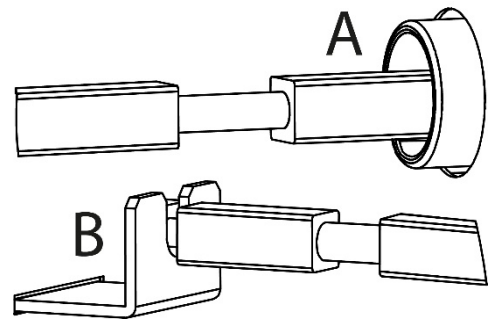


1. Backblech - Beim Grillen, Braten oder Backen verwenden  
Oder als Fettaufschale für den Frittierkorb, Grillrost, Drehspieß und Drehkorb  
Zur leichteren Reinigung mit Backpapier verwenden
3. Entnahmehilfe für Backblech, Grillrost und Frittierkorb
4. Frittierkorb - Beim Backen, Dörren und fettfreien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

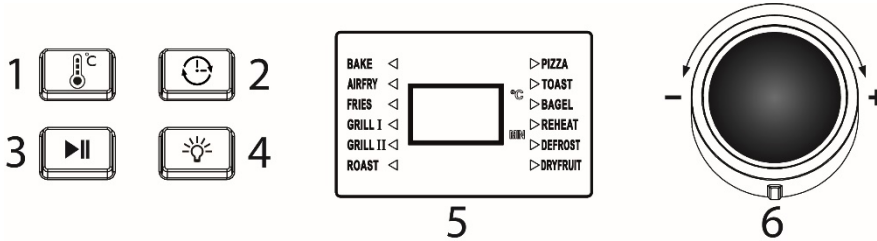
## 4.4 Einsetzen von Drehspieß und Drehkorb

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

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

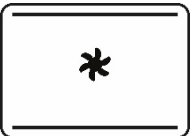
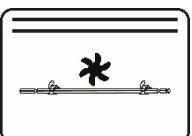
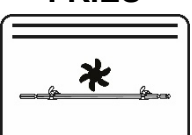
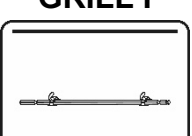


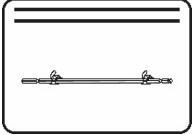
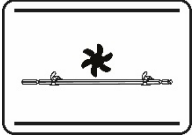


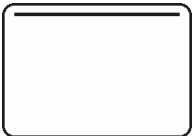
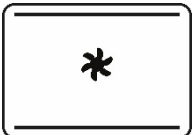
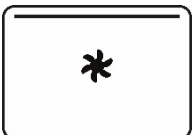
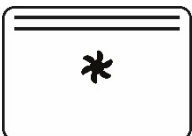
## 4.5 Bedienpanel



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

## 4.6 Programme

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

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

## 4.7 Typenschild

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

## 5 Bedienung und Betrieb

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



## ⚠ WARNUNG

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







### 5.1 Vor dem Erstgebrauch:

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

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

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

### 5.2 Gebrauch

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

### 5.3 Frittiertipps

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

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

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

## HINWEIS

- ▶ Sie können das Gerät zusätzlich 2-3 Minuten ohne Lebensmittel vorheizen oder die Garzeit um 2-3 Minuten verlängern.
- ▶ Nach der Hälfte der Zeit können Sie den Bräunungsgrad kontrollieren **und die Lebensmittel ggf. wenden/ durchschütteln.**
- ▶ Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur erfordern kann.
- ▶ Da sich Lebensmittel nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.

## 6 Reinigung und Pflege

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

### 6.1 Sicherheitshinweise

#### ▲VORSICHT

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

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

### 6.2 Reinigung

#### ▲WARNUNG Brandgefahr

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

Reinigen Sie das Gehäuse und die Krümelschublade mit einem angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie die Tür mit einem weichen Tuch mit einem Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem angefeuchten, weichen Tuch oder einem weichen Reinigungsschwamm gründlich aus.

Zur leichteren Reinigung des Zubehörs, weichen Sie dieses ca. 10 Minuten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein und reinigen Sie es anschließend mit einem angefeuchteten, weichen Tuch.

Trocknen Sie das Zubehör und das Gerät gründlich ab, bevor Sie es erneut benutzen.

Schieben Sie die Krümelschublade nach dem Reinigen immer zurück ins Gerät.

## 7 Störungsbehebung

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

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### **▲ VORSICHT**

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

### 7.2 Störungsursachen und -behebung

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

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

#### **HINWEIS**

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

## 8 Entsorgung des Altgerätes

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

Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



#### **HINWEIS**

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

## 9 Garantie

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

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

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

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

## 10 Technische Daten

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Gerät             | AirFry Ofen        |
| Name              | AirFry Chef 1700   |
| Artikel-Nr.       | 3000               |
| Anschlussdaten    | 220-240V; 50-60Hz  |
| Leistungsaufnahme | 1700W              |
| Nettogewicht      | 7,3 kg             |
| Maße (BxHxT)      | 410 x 350 x 385 mm |

---

# Original Operating Manual AirFry Chef 1700



Item No. 3000



---

## 11 Operating Manual: General

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

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

### 11.1 Information on this manual

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

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device: • Commissioning • Operation • Troubleshooting and/or • Cleaning

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

### 11.2 Warning notices

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

#### **▲GEFAHR** DANGER

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

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

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

#### **▲WARNUNG** WARNING

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

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

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

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

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

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

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

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

---

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

### **11.3 Limitation of liability**

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

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

Non-observance of the manual

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

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

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

### **11.4 Copyright protection**

This document is copyright protected.

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

## **12 Safety**

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

### **12.1 Intended use**

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

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

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



---

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

**▲ WARNUNG**      **WARNING**

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

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

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

## 12.2 General Safety information

**HINWEIS**      Please note

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

**HINWEIS**      Please note

- ▶ Read all these instructions before using the device.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ This device can be used by children aged 8 and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the device.
- ▶ Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- 
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
  - ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
  - ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
  - ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before assembling or deassembling parts.
  - ▶ Use only the accessory recommended by the manufacturer or the device could be damaged.
  - ▶ Do not immerse in water, dishwasher or any other liquids.

#### **HINWEIS**

Please note

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

## **12.3 Sources of danger**

### **12.3.1 Danger of burns**

#### **▲WARNING**

Warning

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

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

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

### 12.3.2 Danger of fire

#### **▲WARNING** Warning

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

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.

- 
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
  - ▶ Do not use the device for storage of food or utensils.
  - ▶ Never cover the device with towels or other materials during use. Heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the device is covered with flammable materials or comes in contact with curtains.
  - ▶ Do not use the device near to flammable materials for example curtains.
  - ▶ Caution: Very oily or fatty food can easily ignite at high heat. Therefore make sure that fat does not drip on the heating elements, for example through an overfilled baking tray.
  - ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

### 12.3.3 Dangers due to electrical power

**▲GEFAHR** Danger

#### **Mortal danger due to electrical power!**

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

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

**▲GEFAHR** Danger

- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not unplug by pulling the cord pull the plug.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged

---

or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

## 13 Commissioning

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

### 13.1 Safety information

#### **▲WARNING** WARNING

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

### 13.2 Delivery scope and transport inspection

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

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

#### **HINWEIS** Please note

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

### 13.3 Unpacking

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

### 13.4 Disposal of the packaging

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

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



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

#### **13.4.1 Setup location requirements:**

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

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

#### **13.5 Electrical connection**

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 14 Design and Function

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

### 14.1 Warning notices on device

#### ▲VORSICHT ATTENTION



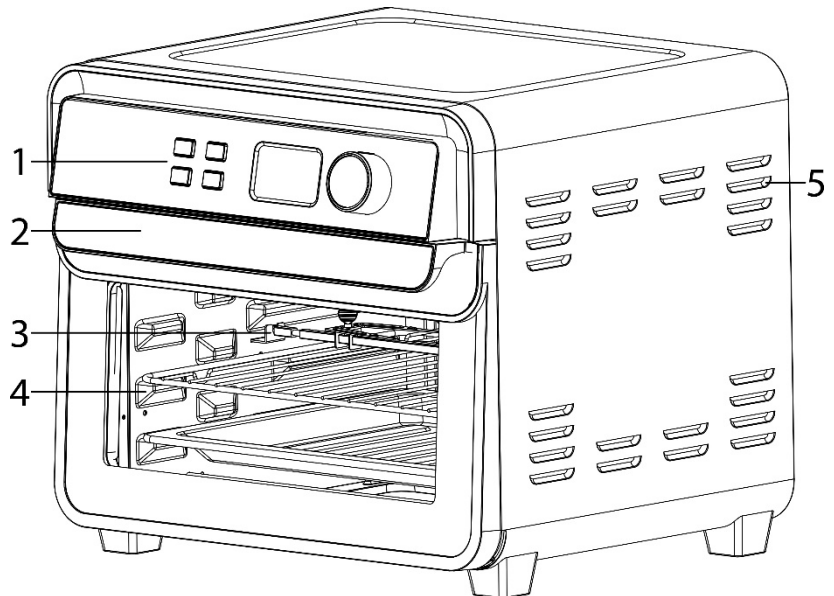
#### Danger due to hot surface!

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

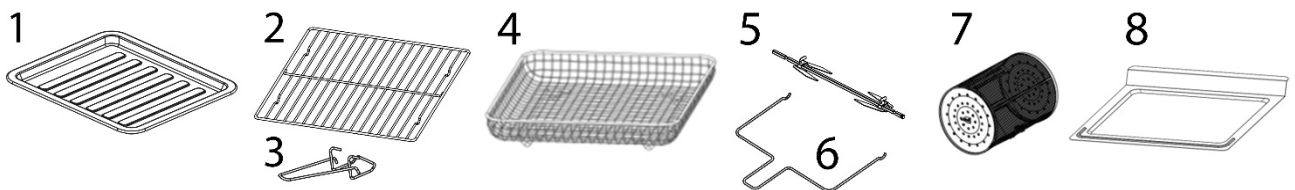
- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

### 14.2 Overview

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



### 14.3 Accessories



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

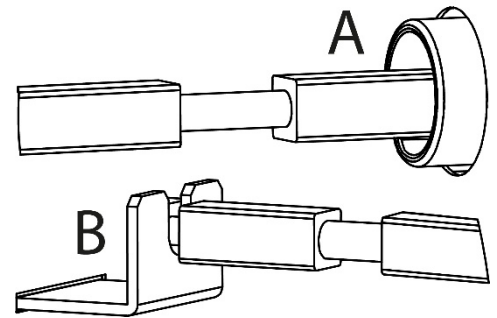


6. Removal assistance for rotisserie and rotating basket
7. Rotating basket
8. Crumb tray - For safe and easy remove of crumbs

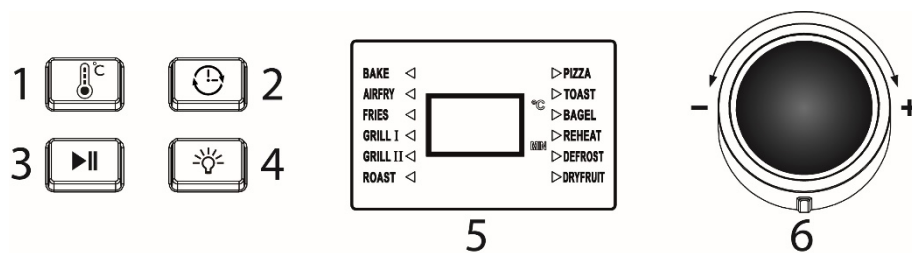
### 14.4 Use of rotisserie and rotating basket

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

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



### 14.5 Control Panel


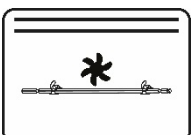


1. Temperature selection (40-230°C, in 5°C steps)
2. Time selection (1-240 min., in 1 min. steps)
3. Start / Stop
4. Switch the interior light on / off
5. Display of the program, temperature and time setting
6. Control dial for program selection and temperature / time setting

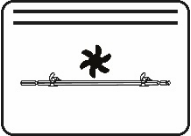
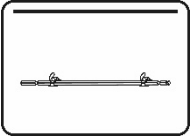
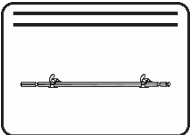
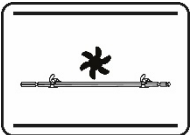
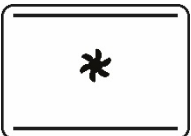
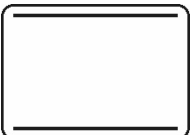

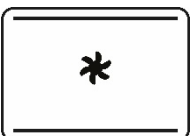
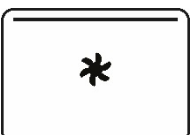
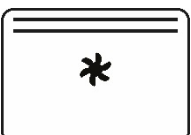
### 14.6 Rating plate

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

### 14.7 Programs

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



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

---

## 15 Operation and Handling

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

### **▲WARNING** Warning

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







### 15.1 Before first use

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

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

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

### 15.2 Use

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

### **HINWEIS** Please note

- ▶ The display shows the set temperature and the remaining time during operation.
- ▶ You can adjust the temperature / time setting during the process by repeating step 6 / 7.
- ▶ After 2 minutes without operation, the device switches into standby mode automatically.

### 15.3 Advices for frying

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

**We recommend the following quantities and settings:**

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

|                             |         |               |          |    |     |
|-----------------------------|---------|---------------|----------|----|-----|
| <b>Homemade apple chips</b> | 1-2 pcs | Frying basket | Dryfruit | 40 | 180 |
|-----------------------------|---------|---------------|----------|----|-----|

### **HINWEIS**

## **Please note**

- ▶ You can preheat the device without food for 2-3 minutes or extend the cooking time 2-3 minutes.
- ▶ After half of time you can check the browning level and turn/ shake the food.
- ▶ Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.
- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

## **16 Cleaning and Maintenance**

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

### **16.1 Safety information**

#### **▲VORSICHT**

### **Attention**

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

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

### **16.2 Cleaning**

#### **▲WARNUNG**

### **Danger of fire**

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

---

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

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

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

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

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

Slide the crumb tray back into the device after cleaning.

## 17 Troubleshooting

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

### 17.1 Safety notices

#### **▲VORSICHT** Attention

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

### 17.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

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

#### **HINWEIS** Please note

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

## 18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for



---

their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

#### **HINWEIS**

### **Please note**

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

## **19 Guarantee**

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

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

## **20 Technical Data**

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| Device                             | AirFry Oven        |
| Name                               | AirFry Chef 1700   |
| Item No.:                          | 3000               |
| Mains data                         | 220-240V; 50-60Hz  |
| Power consumption                  | 1700W              |
| External measurements (W x H x D): | 7,3 kg             |
| Net weight                         | 410 x 350 x 385 mm |

---

# Устройство по эксплуатации AirFry Chef 1700



Номер статьи. 3000

---

## 21 Устройство по эксплуатации: Общая информация

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

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

### 21.1 Информация о данном Руководстве

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

- выполняют ввод в эксплуатацию,

- пользуются ним, и/или
- осуществляют устранение неисправностей
- занимаются очисткой устройства. Сохраните данное Руководство по эксплуатации и передавайте его следующим покупателям устройства.

### 21.2 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются такие предупреждения:

**▲GEFAHR**

#### ОПАСНОСТЬ

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

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

**▲WARNUNG**

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- ▶ Необходимо выполнять указания данного предупреждения, чтобы избежать получение тяжелых повреждений.

**▲VORSICHT**

#### ОСТОРОЖНО

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

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



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

### **21.3 Ограничение ответственности**

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

Производитель устройства не является ответственным за любой ущерб вследствие:

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

Не рекомендуется выполнять модификацию устройства, которая не покрывается гарантийными обязательствами. Перевод Руководства выполнен добросовестно. Мы не несем ответственность за ошибки в переводе, даже тогда, когда перевод выполнялся в соответствии с нашим заказом.

Подлежащим к исполнению является только текст, составленный на немецком языке.

### **21.4 Защита авторских прав**

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

## **22 Безопасность**

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

### **22.1 Использование в соответствии с установленными правилами**

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

---

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

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

Использование в любых других целях считается несоответствующим.

### **▲ WARNUNG** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасность во время несоответствующего использования устройства!**

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

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

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

## **22.2 Общие инструкции по безопасности**

### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

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

- ▶ Перед использованием устройства следует внимательно прочесть данное Руководство.
- ▶ Перед использованием проверьте устройство на наличие внешних видимых повреждений. Не включайте поврежденное устройство.
- ▶ Запрещается вводить устройство в эксплуатацию при поврежденном электрическом кабеле или штепселе, если устройство неисправно или повреждено.
- ▶ Данное устройство могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с психическими, чувственными или телесными ограниченными возможностями в случае, если они были проинструктированы на предмет

---

безопасной работы с устройством и понимают возможные риски.

- ▶ Детям запрещается играть с устройством.
- ▶ Устройство и его кабель следует хранить в удаленном доступе от детей младше 8 лет.
- ▶ После использования вытяните штепсель из розетки.
- ▶ Запрещается выполнять очистку и уход за устройством детям, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром.

#### **HINWEIS**

#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Ремонт устройства разрешается выполнять только в авторизованном сервисном центре производителя, в противном случае гарантия не будет покрывать устранение всех последующих неисправностей. Несоответствующий ремонт устройства может представлять существенную опасность для пользователя.
- ▶ Дефектные детали должны заменяться только на оригинальные. Только в случае с оригинальными запасными деталями можно удостовериться в выполнении требований к безопасности.
- ▶ Устройство не предназначено для использования с отдельным таймером или системой дистанционного управления (пульт дистанционного управления).
- ▶ Если устройство не используется, а также при выполнении ухода или монтажа/демонтажа запчастей следует вытянуть штепсель из розетки.
- ▶ Необходимо использовать только рекомендованные производителем запасные детали, в противном случае устройство может быть повреждено.

- 
- ▶ Запрещается погружать устройство в воду или другие жидкости, а также мыть в посудомоечной машине.
  - ▶ Не следует касаться к устройству влажными руками.
  - ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Не оставляйте дверцу открытой длительное время, если устройство включено.

## 22.3 Риски

### 22.3.1 Риск получения ожогов

#### **▲ WARNUNG** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Приготовленные в устройстве блюда, само устройство и его поверхности могут быть очень горячими.** Необходимо соблюдать нижеуказанные инструкции по безопасности, чтобы не обжечь себя или других и не обвариться:

- ▶ **Внимание:** Рабочие поверхности и контактирующие с ними поверхности могут очень сильно нагреваться. **Осторожно:** можно обжечься!
- ▶ Пользуйтесь прихватками-варежками, когда вы касаетесь нагретого устройства, его частей или извлекаемых из устройства блюд.
- ▶ **Никогда не следует касаться к нагревательным элементам. Существует риск получения ожогов!**
- ▶ Передняя часть устройства после и во время его работы сильно нагревается. Не следует хранить какие-либо предметы внутри устройства.
- ▶ Во время работы устройства не перемещайте и не двигайте его. **Существует риск получения ожогов!**
- ▶ Будьте внимательны при обращении с горячими блюдами!
- ▶ **Перед демонтажем/монтажом запасных деталей или очисткой устройства его следует охладить.**

- 
- ▶ Будьте внимательны при обращении с устройством, особенно если внутри него находится горячее блюдо.
  - ▶ Дети должны находиться вдали от устройства, так как его поверхности во время работы очень нагреваются и потом длительное время остаются горячими.

### 22.3.2 Риск возгорания

#### **▲ WARNUNG** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Соблюдайте нижеуказанные инструкции по безопасности, чтобы избежать риска возгорания:

- ▶ **Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.**
- ▶ **Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!**
- ▶ **Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.**
- ▶ Никогда не используйте устройство для хранения или сушки возгораемых материалов.
- ▶ Не используйте устройство для хранения пищевых продуктов или других предметов.
- ▶ Никогда не накрывайте работающее устройство полотенцами ил другими материалами. Тепло и пар должны удаляться из устройства в любое время. Риск возгорания возникает, если устройство накрывается возгораемыми материалами или контактирует с занавесками.
- ▶ Запрещается использовать устройство вблизи возгораемых материалов, например занавесок.

- 
- ▶ **Осторожно:** Блюда с высоким содержанием масла или жира вследствие высоких температур могут легко возгораться. Поэтому следует следить за тем, чтобы на элементы нагрева не попадал жир, например, через переполненный противень.
  - ▶ **Удалите жировые загрязнения из устройства, так как в противном случае они могут возгораться.**

### **22.3.3 вследствие поражения электрическим током**

#### **⚠GEFAHR** Опасность для жизни при поражении электрическим током!

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

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

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

#### **⚠GEFAHR** ОПАСНОСТЬ

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

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

## 23 Ввод в эксплуатацию

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

### 23.1 Инструкции по безопасности

#### ▲ **WARNUNG** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

► Запрещается играть упаковочным материалом. Существует опасность удушья.

### 23.2 Комплектация и проверка при транспортировке

Устройство AirFry Chef 1700 комплектуется стандартно такими компонентами:

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

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

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

### 23.3 Распаковывание

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

### 23.4 Утилизация упаковки

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



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

### 23.5 Требования к месту установки

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

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

### 23.6 Подключение к электросети

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

- Перед подключением устройства сравните данные подключения (напряжение и частота), указанные на заводской табличке, с данными вашей электросети. Эти данные должны совпадать, чтобы не был нанесен ущерб устройству.  
В сомнительном случае обратитесь к электрику.
- Розетка должна быть оборудована предохранителем для тока мощностью 16А.
- Подключение устройства к электросети должно осуществляться с помощью кабеля удлинителя макс. длины 3 м и поперечным сечением 1,5 мм<sup>2</sup>.



Использование удлинителя или сетевой колодки запрещено из-за повышенной опасности возгорания.

- Удостоверьтесь в том, что электрический кабель не поврежден и не проложен под устройством или над нагретыми поверхностями с острыми краями.
- Электрическая безопасность устройства обеспечивается только во время подключения к установленной системе защитного заземления. Подключение к розетке без защитного заземления запрещено. В сомнительном случае необходимо выполнить проверку домашней электросети и обратиться к электрику.
- Производитель устройства не будет нести ответственности за ущерб, который возник вследствие неисправного защитного заземления.

## 24 Монтаж и работа устройства

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

### 24.1 Предупредительные надписи на устройстве

**▲ VORSICHT** ОСТОРОЖНО



**Осторожно, горячая поверхность!**

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

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

### 24.2 Обзор

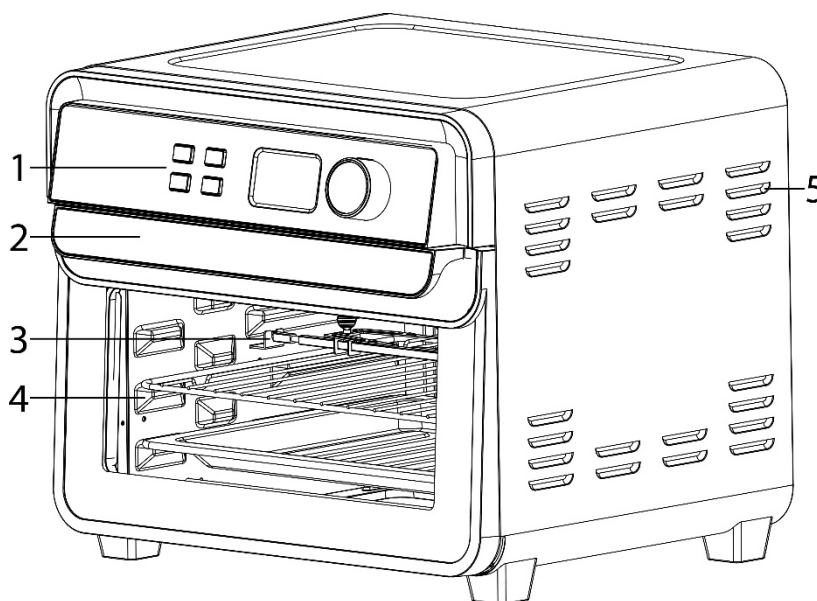
1 Bedienpanel

2 Griff

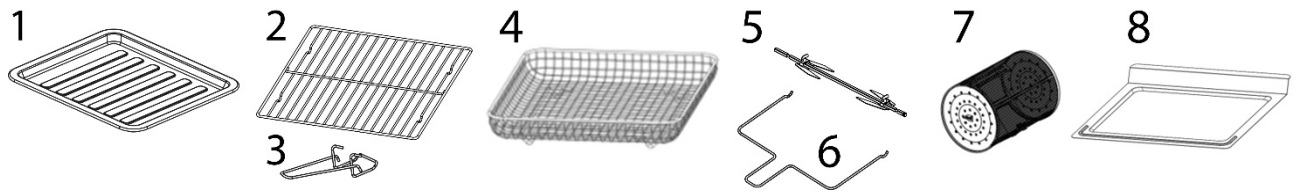
3 Halterung für Drehspieß und Drehkorb

4 Einschübebene (3 Stk.)

5 Вентиляционное отверстие



## 24.3 Компоненты



1. Для гриля, запекания или жарки используйте противень.

oder als Fettauffangschale für den Grillrost, Frittierkorb, Drehspieß und Drehkorb

Для более легкой очистки пользуйтесь бумагой для противня или фольгой.

2. Решетка для гриля, во время процессов гриля, жарки или запекания.

3. Помощь при снятии с решетки для гриля und Backblech

4. Frittierkorb - beim Backen, Dörren und fettfreien Frittieren verwenden

5. Шампур Для равномерной жарки на гриле мяса, например курицы.

6. Помощь при снятии с вращаемого шампура und Drehkorb

7. Drehkorb – Für ein gleichmäßiges Frittieren von z.B. Pommes

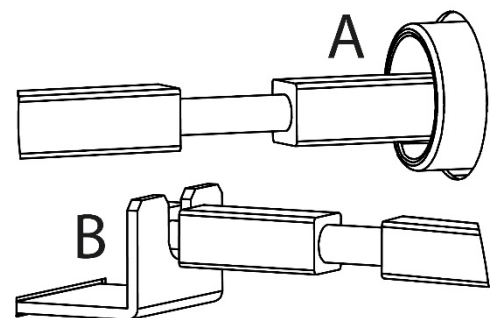
8. Съемный поддон для крошек. Для безопасного и простого сбора крошек.

## 24.4 Использование шампура und Drehkorb

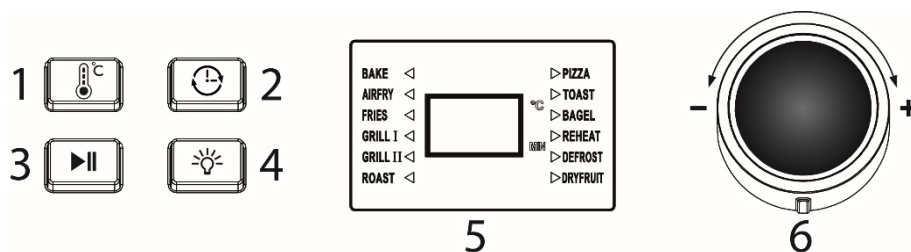
Schieben Sie die Haken für den Drehspieß oder den Drehkorb auf den Spieß und befestigen Sie diese mit den mitgelieferten Schrauben.

A) Вставить слегка округленной стороной вправо.

B) Затем повернуть налево.



## 24.5 Bedienpanel



1 Temperatúrauswahl Taste (40-230°C, in 5°C Schritten)

2 Zeitauswahl Taste (1-240 Minuten, in 1 Minuten Schritten)


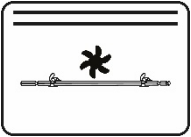
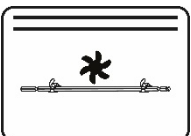
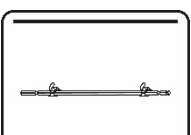
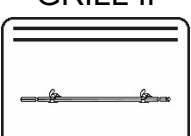
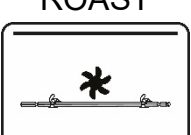


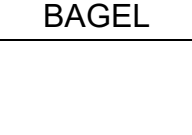
3 Start / Stop


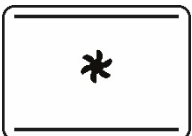


4 Innenraumbeleuchtung ein- / ausschalten

5 Anzeige der Programme, Temperatur und Zeiteinstellung

6 Drehregler für die Programmauswahl und die Temperatur- / Zeiteinstellung

**24.6 Programme**

| Programm  | Leistung (W) | Zeiteinstellung (min.) | Zeit (min.) | Temp. Einstellung (°C) | Temp. (°C) |
|---|--------------|------------------------|-------------|------------------------|------------|
| BAKE<br>       | 1600         | 1-120                  | 60          | 100-230                | 180        |
| AIRFRY<br>     | 1700         | 1-120                  | 20          | 100-230                | 180        |
| FRIES<br>      | 1700         | 1-120                  | 20          | 100-230                | 180        |
| GRILL I<br>   | 800          | 1-120                  | 60          | 100-230                | 200        |
| GRILL II<br> | 1700         | 1-120                  | 30          | 100-230                | 180        |
| ROAST<br>    | 1600         | 1-120                  | 60          | 100-230                | 180        |
| PIZZA<br>    | 1600         | 1-120                  | 10          | 100-230                | 200        |
| TOAST<br>    | 1600         | 1-120                  | 5           | 40-230                 | 180        |
| BAGEL<br>    | 800          | 1-120                  | 5           | 40-230                 | 180        |

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

## 24.7 Заводская табличка

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

## 25 Эксплуатация устройства

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

### **▲ WARNUNG** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### 25.1 Перед первым использованием







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

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

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

### 25.2 Использование

1. **Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Nach dem Einstecken piept das Gerät 2 mal und die Anzeigen von Temperatur, Zeit und Programmen leuchten auf.**
2. Проверьте правильную установку поддона для крошки.

3. Geben Sie Ihre Lebensmittel auf das Backblech, den Grillrost oder den Frittierkorb und schieben Sie dieses/diesen in das Gerät.  
Oder: Platzieren Sie das Grillgut auf dem Drehspieß oder in dem Drehkorb und setzen Sie diesen wie unter „Einsetzen von Drehspieß und Drehkorb“ beschrieben in das Gerät ein.
4. Убедитесь в том, что дверцы духовки правильно закрыты.
5. Drehen Sie den Drehregler, um das gewünschte Programm auszuwählen. Der beleuchtete Pfeil zeigt die Programmauswahl an.  
Die voreingestellte Temperatur und Zeit wird im Wechsel für je 5 Sekunden angezeigt.
6. Drücken Sie die Taste , um die gewünschte Temperatur einzustellen.  
Während die Temperatur im Display blinkt (5-mal), können Sie die Einstellung mit dem Drehregler anpassen.
7. Drücken Sie Taste , um die gewünschte Zeit einzustellen. Während die Zeit im Display blinkt (5-mal), können Sie die Einstellung mit dem Drehregler anpassen.
8. Drücken Sie , um den Kochvorgang zu starten.
9. Sie können den Vorgang durch erneutes Drücken der  Taste pausieren und wieder fortsetzen. Um den Vorgang abubrechen, halten Sie die  Taste gedrückt.
10. После окончания заданного времени будет слышно звуковой сигнал.  
Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder die Entnahmehilfen, um die Speisen zu entnehmen.
11. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Taste  gedrückt.

#### HINWEIS

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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

### 25.3 Frittiertipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Eine geringere oder größere Menge an Lebensmitteln verkürzt oder verlängert die Kochzeit geringfügig.
- Das Durchschütteln / Wenden nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Bestreichen Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.

- Frittieren Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen, mit diesem Gerät.
- Die meisten Gerichte, die im Ofen zubereitet werden können, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

### Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

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

#### HINWEIS

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Sie können das Gerät zusätzlich 2-3 Minuten ohne Lebensmittel vorheizen oder die Garzeit um 2-3 Minuten verlängern.
- ▶ Nach der Hälfte der Zeit können Sie den Bräunungsgrad kontrollieren und die Lebensmittel ggf. wenden/ durchschütteln.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur erfordern kann.
- ▶ Da sich Lebensmittel nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.

---

## 26 Очистка и уход

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

### 26.1 Инструкции по безопасности

#### **▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

Необходимо соблюдать нижеуказанные инструкции по безопасности перед очисткой устройства :

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

### 26.2 Очистка

#### **▲WARNUNG** Риск возгорания

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

Корпус и поддон для крошек необходимо очищать влажной салфеткой.

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

Zur leichteren Reinigung des Zubehörs, weichen Sie dieses ca. 10 Minuten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein und reinigen Sie es anschließend mit einem angefeuchten, weichen Tuch.

Компоненты и устройство необходимо вытереть насухо перед повторным использованием.

Поддон для крошек после очистки необходимо вставлять обратно в устройство.

## 27 Устранение неисправностей

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

### 27.1 Инструкции по безопасности

#### **▲VORSICHT**    ОСТОРОЖНО

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

### 27.2 Поиск и устранение неисправностей

Таблица внизу указывает на локализацию и устранение незначительных неполадок.

| Проблема  | Решение   |
|---|---|
| Устройство не работает  | Убедитесь в подключении устройства в электрическую сеть.  |
| Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/Stopp Taste. | Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig verschlossen ist.  |
| E1/E2 wird im Display angezeigt.                              | Der Temperatursensor im Gerät ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundenservice.   |
| E3 wird im Display angezeigt.                                 | Die Temperatur im Gerät ist zu hoch. Bitte stoppen Sie den Vorgang, bis das Gerät abgekühlt ist und starten Sie dann von Neuem. |

#### **HINWEIS**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

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



---

## 28 Утилизация старого устройства

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

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



### HINWEIS

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Убедитесь в том, что ваше старое устройство будет храниться в удаленном доступе от детей.
- ▶ Используйте для этого пункт сбора в вашей местности, который предназначен для возврата и переработки электрических и электронных старых устройств. Вы также можете получить информацию об утилизации в вашей городской администрации, компании по переработке отходов или же у вашего продавца.

## 29 Гарантийные обязательства

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

Ваши притязания на гарантию в соответствии с §439 Федерального кодекса законов остаются действительными. Гарантия на распространяется на неисправности, которые возникли в связи с несоответствующей работой или уходом за устройством, а также на дефекты, которые незначительно влияют на работоспособность устройства и его стоимость. Кроме того, гарантийные обязательства не охватывают расходные детали, ущерб во время транспортировки, за исключением случаев, когда мы несем за них ответственность, а также на ущерб вследствие неправомерного ремонта.

Данное устройство разработано с целью использования частным образом (в домашнем хозяйстве). Возможное использование с коммерческой целью будет попадать под действие гарантии только в том случае, если оно соразмерно использованию частным образом. Устройство не предназначено для использования с коммерческой целью. В случае законных притязаний мы на выбор выполним замену дефектного устройства или же отремонтируем его. О явных дефектах следует сообщить на протяжении 14 дней после доставки.

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

---

### 30 Технические данные

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Устройство                        | Духовка AirFry     |
| Названи                           | AirFry Chef 1700   |
| Номер статьи                      | 3000               |
| Технические параметры подключения | 220-240В; 50-60Гц  |
| Потребление мощности              | 1700Вт             |
| Вес-нетто                         | 7,3 кг             |
| Размеры (щ х в х г)               | 410 x 350 x 385 мм |