

SCHNEIDER

FRITEUSE À AIR PANORAMIQUE AVEC DEUX RÉCIPIENTS EN VERRE

FR : Mode d'emploi
EN : User guide
DE : Bedienungsanleitung
NL : Gebruiksaanwijzing
ES : Manual de instrucciones

LIVRET DE RECETTE:



CRISPI OR GRIS
CRISPI OR BEIGE

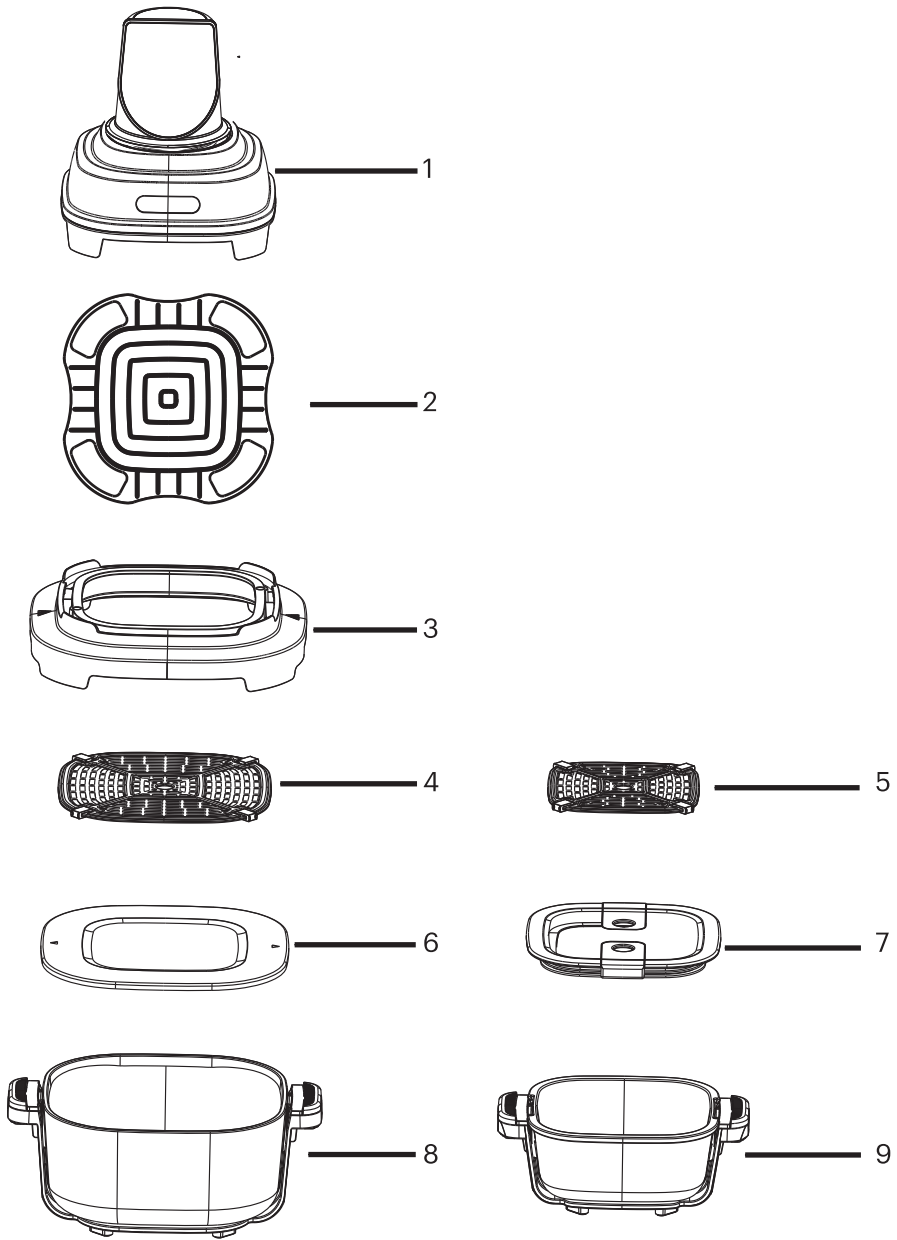


FIG1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- **Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.**
- Les films plastiques peuvent être dangereux (risque de suffocation) : gardez-les hors de portée des enfants.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même : contactez un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant toute opération de montage, démontage ou nettoyage.

Attention ! surface chaude !



Ce symbole indique de la surface est chaude et ne devrait pas être touchée sans précautions

- Le verre sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez toujours les poignées.
- Pour éviter un incendie, NE placez PAS l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Le récipient en verre et l'adaptateur deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Ne touchez PAS les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- N'utilisez JAMAIS la prise électrique sous le comptoir.
- NE JAMAIS connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- N'utilisez PAS de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants s'agrippent au cordon ou s'emmêlent et pour réduire le risque que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- Pour éviter tout choc électrique, NE PAS immerger le cordon, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Cuisiner uniquement dans les récipients en verre fournis.
- Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêtez immédiatement de l'utiliser et contactez le service client.

- Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
- Utilisez uniquement le cordon et la prise d'origine. Si la fiche ne s'insère pas, contactez le service après-vente.
- Il est interdit de modifier l'appareil ou d'utiliser des pièces qui ne sont pas d'origine.
- NE PAS couvrir la grille d'aération ni la grille de ventilation pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela empêcherait une cuisson homogène et pourrait endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe. Tenir tout objet à 15 cm de la grille d'aération pendant son utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez PAS cet appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné. Utilisation uniquement sur une surface plane et sèche (au moins 10cm du bord). Interdit en extérieur, véhicules ou bateaux.
- La surface de l'unité de chauffage, du récipient en verre, l'adaptateur et de la grille devient très chaude : utilisez des gants, gardez mains et visage à 20cm minimum pour éviter brûlures.
- Le cordon doit rester hors de portée (≤ 90 cm, éviter qu'il pende).
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil pendant son utilisation.
- NE PAS placer l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son fonctionnement.
- NE PAS placer l'appareil dans ou à proximité d'un micro-ondes, d'un four grille-pain, d'un four à convection ou d'un four conventionnel ou sur une table de cuisson en céramique, un serpentin électrique, une cuisinière à gaz ou un gril extérieur.
- Évitez tout contact des aliments avec les éléments chauffants. NE REMPLISSEZ PAS excessivement

l'appareil lors de la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels ou compromettre l'utilisation sûre de l'appareil.

- Pour éviter d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée cesse avant de retirer les accessoires de cuisson.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. NE laissez PAS le cordon pendre sur les bords des tables ou des comptoirs, ni toucher des surfaces chaudes.
- Pour débrancher l'appareil, maintenez le bouton MARCHE/ARRÊT enfoncé pendant 2 secondes, puis débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'insérer ou de retirer des pièces, et de le ranger.
- NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant ainsi un risque de décharge électrique.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement. Veuillez voir les détails dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN "

Prévention des dommages au récipient en verre

- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un récipient contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Les changements soudains de température peuvent briser la verrerie.

- N'ajoutez pas de liquide ou d'aliment froid dans les verres chauds. N'ajoutez pas de liquide ou d'aliment chaud dans les verres froids.
- NE PAS laisser le verre chaud entrer en contact direct avec des surfaces ou des objets froids ou humides. Laisser refroidir les verres avant de les placer dans l'évier, de les laver, de les réfrigérer ou de les congeler.
- Les contenants ne conviennent pas au four, au grill ou à la cuisinière. NE PAS utiliser avec un appareil ou une source de chaleur, à l'exception de cet appareil ou du micro-ondes. NE PAS placer les contenants vides au micro-ondes.
- Les dommages physiques ou les impacts peuvent briser la verrerie ou la rendre plus susceptible de se briser en raison de changements de température.
- Veillez à ne pas rayer le verre lorsque vous utilisez des ustensiles et des couteaux en métal.
- N'utilisez PAS d'outils de nettoyage abrasifs.
- NE PAS laisser tomber ou frapper la verrerie contre un objet dur et NE PAS frapper les ustensiles contre elle.
- N'utilisez PAS et ne réparez PAS de verrerie qui est tombée, ébréchée, fissurée ou gravement rayée.
- Si un récipient en verre s'ébrèche ou se brise, utilisez des gants épais et soyez prudent lors du nettoyage. Les morceaux peuvent être coupants et difficiles à localiser.
- Jetez le verre brisé ; NE PAS recycler.
- Les récipients en verre passent au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse et des nettoyants non abrasifs, ainsi qu'avec des tampons de nettoyage en plastique ou en nylon si nécessaire.

APERÇU DE L'APPAREIL (FIG.1)

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Unité de chauffage et poignée | 6. Grand couvercle |
| 2. Tapis isolant | 7. Petit couvercle |
| 3. Adaptateur | 8. Récipient en verre de 4L |
| 4. Grande grille | 9. Récipient en verre de 1,5L |
| 5. Petite grille | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballage et vérification** : Retirez tous les emballages et vérifiez que l'élément chauffant et le récipient en verre sont intacts et que toutes les pièces sont présentes.
- Nettoyage des pièces** : Trempez le récipient, la grille, le couvercle et l'adaptateur dans de l'eau chaude savonneuse ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) pendant 5 min, rincez, séchez. N'essuyez l'unité de chauffage qu'avec un chiffon sec.

Conseils pour la préparation des ingrédients

- Types d'ingrédients : Cuisez un seul type d'ingrédient à la fois (ne mélangez pas ingrédients crus, surgelés ou précuits), afin d'éviter une cuisson inégale ; pour les ingrédients riches en protéines comme le poulet ou le steak, il est recommandé de les couper en morceaux de 2,5cm pour accélérer la cuisson.
- Quantité de remplissage : Les ingrédients dans le récipient en verre ne doivent pas dépasser 80% de la capacité, afin d'éviter le contact avec l'élément chauffant ; lorsque vous utilisez une grille, répartissez les aliments en une seule couche.
- Conseils pour l'huile : Pour les légumes frais ou les pommes de terre, il est recommandé de badigeonner avec 1 cuillère à soupe d'huile (environ 15ml) pour améliorer le croustillant ; pour les aliments surgelés précuits (comme nuggets ou rouleaux de printemps), aucune huile supplémentaire n'est nécessaire.

PRÉSENTATION DES TOUCHES

MODE (bouton de sélection de fonction) : Permet de basculer entre cinq modes de cuisson en appuyant brièvement, l'écran d'affichage indiquant simultanément l'icône du mode en cours.

TIME (bouton de réglage du temps)

En mode sélectionné, appuyez brièvement sur « + » pour augmenter le temps (par pas de 1 minute), appuyez brièvement sur « - » pour diminuer le temps (par pas de 1 minute), et appuyez longuement pour ajuster rapidement la durée.

START (bouton marche/arrêt)

Après la mise sous tension, tous les voyants s'allument, puis l'écran s'éteint et passe en mode veille. Le voyant « START » reste allumé.

Lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton « START », l'appareil passe en mode veille et la fonction par défaut est « AIR FRY ».

- Appui bref en mode veille : Le mode de cuisson sélectionné est activé et l'appareil émet un signal sonore indiquant qu'il démarre.
- Appui bref pendant la cuisson : L'opération est mise en pause ; appuyez à nouveau brièvement pour reprendre la cuisson.
- Appui long pendant 2 secondes, quel que soit l'état : L'appareil s'éteint et l'écran d'affichage s'éteint.

GUIDE D'UTILISATION

- Placez la grille dans le récipient en verre et disposez les aliments dessus (pour les modes BAKE et KEEP WARM, la grille n'est pas nécessaire). Si vous utilisez un grand récipient, installez l'adaptateur avant l'unité de chauffage.

2. Installez l'unité de chauffage, appuyez sur MODE pour choisir le programme souhaité. Ajustez le temps par rapport à la quantité d'aliments.
3. Appuyez sur START pour lancer (un signal sonore se fera entendre).
4. Pour retourner les aliments, appuyez brièvement sur START pour mettre en pause ; soulevez l'unité (pause automatique), puis appuyez à nouveau sur START pour reprendre.
5. À la fin, l'appareil émet 4 signaux sonores. Posez l'unité sur un tapis isolant pour protéger la surface.
6. Retirez l'adaptateur (si vous utilisez un grand récipient) et déplacez le récipient par la poignée afin d'éviter les brûlures.

PRÉSENTATION DES 5 PROGRAMMES

- **RECRISP** - Réchauffer des restes (frites, nuggets, légumes) pour éviter qu'ils ramollissent. Note : Il est préférable d'étaler les aliments en une seule couche.
- **AIR FRY** - Croustillant avec moins d'huile (Cuisson d'aliments frais : frites, ailes de poulet, crevettes). Note : Il est préférable d'étaler les aliments en une seule couche.
- **MAX CRISP** - Cuisson rapide à haute température (aliments surgelés : Frites, nuggets, rondelles d'oignon surgelés). Note : Vous pouvez ajouter les aliments sans les décongeler.
- **BAKE** - Cuisson des desserts, chaleur homogène (Cupcakes, cookies, pain, tartelettes).
- **KEEP WARM** - Maintien au chaud : Maintenir la température entre 75–80°C.

Programme	Temps par défaut
RECRISP	10 minutes
AIR FRY	20 minutes
MAX CRISP	18 minutes
BAKE	12 minutes
KEEP WARM	30 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Méthodes de nettoyage

- Unité de chauffage : Après chaque usage, essuyez avec un chiffon doux légèrement humide, puis séchez. Ne pas laver à l'eau ni utiliser de produits corrosifs.
- Récipient en verre : Lavez à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Pour les taches tenaces, ajoutez du bicarbonate et laissez tremper. Compatible lave-vaisselle (panier inférieur).
- Grille : Essuyez avec un chiffon doux et un détergent neutre. Compatible lave-vaisselle (panier supérieur).
- Adaptateur : Nettoyez une fois par semaine ou si sale, avec un chiffon humide et séchez bien. Ne pas immerger l'appareil et ne pas utiliser de produits corrosifs.
- Couvercle : Rincez à l'eau tiède et séchez. Compatible lave-vaisselle (panier supérieur). **Ne pas chauffer au micro-ondes.**

Conseils pour un entretien durable

- Contrôle hebdomadaire : Vérifiez la présence de taches ou rayures et remplacez les pièces endommagées.
- Stockage : Rangez les pièces dans le récipient après refroidissement complet, couvercle fermé, dans un endroit sec et ventilé, à l'abri du soleil et des sources de chaleur.
- Remplacement des pièces : Utilisez uniquement des pièces d'origine (grille, récipient).

CONSEILS UTILES

1. Si vous devez retirer l'unité de chauffage pendant ou après la cuisson, posez-la sur un tapis isolant en silicone pour éviter d'endommager la surface.
2. La base isolante des récipients en verre peut toucher directement la surface ; aucun tapis isolant n'est nécessaire pendant ou après la cuisson.
3. Pour les aliments légers (ex. pain de sandwich, biscuits), fixez-les avec des cure-dents pour éviter qu'ils ne soient déplacés par le ventilateur.
4. Pour les aliments panés (ex. côtelettes de porc) en mode AIRFRY, suivez cet ordre : farine → œuf → chapelure, puis pressez bien la chapelure pour éviter qu'elle ne s'envole.
5. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température interne : poulet $\geq 74^{\circ}\text{C}$; steak selon la cuisson souhaitée.
6. En cas de non-utilisation prolongée (plus d'un mois), débranchez l'appareil et nettoyez-le avant stockage pour éviter la poussière et le vieillissement du cordon.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne s'allume pas, écran éteint	1. Cordon mal branché ; 2. Prise hors tension ; 3. Unité de chauffage mal installée ou mal fixée	1. Rebranchez le cordon ; 2. Vérifiez la prise ; 3. Ajustez l'unité pour qu'elle soit bien alignée et fixée
Écran affiche « E1 »	Sonde mal insérée	Éteignez, réinstallez l'unité correctement (avec adaptateur si grand récipient)
Écran affiche « E2 »	Ventilation bloquée → surchauffe	Éteignez, laissez refroidir 30 min, nettoyez la grille d'aération ; si le problème persiste, contactez le SAV
Cuisson incomplète (centre cru)	1. Temps insuffisant ; 2. Morceaux trop gros ; 3. Unité mal fixée	1. Augmentez le temps (+5 à 10 min) ; 2. Coupez en petits morceaux ; 3. Vérifiez l'installation
Surface brûlée, intérieur cru	1. Mauvais mode (ex. MAXCRISP pour aliments frais) ; 2. Aliments trop empilés	1. Choisissez le bon mode (AIRFRY pour frais) ; 2. Étalez en une seule couche, remuez à mi-cuisson
Bruit anormal	1. Grille non installée ; 2. Aliments touchent le ventilateur	1. Réinstallez la grille ; 2. Réduisez la quantité d'aliments

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage : 220-240V~, 50-60Hz

Puissance : 1500W

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets ménagers municipaux non triés. Utiliser des équipements de collecte séparés.

Contactez votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par

FORTUS

Impasse Saint Laurent

93400 Saint Ouen, France

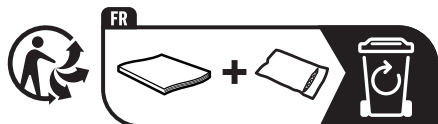
schneiderconsumer.com

SERVICECLIENT@FORTUS.FR

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de FORTUS

Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par FORTUS

Tous les autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.



SAFETY INSTRUCTIONS

- **This appliance may be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are properly supervised or have been given instructions concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.**
- **Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years of age.**
- **Do not allow children to play with packaging materials.**
- **Plastic films may be dangerous (risk of suffocation): keep them out of reach of children.**
- Never attempt to repair the appliance yourself: contact a qualified technician.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or a qualified person to avoid any danger.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.

Caution! Hot surface!



This symbol indicates the surface is hot and should not be touched without precautions.

- The glass will be hot during and after use. Always use the handles.

- To prevent fire, DO NOT place the appliance on hot surfaces, near a hot gas or electric burner, or inside a heated oven.
- The glass container and adapter become extremely hot during cooking. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
- NEVER use the electrical outlet under the countertop.
- NEVER connect this appliance to an external timer or separate remote-control system.
- DO NOT use an extension cord. A short power cord is provided to reduce the risk of children grabbing or becoming entangled in the cord and to reduce the risk of tripping.
- To avoid electric shock, DO NOT immerse the cord, plug, or motor base in water or any other liquid. Cook only in the supplied glass containers.
- Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions or is damaged in any way, stop using it immediately and contact customer service.
- ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
- Use only the original cord and plug. If the plug does not fit, contact after-sales service.
- It is forbidden to modify the appliance or use non-original parts.
- DO NOT cover the air or ventilation grill while the appliance is operating. This would prevent even cooking and may cause damage or overheating. Keep all objects at least 15 cm from the air outlet during use.
- This appliance is intended for household use only. DO NOT use it for anything other than its intended

purpose. Use only on a flat, dry surface (at least 10 cm from the edge). Not suitable for outdoor use, vehicles, or boats.

- The surface of the heating unit, glass container, adapter, and grill becomes very hot: use gloves and keep hands and face at least 20 cm away to avoid burns.
- The cord must remain out of reach (≤ 90 cm, avoid hanging).
- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT place the appliance near the edge of a counter during operation.
- DO NOT place the appliance in or near a microwave, toaster oven, convection oven, conventional oven, ceramic cooktop, electric coil, gas stove, or outdoor grill.
- Avoid food contact with heating elements. DO NOT overfill the appliance during cooking. Overfilling may result in personal injury, property damage, or compromise safe use.
- To prevent foodborne illness, use a thermometer to ensure food is cooked to the recommended temperature.
- If the appliance emits black smoke, unplug immediately. Wait for the smoke to stop before removing cooking accessories.
- Spilled food may cause severe burns. Keep the appliance and cord out of reach of children. DO NOT allow the cord to hang over table or counter edges or touch hot surfaces.
- To unplug, press and hold the ON/OFF button for 2 seconds, then remove the plug when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembling, inserting or removing parts, or storing.

- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces may break off and contact electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Surfaces in contact with food must be cleaned regularly. See “CLEANING AND MAINTENANCE” for details.

Preventing damage to the glass container

- Extreme caution must be taken when moving a container with hot oil or any hot liquid.
- Sudden temperature changes may break the glassware.
- Do not add cold liquid or food to hot glass. Do not add hot liquid or food to cold glass.
- DO NOT allow hot glass to come into direct contact with cold or wet surfaces or objects. Allow glass to cool before placing it in the sink, washing, refrigerating, or freezing.
- Containers are not suitable for oven, grill, or stovetop use. DO NOT use with any appliance or heat source except this appliance or a microwave. DO NOT place empty containers in the microwave.
- Physical damage or impacts may break the glass or make it more likely to break due to temperature changes.
- Avoid scratching the glass when using metal utensils and knives.
- DO NOT use abrasive cleaning tools.
- DO NOT drop or strike the glassware against hard objects and DO NOT hit utensils against it.
- DO NOT use or repair glassware that has been dropped, chipped, cracked, or severely scratched.
- If a glass container chips or breaks, use thick gloves and handle with care during cleanup. Pieces may be sharp and difficult to locate.

- Dispose of broken glass; DO NOT recycle.
- Glass containers are dishwasher safe. They may also be washed by hand with warm soapy water and non-abrasive cleaners, and with plastic or nylon pads if needed.

APPLIANCE OVERVIEW (FIG.1)

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1.Heating unit and handle | 6.Large lid |
| 2.Insulation mat | 7.Small lid |
| 3.Adapter | 8.4L glass container |
| 4.Large rack | 9.1.5L glass container |
| 5.Small rack | |

BEFORE FIRST USE

- 1. Unpacking and inspection:** Remove all packaging and check that the heating element and the glass container are intact and that all parts are present.
- 2. Cleaning the parts:** Soak the container, rack, lid and adapter in warm soapy water ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) for 5 minutes, then rinse and dry. Wipe the heating unit only with a dry cloth.
 - Tips for ingredient preparation**
 - **Types of ingredients:** Cook only one type of ingredient at a time (do not mix raw, frozen or precooked ingredients) to avoid uneven cooking; for protein-rich foods such as chicken or steak, it is recommended to cut them into 2.5 cm pieces to speed up cooking.
 - **Filling quantity:** Ingredients in the glass container must not exceed 80% of the capacity to avoid contact with the heating element; when using a rack, spread food in a single layer.
 - **Oil tips:** For fresh vegetables or potatoes, it is recommended to brush with 1 tablespoon of oil (about 15 ml) to improve crispiness; for precooked frozen foods (such as nuggets or spring rolls), no additional oil is needed.

CONTROL PANEL OVERVIEW

MODE (function selection button): Allows switching between five cooking modes with a short press; the display simultaneously shows the icon of the selected mode.

TIME (time adjustment button):

In the selected mode, press “+” briefly to increase the time (in 1-minute increments), press “-” briefly to decrease the time (in 1-minute increments), and press and hold to adjust the duration quickly.

START (start/stop button):

After powering on, all indicators illuminate, then the screen turns off and enters standby mode. The “START” indicator remains lit.

- **Short press in standby:** The selected cooking mode is activated and the appliance emits a beep indicating it has started.
- **Short press during cooking:** Pauses operation; press again briefly to resume cooking.
- **Long press for 2 seconds in any state:** The appliance switches off and the display screen turns off.

USER GUIDE

1. Place the rack inside the glass container and arrange the food on top (for BAKE and KEEP WARM modes, the rack is not required). If using the large container, install the adapter before placing the heating unit.
2. Install the heating unit, press MODE to select the desired program. Adjust the time according to the food quantity.
3. Press START to begin (a beep will sound).
4. To turn the food, briefly press START to pause; lift the unit (automatic pause), then press START again to resume.
5. At the end, the appliance emits 4 beeps. Place the unit on an insulation mat to protect the surface.
6. Remove the adapter (if using the large container) and move the container using the handle to avoid burns.

OVERVIEW OF THE 5 PROGRAMS

- **RECRISP** – Reheat leftovers (fries, nuggets, vegetables) to prevent softening. Note: Spread food in a single layer for best results.
- **AIR FRY** – Crispy cooking with less oil (fresh foods: fries, chicken wings, shrimp). Note: Spread food in a single layer.
- **MAX CRISP** – Fast high-temperature cooking (frozen foods: fries, nuggets, frozen onion rings). Note: You can add food without defrosting.
- **BAKE** – Even-heat dessert cooking (cupcakes, cookies, bread, tartlets).
- **KEEP WARM** – Keeps food warm: maintains temperature between 75–80 °C.

Program	Default time
RECRISP	10 minutes
AIR FRY	20 minutes
MAX CRISP	18 minutes
BAKE	12 minutes
KEEP WARM	30 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning methods

- **Heating unit:** After each use, wipe with a soft slightly damp cloth, then dry. Do not wash with water and do not use corrosive products.
- **Glass container:** Wash with warm soapy water using a soft sponge. For stubborn stains, add baking soda and soak. Dishwasher-safe (lower rack).
- **Rack:** Wipe with a soft cloth and neutral detergent. Dishwasher-safe (upper rack).
- **Adapter:** Clean once a week or when dirty with a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse and do not use corrosive products.
- **Lid:** Rinse with warm water and dry. Dishwasher-safe (upper rack). Do not heat in the microwave.
- **Tips for long-term maintenance**
- **Weekly check:** Inspect for stains or scratches and replace damaged parts.
- **Storage:** Store parts inside the container after complete cooling, lid closed, in a dry and ventilated place, away from sunlight and heat sources.
- **Replacement of parts:** Use only original parts (rack, container).

USEFUL TIPS

1. If you need to remove the heating unit during or after cooking, place it on a silicone insulation mat to avoid damaging the surface.
2. The insulated base of the glass containers can be placed directly on the surface; no insulating mat is required during or after cooking.
3. For lightweight foods (e.g., sandwich bread, biscuits), secure with toothpicks to prevent movement caused by the fan.
4. For breaded foods (e.g., pork chops) in AIR FRY mode, follow this order: flour → egg → breadcrumbs, then press the breadcrumbs firmly to prevent them from blowing off.
5. Use a food thermometer to check internal temperature: chicken ≥ 74 °C; steak according to desired doneness.
6. If not using the appliance for more than one month, unplug and clean before storage to avoid dust and cord deterioration.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solutions
Appliance does not turn on, screen off	<ol style="list-style-type: none"> 1. Power cord not properly connected; 2. Outlet not powered; 3. Heating unit improperly installed or not locked 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconnect cord; 2. Check outlet; 3. Adjust unit so it aligns and locks correctly
Screen displays "E1"	Probe improperly inserted	Turn off, reinstall unit correctly (with adapter when using large container)
Screen displays "E2"	Ventilation blocked → overheating	Turn off, allow to cool 30 min, clean air vent; if issue persists, contact customer service
Undercooked food (raw center)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insufficient time; 2. Pieces too large; 3. Unit not locked 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Increase time (+5–10 min); 2. Cut into smaller pieces; 3. Check installation
Burnt surface, raw inside	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorrect mode (e.g., MAX CRISP for fresh food); 2. Overfilled container 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Select correct mode (AIR FRY for fresh food); 2. Spread in single layer, shake halfway
Abnormal noise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rack not installed; 2. Food touching the fan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinstall rack; 2. Reduce food quantity

TECHNICAL DATA

Voltage : 220-240V~, Frequency : 50-60Hz
 Power :1500W

Imported by

FORTUS

Impasse Saint Laurent
93400 Saint Ouen, France
schneiderconsumer.com
SERVICECLIENT@FORTUS.FR

This product has been manufactured and sold under the responsibility of FORTUS." "Schneider" and the "Schneider logo" are trademarks used under license by FORTUS. All other products, services, company names, trademarks, trade names, product names and logos mentioned are the property of their respective owners.

DE

SICHERHEITSHINWEISE

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie angemessen beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder ohne Aufsicht erfolgen.**
- **Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.**
- **Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.**
- **Kunststofffolien können gefährlich sein (Erstickengefahr): außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.**
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst: wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, Auseinanderbauen oder Reinigen.

Achtung! Heiße Oberfläche!



Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Oberfläche heiß ist und nicht ohne Vorsichtsmaßnahmen berührt werden darf.

- Das Glas wird während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie immer die Griffe.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, stellen Sie das Gerät NICHT auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroflamme oder in einen vorgeheizten Ofen.
- Der Glasbehälter und der Adapter werden während des Kochens extrem heiß. Berühren Sie KEINE Zubehörteile während oder unmittelbar nach dem Kochvorgang.
- Verwenden Sie NIEMALS eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.
- Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem an.
- Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel reduziert das Risiko, dass Kinder daran ziehen, sich verheddern oder dass Personen darüber stolpern.
- Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie weder das Kabel, den Stecker noch das Motorgehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie ausschließlich in den mitgelieferten Glasbehältern.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Verwendung sofort ein und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Stellen Sie **IMMER** sicher, dass das Gerät vor der Verwendung korrekt zusammengebaut ist.
- Verwenden Sie nur das Originalkabel und den Originalstecker. Wenn der Stecker nicht passt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Es ist untersagt, das Gerät zu verändern oder nicht originalgetreue Teile zu verwenden.
- Decken Sie die Luft- oder Lüftungsöffnung während des Betriebs **NICHT** ab. Dies würde eine gleichmäßige Garung verhindern und das Gerät beschädigen oder Überhitzung verursachen. Halten Sie alle Gegenstände während des Gebrauchs mindestens 15 cm von der Lüftungsöffnung entfernt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es **NICHT** für andere Zwecke. Nur auf einer flachen, trockenen Oberfläche verwenden (mindestens 10 cm vom Rand entfernt). Nicht im Freien, in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
- Die Oberfläche der Heizeinheit, des Glasbehälters, des Adapters und des Rosts wird sehr heiß: verwenden Sie Handschuhe und halten Sie Hände und Gesicht mindestens 20 cm entfernt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Kabel muss außer Reichweite bleiben (≤ 90 cm, nicht hängen lassen).
- Bewegen Sie das Gerät **NICHT** während des Betriebs.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** an den Rand einer Arbeitsfläche während des Betriebs.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in oder in die Nähe eines Mikrowellenofens, Toasters, Umluft- oder herkömmlichen Ofens oder auf ein Keramikkochfeld, eine elektrische Heizspirale, einen

Gasherd oder einen Außengrill.

- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen. FÜLLEN Sie das Gerät NICHT übermäßig. Überfüllung kann Verletzungen, Sachschäden oder unsicheren Betrieb verursachen.
- Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass Ihre Lebensmittel auf die empfohlene Temperatur gegart sind.
- Wenn das Gerät schwarzen Rauch abgibt, ziehen Sie sofort den Stecker. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie das Kabel NICHT über Tisch- oder Arbeitskanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Zum Ausschalten halten Sie den EIN/AUS-Knopf 2 Sekunden lang gedrückt und ziehen Sie anschließend den Stecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor dem Reinigen. Lassen Sie es vor dem Reinigen, Auseinanderbauen, Einsetzen oder Entfernen von Teilen sowie vor dem Verstauen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie NICHT mit metallischen Scheuerschwämmen. Teile können sich lösen und elektrische Komponenten berühren, was Stromschlag verursachen kann.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden. Details finden Sie im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Vermeidung von Schäden am Glasbehälter

- Beim Bewegen eines Behälters mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- Plötzliche Temperaturschwankungen können Glas zum Zerspringen bringen.
- Geben Sie KEINE kalten Flüssigkeiten oder Lebensmittel in heißes Glas. Geben Sie KEINE heißen Flüssigkeiten oder Lebensmittel in kaltes Glas.
- Lassen Sie heißes Glas NICHT in direkten Kontakt mit kalten oder feuchten Oberflächen oder Gegenständen kommen. Lassen Sie das Glas vor dem Spülen, Waschen, Kühlen oder Einfrieren abkühlen.
- Die Behälter sind nicht für den Ofen-, Grill- oder Herdgebrauch geeignet. NICHT mit einem anderen Gerät oder einer anderen Wärmequelle verwenden, außer mit diesem Gerät oder der Mikrowelle. Leere Behälter NICHT in der Mikrowelle erhitzen.
- Physische Schäden oder Stöße können das Glas zerbrechen oder anfälliger für Bruch durch Temperaturwechsel machen.
- Vermeiden Sie Kratzer im Glas durch Metallutensilien oder Messer.
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungswerkzeuge.
- Lassen Sie Glas NICHT fallen und schlagen Sie es NICHT gegen harte Gegenstände; schlagen Sie auch keine Utensilien dagegen.
- Verwenden oder reparieren Sie KEIN Glas, das gefallen ist oder Absplitterungen, Risse oder starke Kratzer aufweist.
- Wenn ein Glasbehälter absplittert oder zerbricht, tragen Sie dicke Handschuhe und seien Sie vorsichtig beim Reinigen. Splitter können scharf

und schwer zu finden sein.

- Entsorgen Sie zerbrochenes Glas; NICHT recyceln.
- Die Glasbehälter sind spülmaschinengeeignet. Sie können auch von Hand mit warmem Seifenwasser und nicht scheuernden Reinigern sowie mit Kunststoff- oder Nylonpads gereinigt werden, falls erforderlich.

GERÄTEÜBERSICHT (FIG.1)

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1.Heizeinheit und Griff | 6.Großer Deckel |
| 2.Isoliermatte | 7.Kleiner Deckel |
| 3.Adapter | 8.4-L-Glasbehälter |
| 4.Große Grillplatte / großer Rost | 9.1,5-L-Glasbehälter |
| 5.Kleine Grillplatte / kleiner Rost | |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- 1. Auspacken und Kontrolle:** Entfernen Sie alle Verpackungen und prüfen Sie, ob das Heizelement und der Glasbehälter unbeschädigt sind und alle Teile vorhanden sind.
- 2. Reinigung der Teile:** Behälter, Grillrost, Deckel und Adapter 5 Minuten lang in warmem Seifenwasser ($\leq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) einweichen, anschließend abspülen und trocknen. Die Heizeinheit nur mit einem trockenen Tuch abwischen.

Tipps zur Vorbereitung der Zutaten

- **Zutatenarten:** Garen Sie jeweils nur eine Zutatensorte (mischen Sie keine rohen, tiefgekühlten oder vorgegarten Zutaten), um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden; proteinreiche Lebensmittel wie Hähnchen oder Steak sollten in 2,5-cm-Stücke geschnitten werden, um die Garzeit zu verkürzen.
- **Füllmenge:** Die Zutaten im Glasbehälter dürfen 80% der Kapazität nicht überschreiten, um Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden; bei Verwendung eines Grillrosts die Lebensmittel in einer einzigen Schicht verteilen.
- **Ölinweise:** Für frisches Gemüse oder Kartoffeln wird empfohlen, 1 Esslöffel Öl (ca. 15 ml) aufzutragen, um die Knusprigkeit zu verbessern; bei vorgegarten Tiefkühlprodukten (z. B. Nuggets oder Frühlingsrollen) ist kein zusätzliches Öl erforderlich.

TASTENÜBERSICHT

- **MODE (Funktionswahltaste):** Durch kurzes Drücken kann zwischen fünf Garprogrammen umgeschaltet werden; das Display zeigt gleichzeitig das Symbol des aktuellen Modus an.
- **TIME (Zeiteinstellungstaste):**
 - Im gewählten Modus kurz auf „+“ drücken, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen, kurz auf „-“ drücken, um sie in 1-Minuten-Schritten zu verringern; langes Drücken ermöglicht eine schnelle Einstellung.
- **START (Start-/Stopp-Taste):**
 - Nach dem Einschalten leuchten alle Anzeigen auf, dann schaltet sich der Bildschirm aus und wechselt in den Standby-Modus. Die „START“-Anzeige bleibt eingeschaltet.
- **Kurzer Tastendruck im Standby-Modus:** Das gewählte Garprogramm wird aktiviert und das Gerät gibt ein akustisches Signal.
- **Kurzer Tastendruck während des Garens:** Vorgang wird pausiert; erneut kurz drücken, um fortzufahren.

- **Langer Tastendruck (2 Sekunden) in jedem Zustand:** Das Gerät schaltet sich aus und das Display erlischt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Legen Sie den Grillrost in den Glasbehälter und verteilen Sie die Lebensmittel darauf (für die Programme BAKE und KEEP WARM ist der Rost nicht erforderlich). Wenn Sie den großen Behälter verwenden, setzen Sie den Adapter vor der Heizeinheit ein.
2. Installieren Sie die Heizeinheit, drücken Sie MODE, um das gewünschte Programm zu wählen. Passen Sie die Zeit der Lebensmittelmenge an.
3. Drücken Sie START, um zu starten (ein Signalton ertönt).
4. Zum Wenden der Lebensmittel kurz START drücken, um zu pausieren; heben Sie die Einheit an (automatische Pause) und drücken Sie erneut START, um fortzufahren.
5. Am Ende gibt das Gerät 4 Signaltöne ab. Stellen Sie die Heizeinheit auf eine Isoliermatte, um die Oberfläche zu schützen.
6. Entfernen Sie den Adapter (bei Verwendung des großen Behälters) und bewegen Sie den Behälter am Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.

ÜBERSICHT DER 5 PROGRAMME

- **RECRISP** – Aufwärmen von Resten (Pommes, Nuggets, Gemüse), ohne dass sie weich werden. Hinweis: Lebensmittel in einer einzelnen Schicht ausbreiten.
- **AIR FRY** – Knuspriges Garen mit weniger Öl (frische Lebensmittel: Pommes, Hähnchenflügel, Garnelen). Hinweis: Lebensmittel in einer einzelnen Schicht verteilen.
- **MAX CRISP** – Schnelles Garen bei hoher Temperatur (Tiefkühlprodukte: Pommes, Nuggets, Zwiebelringe). Hinweis: Lebensmittel können ohne Auftauen hinzugefügt werden.
- **BAKE** – Gleichmäßiges Backen von Desserts (Cupcakes, Kekse, Brot, Tartes).
- **KEEP WARM** – Warmhalten: Temperatur zwischen 75–80 °C.

Programm	Standardzeit
RECRISP	10 Minuten
AIR FRY	20 Minuten
MAX CRISP	18 Minuten
BAKE	12 Minuten
KEEP WARM	30 Minuten

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigungsmethoden

- **Heizeinheit:** Nach jedem Gebrauch mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen und anschließend trocknen. Nicht mit Wasser reinigen und keine korrosiven Mittel verwenden.
- **Glasbehälter:** Mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen. Bei hartnäckigen Flecken Natron hinzufügen und einweichen lassen. Spülmaschinengeeignet (unterer Korb).
- **Grillrost:** Mit einem weichen Tuch und neutralem Reinigungsmittel abwischen. Spülmaschinengeeignet (oberer Korb).
- **Adapter:** Einmal pro Woche oder bei Verschmutzung mit einem feuchten Tuch reinigen und gründlich trocknen. Nicht eintauchen und keine korrosiven Mittel verwenden.
- **Deckel:** Mit warmem Wasser abspülen und trocknen. Spülmaschinengeeignet (oberer Korb). Nicht in der Mikrowelle erhitzen.

Tipps für eine lange Lebensdauer

- **Wöchentliche Kontrolle:** Auf Flecken oder Kratzer prüfen und beschädigte Teile ersetzen.
- **Aufbewahrung:** Teile nach vollständigem Abkühlen im Behälter lagern, mit geschlossenem Deckel, an einem trockenen, belüfteten Ort, geschützt vor Sonnenlicht und Wärmequellen.
- **Ersatzteile:** Nur Originalteile verwenden (Grillrost, Behälter).

NÜTZLICHE HINWEISE

1. Wenn Sie die Heizeinheit während oder nach dem Garen abnehmen müssen, stellen Sie sie auf eine Silikon-Isoliermatte, um Oberflächen zu schützen.
2. Die isolierte Basis der Glasbehälter kann direkt auf der Oberfläche stehen; keine Isoliermatte notwendig.
3. Leichte Lebensmittel (z. B. Sandwichbrot, Kekse) mit Zahnstochern fixieren, damit sie nicht durch den Ventilator bewegt werden.
4. Für panierte Lebensmittel (z. B. Schweinekoteletts) im AIR FRY-Modus folgender Ablauf: Mehl → Ei → Paniermehl; Paniermehl gut andrücken, damit es nicht weggeblasen wird.
5. Lebensmittelthermometer verwenden: Hähnchen ≥ 74 °C; Steak je nach gewünschtem Gargrad.
6. Bei Nichtverwendung über einen Monat: Gerät ausstecken und vor der Lagerung reinigen, um Staub und Kabelalterung zu vermeiden.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Gerät startet nicht, Display aus	1. Kabel nicht richtig angeschlossen; 2. Steckdose ohne Strom; 3. Heizeinheit falsch eingesetzt oder nicht fixiert	1. Kabel neu anschließen; 2. Steckdose prüfen; 3. Einheit korrekt ausrichten und fixieren
Display zeigt „E1“	Sensor falsch eingesetzt	Ausschalten, Einheit korrekt wieder einsetzen (mit Adapter bei großem Behälter)
Display zeigt „E2“	Lüftung blockiert → Überhitzung	Ausschalten, 30 Min. abkühlen lassen, Lüftung reinigen; bei erneutem Auftreten Kundendienst kontaktieren
Ungar gegart (Mitte roh)	1. Zeit zu kurz; 2. Stücke zu groß; 3. Einheit nicht richtig fixiert	1. Zeit verlängern (+5–10 Min.); 2. In kleinere Stücke schneiden; 3. Installation prüfen
Außen verbrannt, innen roh	1. Falscher Modus (z. B. MAX CRISP für frische Lebensmittel); 2. Zu voll befüllt	1. Richtigen Modus wählen (AIR FRY für Frischprodukte); 2. In einer Schicht verteilen, zwischendurch wenden
Ungewöhnliches Geräusch	1. Grillrost nicht eingesetzt; 2. Lebensmittel berühren den Ventilator	1. Grillrost korrekt einsetzen; 2. Menge reduzieren

MERKMALE TECHNIKEN

Stromspannung : 220-240V~, 50-60Hz
Leistung :1500W

Importiert von

FORTUS

Impasse Saint Laurent
93400 Saint Ouen, France
schneiderconsumer.com
SERVICECLIENT@FORTUS.FR

Dieses Produkt wurde unter der Verantwortung von FORTUS hergestellt und verkauft."
"Schneider" und das "Schneider-Logo" sind Marken, die unter Lizenz von FORTUS verwendet
werden. Alle anderen genannten Produkte, Dienstleistungen, Firmennamen, Marken,
Handelsnamen, Produktnamen und Logos sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- **Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of zonder ervaring of kennis, mits zij correct worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.**
- **Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- **Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.**
- **Plastic folie kan gevaarlijk zijn (verstikkingsgevaar): buiten bereik van kinderen houden.**
- Repareer het apparaat nooit zelf: neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd persoon om elk gevaar te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat onbeheerd blijft en vóór montage, demontage of reiniging.

Let op! Heet oppervlak!



Dit symbool geeft aan dat het oppervlak heet is en niet zonder voorzorgsmaatregelen mag worden aangeraakt.

- Het glas wordt heet tijdens en na gebruik. Gebruik altijd de handgrepen.
- Om brand te voorkomen, plaats het apparaat NIET op hete oppervlakken, in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een voorverwarmde oven.
- De glazen kom en de adapter worden tijdens het koken extreem heet. Raak GEEN accessoires aan tijdens of direct na het koken.
- Gebruik NOOIT een stopcontact onder het aanrecht.
- Sluit dit apparaat NOOIT aan op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik GEEN verlengsnoer. Een kort snoer vermindert het risico dat kinderen eraan trekken, verstrikt raken of dat iemand struikelt.
- Dompel het snoer, de stekker of de motorbasis NIET onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen. Kook uitsluitend in de meegeleverde glazen kommen.
- Inspecteer regelmatig het apparaat en het netsnoer. Gebruik het apparaat NIET als het snoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet goed werkt of op enige wijze beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Zorg er ALTIJD voor dat het apparaat correct is gemonteerd vóór gebruik.
- Gebruik alleen het originele snoer en de originele stekker. Als de stekker niet past, neem contact op met de klantenservice.
- Het is verboden het apparaat te wijzigen of onderdelen te gebruiken die niet origineel zijn.
- Bedek de luchtuitlaat of ventilatierooster NIET tijdens gebruik. Dit kan een gelijkmatige bereiding

verhinderen en schade of oververhitting veroorzaken. Houd voorwerpen op minstens 15 cm afstand van de luchttuitlaat tijdens gebruik.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden. Alleen gebruiken op een vlak, droog oppervlak (minstens 10 cm van de rand). Niet gebruiken buitenshuis, in voertuigen of op boten.
- Het verwarmingselement, de glazen kom, de adapter en het rooster worden zeer heet: gebruik ovenhandschoenen en houd handen en gezicht op minimaal 20 cm afstand om brandwonden te voorkomen.
- Het snoer moet buiten bereik blijven (≤ 90 cm, mag niet hangen).
- Verplaats het apparaat NIET tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat NIET aan de rand van een werkblad tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat NIET in of nabij een magnetron, broodrooster, heteluchtoven, conventionele oven, keramische kookplaat, elektrische spiraal, gasfornuis of buitengrill.
- Vermijd contact tussen voedsel en de verwarmingselementen. VUL het apparaat NIET te vol. Overvulling kan lichamelijk letsel, materiële schade of onveilig gebruik veroorzaken.
- Gebruik een thermometer om te controleren of voedsel tot de aanbevolen temperatuur is gaar om mogelijke ziekten te voorkomen.
- Als het apparaat zwarte rook afgeeft, haal het onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook stopt voordat u de accessoires verwijdert.
- Gemorste voedingsmiddelen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en

het snoer buiten bereik van kinderen. Laat het snoer NIET over tafel- of aanrechtranden hangen of hete oppervlakken raken.

- Om het apparaat uit te schakelen, houdt u de AAN/UIT-knop 2 seconden ingedrukt en trek daarna de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en vóór reiniging. Laat het volledig afkoelen vóór reiniging, demontage, plaatsing of verwijdering van onderdelen en opslag.
- Reinig NIET met metalen schuurpads. Delen kunnen losraken en elektrische componenten raken, wat een risico op elektrische schokken veroorzaakt.
- Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden gereinigd. Zie details in de sectie “REINIGING EN ONDERHOUD”.

Voorkomen van schade aan de glazen kom

- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een kom met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Plotselinge temperatuurschommelingen kunnen glas doen breken.
- Voeg GEEN koude vloeistoffen of voedsel toe aan heet glas. Voeg GEEN hete vloeistoffen of voedsel toe aan koud glas.
- Laat heet glas NIET in direct contact komen met koude of vochtige oppervlakken of voorwerpen. Laat het glas afkoelen vóór plaatsing in de gootsteen, wassen, koelen of invriezen.
- De kommen zijn niet geschikt voor gebruik in de oven, grill of op het fornuis. NIET gebruiken met een ander apparaat of warmtebron dan dit apparaat of de magnetron. Plaats GEEN lege kommen in de magnetron.
- Fysieke schade of schokken kunnen het glas breken of gevoeliger maken voor breuk door temperatuurverandering.

- Voorkom krassen in het glas door gebruik van metalen keukengerei of messen.
- Gebruik GEEN schurende schoonmaakmiddelen.
- Laat de glazen kommen NIET vallen en sla ze NIET tegen harde oppervlakken; sla ook geen keukengerei ertegen.
- Gebruik of repareer GEEN glas dat gevallen, afgebladderd, gebarsten of zwaar bekrast is.
- Als een glazen kom afbrokkelt of breekt, draag dikke handschoenen en wees voorzichtig tijdens het schoonmaken. Scherven kunnen scherp zijn en moeilijk te vinden.
- Gooi gebroken glas weg; NIET recyclen.
- De glazen kommen zijn geschikt voor de vaatwasser. Ze kunnen ook worden gewassen met warm water en afwasmiddel en niet-schurende reinigingsmiddelen, evenals kunststof- of nylonreinigingspads indien nodig.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT (FIG.1)

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1.Verwarmingsunit en handgreep | 6.Grote deksel |
| 2.Isolatiemat | 7.Kleine deksel |
| 3.Adapter | 8.Glazen kom van 4 L |
| 4.Grote grill / groot rooster | 9.Glazen kom van 1,5 L |
| 5.Kleine grill / klein rooster | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1. Uitpakken en controle:** Verwijder alle verpakkingen en controleer of het verwarmingselement en de glazen kom intact zijn en of alle onderdelen aanwezig zijn.
- 2. Reinigen van de onderdelen:** Dompel de kom, het rooster, het deksel en de adapter 5 minuten onder in warm zeepsop ($\leq 60^\circ\text{C}$), spoel af en droog. Veeg de verwarmingsunit alleen af met een droge doek.

Tips voor het voorbereiden van ingrediënten

- **Soorten ingrediënten:** Bereid slechts één soort ingrediënt per keer (meng geen rauwe, diepgevroren of voorgekookte ingrediënten) om ongelijkmatige garing te voorkomen; voor eiwitrijke voeding zoals kip of biefstuk wordt aanbevolen deze in stukjes van 2,5 cm te snijden om de bereiding te versnellen.
- **Vulhoeveelheid:** Ingrediënten in de glazen kom mogen niet meer dan 80% van de capaciteit bereiken om contact met het verwarmingselement te vermijden; gebruik bij een rooster één enkel

- **Olietips:** Voor verse groenten of aardappelen wordt aanbevolen om 1 eetlepel olie (ongeveer 15 ml) te gebruiken voor een krokanter resultaat; voor voorgebakken diepvriesproducten (zoals nuggets of loempia's) is geen extra olie nodig.

OVERZICHT VAN DE KNOPPEN

- **MODE (functiekeuzeknop):** Eén korte druk schakelt tussen vijf kookmodi; het display toont het icoon van de geselecteerde modus.
- **TIME (tijdaanpassingsknop):**
- In de geselecteerde modus kort op "+" drukken om de tijd met 1 minuut te verhogen, kort op "-" drukken om te verlagen; lang indrukken om snel aan te passen.
- **START (start/stop-knop):**
- Na het inschakelen lichten alle indicatoren op, daarna schakelt het scherm uit en gaat in standby. Het "START"-lampje blijft branden.
- Korte druk in standby: De gekozen kookmodus wordt geactiveerd en het apparaat geeft een geluidssignaal.
- **Korte druk tijdens het koken:** De werking wordt gepauzeerd; opnieuw kort drukken om te hervatten.
- **Lang indrukken gedurende 2 seconden in elke toestand:** Het apparaat schakelt uit en het display gaat uit.

GEBRUIKSHANDLEIDING

1. Plaats het rooster in de glazen kom en leg het voedsel erop (voor de modi BAKE en KEEP WARM is het rooster niet nodig). Bij gebruik van de grote kom eerst de adapter installeren vóór de verwarmingsunit.
2. Plaats de verwarmingsunit, druk op MODE om het gewenste programma te kiezen. Pas de tijd aan op basis van de hoeveelheid voedsel.
3. Druk op START om te starten (er klinkt een pieptoon).
4. Om het voedsel te keren, druk kort op START om te pauzeren; til de unit op (automatische pauze) en druk opnieuw op START om te hervatten.
5. Aan het einde geeft het apparaat 4 pieptonen. Plaats de unit op een isolatiemat om het oppervlak te beschermen.
6. Verwijder de adapter (bij gebruik van de grote kom) en verplaats de kom via het handvat om brandwonden te voorkomen.

OVERZICHT VAN DE 5 PROGRAMMA'S

- **RECRISP** – Opwarmen van restjes (frietten, nuggets, groenten) zonder dat ze zacht worden. Opmerking: Verspreid het voedsel in één enkele laag.
- **AIR FRY** – Krokant resultaat met minder olie (verse ingrediënten: frietten, kippenvleugels, garnalen). Opmerking: Verspreid in één laag.
- **MAX CRISP** – Snelle bereiding op hoge temperatuur (diepvriesproducten: frietten, nuggets, uienringen). Opmerking: Kan zonder ontdooien worden toegevoegd.
- **BAKE** – Gelijkmatic bakken van desserts (cupcakes, koekjes, brood, taartjes).
- **KEEP WARM - Warmhouden:** temperatuur tussen 75–80 °C.

Programma	Standaardtijd	Programma	Standaardtijd
RECRISP	10 minuten	BAKE	12 minuten
AIR FRY	20 minuten	KEEP WARM	30 minuten
MAX CRISP	18 minuten		

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinigingsmethoden

- **Verwarmingsunit:** Na elk gebruik afvegen met een zachte licht vochtige doek en drogen. Niet met water wassen en geen bijtende producten gebruiken.
- **Glazen kom:** Reinigen met warm water en afwasmiddel en een zachte spons. Voor hardnekkige vlekken bakpoeder toevoegen en laten weken. Vaatwasmachinebestendig (onderrek).
- **Rooster:** Afvegen met een zachte doek en neutraal schoonmaakmiddel. Vaatwasmachinebestendig (bovenrek).
- **Adapter:** Eén keer per week of bij vervuiling reinigen met een vochtige doek en goed drogen. Niet onderdompelen en geen bijtende middelen gebruiken.
- **Deksel:** Afspoelen met warm water en drogen. Vaatwasmachinebestendig (bovenrek). Niet in de magnetron verwarmen.

Tips voor langdurig onderhoud

- **Wekelijkse controle:** Controleer op vlekken of krassen en vervang beschadigde onderdelen.
- **Opbergen:** Onderdelen pas opbergen na volledig afkoelen, met gesloten deksel, op een droge geventileerde plaats, uit de buurt van zonlicht en warmtebronnen.
- **Vervanging van onderdelen:** Gebruik alleen originele onderdelen (rooster, kom).

HANDIGE TIPS

1. Als u de verwarmingsunit tijdens of na het koken moet verwijderen, plaats deze op een siliconen isolatiemat om het oppervlak te beschermen.
2. De geïsoleerde bodem van de glazen kommen mag direct op het oppervlak staan; geen isolatiemat nodig.
3. Bij lichte voedingsmiddelen (bv. toast, koekjes) vastzetten met tandenstokers om verplaatsen door de ventilator te voorkomen.
4. Voor gepaneerde voedingsmiddelen (bv. varkenskoteletten) in AIR FRY-modus: volg deze volgorde: bloem → ei → paneermeel; paneermeel goed aandrukken zodat het niet loskomt.
5. Gebruik een voedselthermometer: kip ≥ 74 °C; biefstuk volgens gewenste garing.
6. Bij langdurig niet gebruiken (meer dan één maand): apparaat uitpluggen en reinigen om stof en veroudering van het snoer te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Apparaat gaat niet aan, scherm uit	1. Snoer niet goed aangesloten; 2. Geen stroom op stopcontact; 3. Verwarmingsunit niet goed geplaatst of vergrendeld	1. Snoer opnieuw aansluiten; 2. Stopcontact controleren; 3. Unit correct uitlijnen en vergrendelen
Scherf toont "E1"	Sensor verkeerd geplaatst	Uitschakelen, unit opnieuw correct installeren (met adapter bij grote kom)
Scherf toont "E2"	Ventilatie geblokkeerd → oververhitting	Uitschakelen, 30 min laten afkoelen, ventilatie reinigen; bij aanhouden servicedienst contacteren

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Niet gaar (binnenste rauw)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tijd te kort; 2. Stukken te groot; 3. Unit niet vergrendeld 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tijd verlengen (+5-10 min); 2. In kleinere stukken snijden; 3. Installatie controleren
Buiten verbrand, binnen rauw	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verkeerde modus (bv. MAX CRISP voor verse producten); 2. Te veel voedsel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juiste modus kiezen (AIR FRY voor vers); 2. In één laag verdelen, halverwege omschudden
Abnormaal geluid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rooster niet geïnstalleerd; 2. Voedsel raakt ventilator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rooster opnieuw plaatsen; 2. Hoeveelheid verminderen

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voedingsspanning: 220-240V~, 50-60Hz

Stroomverbruik: 1500W

Geïmporteerd door

FORTUS

Impasse Saint Laurent

93400 Saint Ouen, France

schneiderconsumer.com

SERVICECLIENT@FORTUS.FR

Dit product is vervaardigd en verkocht onder verantwoordelijkheid van FORTUS."

"Schneider" en het "Schneider-logo" zijn handelsmerken die onder licentie door FORTUS worden gebruikt. Alle andere genoemde producten, diensten, bedrijfsnamen, handelsmerken, handelsnamen, productnamen en logo's zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren.

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia o conocimiento, siempre que estén correctamente supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.**
- **Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- **No deje que los niños jueguen con los materiales de embalaje.**
- Las láminas de plástico pueden ser peligrosas (riesgo de asfixia): manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Nunca repare el aparato usted mismo: contacte con un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada para evitar cualquier peligro.
- Desenchufe siempre el aparato cuando quede sin supervisión y antes de cualquier operación de montaje, desmontaje o limpieza.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

Este símbolo indica que la superficie caliente y no debe tocarse sin precaución.

- El vidrio estará caliente durante y después del uso. Utilice siempre las asas.
- Para evitar incendios, NO coloque el aparato sobre superficies calientes, cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno precalentado.
- El recipiente de vidrio y el adaptador se calientan extremadamente durante la cocción. NO toque los accesorios durante o inmediatamente después del uso.
- NUNCA utilice una toma de corriente situada bajo la encimera.
- NUNCA conecte este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- NO utilice un cable alargador. Se utiliza un cable corto para reducir el riesgo de que los niños tiren de él, se enreden o de que alguien tropiece.
- Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe o el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido. Cocine únicamente en los recipientes de vidrio suministrados.
- Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. NO utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún daño, deje de usarlo inmediatamente y contacte con el servicio de atención al cliente.
- Asegúrese SIEMPRE de que el aparato está correctamente ensamblado antes de usarlo.
- Utilice únicamente el cable y el enchufe originales. Si el enchufe no encaja, contacte con el servicio posventa.
- Está prohibido modificar el aparato o utilizar piezas que no sean originales.

- NO cubra la rejilla de ventilación ni la salida de aire durante el funcionamiento. Esto impediría una cocción uniforme y podría dañar el aparato o provocar sobrecalentamiento. Mantenga cualquier objeto a 15 cm de la salida de aire durante el uso.
- Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico. NO utilice este aparato para fines distintos a los previstos. Úselo solo sobre una superficie plana y seca (al menos a 10 cm del borde). Prohibido en exteriores, vehículos o embarcaciones.
- La superficie de la unidad de calentamiento, el recipiente de vidrio, el adaptador y la rejilla se calientan mucho: utilice guantes y mantenga manos y rostro a un mínimo de 20 cm para evitar quemaduras.
- El cable debe permanecer fuera de alcance (≤ 90 cm, evitando que cuelgue).
- NO MUEVA el aparato durante su funcionamiento.
- NO coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el uso.
- NO coloque el aparato en o cerca de un microondas, tostadora, horno de convección, horno convencional, placa de cerámica, resistencia eléctrica, cocina de gas o parrilla exterior.
- Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. NO LLENE en exceso el aparato durante la cocción. Un llenado excesivo puede causar lesiones, daños materiales o comprometer la seguridad del uso.
- Para evitar posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos alcanzan la temperatura recomendada.
- Si el aparato emite humo negro, desconéctelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes

de retirar los accesorios de cocción.

- Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. NO permita que el cable cuelgue de los bordes de mesas o encimeras ni toque superficies calientes.
- Para desconectar el aparato, mantenga pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO durante 2 segundos y luego desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, insertar o retirar piezas y guardarlo.
- NO limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse partículas que entren en contacto con componentes eléctricos y provocar riesgo de descarga eléctrica.
- Las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse regularmente. Consulte los detalles en la sección “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

Prevención de daños en el recipiente de vidrio

- Se debe tener extrema precaución al mover un recipiente que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Los cambios bruscos de temperatura pueden romper el vidrio.
- NO agregue líquidos o alimentos fríos al vidrio caliente. NO agregue líquidos o alimentos calientes al vidrio frío.
- NO permita que el vidrio caliente entre en contacto directo con superficies u objetos fríos o húmedos. Deje enfriar el vidrio antes de colocarlo en el fregadero, lavarlo, refrigerarlo o congelarlo.
- Los recipientes no son adecuados para horno, parrilla o cocina. NO utilizar con ningún aparato o fuente de calor, excepto este aparato o el

microondas. NO coloque recipientes vacíos en el microondas.

- Los daños físicos o impactos pueden romper el vidrio o hacerlo más susceptible a romperse debido a cambios de temperatura.
- Evite rayar el vidrio al usar utensilios o cuchillos metálicos.
- NO utilice herramientas de limpieza abrasivas.
- NO deje caer el vidrio ni lo golpee contra objetos duros, ni golpee utensilios contra él.
- NO utilice ni repare vidrio que se haya caído, astillado, agrietado o rayado gravemente.
- Si un recipiente de vidrio se astilla o rompe, utilice guantes gruesos y tenga cuidado al limpiar. Los fragmentos pueden ser afilados y difíciles de localizar.
- Deseche el vidrio roto; NO reciclar.
- Los recipientes de vidrio son aptos para lavavajillas. También pueden lavarse a mano con agua tibia y jabón y limpiadores no abrasivos, así como con esponjas de plástico o nailon si es necesario.

VISTA DEL APARATO (FIG.1)

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1.Unidad de calentamiento y asa | 6.Tapa grande |
| 2.Alfombrilla aislante | 7.Tapa pequeña |
| 3.Adaptador | 8.Recipiente de vidrio de 4 L |
| 4.Rejilla grande | 9.Recipiente de vidrio de 1,5 L |
| 5.Rejilla pequeña | |

ANTES DEL PRIMER USO

- 1. Desembalaje y verificación:** Retire todo el embalaje y compruebe que el elemento calefactor y el recipiente de vidrio están intactos y que todas las piezas están presentes.
- 2. Limpieza de las piezas:** Sumerja el recipiente, la rejilla, la tapa y el adaptador en agua tibia con jabón ($\leq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) durante 5 minutos, luego enjuague y seque. Limpie la unidad de calentamiento solo con un paño seco.

Consejos para la preparación de los ingredientes

- **Tipos de ingredientes:** Cocine solo un tipo de ingrediente a la vez (no mezcle crudos, congelados o precocidos) para evitar una cocción desigual; para alimentos ricos en proteínas como pollo o bistec, se recomienda cortarlos en trozos de 2,5 cm para acelerar la cocción.

- **Cantidad de llenado:** Los ingredientes en el recipiente de vidrio no deben superar el 80% de la capacidad para evitar el contacto con el elemento calefactor; cuando use una rejilla, distribúyalos en una sola capa.
- **Consejos sobre el aceite:** Para verduras frescas o patatas, se recomienda pincelar con 1 cucharada de aceite (aprox. 15 ml) para mejorar el crujiente; para alimentos congelados precocinados (como nuggets o rollitos de primavera), no es necesario añadir aceite adicional.

DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES

MODE (botón de selección de función):

Permite cambiar entre cinco modos de cocción con una pulsación breve; la pantalla muestra el icono del modo seleccionado.

TIME (botón de ajuste de tiempo):

En el modo seleccionado, pulse brevemente “+” para aumentar el tiempo (en pasos de 1 minuto), pulse brevemente “-” para disminuirlo, y mantenga pulsado para ajustar rápidamente.

START (botón de encendido/apagado):

Tras conectar la alimentación, todos los indicadores se iluminan, luego la pantalla se apaga y pasa al modo de espera. El indicador “START” permanece encendido.

- **Pulsación breve en espera:** Se activa el modo de cocción seleccionado y el aparato emite una señal sonora.
- **Pulsación breve durante la cocción:** La operación se pausa; pulse nuevamente brevemente para reanudar.
- **Pulsación prolongada de 2 segundos en cualquier estado:** El aparato se apaga y la pantalla se desactiva.

GUÍA DE USO

1. Coloque la rejilla dentro del recipiente de vidrio y distribuya los alimentos encima (para los modos BAKE y KEEP WARM no es necesaria la rejilla). Si usa el recipiente grande, instale el adaptador antes de la unidad de calentamiento.
2. Instale la unidad de calentamiento, presione MODE para seleccionar el programa deseado. Ajuste el tiempo según la cantidad de alimentos.
3. Pulse START para iniciar (se oirá una señal sonora).
4. Para voltear los alimentos, pulse brevemente START para pausar; levante la unidad (pausa automática) y pulse START nuevamente para reanudar.
5. Al finalizar, el aparato emite 4 señales sonoras. Coloque la unidad sobre una alfombrilla aislante para proteger la superficie.
6. Retire el adaptador (si utiliza el recipiente grande) y mueva el recipiente mediante la asa para evitar quemaduras.

DESCRIPCIÓN DE LOS 5 PROGRAMAS

- **ECRISP** – Recalentar sobras (patatas fritas, nuggets, verduras) evitando que se ablanden. Nota: Extienda los alimentos en una sola capa.
- **AIR FRY** – Resultado crujiente con menos aceite (alimentos frescos: patatas fritas, alitas de pollo, gambas). Nota: Extienda en una sola capa.
- **MAX CRISP** – Cocción rápida a alta temperatura (alimentos congelados: patatas, nuggets, aros de cebolla congelados). Nota: Puede añadirse sin descongelar.
- **BAKE** – Cocción homogénea de postres (cupcakes, galletas, pan, tartaletas).
- **KEEP WARM** – Mantener caliente: mantiene la temperatura entre 75–80 °C.

Programa	Tiempo por defecto
RECRISP	10 minutos
AIR FRY	20 minutos
MAX CRISP	18 minutos
BAKE	12 minutos
KEEP WARM	30 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Métodos de limpieza

- **Unidad de calentamiento:** Después de cada uso, limpiar con un paño suave ligeramente húmedo y secar. No lavar con agua ni usar productos corrosivos.
- **Recipiente de vidrio:** Lavar con agua tibia y jabón usando una esponja suave. Para manchas difíciles, añadir bicarbonato y dejar en remojo. Apto para lavavajillas (bandeja inferior).
- **Rejilla:** Limpiar con un paño suave y detergente neutro. Apta para lavavajillas (bandeja superior).
- **Adaptador:** Limpiar una vez por semana o cuando esté sucio con un paño húmedo y secar bien. No sumergir ni usar productos corrosivos.
- **Tapa:** Enjuagar con agua tibia y secar. Apta para lavavajillas (bandeja superior). No calentar en el microondas.

Consejos para un mantenimiento duradero

- **Control semanal:** Verificar manchas o rayaduras y reemplazar las piezas dañadas.
- **Almacenamiento:** Guardar las piezas dentro del recipiente una vez completamente frías, con la tapa cerrada, en un lugar seco y ventilado, protegido del sol y de fuentes de calor.
- **Reemplazo de piezas:** Usar únicamente piezas originales (rejilla, recipiente).

CONSEJOS ÚTILES

1. Si necesita retirar la unidad de calentamiento durante o después de la cocción, colóquela sobre una alfombrilla aislante de silicona para evitar daños en la superficie.
2. La base aislante de los recipientes de vidrio puede colocarse directamente sobre la superficie; no se necesita alfombrilla aislante.
3. Para alimentos ligeros (p. ej., pan de molde, galletas), fijarlos con palillos para evitar que se muevan por el ventilador.
4. Para alimentos empanados (p. ej., chuletas de cerdo) en modo AIR FRY, seguir este orden: harina → huevo → pan rallado; presionar bien el pan rallado para evitar que se desprenda.
5. Usar un termómetro alimentario para verificar la temperatura interna: pollo ≥ 74 °C; bistec según el punto deseado.
6. Si no se utiliza durante más de un mes, desenchufar y limpiar antes de guardarlo para evitar polvo y deterioro del cable.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Soluciones
El aparato no enciende, pantalla apagada	1. Cable mal conectado; 2. Enchufe sin corriente; 3. Unidad mal instalada o sin fijar	1. Conectar correctamente el cable; 2. Revisar el enchufe; 3. Reajustar la unidad hasta que quede alineada y fijada
Pantalla muestra "E1"	Sonda mal colocada	Apagar, reinstalar la unidad correctamente (con adaptador si se usa recipiente grande)
Pantalla muestra "E2"	Ventilación bloqueada → sobrecalentamiento	Apagar, dejar enfriar 30 min, limpiar la rejilla de ventilación; si el problema continúa, contactar con el servicio técnico
Cocción incompleta (centro crudo)	1. Tiempo insuficiente; 2. Trozos demasiado grandes; 3. Unidad sin fijar	1. Aumentar el tiempo (+5-10 min); 2. Cortar en trozos más pequeños; 3. Verificar instalación
Superficie quemada, interior crudo	1. Modo incorrecto (p. ej., MAX CRISP para alimentos frescos); 2. Exceso de alimentos	1. Elegir el modo correcto (AIR FRY para frescos); 2. Distribuir en una sola capa, remover a mitad de cocción
Ruido anormal	1. Rejilla no instalada; 2. Alimentos tocan el ventilador	1. Reinstalar la rejilla; 2. Reducir la cantidad de alimentos

FICHA TÉCNICA

Tensión nominal: 220-240V~, 50-60Hz

Potencia: 1500W

Importado por

FORTUS

Impasse Saint Laurent

93400 Saint Ouen, France

schneiderconsumer.com

SERVICECLIENT@FORTUS.FR

Este producto ha sido fabricado y vendido bajo la responsabilidad de FORTUS".

"Schneider" y el "logotipo de Schneider" son marcas comerciales utilizadas bajo licencia por FORTUS. Todos los demás productos, servicios, nombres de empresas, marcas comerciales, nombres comerciales, nombres de productos y logotipos mencionados son propiedad de sus respectivos dueños.