

COSO®

D E S I G N

Original Operating Manual Multi Airfry Oven (13180)



Intertek
5016176

USA Branch

CASO Design USA LLC

info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 13180 06-17-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

1	Operating Manual	5
1.1	IMPORTANT SAFEGUARDS	5
1.2	General	6
1.3	Information on this manual	6
1.4	Limitation of liability	6
1.5	Warning notices	6
1.6	Copyright protection	7
2	Safety	7
2.1	Intended use	7
2.2	Sources of danger	8
2.2.1	Danger of Burning	8
2.2.2	Danger of Fire	8
2.2.3	Dangers due to electrical power	8
3	Commissioning	9
3.1	Safety information	9
3.2	Delivery scope and transport inspection	9
3.3	Disposal of the packaging	9
4	Design and Function	10
4.1	Overview	10
4.2	LED Control Panel	11
5	Operation and Handling	13
5.1	Before using your Multi Airfry Oven	13
5.2	Operation Guide	14
5.3	Cooking Functions Quick Reference Chart	16
5.4	Replacing the light	16
6	Cleaning and Maintenance	17
6.1	Safety information	17
6.2	Cleaning the outer body and door	17
6.3	Cleaning the interior	17
6.4	Cleaning the crumb tray	18
6.5	Cleaning the oven rack, dehydrate rack, multi pan and fry basket	18
6.6	Storage	18
6.7	Extension Cord	18
7	Troubleshooting	18
7.1	Safety notices	19
7.2	Causes and rectification of faults	19
8	Disposal of the Old Device	20

9	Guarantee	19
10	Technical Data	20

1 Operating Manual

1.1 IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow basic safety precautions when using your Multi Airfry Oven. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
- ▶ Do not touch hot surfaces without using heat-protective gloves. To avoid burns, use extreme caution when removing hot accessories or disposing of hot grease.
- ▶ Do not immerse cord, plug or any parts of Multi Airfry Oven in water or other liquid to prevent against electrical hazard. This appliance should not be used by or near children.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance is dropped or damaged, please return product to original store or retailer for proper inspection and repair.
- ▶ To avoid potential injury, do not use accessories or attachments not recommended for the unit.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let the cord hang over the edge of a surface where the potential of child or pet interaction is present.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- ▶ Do not use this appliance for other than intended use.
- ▶ Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the Multi Airfry Oven.
- ▶ Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this appliance when not in use.
- ▶ Do not place any of the following materials in this appliance: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- ▶ Do not cover Crumb Tray or any part of the Multi Airfry Oven with metal foil. This will cause overheating of the Multi Airfry Oven.
- ▶ Oversized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in an Multi Airfry Oven as they may involve a risk of fire or electric shock.
- ▶ A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
- ▶ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
- ▶ Warning: To avoid possibility of fire, Never leave the appliance unattended during use. Use recommended temperature settings for all function.
- ▶ Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- ▶ Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before connecting the appliance.
- ▶ FOR HOUSEHOLD USE ONLY - SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.2 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 Multi Airfry Oven will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.3 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Multi Airfry Oven (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.

1.4 Limitation of liability

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

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

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

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

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

1.5 Warning notices

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

Danger

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

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

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

Warning

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

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

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

Attention

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

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

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

Please note

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

1.6 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO Design USA LLC reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces. 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,
- 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.

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.

2.2 Sources of danger

2.2.1 Danger of Burning

Danger

The device can become very hot.

- ▶ Do not touch the device when it is still hot!
- ▶ Do not touch the inside of the device during operation.
- ▶ Do not move the device if it contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
- ▶ Do not move the device during use.
- ▶ Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
- ▶ Let the device cool down before you remove items, add or clean them.
- ▶ Do not put wet food into the device.
- ▶ Remove all ice from frozen food to be fried.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet.

2.2.2 Danger of Fire

Danger

There is a risk of fire if the device is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ If the device catches fire, immediately remove the plug from the outlet (if possible) and extinguish the flames with a damp fabric.
- ▶ Never use water to extinguish the fire!

2.2.3 Dangers due to electrical power

Danger

Mortal danger due to electrical power! Due to the risk of electrocution, never attempt to touch or repair live wires or subassemblies!

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

- ▶ If the power cord connection to the main appliance is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician.
- ▶ Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use and before cleaning the appliance or storing the appliance after use.

Danger

- ▶ Never attempt to open the appliance's housing under any circumstances. There is a danger of electrocution whenever the housing is opened. In addition, the appliance will not function properly if the housing is open.
- ▶ Never touch the appliance or its plug with wet hands.
- ▶ Do not operate the appliance if its power cord or plug appears to be damaged, malfunctioning or if the appliance has been dropped. If the power cord is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician or the manufacturer to avoid risk of injury.
- ▶ Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.

3 Commissioning

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

3.1 Safety information

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device! Observe the following safety notice to avoid such dangers:

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Multi Airfry Oven is delivered with the following components:

- Multi Airfry Oven
- Oven rack
- Airfryer basket
- Multi pan
- Operating instructions

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.

3.3 Disposal of the packaging

Casa believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact. Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.



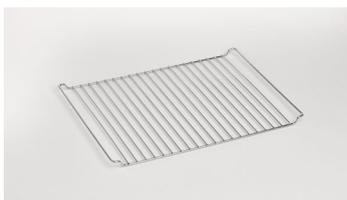
Please note

- ▶ 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.

4 Design and Function

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

4.1 Overview



6 Oven rack



7 Airfryer basket



8 Multi pan

Oven rack

Use for meat, toast, pizza, bread, etc.

Airfryer basket

Use for fries, chicken wings, etc. It also could be used as dehydrate basket.

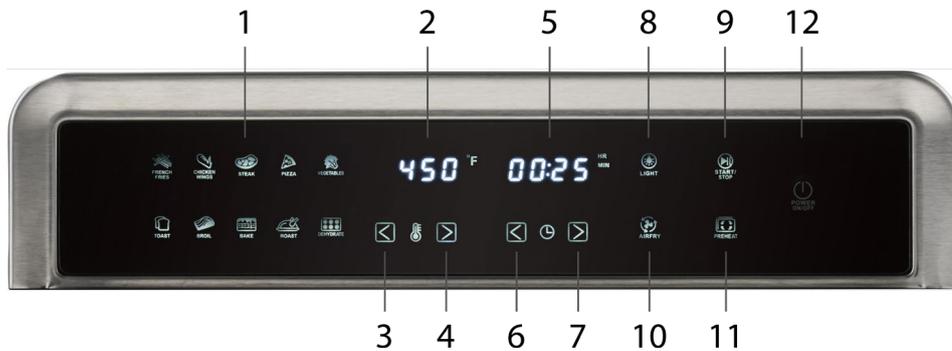
Multi pan (Baking & drip pan)

Use for cookies, cake, steak etc. It can also be used in combination with the oven rack or AirFryer basket to collect the drippings from the food or oil.

Oven light

Press the “Light” button to turn on or turn off the light. In order to save energy, the light will turn off automatically in 5 minutes. You can also turn the light off manually by pressing the “Light” button again.

4.2 LED Control Panel



1. Multi Airfry Oven Functions Overview

Select a function. **The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.**

Preset	Icons	Default Temperature	Default Time	Temperature Range	Steps	Time Range	Steps
French Fries		450 °F	25 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Chicken Wings		450 °F	18 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Steak		450 °F	7 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Pizza		400 °F	11 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Vegetables		450 °F	15 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Toast		450 °F		LIGHT 1 MED 2 DARK 3		4 min 5 min 6 min	
Broil		450 °F	10 min	300 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Bake		350 °F	20 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Roast		400 °F	30 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 hours	1 min
Dehydrate		120 °F	4 hours	100 - 180 °F	2 °F	1 - 12 hours	1 min

2. Display: Temperature

3. Temperature decrease

Touch “Temperature decrease” icon to decrease the temperature as needed. Long press the icon for rapid decrease operation of setting.

4. Temperature increase

Touch “Temperature increase” icon to increase the temperature as needed. Long press the icon for rapid increase operation of setting.

5. Display: Time

6. Time decrease

Touch “Time decrease” icon to decrease the time as needed. Long press the icon for rapid decrease operation of setting.

7. Time increase

Touch “Time increase” icon to increase the time as needed. Long press the icon for rapid increase operation of setting.

8. Light: Light Switch

Touch “LIGHT” icon to turn the oven light On/Off. (After manual selection, it will automatically turn off later. You can also push the “LIGHT” icon again to turn off manually.

9. Start / Stop

Touch “START/STOP” icon to start or cancel the program.

10. Airfry

The “AIRFRY” icon indicates if the Multi Airfry Oven is currently cooking or complete. The icon will flash when cooking and preheating and will stop flashing when cooking is complete or if the oven door is open.

11. Preheat

Touch “PREHEAT” icon to preheat the Multi Airfry Oven. (Automatic start. No need to touch the “START/STOP” icon to enter the preheat program). While preheating, the “AIRFRY” icon and the “PREHEAT” icon will flash

12. Power on / off

Touch “POWER ON /OFF” icon to turn the Multi Airfry Oven on / off.

4.3 Features

By using all-new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, the Multi Airfry Oven can offer you more delicious and healthier cuisine.

Door Sensor

If the door is opened during cooking, the cooking will pause and the light will turn on. When the door is closed, the light will turn off and resume cooking. Please make sure to keep the oven door closed during cooking.

Cord Storage

The built-in cord storage design, located in the back of the unit, takes up excess cord length and keeps your countertop looking clean and organized.

5 Operation and Handing

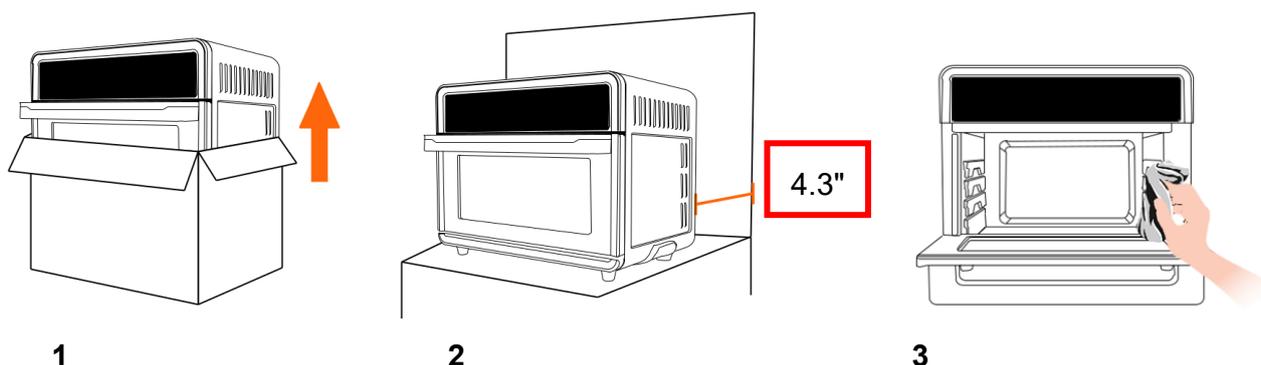
This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

Warning

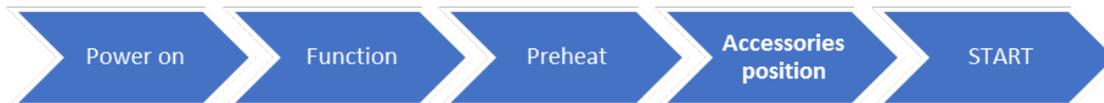
- ▶ Do not leave the device unsupervised during operation to be able to react quickly in case of dangers.

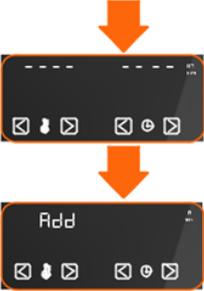
5.1 Before using your Multi Airfry Oven

1. Remove all packaging around and inside the oven.
2. Place on a stable, level, heat resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep at least 4.3" distance between the electrical outlet and the wall, furniture, etc.
3. Wash all accessories and clean the interior of the Multi Airfry Oven. Dry and place accessories back in oven.
4. Before use, ensure that the power and outlet meet the requirements to operate this product (input power requirements).
5. Upon first use, it is necessary to run the oven for 18 minutes at the highest temperature (450 °F) in order to sterilize and remove any manufacturing odor. The Multi Airfry Oven may emit an odor or smoke due to the heater's protective film.



5.2 Operation Guide



1	 POWER ON/OFF	<p>Plug in, touch the POWER ON / OFF to turn on the Multi Airfry Oven, screen will illuminate and “French Fries” Icon will blink.</p>
2	Function	<p>Touch the desired menu icon gently to select the menu, screen will display the default temperature and default time for this menu, users can also adjust the temperature and time as desired.</p> <p>Note: The temperature on the “Toast” function cannot be adjusted. The “TEMP” icon will adjust the time duration for light, medium, or dark toast.</p>
3	Preheat  	<p>Touch the “PREHEAT” icon in order to preheat the Multi Airfry Oven (No need to touch the “START/STOP” icon in order to begin preheating). While preheating, the “AIRFRY” icon and the “PREHEAT” icon will flash. When the internal temperature is reached, the “Add Food” signal will appear.</p> <p>Note: The Toast and Dehydration options do not require preheating.</p>
4	Accessories position	<p>Insert the accessories with food into the desired groove position. There are four groove positions. Please refer to “5.3 Cooking Functions Quick Reference Chart” to place the accessories. After that close the door.</p>
5	Start/Stop	<p>Touch the START/STOP icon to begin cooking, and the display will show the timer counting down. While airfrying, the “AIRFRY” icon will flash. The oven will beep 5 times, the display will show “END”, and all menu icons will light up.</p> <p>To stop the beep and to switch to standby please push the “MENU” icon.</p>
6	End 	<p>Note: The display will continue to show “END” until the Start/Stop icon is pressed. After cooking is complete, the fan will continue to run for 2 minutes in order to properly cool the appliance.</p>

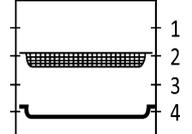
Warning

Attention when taking out the food after cooking. Danger of getting burned.

5.3 Cooking Functions Quick Reference Chart

Function	Preheat	Suggested Amount of Food	Suggested Accessory	Suggested Rack Position
French Fries	Yes	500 - 600g	Air Fryer Basket	2
Chicken Wings	Yes	1000g (about 20 wings)	Air Fryer Basket	2
Steak	Yes	190g	Multi Pan or Oven Rack	2
Pizza	Yes	10 inches	Oven Rack	3
Toast	No	6 pcs	Oven Rack	2 or 3
Vegetables	Yes	based on the food you select	Multi Pan or Oven Rack	3
Bake	Yes		Multi Pan or Oven Rack	3
Broil	Yes		Multi Pan or Oven Rack	2
Roast	Yes		Multi Pan or Oven Rack	4
Dehydrate	No		Oven Rack	1 or 2 or 3

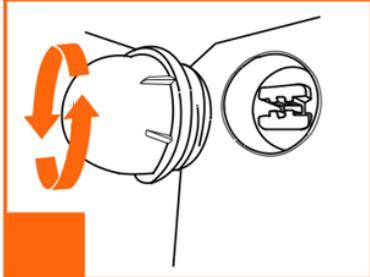
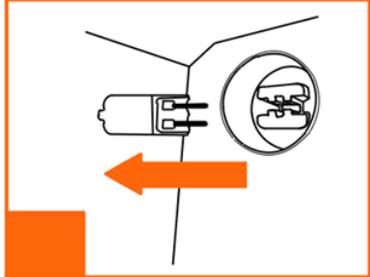
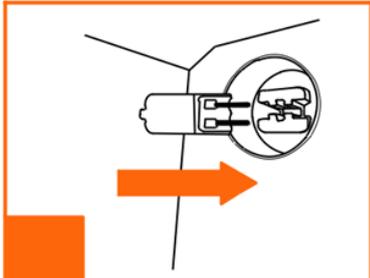
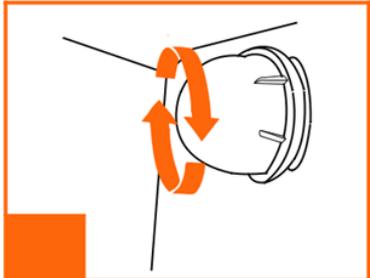
Note: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) with the oven rack or the air fryer basket, you can place the multi pan underneath in position 4 in order to prevent oil from dripping on to the stainless-steel heater.



Some moisture may occur on your oven door during the cooking process, this is a normal occurrence. For best results, we recommend you preheat the Multi Airfry Oven before cooking.

5.4 Replacing the light

Specification: 25W halogen bulb

	
<p>1.Rotate the light cover counterclockwise to remove it.</p>	<p>2.Remove the used bulb by pulling it directly.</p>
	
<p>3.Insert the new bulb.</p>	<p>4.Rotate the light cover clockwise to tighten it.</p>

Attention

Be sure to unplug the Multi Airfry Oven and allow it to cool completely before replacing the oven light.

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

Attention

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

6.2 Cleaning the outer body and door

- Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven's surface.
- Wipe the LED screen with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the LED. Cleaning the LED screen surface with a dry cloth and/or abrasive cleaners may produce scratches.

Warning

To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.

6.3 Cleaning the interior

- To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the interior, before cleaning.

Warning

Use extreme caution when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

6.4 Cleaning the crumb tray

- After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
- To remove the baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

6.5 Cleaning the oven rack, dehydrate rack, multi pan and fry basket

- Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
- To extend the life of your accessories, cleaning them in the dishwasher isn't recommended.

6.6 Storage

- Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.

6.7 Extension Cord

- A short power-supply cord (or detachable power -supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power- supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
 3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

Attention

- ▶ 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.

7.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Possible Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in	Make sure the oven is plugged in.
	You have not turned on the oven	Press "ON/OFF" button to power on.
	The door is not closed properly	Make sure the door is closed well.
Steam is coming out from the top of the oven door	You are cooking high moisture content foods	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
White smoke is coming out of the oven	This is the first time using the oven	This is normal upon first use. We suggest setting the oven to the highest temperature and letting it run empty from 18-20 minutes.
	You're cooking greasy food	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process.
	The multi pan, crumb tray, or heaters still contain grease or oil residue from previous use	Ensure each component is properly cleaned after each use.
Dark smoke is coming out of the oven	Food is burning	Immediately turn off the oven, be careful when you take out the food.
The ingredients cooked with the oven are not done	Too much food in the oven at once	Reduce the amount of food in the oven when cooking.
	Setting temperature too low or time too short	Set the temperature higher or time longer
	Choose the incorrect function	Make sure you cook with the proper function.
Foods are cooked unevenly	Ingredients are stacked or close to each other during cooking	Make sure food and ingredients are spread out evenly.
	Multi pan, Air Fry basket or Oven rack position is not adjusted	Adjust oven inserts into the proper position. Take caution as these components may be hot.

Possible Problem	Possible Cause	Solution
Foods are not crispy after Air Frying	Ingredients with high moisture	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness.
Display shows Error Code "E1"	There is a short circuit in the temperature monitor	Remove the power cord from the power outlet. Contact Customer Support.
Display shows Error Code "E2"	The temperature monitor or heaters is inoperative	Remove the power cord from the power outlet, reconnect and operate again. If it cannot be solved, then Contact Customer Support.

Attention

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

8 Disposal of the Old Device

To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.



Please note

- ▶ Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- ▶ Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

9 Guarantee

Caso USA WARRANTY

We provide a 12 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 comparable 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) and after this contact, ship the unit back to Caso USA for repair or replacement at our option.

Info@CasoDesignUSA.com

10 Technical Data

Device	Airfry Toaster Oven
Name	Multi Airfry Oven
Item No.	13180
Voltage	120V/60HZ
Power consumption	1800W
Net Weight	23.37 lbs
Product dimension (WXHxD) inch	17.72" x 15.75" x 14.76"

COSO[®]
D E S I G N

Manuel d'utilisation original

Multi Airfry Oven (13180)



Intertek
5016176

Succursale USA

CASO Design USA LLC

info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 13180 06-17-2021

Sous réserve d'erreurs d'impression et de typographie.

© 2021 CASO Design USA LLC

11	Manuel d'utilisation	25
11.1	GARANTIES IMPORTANTES	25
11.2	Généralités	26
11.3	Informations relatives à ce manuel.....	26
11.4	Limite de responsabilités.....	26
11.5	Avis d'avertissement.....	27
11.6	Protection intellectuelle	27
12	Sécurité.....	28
12.1	Utilisation conforme	28
12.2	Sources de danger	28
12.2.1	Danger de brûlure	28
12.2.2	Danger d'incendie	29
12.2.3	Dangers du courant électrique	29
13	Mise en service	29
13.1	Consignes de sécurité	30
13.2	Inventaire et contrôle de transport	30
13.3	Elimination des emballages.....	30
14	Conception et fonctionnement.....	30
14.1	Schéma.....	31
14.2	Panneau de contrôle des LED	32
14.3	Caractéristiques.....	34
15	Opération et manipulation	34
15.1	Avant d'utiliser votre four Multi Airfry	34
15.2	Guide opérationnel	35
15.3	Tableau de référence rapide des fonctions de cuisine	36
15.4	Remplacement de la lumière	36
16	Nettoyage et entretien	37
16.1	Informations sur la sécurité.....	37
16.2	Nettoyage du corps extérieur et de la porte.....	37
16.3	Nettoyage de l'intérieur	38
16.4	Nettoyage du ramasse-miettes.....	38
16.5	Nettoyage de la grille du four, de la grille de déshydratation, de la poêle et du panier à frites	38
16.6	Stockage.....	38
16.7	Rallonge.....	39
17	Dépannage	39
17.1	Consignes de sécurité	39
17.2	Causes et rectification des défauts	39
18	Elimination des appareils usés	41

19	Garantie	41
20	Données techniques.....	42

11 Manuel d'utilisation

11.1 GARANTIES IMPORTANTES

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez votre four Multi Airfry. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !

- ▶ Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de nettoyer ou de manipuler, de mettre ou d'enlever des pièces.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes sans utiliser de gants de protection contre la chaleur. Pour éviter les brûlures, soyez très prudent lorsque vous retirez des accessoires chauds ou que vous jetez de la graisse chaude.
- ▶ Ne pas immerger le cordon, la prise ou toute autre partie du four Multi Airfry dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque électrique. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé. Si l'appareil tombe ou est endommagé, veuillez le retourner au magasin ou au détaillant d'origine pour qu'il soit inspecté et réparé correctement.
- ▶ Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez pas d'accessoires ou d'attaches non recommandés pour l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une surface où le potentiel d'interaction avec un enfant ou un animal de compagnie est présent.
- ▶ Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle prévue.
- ▶ Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients construits avec des matériaux autres que le métal ou le verre dans le four Multi Airfry.
- ▶ Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ▶ Ne placez aucun des matériaux suivants dans cet appareil : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- ▶ Ne couvrez pas le Crumb Tray ou toute autre partie du four Multi Airfry avec une feuille de métal. Cela provoquerait une surchauffe du four Multi Airfry.
- ▶ Les aliments surdimensionnés, les emballages en papier métallique ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four Multi Airfry car ils peuvent comporter un risque d'incendie ou de choc électrique.
- ▶ Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draperies ou des murs lorsqu'il fonctionne. Ne stockez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
- ▶ Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, ce qui implique un risque de choc électrique.

- ▶ Avertissement : pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les fonctions.
- ▶ Ne posez pas les ustensiles de cuisine ou les plats de cuisson sur la porte vitrée.
- ▶ Ne faites pas fonctionner votre appareil dans un garage d'électroménager ou sous une armoire murale. Lorsque vous rangez votre appareil dans un garage d'électroménager, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique.
- ▶ Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale locale avant de brancher l'appareil.
- ▶ POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT - CONSERVER CES INSTRUCTIONS

11.2 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre Multi Airfry Oven vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation !

11.3 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au Multi Airfry Oven (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service
- sa utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

11.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

11.5 Avis d'avertissement

Les avertissements suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation concerné ici.

Danger

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter tout risque de mort ou de blessure grave.

Avertissement

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Attention

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures légères ou modérées.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Remarque

Un tel avis indique des informations complémentaires qui simplifient la manipulation de la machine.

11.6 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO Design USA LLC.

Modifications techniques et de contenu réservées.

12 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

12.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux. L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple:

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme

Avertissement

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

12.2 Sources de danger

12.2.1 Danger de brûlure

Danger

L'appareil peuvent se réchauffer fortement. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle:

- ▶ Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture, l'ensemble Barbecue ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
- ▶ Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.

Danger

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
- ▶ Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
- ▶ Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

12.2.2 Danger d'incendie

Danger

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie:

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu avec un chiffon humide.
- ▶ Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !

12.2.3 Dangers du courant électrique

Danger

Danger de mort par électrocution!

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension!

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

13 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

13.1 Consignes de sécurité

Avertissement

Des dommages personnels et matériels peuvent survenir lors de la mise en service de l'appareil !

Respectez l'avis de sécurité suivant pour éviter de tels dangers :

- ▶ Les matériaux d'emballage ne peuvent pas être utilisés pour jouer. Cela présente un risque de suffocation.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

En règle générale, le Multi Airfry Oven est livré avec les éléments suivants :

- Multi Airfry Oven
- Grille de four
- Panier de friteuse
- Multi-plateau
- Mode d'emploi

Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

13.3 Elimination des emballages

Caso croit en l'importance du recyclage et a sélectionné des matériaux d'emballage qui non seulement protègent votre appareil des dommages pendant le transport, mais qui peuvent être recyclés pour minimiser tout impact écologique.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet de préserver les matières premières et de réduire les déchets. Emmenez les matériaux d'emballage qui ne sont plus nécessaires à un point de collecte pour le recyclage afin de les éliminer correctement.



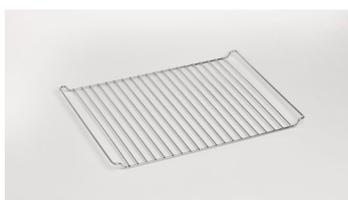
Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

14 Conception et fonctionnement

Ce chapitre vous fournit des avis de sécurité importants sur la conception et le fonctionnement de l'appareil.

14.1 Schéma



Grille de four

A utiliser pour la viande, les toasts, la pizza, le pain, etc.

Panier de friteuse

A utiliser pour les frites, les ailes de poulet, etc. Il peut également être utilisé comme panier de déshydratation.

Multi-plateau (cuisson et égouttage)

A utiliser pour les biscuits, les gâteaux, les steaks, etc. Il peut également être utilisé en combinaison avec la grille du four ou le panier de la friteuse AirFryer pour recueillir les égouttures des aliments ou de l'huile.

Lumière du four

Appuyez sur le bouton « Light » pour allumer ou éteindre la lumière. Afin d'économiser l'énergie, la lumière s'éteindra automatiquement dans 5 minutes. Vous pouvez également éteindre la lumière manuellement en appuyant à nouveau sur le bouton « Light ».

14.2 Panneau de contrôle des LED



1. Aperçu des fonctions du four Multi Airfry

Sélectionnez une fonction. **Les données par défaut ci-dessus ne sont données qu'à titre de référence, l'utilisateur peut ajuster la température et le temps souhaités selon ses besoins.**

Préréglage	Icônes	Température par défaut	Délai par défaut	Plage de température	Étapes	Période de référence	Étapes
Frites		450 °F	25 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Ailes de poulet		450 °F	18 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Steak		450 °F	7 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Pizza		400 °F	11 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Légumes		450 °F	15 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Toast		450 °F		LÉGER 1 MOYEN 2 FONCÉ 3		4 min 5 min 6 min	
Gril		450 °F	10 min	300 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Cuisson		350 °F	20 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Rôtir		400 °F	30 min	100 - 450 °F	5 °F	1 min - 2 heures	1 min
Déshydrater		120 °F	4 heures	100 - 180 °F	2 °F	1 - 12 heures	1 min

2. Affichage : Température

3. Baisse de la température

Touchez l'icône « Temperature decrease » pour diminuer la température selon les besoins. Appuyez longuement sur l'icône pour une opération de diminution rapide du réglage.

4. Augmentation de la température

Touchez l'icône « Temperature increase » pour augmenter la température selon vos besoins. Appuyez longuement sur l'icône pour une opération d'augmentation rapide du réglage.

5. Affichage : Heure

6. Diminution du temps

Touchez l'icône « Time decrease » pour diminuer le temps selon les besoins. Appuyez longuement sur l'icône pour une opération de diminution rapide du réglage.

7. Augmentation du temps

Touchez l'icône « Time increase » pour augmenter le temps selon vos besoins. Appuyez longuement sur l'icône pour une opération d'augmentation rapide du réglage.

8. Lumière : Interrupteur de la lumière

Touchez l'icône « LIGHT » pour allumer ou éteindre la lumière du four. (Après une sélection manuelle, elle s'éteindra automatiquement par la suite. Vous pouvez également appuyer à nouveau sur l'icône « LIGHT » pour l'éteindre manuellement.

9. Démarrage / Arrêt

Touchez l'icône « START/STOP » pour démarrer ou annuler le programme.

10. Airfry

L'icône « AIRFRY » indique si le four Multi Airfry est en cours de cuisson ou terminé. L'icône clignote pendant la cuisson et le préchauffage et s'arrête de clignoter lorsque la cuisson est terminée ou si la porte du four est ouverte.

11. Préchauffage

Touchez l'icône « PREHEAT » pour préchauffer le four Multi Airfry. (Démarrage automatique. Pas besoin de toucher l'icône « START/STOP » pour entrer dans le programme de préchauffage). Pendant le préchauffage, l'icône « AIRFRY » et l'icône « PREHEAT » clignotent.

12. Mise en marche / arrêt

Touchez l'icône « POWER ON /OFF » pour allumer / éteindre le four Multi Airfry.

14.3 Caractéristiques

En utilisant la toute nouvelle technologie de CIRCULATION D'AIR CHAUD à 360°, le four Multi Airfry peut vous offrir une cuisine plus délicieuse et plus saine.

Capteur de porte

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la cuisson s'arrête et la lumière s'allume. Lorsque la porte est fermée, la lumière s'éteint et la cuisson reprend. Veillez à ce que la porte du four reste fermée pendant la cuisson.

Stockage du cordon

Le dispositif de rangement des cordons, situé à l'arrière de l'appareil, permet d'utiliser la longueur de cordon excédentaire et de garder votre comptoir propre et organisé.

15 Opération et manipulation

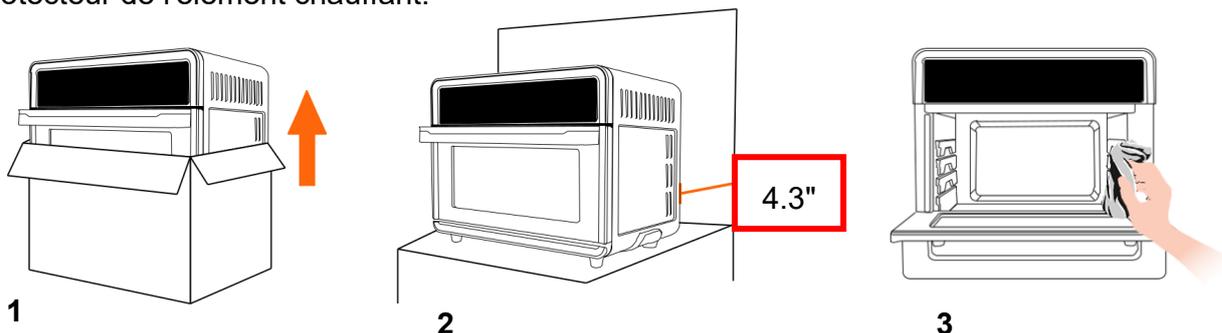
Ce chapitre vous fournit des informations importantes concernant le fonctionnement de l'appareil. Respectez les consignes suivantes pour éviter les dangers et les dommages :

Avertissement

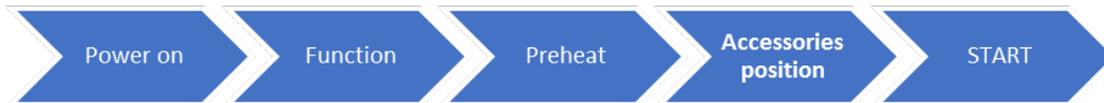
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement afin de pouvoir réagir rapidement en cas de danger.

15.1 Avant d'utiliser votre four Multi Airfry

1. Retirez tous les emballages autour et à l'intérieur du four.
2. Placez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 4.3 pouces entre la prise électrique et le mur, les meubles, etc.
3. Lavez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur du four Multi Airfry. Séchez et remettez les accessoires dans le four.
4. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'alimentation et la prise de courant répondent aux exigences de fonctionnement de ce produit (exigences en matière de puissance d'entrée).
5. Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four pendant 18 minutes à la température la plus élevée (450 °F) afin de stériliser et d'éliminer toute odeur de fabrication. Le four Multi Airfry peut émettre une odeur ou de la fumée en raison du film protecteur de l'élément chauffant.



15.2 Guide opérationnel



1	 MISE EN MARCHE/ARRÊT	<p>Branchez, touchez le bouton POWER ON / OFF pour allumer le four Multi Airfry, l'écran s'allumera et l'icône « French Fries » clignotera.</p>
2	Fonction	<p>Touchez doucement l'icône du menu souhaité pour sélectionner le menu, l'écran affichera la température et la durée par défaut pour ce menu, les utilisateurs peuvent également ajuster la température et la durée comme ils le souhaitent.</p> <p>Note: la température de la fonction « Toast » ne peut pas être ajustée. L'icône « TEMP » permet de régler la durée pour des toasts légèrement, moyennement ou bien grilles (léger, moyen, foncé).</p>
3	Préchauffage   	<p>Touchez l'icône « PREHEAT » afin de préchauffer le four Multi Airfry (pas besoin de toucher l'icône « START/STOP » pour commencer le préchauffage). Pendant le préchauffage, l'icône « AIRFRY » et l'icône « PREHEAT » clignotent. Lorsque la température interne est atteinte, le signal « Add Food » apparaît.</p> <p>Note: les options toast et déshydratation ne nécessitent pas de préchauffage.</p>
4	Position des accessoires	<p>Insérez les accessoires avec de la nourriture dans le récipient souhaité. Il y a quatre positions de rainure. Veuillez vous référer aux "15.3 Tableau de référence rapide des fonctions de cuisine" pour placer les accessoires. Ensuite, fermez la porte.</p>
5	Démarrage/arrêt	<p>Touchez l'icône START/STOP pour commencer la cuisson, et l'écran affichera le compte à rebours du minuteur. Pendant la cuisson à l'air libre, l'icône « AIRFRY » clignote. Le four émettra 5 bips, l'écran affichera « END » et toutes les icônes du menu s'allumeront.</p> <p>Pour arrêter le bip et passer en veille, veuillez appuyer sur l'icône « menu ».</p>
6	Fin 	<p>Note : l'écran continuera à afficher « END » jusqu'à ce que l'icône Start/Stop soit appuyée. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 2 minutes afin de refroidir correctement l'appareil.</p>

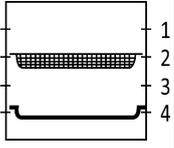
Avertissement

Attention lorsque vous sortez les aliments après la cuisson. Risque de brûlure.

15.3 Tableau de référence rapide des fonctions de cuisine

Fonction	Préchauffage	Suggestion Quantité de nourriture	Suggestion Accessoire	Suggestion Position du rack
Frites	Oui	500 - 600g	Panier de friteuse	2
Ailes de poulet	Oui	1000g (environ 20 ailes)	Panier de friteuse	2
Steak	Oui	190g	Multi-plateau ou grille de four	2
Pizza	Oui	10 pouces	Grille de four	3
Toast	Non	6 pcs	Grille de four	2 ou 3
Légumes	Oui	basée sur l'alimentation vous sélectionnez	Multi-plateau ou grille de four	3
Cuisiner	Oui		Multi-plateau ou grille de four	3
Gril	Oui		Multi-plateau ou grille de four	2
Rôtir	Oui		Multi-plateau ou grille de four	4
Déshydrater	Non		Grille de four	1 ou 2 ou 3

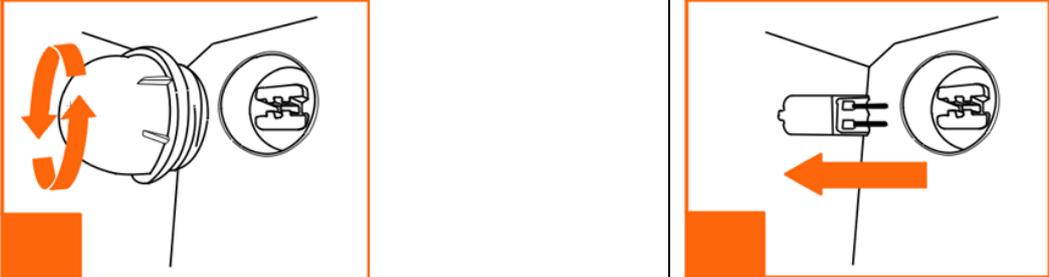
Note: Lorsque vous cuisinez des aliments gras (par exemple des ailes de poulet) avec la grille du four ou le panier de la friteuse, placez la poêle multiple dans la fente située en dessous afin d'éviter que l'huile ne s'égoutte sur le chauffage en acier inoxydable.



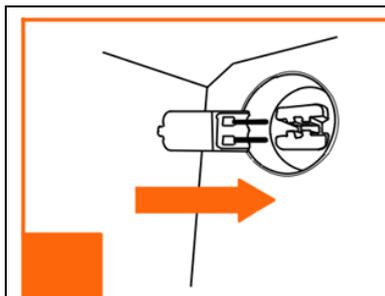
Une certaine humidité peut se produire sur la porte de votre four pendant le processus de cuisson, c'est un phénomène normal. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four Multi Airfry avant la cuisson.

15.4 Remplacement de la lumière

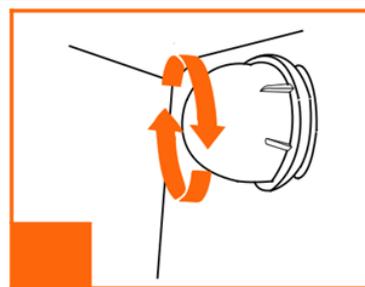
Spécification : ampoule halogène de 25W



1. Tournez le couvercle de la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement.



3. Insérez la nouvelle ampoule.



4. Tournez le couvercle de la lampe dans le sens des aiguilles d'une montre pour le resserrer.

Attention

Veillez à débrancher le four Multi Airfry et à le laisser refroidir complètement avant de remplacer la lampe du four.

16 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

16.1 Informations sur la sécurité

Attention

Avant de nettoyer, retirez la fiche de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

16.2 Nettoyage du corps extérieur et de la porte

- Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en spray doux peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de nettoyer.
- Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ceux-ci rayeraient la surface du four.
- Essuyez l'écran LED avec un chiffon doux et humide. Appliquez du nettoyant sur le chiffon, ne pas appliquer de nettoyant directement sur la LED. Le nettoyage de la surface de l'écran LED avec un chiffon sec et/ou des nettoyants abrasifs peut produire des rayures.

Avertissement

Pour éviter l'électrocution, n'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

16.3 Nettoyage de l'intérieur

- Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, essuyez les murs avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en spray doux peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non à l'intérieur, avant de nettoyer.

Avertissement

Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement une éponge ou un chiffon doux et humide sur toute la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun type de nettoyant ou d'agent de nettoyage. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche dans une prise de courant et de mettre le four en marche.

16.4 Nettoyage du ramasse-miettes

- Après chaque utilisation, faites glisser le plateau à miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant de nettoyer. Bien sécher.
- Pour enlever la graisse cuite, faites tremper le plateau dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement.
- Veillez toujours à réinsérer le plateau à miettes dans le four après le nettoyage et avant d'insérer la fiche dans une prise de courant et de mettre le four en marche.

16.5 Nettoyage de la grille du four, de la grille de déshydratation, de la poêle et du panier à frites

- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager les surfaces.
- Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, il n'est pas recommandé de les nettoyer au lave-vaisselle.

16.6 Stockage

- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil en position verticale, en vous tenant à plat et sur ses pieds d'appui. Ne stockez pas l'appareil lorsqu'il est mouillé ou chaud. Ne stockez pas l'appareil dans un environnement humide ou chaud.

16.7 Rallonge

- Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait attention à leur utilisation.
- Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :
 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil ;
 2. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas passer sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel on pourrait trébucher accidentellement ; et
 3. Si l'appareil est de type mis à la terre, le jeu de câbles ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

17 Dépannage

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

17.1 Consignes de sécurité

Attention

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil

17.2 Causes et rectification des défauts

Le tableau suivant permet de localiser et de rectifier les défauts mineurs.

Problème éventuel	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Assurez-vous que le four est branché
	Vous n'avez pas allumé le four	Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour mettre en marche
	La porte n'est pas correctement fermée	Assurez-vous que la porte est bien fermée
De la vapeur sort par le haut de la porte du four	Vous cuisinez des aliments à forte teneur en humidité	C'est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à forte teneur en humidité, comme le pain surgelé

Problème éventuel	Cause possible	Solution
De la fumée blanche sort du four	C'est la première fois que le four est utilisé	Ceci est normal lors de la première utilisation. Nous suggérons de régler le four à la température la plus élevée et de le laisser tourner à vide pendant 18 à 20 minutes
	Vous cuisinez des aliments gras	C'est normal pour la cuisson d'aliments gras. Cela n'affectera pas le processus de cuisson
	La poêle multifonction, le ramasse-miettes ou les radiateurs contiennent encore des résidus de graisse ou d'huile provenant d'une utilisation antérieure	Veillez à ce que chaque composant soit correctement nettoyé après chaque utilisation
De la fumée noire sort du four	La nourriture brûle	Éteignez immédiatement le four, faites attention lorsque vous sortez les aliments
Les ingrédients cuits au four ne sont pas cuits	Trop de nourriture dans le four à la fois	Réduisez la quantité de nourriture dans le four lorsque vous cuisinez
	Réglage de la température trop bas ou durée trop courte	Régler la température à un niveau plus élevé ou prolonger la durée
	Choix de fonction incorrecte	Assurez-vous que vous cuisinez avec la bonne fonction
Les aliments sont cuits de manière inégale	Les ingrédients sont empilés ou proches les uns des autres pendant la cuisson	Veillez à ce que les aliments et les ingrédients soient répartis uniformément
	La position des poêles multiples, du panier à frites ou des grilles du four n'est pas réglée	Ajustez les inserts du four dans la bonne position. Faites attention car ces éléments peuvent être chauds
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air libre	Ingrédients à forte teneur en humidité	Vaporiser ou broser uniformément une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter leur croustillance
L'écran affiche le code d'erreur « E1 »	Court-circuit dans le contrôleur de température	Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Contactez le service clientèle
L'écran affiche le code d'erreur « E2 »	Le contrôleur de température ou les chauffages sont inopérants	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, rebranchez-le et faites-le fonctionner à nouveau. Si le problème ne peut être résolu, contactez le service clientèle

Attention

- Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes indiquées ci-dessus, veuillez contacter le service clientèle.

18 Elimination des appareils usés

Pour protéger l'environnement, il est important de se débarrasser correctement des vieux appareils électroniques. Ne placez en aucun cas votre ancien appareil dans les déchets non recyclables.



Remarque

- ▶ Veuillez apporter votre ancien appareil au centre de recyclage le plus proche pour qu'il soit éliminé en toute sécurité.
- ▶ Jusqu'à ce qu'il puisse être éliminé correctement, rangez votre ancien appareil hors de portée des enfants.

19 Garantie

GARANTIE USA Caso

Nous accordons une garantie de 12 mois sur ce produit, à compter de la date de vente, pour des défauts imputables à des défauts de production ou de matériel.

Cette disposition n'affecte pas vos droits à la garantie légale conformément à l'article 439 et suivants du BGB-E (Code civil allemand). Sont exclus de la garantie les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation inappropriée, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'une incidence mineure sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages liés au transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages résultant de réparations non effectuées par nos soins, sont également exclus de la garantie.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des situations domestiques et possède les niveaux de performance appropriés. Toute utilisation dans des situations commerciales n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation dans une situation domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale supplémentaire.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil comparable ne présentant aucun problème.

Tout défaut en attente doit être signalé dans les 14 jours suivant la livraison.

Toute autre réclamation est exclue.

Pour faire valoir un droit à la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (toujours nous fournir une preuve d'achat) et après ce contact, renvoyez l'appareil à Caso USA pour réparation ou remplacement, à notre choix.

Info@CasoDesignUSA.com

20 Données techniques

Appareil	Four Multi Airfry
Nom	Multi Airfry Oven
N° d'article	13180
Tension	120V/60HZ
Consommation d'énergie	1800W
Poids net	23.37 lbs
Dimension du produit (LXHxD) en pouces	17.72" x 15.75" x 14.76"