








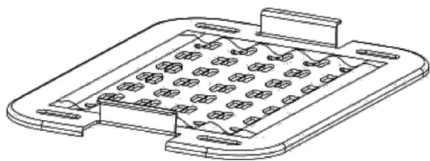
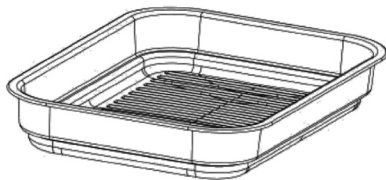
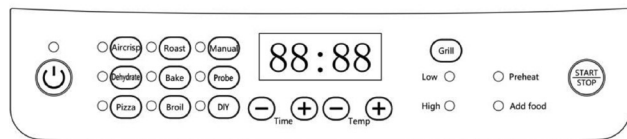
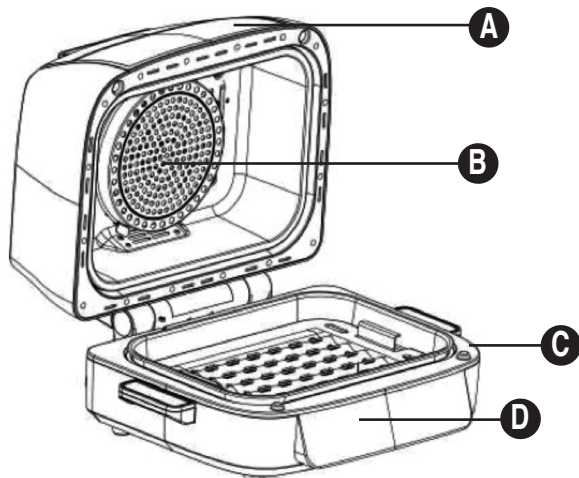
-  *Instruction Manual*
-  *Manual de instrucciones*
-  *Mode d'emploi*
-  *Bedienungsanleitung*
-  *Istruzioni per l'uso*
-  *Manual de instruções*
-  *Gebruiksaanwijzing*

Chef-O-Matic®

8 IN 1



International patents pending. All imitations will be prosecuted.
CHEF-O-MATIC® 8 IN 1 is a registered EU/CTM trade mark.

1**2****3**

1- GENERAL AND SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions completely before using the appliance.
2. This appliance is intended for household use only. Do not use it for any purpose other than those specified in this manual.
3. Do not immerse the cord, plug or appliance in water.
4. Before use, untie all cables at the rear of the appliance.
5. During cooking or at the end of cooking the appliance reaches very high temperatures even on the external surfaces. Do not touch the appliance to avoid burns.
6. Do not touch the hot surfaces of the appliance without protecting your hands with heat-resistant mittens or tongs.
7. Check the condition of the power cord. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
8. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged. Return the appliance to the nearest authorised dealer if the cord or plug is damaged. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself to avoid electrical hazards.
9. Any maintenance or repair should be carried out by a professional.
10. The plug of the appliance must fit snugly into the socket. Do not modify the plug.
11. Do not touch the plug with wet hands

and do not unplug the appliance with wet hands.

12. Make sure that the voltage indicated on the rating label matches the current voltage before plugging in the appliance.
13. Never pull on the power cord when lifting, carrying or unplugging the appliance.
14. Do not coil the cord around the appliance.
15. Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot surfaces of the appliance.
16. If the casing of the appliance breaks, unplug it immediately from the mains socket to avoid electric shock.
17. Do not operate the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it is leaking.
18. Use the appliance only indoors and on dry surfaces. The appliance is not suitable for outdoor use.
19. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface that will support the weight of the appliance.
20. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Switch off the appliance before unplugging it.
21. Keep the work area clean and well lit. Dark and cluttered work areas are accident prone.
22. Use only accessories recommended by the manufacturer to avoid damage or

injury.

23. You must leave a minimum of 16 cm of space at the top and all around the appliance to allow for proper air circulation.
24. This appliance must not be operated on a timer or by remote control.
25. Keep away from flammable materials.
26. Use only with edible food.
27. Do not place the following materials inside the appliance: paper, cardboard, plastic, fabrics or other flammable materials.
28. During operation, the lid must not be opened to move the trays or other accessories to avoid burns caused by high temperatures or cooking liquids.
29. Do not cover the appliance or place anything on the appliance. Do not obstruct the hot air outlet.
30. Do not use as an immersion fryer.
31. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised and over 8 years of age.
32. Keep the appliance and the power cord

out of the reach of children under the age of 8.

33. Exercise extreme caution when the product is in use and children are nearby. The temperature of the door and other accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

34. This appliance is not a toy. Supervise children so that they do not play with the appliance.

2- COMPONENTS

- 1- Non-stick grill rack
- 2- Cooking tray
- 3- Non-stick frying basket

3- PARTS

- A- Lid
- B- Splash guard (Removable)
- C- Main unit
- D- Control panel

4- CONTROL PANEL

The control panel display shows consecutively: temperature and cooking time.

Programme buttons:

Air crisp: For frying without oil or with little oil. E.g.

French fries

Dehydrate: For dehydrating meats, fruits and vegetables.

Pizza: for cooking pizza

Roast: For roasting meats and vegetables

Bake: For baking cakes and desserts

Broil: For defrosting all types of meats

Manual: Additional function that allows manual adjustments for different types of food and to achieve different flavours.

Probe: Measures the temperature at the time of

cooking meat

DIY: Allows customised time and temperature adjustment

Grill: For grilling

Indicator lights

Preheat: This light comes on after pressing the start/stop button and after pressing a programme button. This light indicates that the appliance is preheating. The preheating time lasts approximately 2 minutes depending on the selected programme.


The preheating time is preset and cannot be changed.

If you wish to remove the preheating, simply press the selected programme button again and the preheating phase will be cancelled and you will automatically move on to the next phase: Add food

Add Food: When the preheating phase is completed, an alarm will sound and the "Add Food" light will come on. This light indicates that the correct preheating temperature has been reached and that you can open the lid and add the food you wish to cook. Then close the lid and cooking will start. The timer will start counting down automatically.

If you need to open the lid during cooking, the timer will pause and start again automatically when you close the lid. The Start/Stop button must not be pressed. Pressing the Start/Stop button will stop the cooking process.

Operating buttons

On/Off button : plug in the appliance and press the on/off button to activate the appliance. The light in the on/off button will come on and the appliance will go into standby mode. Pressing this button during cooking will stop the operation and the appliance will be switched off.

Once the cooking process is complete, the unit will

beep 3 times and the display will show END, the button lights will go out except the power button, the heating element will stop working, the motor will continue to run for 1 minute and then the display will turn off, 5 beeps will sound and the appliance will go into standby mode. If you need to stop the operation before the end of the programme simply press the "On/Off" button and it will automatically stop the operation.

Temp + - buttons: Use these buttons to adjust the cooking temperature in any function. Simply choose any programme and then adjust the cooking temperature if necessary by pressing the + - buttons, then press the START/STOP button to start cooking. Temperature adjustments are made in 5°C increments. If you keep the temperature setting buttons pressed for more than 2 seconds, the temperature settings will be made in steps of 10°C.

For the grill function, press the grill button and then press the Temp + - buttons to select low temperature ("Low" light will light up) or high temperature ("High" light will light up).

Time + - buttons : Use these buttons to adjust the time in any programme. Simply choose any programme and then adjust the cooking time if necessary by pressing the + - buttons, then press the START/STOP button to start cooking.

Time adjustments are made in 1 minute increments. If you keep the time setting buttons pressed for more than 2 seconds the time settings will be made in 5-minute increments.

If time setting is more than 1 hour, that will be in 30-minute increments.

Note: You can also adjust time and temperature settings during cooking by pressing the corresponding buttons. The selected temperature and time settings will always be applied in the cooking phase as the preheating phase has pre-set times and temperatures that cannot be changed.

START/STOP button: After selecting the programme, time and temperature press the START/STOP button to start cooking.

If you press this button during the preheating phase, the appliance will stop and display the temperature and time. If you press it again, the appliance will resume operation.

If you press this button during the cooking phase the appliance will stop and display the cooking time. If you press it again, the appliance will resume operation.

If you want to change programmes after preheating or cooking has started for any programme, simply press the START/STOP button and press the button for the new programme.

STAND BY mode: The appliance will enter stand by mode if no button is pressed for 1 minute.

5- BEFORE FIRST USE

Remove all packaging

Read all instructions completely and pay special attention to the safety instructions.

Remove all accessories (grill rack, cooking tray, frying basket and splash guard) and wash them in warm soapy water.

These accessories are also dishwasher safe but hand washing is recommended.

6- SPLASH GUARD

The splash guard is located on the inside of the lid and its function is to protect and keep the heating element clean. The splash guard must ALWAYS be in place when cooking. If the splash guard is not fitted, the heating element will be stained with oil and splashes causing smoke.

The splash guard should be cleaned after each use. Let it cool completely after cooking and remove it by pressing outward on the side tabs that hold it in place.

Place the backsplash between the two retaining tabs and push gently until it is securely in place.

7- OPERATION AND PROGRAMMES

Press the desired programme button as indicated in the information box.

Press the START /STOP button to start the "Pre-heat" phase.

When preheating is complete, the "Add food" light will illuminate. You can then open the lid and place the food on the grill.

Note: the Dehydrate and Broil functions do not have a Preheat phase.

Close the lid to start cooking

Cooking will start automatically and the timer will start counting down.

You can open the lid at any time to check the process or turn the food over. The timer will stop when you open the lid and will start again when you close the lid.

When cooking is complete the appliance will emit a 3 beep alarm and the word "END" will be shown on the display.

Remove your food and leave the lid open to allow the appliance to cool down quickly.

| PROGRAMME | ACCESSORY | PRESET TIME | PRESET TEMPERATURE | PERMITTED TIME RANGE | ALLOWABLE TEMPERATURE RANGE |
|--------------------------|------------------------------|---|---------------------------|----------------------|-----------------------------|
| AIR CRISP (AIR FRYER) | COOKING TRAY + FRYING BASKET | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE | COOKING TRAY + FRYING BASKET | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | COOKING TRAY + GRILL | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (ROASTING IN OVEN) | COOKING TRAY | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (BAKE) | COOKING TRAY | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (GRILLING) | COOKING TRAY | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL | COOKING TRAY + GRILL | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUAL | FREE CHOICE | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (FREE SETTING) | FREE CHOICE | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MEASUREMENT) | - | Displays the temperature inside the appliance | | | |

8 – CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool completely.

The grill, cooking tray and frying basket can be cleaned with a sponge with neutral detergent and water.

Do not use brushes or scouring pads that could scratch the non-stick coating.

Do not use toxic or corrosive products.

Dry the washed parts completely before reusing them.

Do not clean the heating element in any way.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

9- TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 1500 W

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz



10- HOW TO DISPOSE OF MATERIALS

A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.

Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.

Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

11- WARRANTY

This product is covered by a warranty against ma-

nufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China

1- INDICACIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD

1. Lea completamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro uso que no esté especificado en este manual.
3. No sumerja el cable, enchufe ni el aparato en agua.
4. Antes de usar desate todos los cables que hay en la parte posterior.
5. Durante la cocción o al terminar la cocción el aparato alcanza temperaturas muy elevadas incluso en las superficies externas. No toque el aparato para evitar quemaduras.
6. No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas o agarradores resistentes al calor.
7. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva el aparato al distribuidor autorizado más cercano si el cable o el enchufe están dañados. No intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo para evitar riesgos eléctricos.

9. Cualquier mantenimiento o reparación debe ser realizado por un profesional.
10. El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.
11. No toque el enchufe con las manos mojadas ni desenchufe el aparato con las manos mojadas.
12. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de potencia coincide con el voltaje de la corriente antes de enchufar el aparato.
13. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
14. No enrolle el cable alrededor del aparato.
15. No deje que el cable de alimentación quede colgando ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
16. Si la carcasa del aparato se rompe, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas.
17. No utilice el aparato si ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si presenta fugas.
18. Utilice el aparato solamente en interiores y sobre superficies secas. El aparato no es apto para uso en exteriores.
19. Coloque el aparato en una superficie

- horizontal, plana y estable que soporte el peso del aparato.
20. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
21. Mantenga la zona de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas de trabajo oscuras y desordenadas propician los accidentes.
22. Utilice solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.
23. Debe dejar un mínimo de 16 cm de espacio en la parte superior y alrededor de todo el aparato para permitir la correcta circulación del aire.
24. Este aparato no puede ponerse en funcionamiento con un temporizador o a través de un control remoto.
25. Mantener alejado de materiales inflamables.
26. Solo se puede usar con alimentos comestibles.
27. No colocar dentro del aparato los siguientes materiales: papel, cartón, plástico, tejidos o materiales inflamables.
28. Durante el funcionamiento no se debe abrir la tapa para mover las bandejas u otros accesorios para evitar quemaduras causadas por las altas temperaturas o por los líquidos de cocción.

29. No cubra el aparato ni coloque nada sobre el aparato. No obstruya la salida de aire caliente.

30. No usar como freidora de inmersión.

31. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

32. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.

33. Extreme la precaución cuando use el producto y haya niños cerca. La temperatura de la puerta y otras superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

34. Este aparato no es un juguete. Supervise a los niños para que no jueguen con el aparato

2- COMPONENTES

- 1- Parrilla antiadherente para grill
- 2- Bandeja de cocción
- 3- Cesta antiadherente para freír

3- PARTES

- A- Tapa
- B- Protector de salpicaduras (Extraíble)
- C- Unidad principal
- D- Panel de control

4- PANEL DE CONTROL

La pantalla del panel de control muestra de manera consecutiva: temperatura y el tiempo de cocción.

Botones de programas:

Air crisp: Para freír sin aceite o con poco aceite. Por ejemplo patatas fritas

Dehydrate: Para deshidratar carnes, frutas y verduras

Pizza: para cocinar pizza

Roast: Para asar carnes y verduras

Bake: Para hornear pasteles y postres

Broil: Para descongelar todo tipo de carne

Manual: Función adicional que permite ajustes manuales para distintos tipos de alimentos y para conseguir distintos sabores

Probe: Mide la temperatura en el momento de cocinar carne

DIY: Permite el ajuste personalizado de tiempo y temperatura

Grill: Para cocinar a la parrilla

Luces indicadoras

Preheat: esta luz se enciende después de pulsar el botón start/stop y tras pulsar un botón de programa. Esta luz indica que se está precalentando el aparato. El tiempo de precalentamiento dura 2 minutos aproximadamente dependiendo del programa seleccionado.

El tiempo de precalentamiento está preestablecido y no puede modificarse.


Si desea eliminar el precalentamiento solo tiene que volver a pulsar el botón de programa elegido y se anulará la fase de precalentamiento pasando

automáticamente a la siguiente fase: Add food

Add Food: cuando se haya concluido la fase de precalentamiento sonará una alarma y se encenderá la luz "Add Food". Esta luz indica que se ha llegado a la temperatura adecuada de precalentamiento y que puede abrir la tapa y colocar los alimentos que desea cocinar. A continuación cierre la tapa y dará comienzo la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás de manera automática.

Si necesita abrir la tapa durante la cocción, el temporizador hará una pausa y se volverá a poner en marcha nuevamente y de manera automática al cerrar la tapa. No se debe pulsar el botón Start/stop. En caso de pulsar el botón Start/stop se detendrá el proceso de cocción

Botones de funcionamiento

Botón On/Off : enchufe el aparato y pulse el botón on/off para activar el aparato. Se encenderá la luz del botón on/off y el aparato se pondrá en estado "stand by" (modo espera). Si pulsa este botón durante la cocción se detendrá el funcionamiento y el aparato quedará apagado.

Una vez que finaliza el proceso de cocción, la unidad emitirá 3 pitidos y la pantalla mostrará END, las luces de los botones se apagarán excepto el botón de encendido, el elemento calefactor dejará de funcionar, el motor seguirá funcionando durante 1 minuto y luego la pantalla se apagará, se emitirán 5 pitidos y el aparato entrará en "Stand by" (modo espera). Si necesita detener el funcionamiento antes de terminar el programa simplemente presione el botón on/off y se detendrá automáticamente el funcionamiento.

Botones Temp + - : Use estos botones para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función. Simplemente elija cualquier programa y luego ajuste la temperatura de cocción si es ne-

cesario pulsando los botones + - , luego presione el botón START/STOP para comenzar a cocinar. Los ajustes de temperatura se hacen en tramos de 5°C. Si mantiene los botones de ajuste de temperatura presionados durante más de 2 seg los ajustes de temperatura se harán en tramos de 10°C

Para la función grill , pulse el botón grill y seguidamente pulse los botones Temp + - para seleccionar temperatura baja (se encenderá la luz "Low") o temperatura alta (se encenderá la luz "High")

Botones Time + - : Use estos botones para ajustar el tiempo en cualquier programa. Simplemente elija cualquier programa y luego ajuste el tiempo de cocción si es necesario pulsando los botones + - , luego presione el botón START/STOP para comenzar a cocinar.

Los ajustes de tiempo se hacen en tramos de 1 minuto. Si mantiene los botones de ajuste de tiempo presionados durante más de 2 seg los ajustes de tiempo se harán en tramos de 5 minutos. Si el ajuste de tiempo es superior a 1 hora, será en incrementos de 30 minutos.

Nota: También puede ajustar tiempo y temperatura durante la cocción pulsando los botones correspondientes. Los ajustes de temperatura y tiempo seleccionados se aplicarán siempre en la fase de cocción ya que la fase de precalentamiento tiene los tiempos y temperaturas pre establecidos y no permiten modificación.

Botón START/STOP: Tras seleccionar el programa, el tiempo y la temperatura pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.

Si pulsa este botón durante la fase de precalentamiento el aparato se detendrá y mostrará en pantalla la temperatura y el tiempo. Si lo pulsa nuevamente el aparato reanudará su funcionamiento. Si pulsa este botón durante la fase de cocción el aparato se detendrá y mostrará el tiempo de cocción. Si lo pulsa nuevamente el aparato reanudará su funcionamiento.

Si quiere cambiar de programa cuando ya haya iniciado el precalentamiento o cocción de cualquier programa simplemente tendrá que pulsar el botón START/STOP y pulsar el botón del nuevo programa.

Modo STAND BY (Espera): El aparato entrará en modo stand by (modo espera) en caso de no pulsar ningún botón durante 1 minuto.

5- ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el embalaje

Lea completamente todas las instrucciones y preste especial atención a las indicaciones de seguridad. Retire todos los accesorios (parrilla para grill, bandeja de cocción, cesta para freír, y protector de salpicaduras) y lávelos con agua tibia jabonosa.

Estos accesorios son también aptos para lavar en máquina lavavajillas pero se recomienda su lavado a mano.

6- PROTECTOR DE SALPICADURAS

El protector de salpicaduras está en la parte interior de la tapa y su función es proteger y mantener limpia la resistencia eléctrica. El protector de salpicaduras debe estar SIEMPRE colocado en su sitio cuando se cocine. Si no se coloca el protector de salpicaduras la resistencia eléctrica se manchará

de aceite y salpicaduras provocando humo.

El protector de salpicaduras se debe limpiar tras cada uso. Déjelo enfriar completamente después de cocinar y retírelo presionando hacia el exterior las lengüetas laterales que lo sujetan.

Coloque el protector de salpicaduras entre las dos lengüetas de sujeción y empuje suavemente hasta que quede bien sujeto.

7- FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMAS

Pulse el botón del programa deseado según se indica en el cuadro informativo.

Pulse el botón START /STOP para empezar la fase de "Preheat" (precalentamiento). Al terminar el precalentamiento se iluminará la luz "Add food" (añadir comida). Entonces puede abrir la tapa y colocar la comida sobre la parrilla.

Nota: la función Dehydrate (deshidratar) y Broil (asar en parrilla) no tienen fase de Preheat (precalentamiento)

Cierre la tapa para iniciar la cocción

La cocción comenzará automáticamente y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Puede abrir la tapa en cualquier momento para comprobar el proceso o darle la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá al abrir la tapa y volverá a ponerse en marcha al cerrar la tapa. Cuando se haya terminado la cocción el aparato emitirá una alarma de 3 pitidos y se mostrará la palabra "END" (fin) en la pantalla. Retire su comida y deje la tapa abierta para que el aparato se enfríe rápidamente.

| PROGRAMA | ACCESORIO | TIEMPO PRE-ESTABLECIDO | TEMPERATURA PREESTABLECIDA | RANGO DE TIEMPO PERMITIDO | RANGO DE TEMPERATURA PERMITIDA |
|------------------------------|---------------------------------------|---|----------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| AIR CRISP (FREIDORA DE AIRE) | BANDEJA DE COCCION + CESTA PARA FREIR | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DESHIDRATAR) | BANDEJA DE COCCION + CESTA PARA FREIR | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | BANDEJA DE COCCIÓN + PARRILLA | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST(ASAR EN HORNO) | BANDEJA DE COCCIÓN | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (HORNEAR) | BANDEJA DE COCCION | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (ASAR EN PARRILLA) | BANDEJA DE COCCION | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (PARRILLA) | BANDEJA DE COCCION + PARILLA | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUAL | LIBRE ELECCION | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY(AJUSTE LIBRE) | LIBRE ELECCION | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MEDICION) | - | Muestra la temperatura en el interior del aparato | | | |

8 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente

La parrilla, bandeja de cocción y cesta para freír pueden limpiarse con una esponja con detergente neutro y agua.

No use cepillos ni estropajos que puedan rayar el recubrimiento antiadherente.

No use productos tóxicos ni corrosivos.

Seque completamente las piezas lavadas antes de volver a usarlas.

No limpie de ninguna manera la resistencia eléctrica.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

9- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 1500 W

Voltaje: 220-240 V~
Frecuencia: 50-60 Hz



10- COMO DESHACERSE DE MATERIALES

El símbolo de un cubo de basura tachado significa que debe informarse y seguir la normativa local sobre la eliminación de este tipo de productos.

No elimine este producto como lo haría con otros residuos domésticos. Elimine este aparato de acuerdo con la normativa local correspondiente.

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos para el medio ambiente y/o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.

11- GARANTIA

Este producto está cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubrirá los daños derivados de un uso indebido, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o una manipulación incorrecta.

Fabricado en China

1- INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.

3. Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau.

4. Avant toute utilisation, détachez tous les câbles à l'arrière de l'appareil.

5. Pendant la cuisson ou en fin de cuisson, l'appareil atteint des températures très élevées, même sur les surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.

6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants ou des poignées résistants à la chaleur.

7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.

8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagée. Retournez l'appareil au revendeur agréé le plus proche si le cordon ou la prise est endommagée. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.

9. Tout entretien ou réparation doit être effectué par un professionnel.

10. La prise de l'appareil doit être bien insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

11. Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec des mains mouillées.

12. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension actuelle.

13. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

14. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.

15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise de courant afin d'éviter tout choc électrique.

17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.

18. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de suppor-

ter le poids de l'appareil.

20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.

21. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées sont propices aux accidents.

22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.

23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm en haut et tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.

24. Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande.

25. Tenir à l'écart des matériaux inflammables.

26. N'utilisez l'appareil qu'avec des aliments comestibles.

27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissu ou matériaux inflammables.

28. Pendant le fonctionnement, le couvercle ne doit pas être ouvert pour déplacer les plateaux ou d'autres accessoires afin d'éviter les brûlures causées par les températures élevées ou les liquides de cuisson.

29. Ne pas couvrir l'appareil ni placer quoi que ce soit sur l'appareil. Ne pas obstruer la sortie d'air chaud.

30. Ne pas utiliser l'appareil comme frieuse à immersion.

31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient supervisés et âgés de plus de 8 ans.

32. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

33. Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil est utilisé et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2- COMPOSANTS

- 1- Grille antiadhésive
- 2- Plateau de cuisson
- 3- Panier à friture antiadhésif

3- PARTS

- A- Couverture
- B- Protection contre les éclaboussures (amovible)
- C- Unité principale
- D- Panneau de contrôle

4- PANNEAU DE CONTRÔLE

L'écran du panneau de commande affiche successivement la température et le temps de cuisson.

Touches de programme:

Air crisp: Pour frire sans huile ou avec peu d'huile. Par exemple, des frites

Dehydrate: Pour déshydrater de la viande, des fruits et des légumes.

Pizza: Pour la cuisson de pizzas

Roast: pour rôtir les viandes et les légumes.

Bake: pour cuire des gâteaux et des desserts.

Broil: pour décongeler tous les types de viande.

Manual: fonction supplémentaire qui permet d'effectuer des réglages manuels pour différents types d'aliments et pour obtenir différents saveurs.

Probe: mesure la température au moment de la cuisson de la viande.

DIY: permet de personnaliser le réglage de la durée et de la température.

Grill: Pour les grillades

Témoins lumineux

Preheat: Ce voyant s'allume après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt et après avoir appuyé sur une touche de programme. Il indique que l'appareil est en cours de préchauffage. Le préchauffage dure environ 2 minutes en fonction du programme sélectionné.

Le temps de préchauffage est préréglé et ne peut pas être modifié.

Si vous souhaitez interrompre le préchauffage, il vous suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton

du programme sélectionné pour annuler la phase de préchauffage et passer automatiquement à la phase suivante : Add Food.

Add Food: Lorsque la phase de préchauffage est terminée, une alarme retentit et le voyant "Add Food" s'allume. Ce voyant indique que la bonne température de préchauffage a été atteinte et que vous pouvez ouvrir le couvercle et ajouter les aliments que vous souhaitez cuire. Fermez ensuite le couvercle et la cuisson commence. Le compte à rebours de la minuterie commence automatiquement.

Si vous devez ouvrir le couvercle pendant la cuisson, la minuterie se met en pause et redémarre automatiquement lorsque vous fermez le couvercle. Le bouton Start/Stop ne doit pas être enfoncé. Une pression sur la touche Start/Stop interrompt le processus de cuisson.

Boutons de commande

Bouton marche/arrêt :  branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer l'appareil. Le voyant de la touche marche/arrêt s'allume et l'appareil passe en mode veille. Si vous appuyez sur cette touche pendant la cuisson, l'appareil s'arrêtera et s'éteindra.

Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émet 3 bips et l'écran affiche END, les voyants des boutons s'éteignent à l'exception du bouton d'alimentation, l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint, 5 bips retentissent et l'appareil se met en mode "Stand By" (Attente). Si vous devez arrêter l'opération avant la fin du programme, appuyez simplement sur le bouton marche/arrêt et l'opération s'arrêtera automatiquement.

Touches Temp + -: Ces touches permettent

de régler la température de cuisson dans n'importe quelle fonction. Il suffit de choisir un programme et de régler la température de cuisson si nécessaire en appuyant sur les touches + -, puis d'appuyer sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson. Les ajustements de température se font par paliers de 5°C. Si vous maintenez les touches de réglage de la température enfoncées pendant plus de 2 secondes, les réglages de la température s'effectuent par paliers de 10°C.

Pour la fonction gril, appuyez sur la touche gril, puis sur les touches Temp + - pour sélectionner une température basse (le voyant "Low" s'allume) ou une température élevée (le voyant "High" s'allume).

Touches + - Temps: Ces touches permettent de régler le temps dans n'importe quel programme. Il suffit de choisir un programme et d'ajuster le temps de cuisson si nécessaire en appuyant sur les touches + -, puis d'appuyer sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.

Le réglage du temps se fait par paliers d'une minute. Si vous maintenez les touches de réglage du temps enfoncées pendant plus de 2 secondes, les réglages du temps se feront par paliers de 5 minutes.

Si la durée est supérieure à une heure, elle doit être réglée par tranches de 30 minutes.

Remarque ; Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson en appuyant sur les touches correspondantes. Les réglages de température et de durée sélectionnés seront toujours appliqués pendant la phase de cuisson, car la phase de préchauffage comporte des durées et des températures prédéfinies qui ne peuvent pas être modifiées.

Touche START/STOP: Après avoir sélectionné le programme, la durée et la température, appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.

Si vous appuyez sur cette touche pendant la phase de préchauffage, l'appareil s'arrête et affiche la température et l'heure. Si vous appuyez à nouveau sur cette touche, l'appareil reprend son fonctionnement.

Si vous appuyez sur cette touche pendant la phase de cuisson, l'appareil s'arrête et affiche le temps de cuisson. Si vous appuyez à nouveau sur cette touche, l'appareil reprend son fonctionnement.

Si vous souhaitez changer de programme après le début du préchauffage ou de la cuisson d'un programme, il vous suffit d'appuyer sur la touche START/STOP et d'appuyer sur la touche du nouveau programme.

Mode STAND BY (Attente): L'appareil passe en mode stand by (mode veille) si aucune touche n'est activée pendant 1 minute.

5- AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les emballages

Lisez attentivement toutes les instructions et accordez une attention particulière aux consignes de sécurité.

Retirez tous les accessoires (grille, plateau de cuisson, panier à friture et protection contre les éclaboussures) et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Ces accessoires peuvent également être lavés au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main.

6- PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

La protection contre les éclaboussures est située à l'intérieur du couvercle et a pour fonction de protéger l'élément chauffant et de le maintenir propre.

Le pare-éclaboussures doit TOUJOURS être en place lors de la cuisson. Si le pare-éclaboussures n'est pas en place, l'élément chauffant sera taché par l'huile et les éclaboussures, ce qui provoquera de la fumée.

Le pare-éclaboussures doit être nettoyé après chaque utilisation. Laissez-le refroidir complètement après la cuisson et retirez-le en appuyant vers l'extérieur sur les languettes latérales qui le maintiennent en place.

Placez le dosseret entre les deux languettes de retenue et poussez doucement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

7- FONCTIONNEMENT ET PROGRAMMES

Appuyez sur la touche du programme désiré comme indiqué dans le cadre ci-dessous.

Appuyez sur la touche START /STOP pour lancer la phase de "Preheat" (préchauffage).

Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant "Add food" (Ajouter des aliments) s'allume. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle et placer les aliments sur le gril.

Remarque : les fonctions Déhydrate (déshydratation) et Broil (Gril) ne comportent pas de phase de Preheat (préchauffage).

Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. La cuisson démarre automatiquement et la minuterie commence à décompter.

Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pour vérifier le processus ou retourner les aliments. La minuterie s'arrête lorsque vous ouvrez le couvercle et redémarre lorsque vous le refermez.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alarme de 3 bips et le mot "END" s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et laissez le couvercle ouvert pour permettre à l'appareil de refroidir rapidement.

| PROGRAMME | ACCESSOIRES | TEMPS DE PRÉ-RÉGLAGE | TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE | PLAGE DE TEMPS AUTORISÉE | PLAGE DE TEMPÉRATURE ADMISSIBLE |
|-------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| AIR CRISP (FRYER À AIR) | PLATEAU DE CUISSON + PANIER À FRITURE | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) | PLATEAU DE CUISSON + PANIER À FRITURE | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | PLATEAU DE CUISSON + GRILLE | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (RÔTIR AU FOUR) | PLATEAU DE CUISSON | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (CUIRE AU FOUR) | PLATEAU DE CUISSON | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (GRILLADE) | PLATEAU DE CUISSON | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (GRIL) | PLATEAU DE CUISSON + GRILLE | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUEL | LIBRE CHOIX | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (SETTAGE LIBRE) | LIBRE CHOIX | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MESURE) | - | Affiche la température à l'intérieur de l'appareil | | | |

8 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

La grille, le plateau de cuisson et le panier à friture peuvent être nettoyés à l'aide d'une éponge contenant un détergent neutre et de l'eau.

N'utilisez pas de brosses ou de tampons à récurer qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs.

Séchez complètement les pièces lavées avant de les réutiliser.

Ne nettoyez en aucun cas l'élément chauffant.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

9- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance : 1500 W

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz



10- COMMENT SE DÉBARRASSER DES MATÉRIEAUX

Le symbole d'une poubelle barrée signifie que vous devez vous renseigner sur les réglementations locales relatives à l'élimination de ce type de produit et les respecter.

Ne mettez pas ce produit au rebut comme vous le feriez pour d'autres déchets ménagers. Mettez cet appareil au rebut conformément à la réglementation locale correspondante.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés correctement.

11- GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.

Fabriquée en Chine

1-ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen vollständig durch.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nur für die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.
4. Wickeln Sie vor dem Gebrauch alle Kabel auf der Rückseite des Geräts ab.
5. Während des Kochens oder am Ende des Kochens erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.
7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Händler, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

9. Jede Wartung oder Reparatur sollte von einem Fachmann durchgeführt werden.

10. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.

11. Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

12. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.

13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, tragen oder ausstecken.

14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.

16. Ziehen Sie bei einem Bruch des Gerätegehäuses sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.

17. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn es undicht ist.

18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.

19. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Oberfläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.

20. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unübersichtliche Arbeitsbereiche sind unfallträchtig.

22. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

23. Lassen Sie oben und rund um das Gerät einen Freiraum von mindestens 16 cm, damit die Luft gut zirkulieren kann.

24. Dieses Gerät kann nicht mit einem Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Nur mit essbaren Lebensmitteln verwenden.

27. Legen Sie folgende Materialien nicht in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff, Textilien oder brennbare Materialien.

28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um die Bleche oder anderes Zubehör zu bewegen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Ko-

chflüssigkeiten zu vermeiden.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Der Heißluftauslass darf nicht blockiert werden.

30. Nicht als Tauchfritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind über 8 Jahre alt.

32. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

33. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät in Betrieb ist und Kinder in der Nähe sind. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Flächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

34. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

2- KOMPONENTEN

1- Antihafbeschichteter Grillrost

- 2- Backblech
- 3- Antihaf-Bratkorb

3- TEILE

- A- Deckel
- B- Spritzschutz (abnehmbar)
- C- Hauptgerät
- D- Bedienfeld

4- BEDIENFELD

Auf dem Display des Bedienfelds werden nacheinander angezeigt: Temperatur und Garzeit.

Programm-Tasten:

Air crisp: Zum Frittieren ohne Öl oder mit wenig Öl, z.B. Pommes frites

Dehydrate: Zum Dehydrieren von Fleisch, Obst und Gemüse.

Pizza: Für die Zubereitung von Pizza

Roast: Zum Braten von Fleisch und Gemüse

Bake: Zum Backen von Kuchen und Desserts

Broil: Zum Auftauen aller Fleischsorten

Manual: Zusätzliche Funktion, die manuelle Einstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln und zur Erzielung unterschiedlicher Geschmacksrichtungen ermöglicht.

Probe: Misst die Temperatur zum Zeitpunkt des Garens von Fleisch

DIY: Ermöglicht die individuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

Grill: Zum Grillen

Kontrollleuchten

Preheat: Diese Leuchte leuchtet nach Drücken der START/STOP-Taste und nach Drücken einer Programmtaste auf. Diese Leuchte zeigt an, dass das Gerät vorheizt. Die Vorwärmzeit dauert je nach gewähltem Programm etwa 2 Minuten.


Die Vorwärmzeit ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.

Wenn Sie das Vorheizen abbrechen möchten,

drücken Sie einfach erneut die gewählte Programmtaste; die Vorheizphase wird dann abgebrochen und das Gerät geht automatisch zur nächsten Phase über: Add food

Add Food: Wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist, ertönt ein Alarm und die Leuchte "Add food" leuchtet auf. Diese Leuchte zeigt an, dass die richtige Vorwärmtemperatur erreicht ist und Sie den Deckel öffnen und die zu garenden Speisen einfüllen können. Dann schließen Sie den Deckel und der Garvorgang beginnt. Der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen. Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen müssen, wird der Timer angehalten und automatisch wieder gestartet, wenn Sie den Deckel schließen. Die Taste START/STOP darf nicht gedrückt werden. Wenn Sie die START/STOP-Taste drücken, wird der Garvorgang unterbrochen.

Bedientasten

Ein/Aus-Taste  : Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Licht in der Ein/Aus-Taste leuchtet auf und das Gerät geht in den Standby-Modus. Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird der Vorgang abgebrochen und das Gerät wird ausgeschaltet.

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 3-maliger Signalton, das Display zeigt END an, die Tastenleuchten erlöschen mit Ausnahme der Einschalttaste, das Heizelement hört auf zu arbeiten, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann schaltet sich das Display aus, es ertönen 5 Signalöne und das Gerät schaltet in den Standby-Modus (Warten). Wenn Sie den Betrieb vor dem Ende des Programms unterbrechen möchten, drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Temp + - Tasten: Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in jeder Funktion einstellen. Wählen Sie einfach ein beliebiges Programm aus, stellen Sie die Gartemperatur mit den Tasten + - ein und drücken Sie dann die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

Die Temperatureinstellung erfolgt in 5°C-Schritten. Wenn Sie die Tasten zur Temperatureinstellung länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Temperatureinstellung in Schritten von 10°C.

Für die Grillfunktion drücken Sie die Grilltaste und dann die Tasten Temp + -, um eine niedrige Temperatur (die Lampe "Low" leuchtet auf) oder eine hohe Temperatur (die Lampe "High" leuchtet auf) zu wählen.

Time + - Tasten : Mit diesen Tasten können Sie die Zeit in jedem Programm einstellen. Wählen Sie einfach ein beliebiges Programm aus, stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + - ein und drücken Sie dann die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

Die Zeiteinstellung erfolgt in 1-Minuten-Schritten. Wenn Sie die Zeiteinstellastasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Zeiteinstellung in 5-Minuten-Schritten.

Beträgt die Zeiteinstellung mehr als 1 Stunde, so ist sie in 30-Minuten-Schritten vorzunehmen.

Hinweis: Sie können die Zeit- und Temperatureinstellungen auch während des Garvorgangs vornehmen, indem Sie die entsprechenden Tasten drücken. Die gewählten Temperatur- und Zeiteinstellungen werden immer in der Garphase angewendet, da in der Vorheizphase Zeiten und Temperaturen voreingestellt sind, die nicht geändert werden können.

START/STOP-Taste: Nach der Auswahl von Programm, Zeit und Temperatur drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie diese Taste während der Vorheizphase drücken, hält das Gerät an und zeigt die Temperatur und die Uhrzeit an. Wenn Sie die Taste erneut drücken, nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf. Wenn Sie diese Taste während der Garphase drücken, hält das Gerät an und zeigt die Garzeit an. Wenn Sie die Taste erneut drücken, nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.

Wenn Sie das Programm wechseln möchten, nachdem das Vorheizen oder der Garvorgang für ein beliebiges Programm begonnen hat, drücken Sie einfach die Taste START/STOP und dann die Taste für das neue Programm.

STAND BY-Modus (Warten): Das Gerät geht in den Standby-Modus über, wenn 1 Minute lang keine Taste gedrückt wird.

5- VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie alle Verpackungen. Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch und achten Sie besonders auf die Sicherheitshinweise. Entfernen Sie alle Zubehöerteile (Grillrost, Garbehälter, Frittierkorb und Spritzschutz) und waschen Sie sie in warmer Seifenlauge.

Diese Zubehöerteile sind auch spülmaschinenfest, aber es wird empfohlen, sie von Hand zu waschen.

6- SPRITZSCHUTZ

Der Spritzschutz befindet sich an der Innenseite des Deckels und hat die Aufgabe, das Heizelement zu schützen und sauber zu halten. Der Spritzschutz muss beim Kochen IMMER angebracht sein. Wenn der Spritzschutz nicht angebracht ist, wird das Hei-

zelement durch Öl und Spritzer verschmutzt und verursacht Rauch.

Der Spritzschutz sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Lassen Sie ihn nach dem Kochen vollständig abkühlen und entfernen Sie ihn, indem Sie die seitlichen Laschen, die ihn festhalten, nach außen drücken.

Bringen Sie den Spritzschutz zwischen den zwei Haltelaschen an und drücken Sie vorsichtig, bis sie fest sitzt.

7- BETRIEB UND PROGRAMME

Drücken Sie die Taste für das gewünschte Programm, wie im Informationsfeld angegeben.

Drücken Sie die Taste START /STOP, um die Phase "Preheat" (Vorheizen) zu starten.

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet die Lampe "Add food" (Lebensmittel hinzufügen) auf. Sie können dann den Deckel öffnen und die Lebensmittel auf den Grill legen.

Hinweis: Die Funktionen (Dehydrieren/Dörren) und Broil (Grillen auf dem Grill) haben keine Preheat (Vorwärmen) Phase.

Schließen Sie den Deckel, um den Garvorgang zu starten.

Der Garvorgang beginnt automatisch, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um den Garvorgang zu kontrollieren oder die Speisen zu wenden. Der Timer wird angehalten, wenn Sie den Deckel öffnen, und beginnt erneut, wenn Sie den Deckel schließen.

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 3-maliges akustisches Signal, und auf dem Display erscheint die Meldung "END" (Ende).

Nehmen Sie Ihre Speisen heraus und lassen Sie den Deckel offen, damit das Gerät schnell abkühlen kann.

| PROGRAMM | ZUBEHÖR | VORGESTELLTE ZEIT | EINGESTELLTE TEMPERATUR | ZULÄSSIGE ZEITSPANNE | ZULÄSSIGER TEMPERATURBEREICH |
|-------------------------|--------------------------|-------------------|---|----------------------|------------------------------|
| AIR CRISP (LUFTGARER) | BACKBLECH + FRITTIERKORB | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DEHYDRATE) | BACKBLECH + FRITTIERKORB | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | BACKBLECH + GRILL | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (BRATEN IM OFEN) | BACKBLECH | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (BACKEN) | BACKBLECH | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (GRILLEN) | BACKBLECH | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (PGRILL) | BACKBLECH + GRILL | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUELL | FREIE WAHL | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (FREIE EINSTELLUNG) | FREIE WAHL | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MASSNAHMEN) | - | | Zeigt die Temperatur im Inneren des Geräts an | | |

8 – REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.

Der Grill, das Backblech und der Frittierkorb können mit einem Schwamm mit neutralem Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Bürsten oder Scheuerschwämme, die die Antihafbeschichtung zerkratzen könnten.

Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Produkte.

Trocknen Sie die gewaschenen Teile vollständig, bevor Sie sie wieder verwenden.

Reinigen Sie das Heizelement in keiner Weise.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

9- TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1500 W

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz



10- ENTSORGUNG DER MATERIALIEN

Für dieses Produkt gilt eine Gewährleistung gegen Fabrikationsfehler innerhalb der in den einzelnen Ländern gesetzlich vorgeschriebenen Fristen.

Diese Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, nachlässige kommerzielle Nutzung, abnormalen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Hergestellt in China

1- ISTRUZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1. Leggere completamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli specificati nel presente manuale.
3. Non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua.
4. Prima dell'uso, slegare tutti i cavi sul retro dell'apparecchio.
5. Durante la cottura o a fine cottura l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate anche sulle superfici esterne. Non toccare l'apparecchio per evitare ustioni.
6. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza proteggerci le mani con guanti o impugnature resistenti al calore.
7. Controllare le condizioni del cavo di alimentazione. I cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo o la spina sono danneggiati, restituire l'apparecchio al rivenditore autorizzato più vicino. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio da soli per evitare rischi elettrici.

9. Qualsiasi manutenzione o riparazione deve essere effettuata da un professionista.

10. La spina dell'apparecchio deve essere inserita perfettamente nella presa di corrente. Non modificare la spina.

11. Non toccare la spina con le mani bagnate e non staccare la spina con le mani bagnate.

12. Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta di alimentazione corrisponda alla tensione attuale.

13. Non tirare mai il cavo di alimentazione quando si solleva, si trasporta o si scollega l'apparecchio.

14. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.

15. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda o entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

16. In caso di rottura dell'involucro dell'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente per evitare scosse elettriche.

17. Non mettere in funzione l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danneggiamento o se perde.

18. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi e su superfici asciutte. L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.

19. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile, in grado di sostenere il peso dell'apparecchio.

20. Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima della pulizia. Spegnerlo l'apparecchio prima di scollegarlo.

21. Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro buie e disordinate sono soggette a incidenti.

22. Utilizzare solo gli accessori raccomandati dal produttore per evitare danni o lesioni.

23. È necessario lasciare uno spazio minimo di 16 cm nella parte superiore e intorno all'apparecchio per consentire una corretta circolazione dell'aria.

24. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer o con un telecomando.

25. Tenere lontano da materiali infiammabili.

26. Utilizzare solo con alimenti commestibili.

27. Non collocare i seguenti materiali all'interno dell'apparecchio: carta, cartone, plastica, tessuti o materiali infiammabili.

28. Durante il funzionamento, il coperchio non deve essere aperto per spostare le teglie o altri accessori per evitare ustioni causate dalle alte temperature o dai liquidi di cottura.

29. Non coprire l'apparecchio e non appoggiare nulla su di esso. Non ostruire l'uscita dell'aria calda.

30. Non utilizzare come friggitrice a immersione.

31. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano sorvegliati e abbiano più di 8 anni.

32. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

33. Prestare la massima attenzione quando il prodotto è in uso e i bambini sono nelle vicinanze. La temperatura della porta e di altre superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

34. Questo apparecchio non è un giocattolo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

2- COMPONENTI

- 1- Griglia antiaderente per grigliare
- 2- Vassoio di cottura
- 3- Cestello per frittura antiaderente

3- PARTI

- A- Coperchio
- B- Paraspruzzi (rimovibile)
- C- Unità principale
- D- Pannello di controllo

4- PANNELLO DI CONTROLLO

Il display del pannello di controllo visualizza in successione: temperatura e tempo di cottura.

Pulsanti dei programmi:

Air crisp: Per friggere senza olio o con poco olio. Ad esempio, patatine fritte

Dehydrate: Per disidratare carne, frutta e verdura.

Pizza: Per cucinare la pizza

Roast: Per arrostitire carni e verdure.

Bake: Per cuocere torte e dessert

Broil: Per scongelare tutti i tipi di carne.

Manual: Funzione aggiuntiva che consente di effettuare regolazioni manuali per diversi tipi di alimenti e per ottenere sapori diversi.

Probe: Misura la temperatura al momento della cottura della carne

DIY: consente di regolare in modo personalizzato tempo e temperatura

Grill: Per la cottura alla griglia

Spie luminose

Preheat: Preriscaldamento: questa spia si accende dopo aver premuto il pulsante di start/stop dopo aver premuto il pulsante di un programma. La spia indica che l'apparecchio si sta preriscaldando. Il preriscaldamento dura circa 2 minuti a seconda del programma selezionato.


Il tempo di preriscaldamento è preimpostato e non può essere modificato.

Se si desidera interrompere il preriscaldamento, è sufficiente premere nuovamente il pulsante del programma selezionato; la fase di preriscaldamento verrà annullata e si passerà automaticamente alla fase successiva: Add food

Add Food: quando la fase di preriscaldamento è completata, suona un allarme e si accende la spia "Add food". Questa spia indica che è stata raggiunta la temperatura di preriscaldamento corretta e che è possibile aprire il coperchio e aggiungere il cibo che si desidera cucinare. Chiudere quindi il coperchio e avviare la cottura. Il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia.

Se durante la cottura è necessario aprire il coperchio, il timer si mette in pausa e riparte automaticamente quando si chiude il coperchio. Il pulsante Start/Stop non deve essere premuto. Premendo il pulsante Start/Stop si interrompe il processo di cottura.

Pulsanti di funzionamento

Pulsante di accensione/spegnimento  : collegare l'apparecchio e premere il pulsante di accensione/spegnimento per attivarlo. La luce del pulsante di accensione/spegnimento si accende e l'apparecchio passa in modalità standby. Se si preme questo pulsante durante la cottura, il funzionamento si interrompe e l'apparecchio si spegne.

Una volta terminato il processo di cottura, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici e il display visualizzerà END, le spie dei pulsanti si spegneranno ad eccezione del pulsante di accensione, l'elemento riscaldante smetterà di funzionare, il motore continuerà a funzionare per 1 minuto e poi il display si spegnerà, verranno emessi 5 segnali acustici e l'apparecchio entra in modalità "Stand By" (Attesa). Se si desidera interrompere il funziona-

mento prima della fine del programma, è sufficiente premere il pulsante di accensione/spengimento per interrompere automaticamente il funzionamento.

Pulsanti Temp + - : Con questi pulsanti è possibile regolare la temperatura di cottura in qualsiasi funzione. È sufficiente scegliere un programma e regolare la temperatura di cottura, se necessario, premendo i pulsanti + -, quindi premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

La regolazione della temperatura avviene con incrementi di 5°C. Se si tengono premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per più di 2 secondi, le regolazioni della temperatura vengono effettuate con incrementi di 10°C.

Per la funzione grill, premere il pulsante grill e poi premere i pulsanti Temp + - per selezionare la temperatura bassa (si accende la spia "Low") o alta (si accende la spia "High").

Pulsanti Time + - : Con questi pulsanti è possibile regolare il tempo di qualsiasi programma. È sufficiente scegliere un programma e regolare il tempo di cottura, se necessario, premendo i pulsanti + -, quindi premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

La regolazione del tempo avviene con incrementi di 1 minuto. Se si tengono premuti i pulsanti di regolazione dell'ora per più di 2 secondi, le regolazioni dell'ora vengono effettuate con incrementi di 5 minuti.

Se l'impostazione del tempo è superiore a 1 ora, deve essere in incrementi di 30 minuti.

Nota: è possibile regolare le impostazioni di tempo e temperatura anche durante la cottura, premendo i pulsanti corrispondenti. Le impostazioni di

temperatura e tempo selezionate saranno sempre applicate nella fase di cottura, poiché la fase di preriscaldamento ha tempi e temperature preimpostati che non possono essere modificati.

Pulsanti START/STOP: dopo aver selezionato il programma, l'ora e la temperatura, premere il tasto START/STOP per avviare la cottura.

Se si preme questo pulsante durante la fase di preriscaldamento, l'apparecchio si ferma e visualizza la temperatura e l'ora. Se lo si preme nuovamente, l'apparecchio riprende a funzionare.

Se si preme questo pulsante durante la fase di cottura, l'apparecchio si ferma e visualizza il tempo di cottura. Se lo si preme nuovamente, l'apparecchio riprende a funzionare.

Se si desidera cambiare programma dopo l'avvio del preriscaldamento o della cottura di un programma, è sufficiente premere il pulsante START/STOP e premere il pulsante del nuovo programma.

Modalità STAND BY (Attesa): l'apparecchio entra in modalità stand by (modalità di attesa) se non viene premuto alcun pulsante per 1 minuto.

5- PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere l'imballaggio

Leggere attentamente tutte le istruzioni e prestare particolare attenzione alle indicazioni di sicurezza.

Rimuovere tutti gli accessori (griglia, vassoio di cottura, cestello per friggere e paraspruzzi) e lavarli in acqua calda e sapone.

Questi accessori sono lavabili anche in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarli a mano.

6- PARASPRUZZI

Il paraspruzzi si trova all'interno del coperchio e ha la funzione di proteggere e mantenere pulito

l'elemento riscaldante. Il paraspruzzi deve essere SEMPRE posizionato durante la cottura. Se il paraspruzzi non è montato, l'elemento riscaldante si macchia di olio e di schizzi, provocando fumo.

Il paraspruzzi deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Lasciarlo raffreddare completamente dopo la cottura e rimuoverlo premendo verso l'esterno le linguette laterali che lo tengono in posizione.

Posizionare il paraschizzi tra le due linguette di fissaggio e spingere delicatamente finché non è saldamente in posizione.

7- FUNZIONAMENTO E PROGRAMMI

Premere il pulsante del programma desiderato, come indicato nel riquadro informativo.

Premere il pulsante START /STOP per avviare la fase "Preheat" (Preriscaldamento).

Al termine del preriscaldamento, si accende la spia "Add food" (Aggiungi cibo). A questo punto è possibile aprire il coperchio e posizionare il cibo sulla griglia.

Nota: le funzioni Dehydrate (Disidratazione) e Broil (Cuocere) non prevedono una fase di Preheat (preriscaldamento)

Chiudere il coperchio per avviare la cottura

La cottura si avvia automaticamente e il timer inizia il conto alla rovescia.

È possibile aprire il coperchio in qualsiasi momento per controllare il processo o girare il cibo. Il timer si ferma quando si apre il coperchio e riparte quando lo si chiude.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico di 3 bip e sul display compare la scritta "END" (fine).

Togliere il cibo e lasciare il coperchio aperto per consentire all'apparecchio di raffreddarsi rapidamente.

| PROGRAMMA | ACCESSORI | TEMPO PREIM-POSTATO | TEMPERATURA PREIMPOSTATA | INTERVALLO DI TEMPO CONSENTITO | INTERVALLO DI TEMPERATURA CONSENTITO |
|---------------------------------|--|--|---------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| AIR CRISP (FRIGGITORIA AD ARIA) | VASSOIO DI COTTURA + CESTELLO PER FRITTURA | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DISIDRATARE) | VASSOIO DI COTTURA + CESTELLO PER FRITTURA | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | VASSOIO DI COTTURA + GRIGLIA | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (ARROSTO NEL FORNO) | VASSOIO DI COTTURA | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (CUOCERE AL FORNO) | VASSOIO DI COTTURA | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (CUOCERE) | VASSOIO DI COTTURA | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (GRIGLIA) | VASSOIO DI COTTURA + GRIGLIA | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUALE | LIBRE ELECCIÓN | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (IMPOSTAZIONE LIBERA) | LIBRE ELECCIÓN | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MISURA) | - | Visualizza la temperatura interna dell'apparecchio | | | |

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

La griglia, la piastra di cottura e il cestello di frittura possono essere puliti con una spugna con detergente neutro e acqua.

Non utilizzare spazzole o spugne che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente.

Non utilizzare prodotti tossici o corrosivi.

Asciugare completamente le parti lavate prima di riutilizzarle.

Non pulire in alcun modo l'elemento riscaldante.

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

9- CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza: 1500 W

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz



10- COME SMALTIRE I MATERIALI

Il simbolo di un bidone barrato indica che è necessario informarsi e seguire le norme locali sullo smaltimento di questo tipo di prodotto.

Non smaltire questo prodotto come gli altri rifiuti domestici. Smaltire il dispositivo in conformità alle norme locali in vigore.

I dispositivi elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che possono avere effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono essere riciclati correttamente.

11- GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia contro i difetti di fabbricazione soggetta ai periodi di tempo stabiliti dalla legislazione vigente in ciascun paese. Questa garanzia non copre i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anomala, incidenti o manipolazione impropria.

Prodotto in Cina

1- INSTRUÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1. Ler completamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
2. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não o utilize para qualquer outro fim para além dos especificados neste manual.
3. Não imergir o cabo, ficha ou aparelho em água.
4. Antes da utilização, desamarrar todos os cabos na parte de trás do aparelho.
5. Durante a cozedura ou no final da mesma, o aparelho atinge temperaturas muito elevadas, mesmo nas superfícies externas. Não tocar no aparelho para evitar queimaduras.
6. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho sem proteger as mãos com luvas ou pegas resistentes ao calor.
7. Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.
8. Não utilizar o aparelho se o cabo ou ficha estiver danificado. Devolver o aparelho ao revendedor autorizado mais próximo se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Não tentar desmontar ou reparar o aparelho por conta própria para evitar riscos eléctricos.

9. Qualquer manutenção ou reparação deve ser efectuada por um profissional.

10. A ficha do aparelho deve encaixar confortavelmente na tomada. Não modificar a ficha.

11. Não tocar na ficha com as mãos molhadas e não desligar o aparelho com as mãos molhadas.

12. Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta de potência corresponde à voltagem actual antes de ligar o aparelho.

13. Nunca puxar o cabo de alimentação ao levantar, transportar ou desligar o aparelho.

14. Não enrolar o cordão à volta do aparelho.

15. Não deixar o cabo de alimentação pendurar ou entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

16. Se a caixa do aparelho se partir, desligá-lo imediatamente da tomada para evitar choques eléctricos.

17. Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se estiver a vazar.

18. Utilizar o aparelho apenas em interiores e em superfícies secas. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.

19. Colocar o aparelho sobre uma super-

fície horizontal, plana e estável que suporte o peso do aparelho.

20. Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Desligar o aparelho antes de o desligar.

21. Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas de trabalho escuras e desorganizadas são propensas a acidentes.

22. Utilizar apenas acessórios recomendados pelo fabricante para evitar danos ou ferimentos.

23. Deve deixar um mínimo de 16 cm de espaço no topo e em toda a volta do aparelho para permitir uma circulação de ar adequada.

24. Este aparelho não pode ser operado com um temporizador ou por controlo remoto.

25. Manter afastado de materiais inflamáveis.

26. Utilizar apenas com alimentos comestíveis.

27. Não colocar os seguintes materiais no interior do aparelho: papel, cartão, plástico, têxteis ou materiais inflamáveis.

28. Durante o funcionamento, a tampa não deve ser aberta para mover os tabuleiros ou outros acessórios para evitar queimaduras causadas por altas tempe-

raturas ou líquidos de cozinha.

29. Não cobrir o aparelho ou não colocar nada sobre o aparelho. Não obstruir a saída de ar quente.

30. Não utilizar como uma fritadeira de imersão.

31. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam supervisionadas e tenham mais de 8 anos de idade.

32. Manter o aparelho e o cabo eléctrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

33. Ter extremo cuidado quando o produto estiver a ser utilizado e as crianças estiverem nas proximidades. A temperatura da porta e de outras superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

34. Este aparelho não é um brinquedo. Supervisionar as crianças para que

elas não brinquem com o aparelho.

2- COMPONENTES

- 1- Grelhador anti-aderente grelhador
- 2- Bandeja de cozedura
- 3- Cesto de fritura não colado

3- PARTES

- A- Tampa
- B- Protetor de salpicos (Removível)
- C- Unidade principal
- D- Pannel de controlo

4- PAINEL DE CONTROLO

O visor do painel de controlo mostra consecutivamente: temperatura e tempo de cozedura.

Botões de programação:

Air crisp: Para fritar sem óleo ou com pouco óleo. Por exemplo, batatas fritas

Dehydrate: Para desidratação de carnes, frutas e legumes.

Pizza: para cozinhar pizza

Roast: Para assar carnes e legumes

Bake: Para assar bolos e sobremesas

Broil: Para descongelação de todos os tipos de carnes

Manual: Função adicional que permite ajustes manuais para diferentes tipos de alimentos e para conseguir diferentes sabores.

Probe: Mede a temperatura no momento da cozedura da carne

DIY: Permite um ajuste personalizado do tempo e da temperatura

Grill: Para grelhar

Luzes indicadoras

Preheat: esta luz acende-se depois de premir o botão START/STOP e depois de premir um botão de programa. Esta luz indica que o aparelho está a pré-aquecer. O tempo de pré-aquecimento dura aproximadamente 2 minu-


tos, dependendo do programa seleccionado. O tempo de pré-aquecimento é pré-definido e não pode ser alterado.

Se desejar remover o pré-aquecimento, basta premir novamente o botão de programa seleccionado e a fase de pré-aquecimento será cancelada e o aparelho passará automaticamente para a fase seguinte: Add food

Add Food: Quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída, soará um alarme e a luz "Add Food" acender-se-á. Esta luz indica que a temperatura correcta de pré-aquecimento foi atingida e pode abrir a tampa e adicionar os alimentos que deseje cozinhar. Em seguida, feche a tampa e a cozedura começará. O temporizador começará a contagem decrescente automaticamente.

Se precisar de abrir a tampa durante a cozedura, o temporizador fará uma pausa e recomeçará automaticamente quando fechar a tampa. O botão START/STOP não deve ser premido. Se premir o botão START/STOP, o processo de cozedura será interrompido.

Botões de funcionamento

Botão On/Off  : Ligar o aparelho e premir o botão on/off para ligar o aparelho. A luz no botão on/off acender-se-á e o aparelho entrará em modo "stand by" (modo de espera). Se premir este botão durante a cozedura, a operação será interrompida e o aparelho será desligado.

Uma vez terminado o processo de cozedura, o aparelho emitirá 3 bips e o visor mostrará END, as luzes do botão apagar-se-ão excepto o botão de ligar/desligar, a resistência de aquecimento deixará de funcionar, o motor continuará a funcionar durante 1 minuto e depois o visor desligar-se-á, soarão 5 bipes e o dispositivo entrará em "Stand By" (modo de espera). Se precisar de parar o funcionamento

antes do fim do programa, basta premir o botão de ligar/desligar e o aparelho para automaticamente de funcionar.

Botões Temp + - : Utilize estes botões para ajustar a temperatura de cozedura em qualquer função. Basta escolher qualquer programa e depois ajustar a temperatura de cozedura, se necessário, premindo os botões + -, depois premir o botão START/STOP para começar a cozinhar.

Os ajustes de temperatura são feitos em incrementos de 5°C. Se mantiver os botões de ajuste de temperatura premidos durante mais de 2 segundos, os ajustes de temperatura serão feitos em etapas de 10°C.

Para a função grelhar, prima o botão grill e depois prima os botões Temp + - para seleccionar a temperatura baixa (a luz "Low" acender-se-á) ou a temperatura alta (a luz "High" acender-se-á).

Botões Time + - : Utilizar estes botões para ajustar o tempo em qualquer programa. Basta escolher qualquer programa e depois ajustar o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões + -, depois premir o botão START/STOP para começar a cozinhar.

Os ajustes de tempo são feitos em incrementos de 1 minuto. Se mantiver os botões de ajuste do tempo premidos durante mais de 2 segundos, os ajustes do tempo serão feitos em incrementos de 5 minutos.

Se o tempo ajustado for superior a 1 hora, deve ser em incrementos de 30 minutos.

Nota: Também pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura, premindo os botões correspondentes. As definições de temperatura e tempo seleccionadas serão sempre aplicadas na fase de

cozedura, uma vez que a fase de pré-aquecimento tem tempos e temperaturas pré-definidos que não podem ser alterados.

Botões START/STOP: Após seleccionar o programa, tempo e temperatura, premir o botão START/STOP para iniciar a cozedura.

Se premir este botão durante a fase de pré-aquecimento, o aparelho irá parar e exibir a temperatura e o tempo. Se premir novamente, o aparelho retomará o funcionamento.

Se premir este botão durante a fase de cozedura, o aparelho para e exibe o tempo de cozedura. Se premir novamente, o aparelho retomará o funcionamento.

Se desejar alterar os programas após o pré-aquecimento ou cozedura para qualquer programa, basta premir o botão START/STOP e premir o botão para o novo programa.

STAND BY mode (Espera): O dispositivo entrará em modo stand by (modo espera) se nenhum botão for premido durante 1 minuto.

5- ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retirar todas as embalagens

Ler completamente todas as instruções e prestar especial atenção às instruções de segurança.

Retirar todos os acessórios (grelhador, tabuleiro de cozinha, cesto de fritura e protetor contra salpicos) e lavá-los em água morna com sabão.

Estes acessórios também são laváveis na máquina de lavar louça, mas recomenda-se a lavagem das mãos.

6- PROTETOR CONTRA SALPICOS

A protecção contra salpicos está localizada no interior da tampa e a sua função é proteger e man-

ter limpo o elemento de aquecimento. A protecção contra salpicos deve SEMPRE estar no lugar ao cozinhar. Se a protecção contra salpicos não estiver instalada, a resistência de aquecimento será manchada com óleo e salpicos causadores de fumo.

A protecção contra salpicos deve ser limpa após cada utilização. Deixá-la arrefecer completamente após a cozedura e removê-la pressionando para fora nas abas laterais que a mantêm no lugar.

Colocar a protecção contra salpicos entre as duas abas retentoras é empurrar suavemente até estar firmemente no lugar.

7- OPERAÇÃO E PROGRAMAS

Premir o botão para o programa desejado, tal como indicado na caixa de informação.

Prima o botão START /STOP para iniciar a fase de "Preheat" (Pré-aquecimento)

Quando o pré-aquecimento estiver completo, a luz "Add food" (Adicionar comida) acender-se-á. Pode então abrir a tampa e colocar a comida sobre a grelha.

Nota: as funções Dehydrate (desidratar) e Broil (Broll na grelha) não têm uma fase de Preheat (Pré-aquecimento).

Fechar a tampa para iniciar a cozedura.

A cozedura começará automaticamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

Pode abrir a tampa em qualquer altura para verificar o processo ou virar a comida. O temporizador irá parar quando se abre a tampa e recomear a contagem decrescente quando se fecha a tampa.

Quando a cozedura estiver completa, o aparelho emitirá um alarme sonoro de 3 bips e a palavra "END" (fine) será mostrada no visor.

Retire os alimentos e deixe a tampa aberta para permitir que o aparelho arrefeça rapidamente.

| PROGRAMA | ACCESSORI | TEMPO PRE-SET | TEMPERATURA PREDEFINIDA | INTERVALO DE TEMPO PERMITIDO | INTERVALO DE TEMPERATURA ADMISSÍVEL |
|--------------------------|-------------------------------|---|---------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| AIR CRISP (AIR FRYER) | TABULEIRO + CESTO PARA FRITAR | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DESIDRATAR) | TABULEIRO + CESTO PARA FRITAR | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | TABULEIRO + GRELHADOR | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (ASSAR NO FORNO) | TABULEIRO | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (ASSAR) | TABULEIRO | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (GRELHAR) | TABULEIRO | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (GRELHA) | TABULEIRO + GRELHADOR | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| MANUAL | ESCOLHA LIVRE | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (LIVRE CONFIGURAÇÃO) | ESCOLHA LIVRE | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MEDIÇÃO) | - | Apresenta a temperatura no interior do aparelho | | | |

8 – LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.

O grelhador, o tabuleiro de cozedura e o cesto de fritura podem ser limpos com uma esponja com detergente neutro e água.

Não utilizar escovas ou esfregões que possam riscar o revestimento antiaderente.

Não utilizar produtos tóxicos ou corrosivos.

Secar completamente as peças lavadas antes de as reutilizar.

Não limpar de forma alguma o elemento de aquecimento.

Não imergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

9- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência: 1500 W

Voltagem: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz



10- COMO DISPOR DE MATERIAIS

Um símbolo de um caixote do lixo com uma cruz vermelha significa que deve informar-se e seguir os regulamentos locais sobre a eliminação deste tipo de produto.

Não elimine este produto como eliminaria outros resíduos domésticos. Elimine este dispositivo em conformidade com os regulamentos locais correspondentes.

Os dispositivos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que podem ter efeitos nocivos no ambiente e/ou na saúde humana e devem

ser reciclados adequadamente.

11- GARANTIA

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico, sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país. Esta garantia não cobre danos resultantes de utilização indevida, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manuseamento incorrecto.

Feito na China

1- ALGEMENE EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees alle instructies volledig door alvorens het apparaat te gebruiken.
2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water.
4. Maak voor gebruik alle kabels aan de achterzijde van het apparaat los.
5. Tijdens het koken of aan het einde van het koken bereikt het apparaat zeer hoge temperaturen, ook op de buitenoppervlakken. Raak het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
6. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan zonder uw handen te beschermen met hittebestendige wanten of handgrepen.
7. Controleer de staat van het netsnoer. Beschadigde of verwarde snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.
8. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende dealer als het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te

repareren om elektrische gevaren te voorkomen.

9. Alle onderhoud of reparaties moeten door een vakman worden uitgevoerd.
10. De stekker van het apparaat moet perfect in het stopcontact passen. Wijzig de stekker niet.
11. Raak de stekker niet met natte handen aan en trek de stekker niet met natte handen uit het apparaat.
12. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de huidige spanning voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
13. Trek nooit aan het netsnoer als u het apparaat optilt, draagt of loskoppelt.
14. Rol het snoer niet rond het apparaat.
15. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen of in contact komen met de hete oppervlakken van het apparaat.
16. Als de behuizing van het apparaat breekt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
17. Gebruik het apparaat niet als het op de grond is gevallen, als er zichtbare tekenen van schade zijn of als het lekt.
18. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en op een droge ondergrond. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik

buitenshuis.

19. Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
20. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
21. Houd de werkplek schoon en goed verlicht. Donkere en rommelige werkplekken zijn vatbaar voor ongelukken.
22. Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires om schade of letsels te voorkomen.
23. U moet aan de bovenkant en rondom het apparaat minimaal 16 cm ruimte laten voor een goede luchtcirculatie.
24. Dit apparaat kan niet worden bediend met een timer of met een afstandsbediening.
25. Verwijderd houden van brandbare materialen.
26. Alleen gebruiken met eetbaar voedsel.
27. Plaats de volgende materialen niet in het apparaat: papier, karton, plastic, textiel of brandbare materialen.
28. Tijdens de werking mag het deksel niet worden geopend om de bakjes of andere accessoires te verplaatsen om

brandwonden door hoge temperaturen of kookvloestoffen te voorkomen. 29. Dek het apparaat niet af en plaats niets op het apparaat. Belemmer de hete luchtuitlaat niet.

30. Niet gebruiken als dompelfriteuse. 31. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht en ouder dan 8 jaar.

32. Houd het apparaat en het netstoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

33. Wees uiterst voorzichtig wanneer het product in gebruik is en er kinderen in de buurt zijn. De temperatuur van de deur en andere toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.

34. Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

2- COMPONENTEN

- 1- Grillrooster met antiaanbaklaag
- 2- Kookplaat
- 3- Bakmand met antiaanbaklaag

3- ONDERDELEN

- A- Deksel
- B- Spatscherm (verwijderbaar)
- C- Hoofdapparaat
- D- Bedieningspaneel

4- CONTROLEPANEEL

Op het display van het bedieningspaneel verschijnen achtereenvolgens: temperatuur en kooktijd.

Programmaknoppen:

Air Crisp: Voor frituren zonder olie of met weinig olie. Bijv. frietjes

Dehydrate: Voor het dehydrateren van vlees, fruit en groenten.

Pizza: Voor het bereiden van pizza

Roast: Voor het braden van vlees en groenten

Bake: Voor het bakken van taarten en desserts

Broil: Voor het ontdoien van alle soorten vlees

Manual: Extra functie die handmatige aanpassingen mogelijk maakt voor verschillende soorten voedsel en om verschillende smaken te bereiken.

Probe: Meet de temperatuur op het moment van het bereiden van vlees

DIY: Maakt het mogelijk om tijd en temperatuur op maat in te stellen

Grill: Voor het grillen

Knipperlichten

Preheat: dit lampje gaat branden na het indrukken van de START/STOP toets en na het indrukken van een programmaknop. Dit lampje geeft aan dat het apparaat aan het voorverwarmen is. De voorverwarming duurt ongeveer 2 minuten, afhankelijk van het gekozen programma.

De voorverwarmingstijd is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Als u de voorverwarming wilt opheffen, vult u het nogmaals op de gekozen programmaknop te drukken; de voorverwarmingsfase wordt geannuleerd en de volgende fase wordt automatisch uitgevoerd: Add food

Add Food: Wanneer de voorverwarmingsfase is voltooid, klinkt er een alarm en gaat het lampje "Add food" branden. Dit lampje geeft aan dat de juiste voorverwarmingstemperatuur is bereikt en dat u het deksel kunt openen en het voedsel dat u wilt koken kunt toevoegen. Sluit vervolgens het deksel en het koken begint. De timer begint automatisch af te tellen.

Als u het deksel tijdens het koken moet openen, zal de timer pauzeren en automatisch opnieuw beginnen wanneer u het deksel sluit. De START/STOP-knop mag niet worden ingedrukt. Als u op de START/STOP-knop drukt, stopt het kookproces.

Bedieningsknoppen

Aan/uit-knop  : Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het lampje in de aan/uit-knop gaat branden en het apparaat gaat in stand-by. Als u tijdens het koken op deze toets drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Als het kookproces beëindigd is, zal het apparaat 3 keer piepen en op het display verschijnt END, de knoplampjes gaan uit, behalve de aan/uit-knop, het verwarmingselement stopt met werken, de motor blijft nog 1 minuut draaien en dan gaat het display uit, er klinken 5 pieptonen en het apparaat gaat in "Stand By" (Wachten). Als u de werking moet stoppen voor het einde van het programma, drukt u gewoon op de aan/uit-knop en het apparaat stopt automatisch met werken.

Knoppen Temp + - : Gebruik deze toetsen om de kooktemperatuur in elke functie aan te passen. Kies gewoon een programma en pas indien nodig de kooktemperatuur aan door op de + - knoppen te drukken, druk vervolgens op de START/STOP knop om het koken te starten.

De temperatuur wordt aangepast in stappen van 5°C. Als u de knoppen voor het instellen van de temperatuur langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, worden de temperatuurinstellingen in stappen van 10°C uitgevoerd.

Voor de grillfunctie drukt u op de grilltoets en vervolgens op de Temp + - toetsen om een lage temperatuur ("Low" lampje gaat branden) of een hoge temperatuur ("High" lampje gaat branden) te selecteren.

Knoppen Time + - : Gebruik deze knoppen om de tijd in elk programma aan te passen. Kies gewoon een programma en pas indien nodig de kooktijd aan door op de + - knoppen te drukken, druk vervolgens op de START/STOP knop om het koken te starten.

De tijd wordt aangepast in stappen van 1 minuut. Als u de tijdsteltoetsen langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, wordt de tijd in stappen van 5 minuten ingesteld.

Als de tijdsinstelling meer dan 1 uur is, is dat in stappen van 30 minuten.

Opmerking: U kunt de tijd- en temperatuurinstellingen ook tijdens het koken aanpassen door op de overeenkomstige toetsen te drukken. De geselecteerde temperatuur- en tijdsinstellingen worden altijd toegepast in de kookfase, aangezien de voorverwarmingsfase vooraf ingestelde tijden en temperaturen heeft die niet kunnen worden gewijzigd.

START/STOP-knop: Nadat u het programma, de tijd en de temperatuur hebt gekozen, drukt u op de toets START/STOP om het koken te starten.

Als u tijdens de voorverwarmingsfase op deze toets drukt, stopt het apparaat en worden de temperatuur en de tijd weergegeven. Als u nogmaals op deze toets drukt, gaat het apparaat weer verder. Als u tijdens de kookfase op deze toets drukt, stopt het apparaat en wordt de kooktijd weergegeven. Als u nogmaals op deze toets drukt, gaat het apparaat weer verder.

Als u van programma wilt veranderen nadat het voorverwarmen of koken voor een programma is begonnen, drukt u gewoon op de START/STOP-toets en drukt u op de toets van het nieuwe programma.

STAND-BY modus (Wachten): Het apparaat gaat in stand-by (wachstand) als gedurende 1 minuut geen toets wordt ingedrukt.

Opmerking: U kunt eenvoudig de gradenmeting in °C of °F formaat veranderen: met het apparaat in de stand-by modus of in de voorverwarmings- of bakfase, druk tegelijkertijd op de Temp + toets en de Bake toets. Op het display verschijnt F of C. Selecteer het gewenste formaat door de toetsen te laten wanneer het gewenste formaat op het display verschijnt. Het formaat wordt na 3 seconden automatisch bevestigd.

5- VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakking

Lees alle instructies volledig en let vooral op de veiligheidsvoorschriften.

Verwijder alle accessoires (grillrooster, bakplaat, frituurmand en spatbescherming) en was ze in een warm sopje.

Deze accessoires zijn ook vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen.

6- SPATSCHEM

De spatbescherming bevindt zich aan de binnenkant van het deksel en heeft als functie het

verwarmingselement te beschermen en schoon te houden. De spatbescherming moet ALTIJD op zijn plaats zitten tijdens het koken. Als de spatbescherming niet is aangebracht, wordt het verwarmingselement bevuild met olie en spatten die rook veroorzaken.

De spatbescherming moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Laat het volledig afkoelen na het koken en verwijder het door naar buiten te drukken op de lipjes aan de zijkant die het op zijn plaats houden.

Plaats de spatbescherming tussen de twee bevestigingslipjes en duw voorzichtig tot hij goed op zijn plaats zit.

7- WERKING EN PROGRAMMA'S

Druk op de toets van het gewenste programma zoals aangegeven in het informatievak.

Druk op de toets START /STOP om de fase "Pre-heat" (Voorverwarmen) te starten.

Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje (Add Food" (Eten toevoegen) branden. U kunt dan het deksel openen en het voedsel op het rooster leggen.

Opmerking: de functies Dehydrate (drogen) en Broil (braden) hebben geen Voorverwarmingsfase.

Sluit het deksel om te beginnen met koken

Het koken begint automatisch en de timer begint af te tellen.

U kunt het deksel op elk moment openen om het proces te controleren of het voedsel om te draaien. De timer stopt wanneer u het deksel opent en begint opnieuw wanneer u het deksel sluit.

Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat 3 pieptonen en verschijnt het woord "END" (eind) op het display.

Verwijder het voedsel en laat het deksel open, zodat het apparaat snel kan afkoelen.

| PROGRAMMA | ACCESSOIRE | PRE-SET TIJD | VOORAF INGESTELDE TEMPERatuur | TOEGESTANE TIJDSPANNE | TOELAATBAAR TEMPERatuurBEREIK |
|------------------------------|------------------------|---|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| AIR CRISP (LUCHT FRITUUR) | BAKPLAAT + FRITUURMAND | 18 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| DEHYDRATE (DEHYDRAAT) | BAKPLAAT + FRITUURMAND | 6 h | 50°C | 0,5-24 h | 50-90°C |
| PIZZA | BAKPLAAT + GRILL | 25 min | 195°C | 1-90 min | 50-205°C |
| ROAST (ROOSTEREN IN DE OVEN) | BAKPLAAT | 25 min | 205°C | 1-240 min | 50-205°C |
| BAKE (BAKKEN) | BAKPLAAT | 25 min | 175°C | 1-120 min | 50-205°C |
| BROIL (GRILLEN) | BAKPLAAT | 10 min | 205°C | 1-60 min | 50-205°C |
| GRILL (GRIL) | BAKPLAAT + GRILL | 20 min | Low: 150°C High: 205°C | 1-30 min | 150-205°C |
| HANDMATIG | VRIJE KEUZE | 1 min | 50°C | 1-120 min | 50-205°C |
| DIY (VRIJSTELLING) | VRIJE KEUZE | 25 min | 150°C | 1-60 min | 50-205°C |
| PROBE (MEASUREMENT) | - | Geeft de temperatuur in het apparaat weer | | | |

8 – REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Het rooster, de bakplaat en de frituurmand kunnen worden schoongemaakt met een spons met neutraal afwasmiddel en water.

Gebruik geen borstels of schuurponsjes die de anti-aanbaklaag kunnen bekrassen.

Gebruik geen giftige of bijtende producten.

Droog de gewassen onderdelen volledig af voordat u ze opnieuw gebruikt.

Maak het verwarmingselement op geen enkele manier schoon.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

9- TECHNISCHE SPECIFICATIES

Vermogen: 1500 W

Spanning: 220-240 V~

Frequentie: 50-60 Hz



10- HOE MATERIALEN TE VERWIJDEREN

Een symbool van een doorgekruiste vuilnisbak op wieltjes betekent dat u de plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van dit soort producten moet kennen en opvolgen.

Gooi dit product niet weg als ander huishoudelijk afval. Gooi dit apparaat weg in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

Elektrische en elektronische apparaten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor het milieu en/of de volksgezond-

heid en moeten op de juiste wijze worden gerecycled.

11- GARANTIE

Dit product wordt gedekt door een garantie tegen fabricagefouten met inachtneming van de termijnen die door de in elk land geldende wetgeving zijn vastgesteld.

Deze garantie dekt geen schade als gevolg van verkeerd gebruik, nalatig commercieel gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Gemaakt in China



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Ostseestr. 3
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-deutschland.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia

Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 19B
3871 KM Hoevelaken
The Netherlands
www.bestdirect.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com