

Chef-O-Matic®

DOBLE DOOR OVEN



CHEF-O-MATIC® is a registered EU trademark. International patents pending. All imitations will be prosecuted.



Instruction Manual



Manual de instrucciones



Mode d'emploi



Bedienungsanleitung



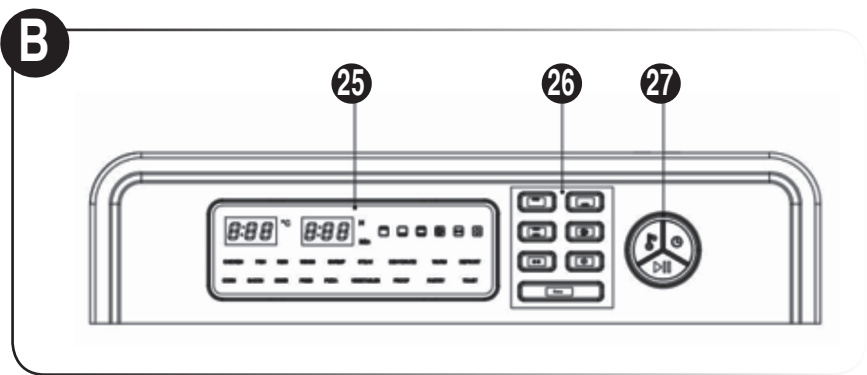
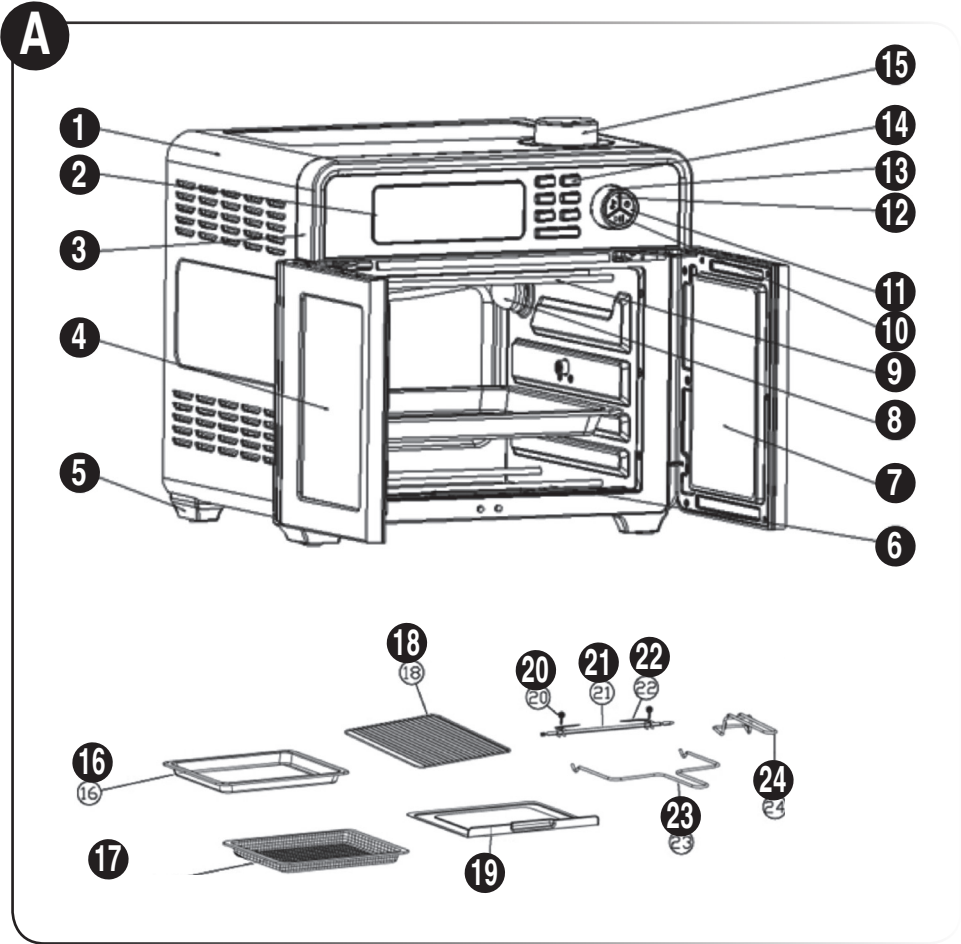
Istruzioni per l'uso

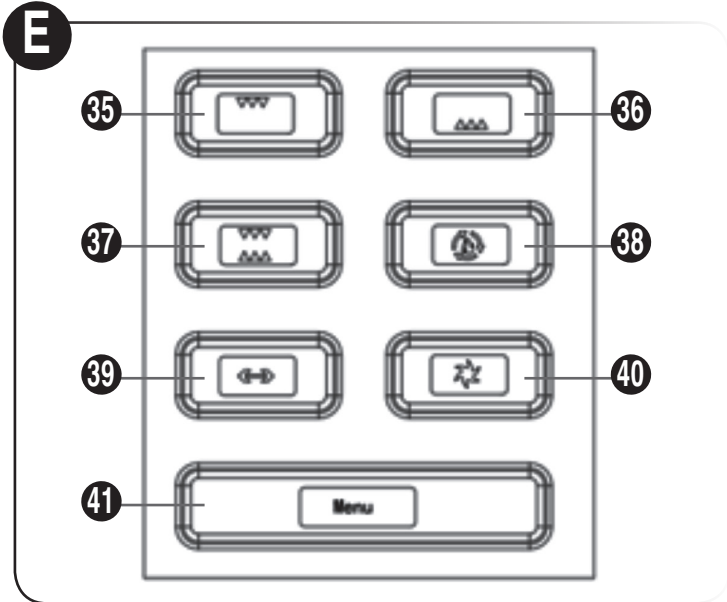
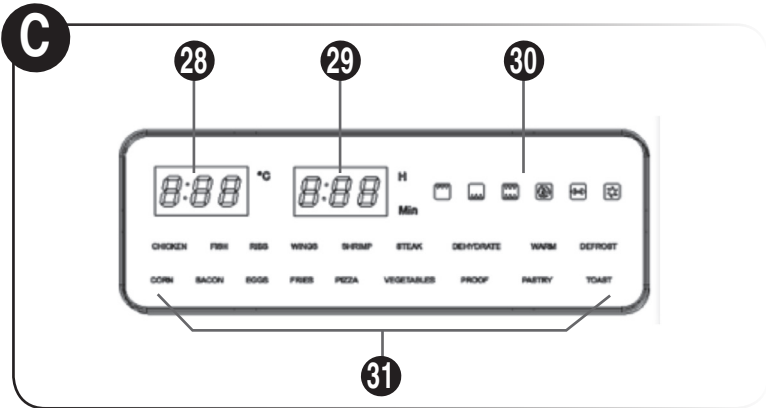


Manual de instruções



Gebruiksaanwijzing





SAFETY WARNINGS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances. These include the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- KEEP THESE INSTRUCTIONS
- DOMESTIC USE ONLY
- Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or removing parts.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged or if the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place it on or near a hot gas or electric burner, or where it can touch another hot oven.
- Use extreme caution when moving the appliance. Allow the appliance to cool to room temperature before handling or moving it.
- During operation, hot air escapes from the ventilation openings. Keep hands and face at a safe distance from the ventilation openings and exercise caution when removing accessories from the appliance. Failure to do so may result in shock and/or injury.
- When using the oven, leave a minimum space of 10 cm on all sides of the oven to allow adequate air circulation.
- Always use it on a stable, heat-resistant surface. Do not use it on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not place the oven near the edge of a bench or table during operation. Make sure the surface is level, clean and free of water, debris, etc.
- Use extreme caution when moving an appliance or parts containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Large food items or metal utensils should not be placed in the Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN as they may create a fire or risk of electric shock.
- Fire may occur if the Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any objects on top of the appliance when it is in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces of the scouring pad may

- come off and touch electrical parts with the consequent risk of electric shock.
- Use extreme caution when using containers other than metal or glass.
 - Do not store any materials in this oven when not in use.
 - Do not put any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar.
 - Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This causes the oven to overheat.
 - Do not leave the unit unattended, especially when roasting or broiling.
 - Use extreme caution when disposing of hot grease.
 - Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing objects from the hot oven.
 - To disconnect, press the Start/Stop button for 3 seconds to make sure the machine is off, then unplug it from the electrical outlet.
 - Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system, as this may cause burns and/or injury.
 - Do not cover or block the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat may result in fire or burns.
 - Do not rest cooking utensils or baking trays on the hot surfaces of the appliance.
 - When in use, always use oven mitts or kitchen towels when touching any exterior or interior surface of the oven, or when handling accessories.
 - To reduce the risk of fire, keep the oven interior clean and free of food, grease, oil and other combustible materials.
 - Do not use metal utensils, such as knives, to remove food residue from the heating elements, as this may damage the appliance, as well as cause electrocution.
 - Do not store any material in the oven when not in use.

INSTRUCTIONS FOR SHORT CABLE

A short power cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it may overheat and burn out.

The resulting extension cord should be positioned so that it does not hang over the countertop or table, where it could be pulled or tripped over by children.

PARTS- GRAPH A

- 1- Cover
- 2- LED screen
- 3- Frame
- 4- Glass French door
- 5- Anti-slip foot
- 6- Lower heating elements
- 7- Glass French door
- 8- Interior light
- 9- Upper heating elements
- 10- Start / Stop button
- 11- Time button
- 12- Temperature button
- 13- Adjustment knob
- 14- Function selector buttons
- 15- Door control
- 16- Cooking / drip tray
- 17- Mesh basket
- 18- Grid

19. Crumb/drip tray

20. Rotisserie screw
21. Rotisserie
22. Rotisserie fork
23. Rotisserie handle
24. Grill/tray handle

PARTS OF THE FRONT END - GRAPH B

25. LED display
26. Function selector buttons
27. Adjustment rotary knob

LED DISPLAY PARTS - GRAPH C

28. Temperature indicator
29. Time indicator
30. Function indicator
31. Preset programs

PARTS OF THE ROTARY

- #### KNOB - GRAPH D
32. Temperature adjustment button
 33. Time setting button
 34. Start/stop button

FUNCTION SELECTOR BUTTONS - GRAPH E

35. Top cooking
36. Lower cooking
37. Upper + lower firing
38. Air fryer
39. Revolving roaster
40. Thermo fan
41. Preset programs selector

BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance and accessories and wash and clean everything. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. Make sure the oven is dry before operating it.
- Place the oven on a flat, heat-resistant surface, so that it is also placed at least 10 cm away from any surrounding objects.
- Unwind and plug the power cord into the power outlet. Place the crumb tray inside, at the bottom of the unit, under the lower heating elements. Make sure the unit is clean and has been completely removed.
- It is normal for some smoke or odor to come out of the unit when using it for the first time. This is not harmful. To remove any packing oil that may remain after production, we recommend running the appliance for 20 minutes on the broil function, setting the thermostat to its maximum temperature setting (200°C).

OPERATION

Start

- Be sure to place the crumb tray (19) in the lowest slot. This will help keep the unit as clean as possible and protect the lower heating elements.
- Place all ingredients in the racks, tray or basket (16-18) in such a way as to avoid any contact with the heating elements of the appliance. Do not overfill the trays.
- Use the door knob (15) to open or close the doors.
- Press the start/stop button (34) for 3 seconds to start the unit.

While cooking is running, you can stop cooking at any time by pressing the same Start/stop button (34) for 3 seconds.

NOTE: Do not open or close the doors manually. Always use the rotary knob (15) to avoid possible burns and to ensure the proper functioning of the opening/closing system.

Use of preset programs:

- Press the program selector (41)
- Turn the rotary knob (27) until the preset program you wish to use flashes on the LED display:

Food	Default Temperature (°C)	Default Time (min)	Adjustable Temperature (°C)	Adjustable Time (min)
Chicken	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate	50°C	120 mins	30-80°C	1 min-24 hours
Warm	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof (Leaven)	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 hours
Pastry	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- The preset programs come with temperature, time and function already set but you can change the preset temperature and cooking time by pressing the temperature button (32) or the time button (33) and turning the rotary knob (27) to increase or decrease the parameters.
- When the desired preset program has been selected, press the start button (34) to start cooking.
- The fan icon will also light up if the program you have selected uses a fan for its cooking process.
- When the countdown timer reaches 0:00, the appliance will beep 5 times and the heating elements will switch off. Note that after the cooking time is up, the fan will remain on for 1 minute for cooling purposes. "OFF OFF" will start flashing on the display until the cooling process is completed.

CAUTION: Remove food carefully, wearing oven gloves and using the tray handle (24).
Use of free setting functions:

- Press the button of the function you want to use (35-40).
- The air fryer function and the broiler function automatically activate the fan function.
- Press the temperature knob (32) and turn the knob (27) until the desired temperature is reached.
- Press the time knob (33) and turn the knob (27) until the desired time is reached.
- Then press the start button (34)
- When the countdown timer reaches 0:00, the appliance will beep 5 times and the heating elements will switch off. Note that after the cooking time is up, the fan will remain on for 1 minute for cooling purposes. "OFF OFF" will start flashing on the display until the cooling process is completed.

Notes:

- 6 - It will automatically shut off if the doors are open for more than 10 minutes during a cooking process.
- Unless in cooking mode, the unit will shut off after 2 minutes of non-operation.

- The interior light will automatically turn on and stay on if the French doors are opened.

CAUTION: Remove food carefully, wearing oven gloves and using the tray handle (24).

Use of the rotating rotisserie

- Insert the rotisserie rod (21) through the center of the food lengthwise.
- Slide the forks (22) to each end of the rotisserie and secure them in place by tightening the supplied screws (20). Make sure the forks are properly inserted and the food is centered on the rotisserie.
- Use the spit handle (23) to lift and carry the spit rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the slots on both sides of the rod. Make sure that the long end of the rod is on the right side, and the short notched side is on the left side of the handle.
- Open the oven doors. Slide the accessory into the cavity. Insert the right side (long end) of the rod into the rotisserie holder. Then place the left side (short notched end of the rod) into the left hook inside the cavity.

CAUTION: The rotisserie accessories (20-22) are very sharp and are likely to become very hot during the cooking process. Use caution and wear oven mitts to avoid personal injury.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Be sure to clean the appliance after each use. Regular cleaning prevents the build-up of grease and helps to avoid unpleasant odors.
- Unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool down completely.
- Do not immerse the appliance in water or wash it under running water.
- All accessories, except the sliding crumb tray, are dishwasher safe. All can be washed in hot soapy water.
- Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean them, as they may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.

Inside cleaning

- To remove crumbs, remove the slide-out tray. Clean and replace it inside before using the appliance.
- Clean the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel. To remove baked-on food, pour a little cooking oil over the food and let stand for five to ten minutes. This will soften the food and allow it to be removed with absorbent paper towels or a soft cloth.
- Wipe the inside of the glass doors with a damp, soapy cloth. If the glass has stubborn stains, open the door and cover the inside of the door with damp paper towels. Leave it for a few minutes, then remove the wipes and wipe the door. Never use sharp utensils, as scratches can weaken and damage the door.
- Never use abrasive products in the cavity. Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture enters the appliance, except in the cavity.
- Make sure that no water enters the oven doors when they are still hot.
- You can clean the exterior surface with a damp sponge and wipe it dry with a cloth.
- NEVER use steel wool pads, metal scouring pads or abrasive cleaners as they may damage the finish.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
ANY REPAIRS SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE REPRESENTATIVE.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	Appliance is not plugged in. You have not pressed the Start/Stop button. The oven doors are not properly closed.	Plug power cord into wall socket. Make sure you have selected a function and pressed the start button. Make sure both doors are securely shut.
Food not cooked	Too much food is placed into the oven. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned or shaken during the cooking process.	Flip or shake your food halfway into the cooking process and continue cooking.
White smoke coming from the unit	There is oil residue in the oven. Accessories have excess grease residue from previous cooking. Oil is dripping on heating element.	Wipe down to remove excess oil. Clean the accessories after each use. Place baking pan underneath air rack or basket.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. The potatoes have not dried properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL NO: XC-2636

Outside dimensions: 428*392*413(mm)

Inner measurements: 341*342*246(mm)

Capacity:28L

Power:1700W

Voltage:220V-240V

Fan motor power:25W

Rotisserie motor power:4W

Inner light power:20W

Temperature range:30-230°C

Time range : 0-24 h

WARRANTY

This product is covered by a warranty against manufacturing 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.



Disposal of old electric appliances

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.

Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Made in China

AVISOS DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad. Incluidas las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
- USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO
- Compruebe que la tensión de su red eléctrica coincide con la indicada en el aparato.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilizar al aire libre. Este aparato es para USO DOMESTICO ÚNICAMENTE.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar otro horno caliente.
- Extreme las precauciones al mover el aparato. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.
- Durante el funcionamiento, sale aire caliente por los orificios de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de los orificios de ventilación y extreme las precauciones al retirar los accesorios del aparato. De lo contrario, pueden producirse golpes y/o lesiones.
- Cuando utilice el horno, deje un espacio mínimo de 10 cm en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
- Utilícelo siempre sobre una superficie estable y resistente al calor. No lo utilice sobre una superficie cubierta de tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No coloque el horno cerca del borde de un banco o mesa durante el funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua, residuos, etc.
- Extreme las precauciones al mover un aparato o piezas que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben introducirse en el Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN ya que pueden crear ° fuego o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto

encima del aparato cuando esté en funcionamiento.

- No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

- Extreme las precauciones cuando utilice recipientes que no sean de metal o vidrio.

- No almacene ningún material en este horno cuando no esté en uso.

- No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y similares.

- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provoca el sobrecalentamiento del horno.

- No deje la unidad desatendida, especialmente cuando esté tostando o asando.

- Extreme las precauciones al desechar la grasa caliente.

- Utilice siempre guantes protectores y aislantes para horno cuando introduzca o retire objetos del horno caliente.

- Para desconectar, pulse el botón de Inicio/Parada durante 3 segundos para asegurarse de que la máquina está apagada, después desenchúfela de la toma de corriente.

- Nunca conecte este aparato a un interruptor temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente, ya que podría provocar quemaduras y/o lesiones.

- No cubra ni bloquee las salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y puede dañar el aparato o hacer que se sobrecaliente, lo que puede provocar un incendio o quemaduras.

- No apoye utensilios de cocina ni bandejas de horno sobre las superficies calientes del aparato.

- Cuando esté en uso, utilice siempre manoplas o paños de cocina al tocar cualquier superficie exterior o interior del horno, o al manipular accesorios.

- Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno limpio y libre de alimentos, grasa aceite y cualquier otro material combustible.

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, para retirar restos de comida de las resistencias, ya que puede dañar el aparato, además de provocar electrocución.

- No guarde ningún material en el horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden utilizar alargadores si se tiene cuidado al utilizarlos.

La capacidad eléctrica del alargador debe ser como mínimo la del aparato. Si la capacidad eléctrica del alargador es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.

El cable alargador resultante debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar

PARTES- GRÁFICO A

- 1- Cubierta
- 2- Pantalla LED
- 3- Marco
- 4- Puerta francesa de cristal
- 5- Pie antideslizante
- 6- Elementos calefactores inferiores
- 7- Puerta francesa de cristal
- 8- Luz interior
- 9- Elementos calefactores superiores
- 10- Botón Start / Stop

- 11- Botón de tiempo
- 12- Botón de temperatura
- 13- Mando giratorio de ajuste
- 14- Botones selectores de función
- 15- Mando de la puerta
- 16- Bandeja de cocción / goteo
- 17- Cesta de malla
- 18- Rejilla
- 19- Bandeja de recogemigas/ goteo
- 20- Tornillo del asador
21. Asador
22. Horquilla del asador

23. Mango del asador
24. Asa de la rejilla/bandeja

PARTES DEL FRONTAL – GRÁFICO B

25. Pantalla led
26. Botones selectores de función
27. Mando giratorio de ajuste

PARTES DE LA PANTALLA LED – GRÁFICO C

28. Indicador de temperatura

- 29. Indicador de tiempo
- 30. Indicador de función
- 31. Programas preestablecidos

BOTONES SELECTORES DE FUNCIÓN – GRÁFICO E

- 35. Cocción superior
- 36. Cocción inferior
- 37. Cocción superior +inferior
- 38. Freidora de aire
- 39. Asado giratorio
- 40. Termoventilador
- 41. Selector de programas preestablecidos

PARTES DEL MANDO GIRATORIO – GRÁFICO D

- 32. Botón de ajuste de temperatura
- 33. Botón de ajuste de tiempo
- 34. Botón de Start/stop

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y los accesorios y lave y limpie todo. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel. Asegúrese de que el horno esté seco antes de ponerlo en funcionamiento.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y resistente al calor, de modo que también quede colocado a una distancia mínima de 10 cm de cualquier objeto circundante.
- Desenrolle y enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Coloque la bandeja recogemigas en el interior, en la parte inferior de la unidad, debajo de los elementos calefactores inferiores. Asegúrese de que la unidad está limpia y de que se ha sacado completamente.
- Es normal que salga algo de humo u olor del aparato al utilizarlo por primera vez. Esto no es perjudicial. Para eliminar el aceite de embalaje que pueda quedar después de la producción, recomendamos hacer funcionar el aparato durante 20 minutos en la función de asado, poniendo el termostato en su ajuste de temperatura máxima (200°C).

FUNCIONAMIENTO

Inicio

- Asegúrese de colocar la bandeja recogemigas (19) en la ranura más baja. Esto ayudará a mantener la unidad lo más limpia posible y a proteger los elementos calefactores inferiores.
 - Coloque todos los ingredientes en las rejillas, la bandeja o la cesta (16-18) de manera que se evite cualquier contacto con los elementos calefactores del aparato. No llene las bandejas en exceso.
 - Use el mando giratorio de la puerta (15) para abrir o cerrar las puertas.
 - Pulse el botón start/stop (34) durante 3 segundos para poner en marcha la unidad
- Mientras la cocción está en marcha puede detenerla en cualquier momento pulsando el mismo botón Start/stop (34) durante 3 segundos.

NOTA: no abra ni cierre las puertas manualmente. Use siempre el mando giratorio (15) para evitar posibles quemaduras y para asegurar el buen funcionamiento del Sistema de apertura/cerrado

Uso de programas preestablecidos:

- Pulse el selector de programas (41)
- Gire el mando giratorio (27) hasta que parpadee el programa preestablecido que desee usar en la pantalla led:

Programa	Temperatura predeterminada (°C)	Hora predeterminada	Temperatura ajustable (°C)	Tiempo ajustable (min)
Chicken = Pollo	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish = Pescado	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs= Costillas	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings= Alitas pollo	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp= Gambas	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak= Bistec	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate= Deshidratar	50°C	120 mins	30-80°C	1min-24 hours
Warm= Mantener caliente	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost= Descongelar	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn = Maiz	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon = Bacon	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs = Huevos	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries = Patatas fritas	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza = Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables = Verduras	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof = (Elevar masa pan y pizza)	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 hours
Pastry = Pastelería	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast = Tostadas	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- Los programas preestablecidos vienen con temperatura, tiempo y función ya programados, pero puede cambiar la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos pulsando el botón de temperatura (32) o el botón de tiempo (33) y haciendo girar el mando giratorio (27) para aumentar o disminuir los parámetros.

- Cuando haya seleccionado el programa preestablecido deseado pulse el botón Start (34) para iniciar la cocción.
- El icono del ventilador se encenderá también si el programa que ha seleccionado utiliza un ventilador para su proceso de cocción.
- Cuando el temporizador de cuenta atrás llegue a 0:00, el aparato emitirá 5 pitidos y las resistencias se apagaran. Tenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, el ventilador permanecerá encendido durante 1 minuto con fines de enfriamiento. "OFF OFF" comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.

PRECAUCIÓN: Saque los alimentos con cuidado, con guantes de cocina y utilizando el asa de la bandeja (24) Uso de funciones de ajuste libre:

- Pulse el botón de la función que desee usar. (35-40)
- La función de freidora de aire y la función de asador activan automáticamente la función de ventilador.
- Pulse el botón de temperatura (32) y gire el mando (27) hasta conseguir la temperatura deseada
- Pulse el botón de tiempo (33) y gire el mando (27) hasta conseguir el tiempo deseado
- Pulse a continuación el botón Start/Stop (34)
- Cuando el temporizador de cuenta atrás llegue a 0:00, el aparato emitirá 5 pitidos y las resistencias se apagaran. Tenga en cuenta que, una vez finalizado el tiempo de cocción, el ventilador permanecerá encendido durante 1 minuto con fines de enfriamiento. "OFF OFF" comenzará a parpadear en la pantalla hasta que finalice el proceso de enfriamiento.

Notas:

- Se apagará automáticamente si las puertas están abiertas durante más de 10 minutos durante un proceso de cocción.
- A menos que esté en modo de cocción, la unidad se apagará después de 2 minutos sin funcionar.
- La luz interior se enciende automáticamente y permanece encendida si se abren las puertas francesas.

PRECAUCIÓN: Saque los alimentos con cuidado, con guantes de cocina y utilizando el asa de la bandeja (24)

Uso del asador giratorio

- Introduzca la varilla del asador (21) por el centro de los alimentos a lo largo.
- Deslice las horquillas (22) a cada extremo del asador y fíjelas en su sitio apretando los tornillos suministrados (20). Asegúrese de que las horquillas están bien insertadas y los alimentos centrados en el asador.
- Utilice el mango del asador (23) para levantar y transportar la varilla del asador. Los ganchos del mango del asador deben colocarse debajo de las ranuras a ambos lados de la varilla. Asegúrese de que el extremo largo de la varilla queda en el lado derecho, y el lado corto dentado queda en el lado izquierdo del mango.
- Abra las puertas del horno. Deslice el accesorio en la cavidad. Introduzca el lado derecho (extremo largo) de la varilla en el soporte del asador. A continuación, coloque el lado izquierdo (extremo con muesca corta de la varilla) en el gancho izquierdo dentro de la cavidad.

PRECAUCIÓN: Los accesorios del asador (20-22) están muy afilados y es probable que se calienten mucho durante el proceso de cocción. Tenga cuidado y utilice guantes de cocina para evitar lesiones personales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso. Una limpieza regular previene la acumulación de grasa y ayuda a evitar olores desagradables.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- No sumerja el aparato en agua ni lo lave bajo el grifo.
- Todos los accesorios, excepto la bandeja deslizable para migas, son aptos para el lavavajillas. Todos pueden lavarse en agua caliente jabonosa.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. Aclárelos y séquelos bien después de limpiarlos.

Limpieza interior

- Para eliminar las migas, extraiga la bandeja deslizable. Límpiela y vuelva a colocarla dentro antes de utilizar el aparato.
- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel. Para quitar la comida horneada, vierta un poco de aceite de cocina sobre la comida y deje reposar de cinco a diez minutos. Esto ablandará los alimentos y permitirá retirarlos con papel de cocina absorbente o un paño suave.
- Limpie el interior de las puertas de cristal con un paño húmedo enjabonado. Si el cristal tiene manchas resistentes, abra la puerta y cubra el interior de la puerta con unas toallitas de papel húmedas. Déjelo durante unos minutos. Luego retire las toallas y limpie la puerta. No utilice nunca utensilios afilados, ya que los arañazos pueden debilitarla y estropearla.
- Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad. Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua ni humedad en el aparato, excepto en la cavidad.
- Asegúrese de que no entre agua en las puertas del horno cuando éstas aún estén calientes.
- Puede limpiar la superficie exterior con una esponja húmeda secándola posteriormente con un paño.
- NUNCA utilice estropajos de acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL HORNO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. CUALQUIER REPARACIÓN DEBE SER REALIZADO POR UN REPRESENTANTE DE SERVICIO AUTORIZADO.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La unidad no funciona	El aparato no está enchufado. No ha pulsado el botón de arranque/parada. Las puertas del horno no están bien cerradas.	Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Asegúrese de haber seleccionado una función y pulsado el botón de inicio. Asegúrese de que ambas puertas están bien cerradas.
Alimentos no cocinados	Se introduce demasiada comida en el horno. La temperatura está demasiado baja.	Utiliza tandas más pequeñas para una fritura más uniforme. Suba la temperatura y continúe la cocción.
La comida no se fríe uniformemente	Algunos alimentos necesitan ser girados o agitados durante el proceso de cocción.	Dé la vuelta o agite los alimentos a mitad del proceso de cocción y continúe cocinando.
Sale humo blanco de la unidad	Hay restos de aceite en el horno. Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa de cocciones anteriores. Gotea aceite sobre la resistencia.	Limpie para eliminar el exceso de aceite. Limpie los accesorios después de cada uso. Coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla o cesta de aire.
Las patatas fritas no se fríen uniformemente	Se está utilizando un tipo de patata incorrecto. Las patatas no se han secado correctamente durante la preparación.	Utilice patatas frescas y firmes. Utilice bastones cortados y séquelos con palmaditas para eliminar el exceso de almidón.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO NO: XC-2636
 Medidas exteriores: 428*392*413(mm)
 Medidas interiores: 341*342*246(mm)
 Capacidad: 26L
 Potencia: 1700W
 Voltaje: 220V-240V
 Potencia del motor ventilador: 25W
 Potencia del motor asador: 4W
 Potencia de la luz interior: 20W
 Rango de temperatura: 30-230°C
 Rango de tiempo : 0-24 h

GARANTÍA DE CALIDAD:

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 cubre los daños derivados de un uso inadecuado, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o una manipulación incorrecta.



Eliminación de aparatos eléctricos viejos

La directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) exige que los aparatos eléctricos domésticos viejos no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos sin clasificar.

Los aparatos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del "contenedor de basura con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación de que, cuando se deshaga del aparato, debe recogerlo por separado.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con el minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su antiguo aparato.

Fabricado en China

AVIS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base. Ces précautions sont notamment les suivantes :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS
- USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
- Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou de blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le mettre en place ou de le retirer.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un autre four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de l'air chaud s'échappe par les orifices de ventilation. Tenez vos mains et votre visage à distance des ouvertures de ventilation et faites preuve de prudence lorsque vous retirez des accessoires de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des chocs et/ou des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace minimum de 10 cm de chaque côté du four pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Utilisez toujours le four sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne placez pas le four près du bord d'un banc ou d'une table pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et exempte d'eau, de débris, etc.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil ou des pièces contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les aliments de grande taille ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être placés dans le Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN car ils peuvent créer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Un incendie peut se produire si le Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN est recouvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draper-

ries, des murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne posez pas d'objets sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux du tampon à récurer peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, ce qui présente un risque d'électrocution.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients autres que le métal ou le verre.

- Ne stockez pas de matériaux dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne mettez pas les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.

- Ne recouvrez pas le tiroir à miettes/récupérateur ou toute autre partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, en particulier lors de la cuisson au four ou au gril.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.

- Portez toujours des gants de protection isolés pour insérer ou retirer des objets du four chaud.

- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Start/Stop pendant 3 secondes pour vous assurer que l'appareil est éteint, puis débranchez-le de la prise de courant.

- Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé, car cela pourrait provoquer des brûlures et/ou des blessures.

- Ne couvrez pas et n'obstruez pas les orifices d'aération lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer, ce qui pourrait provoquer un incendie ou des brûlures.

- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plaques de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil.

- Lorsque l'appareil est utilisé, utilisez toujours des gants de cuisine ou des torchons pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four, ou pour manipuler les accessoires.

- Pour réduire le risque d'incendie, gardez l'intérieur du four propre et exempt d'aliments, de graisse, d'huile et d'autres matériaux combustibles.

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, tels que des couteaux, pour retirer les résidus alimentaires des éléments chauffants, car cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une électrocution.

- Ne rangez pas de matériaux dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.

La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si la puissance électrique de la rallonge est trop faible, elle risque de surchauffer et de griller.

La rallonge qui en résulte doit être placée de manière à ne pas pendre au-dessus du plan de travail ou de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher.

PIÈCES - GRAPHIQUE A

1. Caisson
2. Ecran LED
3. Encadrement
4. Porte à la française en verre
5. Pied antidérapant
6. Éléments chauffants inférieurs
7. Porte à la française en verre
8. Éclairage intérieur

9. Éléments chauffants supérieurs
10. Bouton de démarrage/arrêt – Start/Stop
11. Bouton de réglage du temps de cuisson
12. Bouton de réglage de la température
13. Molette de réglage
14. Boutons de sélection des fonctions

15. Commande de porte
16. Plaque de cuisson / lèche-frite
17. Panier
18. Grille
19. Tiroir à miettes/récupérateur
20. Vis de rôtissoire
21. Broche
22. Fourchette de rôtissoire
23. Poignée de rôtissoire
24. Poignée du gril/du tiroir à miettes/récupérateur

PARTIES DE L'AVANT - GRAPHIQUE B

- 25. Affichage LED
- 26. Boutons de sélection des fonctions
- 27. Molette de réglage

PARTIES DE L'ÉCRAN LED - GRAPHIQUE C

- 28. Indicateur de température
- 29. Indicateur de temps

- 30. Indicateur de fonction
- 31. Programmes préréglés

PARTIES DE LA MOLETTE DE RÉGLAGE - GRAPHIQUE D

- 32. Bouton de réglage de la température
- 33. Bouton de réglage du temps de cuisson
- 34. Bouton de démarrage/arrêt - Start/Stop

BOUTONS DE SÉLECTION DE FONCTIONS - GRAPHIQUE E

- 35. Cuisson supérieure
- 36. Cuisson inférieure
- 37. Cuisson supérieure + inférieure
- 38. Friteuse à air
- 39. Rôtissoire
- 40. Ventilateur
- 41. Sélecteur de programmes préréglés

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et les accessoires, puis lavez et nettoyez tout. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez-le avec une serviette en papier. Assurez-vous que le four est sec avant de l'utiliser.
- Placez le four sur une surface plane et résistante à la chaleur, de manière à ce qu'il soit également placé à une distance d'au moins 10 cm de tout objet environnant.
- Déroulez et branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Placez le tiroir ramasse-miettes à l'intérieur, au fond de l'appareil, sous les éléments chauffants inférieurs. Assurez-vous que l'appareil est propre et qu'il a été complètement retiré.
- Il est normal qu'un peu de fumée ou d'odeur s'échappe de l'appareil lors de sa première utilisation. Ce n'est pas dangereux. Pour éliminer l'huile d'emballage qui pourrait subsister après la production, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes en fonction rôtissage, en réglant le thermostat sur sa température maximale (200°C).

FONCTIONNEMENT

Démarrage

- Veillez à placer le tiroir à miettes/récupérateur (19) dans le logement le plus bas. Cela permet de garder l'appareil aussi propre que possible et de protéger les éléments chauffants inférieurs.
- Placez tous les ingrédients sur la grille, la plaque de cuisson ou le panier (16-18) de manière à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas trop les plateaux.
- Utilisez la commande de porte (15) pour ouvrir ou fermer les portes.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop (34) pendant 3 secondes pour démarrer l'appareil.
- Pendant la cuisson, vous pouvez l'arrêter à tout moment en appuyant sur le même bouton Start/stop (34) pendant 3 secondes.

NOTE : Ne pas ouvrir ou fermer les portes manuellement, mais toujours utiliser la commande de porte rotative (15) afin d'éviter les brûlures et d'assurer le bon fonctionnement du système d'ouverture/fermeture.

Utilisation de programmes préréglés :

- Appuyer sur le sélecteur de programmes préréglés (41)
- Tournez la molette de réglage (27) jusqu'à ce que le programme préréglé que vous souhaitez utiliser clignote sur l'écran LED :

Nourriture	Défaut Température (°C)	Temps par défaut (min)	Température ajustable (°C)	Temps réglable (min)
Chicken : Poulet	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish : Poisson	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs : Côtes Ribs	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings : Ailes de poulet	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp : Crevette	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak : Beefsteak	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate : Déshydrater	50°C	120 mins	30-80°C	1 min-24 heures
Warm : Maintient le chaud	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost : Décongeler	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn : Maïs	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon : Bacon	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs : Œufs	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries : Frites	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza : Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables : Légumes	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof : Levée (Pâte à pain/Pizza)	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 heures
Pastry : Pâtisserie	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast : Toast	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- Les programmes préréglés sont dotés d'une température, d'une durée et d'une fonction déjà réglées, mais vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson prérégées en appuyant sur le bouton de réglage de la température (32) ou sur le bouton de réglage de temps (33) et en tournant la molette de réglage (27) pour augmenter ou diminuer les paramètres.

16 - Lorsque le programme préréglé souhaité a été sélectionné, appuyez sur le bouton de démarrage Start/Stop

(34) pour commencer la cuisson.

- L'icône du ventilateur s'allume également si le programme sélectionné utilise un ventilateur pour son processus de cuisson.

- Lorsque le compte à rebours atteint 0:00, l'appareil émet 5 bips et les éléments chauffants s'éteignent. Veuillez noter qu'une fois le temps de cuisson écoulé, le ventilateur reste en marche pendant 1 minute à des fins de refroidissement. La mention "OFF OFF" commence à clignoter sur l'écran jusqu'à ce que le processus de refroidissement soit terminé.

ATTENTION : Retirez les aliments avec précaution, en portant des gants de cuisine et en utilisant la poignée (24).

Utilisation de fonctions librement réglables :

- Appuyez sur la touche de la fonction que vous souhaitez utiliser (35-40).

- La fonction friteuse à air et la fonction rôtissoire activent automatiquement la fonction ventilateur.

- Appuyez sur le bouton de réglage de la température (32) et tournez le bouton (27) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

- Appuyez sur le bouton de réglage de la durée (33) et tournez la molette de réglage (27) jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.

- Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage Start/Stop (34).

- Lorsque le compte à rebours atteint 0:00, l'appareil émet 5 bips et les éléments chauffants s'éteignent. Notez qu'une fois le temps de cuisson écoulé, le ventilateur reste en marche pendant 1 minute à des fins de refroidissement. La mention "OFF OFF" commence à clignoter sur l'écran jusqu'à ce que le processus de refroidissement soit terminé.

Remarques :

- L'appareil s'éteint automatiquement si les portes restent ouvertes pendant plus de 10 minutes au cours d'un processus de cuisson.

- Si l'appareil n'est pas en mode cuisson, il s'éteint après 2 minutes d'inactivité.

- L'éclairage intérieur s'allume automatiquement et reste allumé si les portes-fenêtres sont ouvertes.

ATTENTION : Retirez les aliments avec précaution, en portant des gants de cuisine et en utilisant la poignée (24).

Utilisation de la rôtissoire

- Insérez la broche (21) au centre de l'aliment dans le sens de la longueur.

- Faites glisser les fourchettes (22) à chaque extrémité de la broche et fixez-les en serrant les vis fournies (20). Assurez-vous que les fourchettes sont correctement insérées et que les aliments sont centrés sur la broche.

- Utilisez la poignée (23) pour soulever et transporter la broche de la rôtissoire. Les crochets de la poignée doivent être placés sous les fentes des deux côtés de la broche. Veillez à ce que l'extrémité longue de la broche se trouve sur le côté droit et que le côté court et dentelé se trouve sur le côté gauche de la poignée.

- Ouvrez les portes du four. Faites glisser l'accessoire dans la cavité. Insérez le côté droit (extrémité longue) de la broche dans le support de la rôtissoire. Placez ensuite le côté gauche (extrémité courte et dentelée de la broche) dans le crochet gauche à l'intérieur de la cavité.

ATTENTION : Les accessoires de la rôtissoire (20-22) sont très tranchants et risquent de devenir très chauds pendant la cuisson. Soyez prudent et portez des gants de cuisine pour éviter les blessures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Un nettoyage régulier prévient l'accumulation de graisse et aide à prévenir les odeurs désagréables.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas le laver sous le robinet.

- Tous les accessoires, à l'exception du tiroir à miettes/récupérateur, vont au lave-vaisselle. Tous peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Rincer et sécher abondamment après le nettoyage.

Nettoyage intérieur

- Pour éliminer les miettes, retirez le tiroir à miettes/récupérateur. Nettoyez-le et remettez-le en place avant d'utiliser l'appareil.

- Nettoyez la cavité avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez avec une serviette en papier. Pour retirer les aliments cuits, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments et laissez-les reposer pendant cinq à dix minutes. Cela ramollit les aliments et permet de les enlever avec du papier absorbant ou un chiffon doux.

- Essuyez l'intérieur des portes en verre avec un chiffon humide et savonneux. Si le verre présente des taches tenaces, ouvrez la porte et couvrez l'intérieur de la porte avec du papier essuie-tout humide. Laissez agir quelques minutes, puis retirez les serviettes et essuyez la porte. N'utilisez jamais d'ustensiles pointus, car les rayures peuvent fragiliser et endommager la porte.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et veillez à ce qu'aucune eau ou humidité ne pénètre dans l'appareil, sauf dans la cavité.

- Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les portes du four lorsqu'elles sont encore chaudes.

- Vous pouvez nettoyer la surface extérieure avec une éponge humide et l'essuyer avec un chiffon.

- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils risquent d'endommager la finition.

**ATTENTION : NE PAS IMMERGER LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ.**

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème L'appareil ne fonctionne pas	Cause possible L'appareil n'est pas branché. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton Start/Stop. Les portes du four ne sont pas correctement fermées.	Solution Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Assurez-vous d'avoir sélectionné une fonction et appuyé sur le bouton de démarrage Start/Stop. Assurez-vous que les deux portes sont bien fermées.
Aliments non cuits	Trop d'aliments sont placés dans le four. La température est réglée trop bas.	Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus homogène. Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant le processus de cuisson.	Retournez ou secouez vos aliments à mi-cuisson et poursuivez la cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Il y a des résidus d'huile dans le four. Les accessoires présentent un excès de résidus de graisse provenant d'une cuisson précédente. De l'huile coule sur l'élément chauffant.	Essuyer pour enlever l'excès d'huile. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. Placez la plaque de cuisson/lèche-frite sous la grille ou le panier.
Les frites ne sont pas frites uniformément	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas le bon. Les pommes de terre n'ont pas été séchées correctement pendant la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des bâtonnets coupés régulièrement et bien essuyés pour enlever l'excès d'amidon.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

NUMÉRO DE MODÈLE : XC-2636
Dimensions extérieures : 428*392*413(mm)
Dimensions intérieures : 341*342*246(mm)
Capacité : 28L
Puissance : 1700W
Tension : 220V-240V
Puissance du moteur du ventilateur : 25W
Puissance du moteur de la rôtissoire : 4W
Puissance de l'éclairage intérieur : 20W
Plage de température : 30-230°C
Plage de temps : 0-24 h

GARANTIE DE QUALITÉ :

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 utilisation inadéquate, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.



Mise au rebut des vieux appareils électriques

La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les anciens appareils électriques ménagers ne doivent pas être jetés dans le flux normal des déchets municipaux non triés.

Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle sur roues" barré sur le produit vous rappelle votre obligation, à savoir que lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, celui-ci doit être collecté séparément.

Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou leur détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de leur ancien appareil.

Fabriqué en Chine

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dazu gehören die folgenden:

- LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
- BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
- NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag, Feuer oder Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder an eine Stelle, an der es einen anderen heißen Ofen berühren kann.
- Seien Sie beim Bewegen des Geräts äußerst vorsichtig. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es anfassen oder bewegen.
- Während des Betriebs entweicht heiße Luft aus den Lüftungsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung von den Lüftungsöffnungen und seien Sie vorsichtig, wenn Sie Zubehörteile aus dem Gerät entfernen. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag und/oder Verletzungen kommen.
- Lassen Sie bei der Verwendung des Backofens an allen Seiten des Backofens einen Mindestabstand von 10 cm, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche. Verwenden Sie ihn nicht auf einer mit Stoffen bedeckten Oberfläche, in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie den Ofen während des Betriebs nicht in die Nähe einer Tischkante. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser, Schutt usw. ist.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät oder Teile mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Große Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN eingeführt werden, da sie ° Feuer oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Es besteht Brandgefahr, wenn der Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN während des Betriebs von brennbarem Material, einschließlich Vorhängen, Gardinen, Wänden und dergleichen, bedeckt wird oder dieses berührt. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, wenn es in Betrieb ist.
- Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile des Scheuerschwamms können abfallen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie andere Gefäße als Metall oder Glas verwenden.
- Bewahren Sie keine Materialien in diesem Backofen auf, wenn er nicht benutzt wird.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Backofen: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliches.
- Decken Sie das Krümfach oder andere Teile des Backofens nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Backofens.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere beim Braten oder Grillen.
- Seien Sie beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig.
- Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einführen oder aus ihm entnehmen.
- Zum Ausschalten drücken Sie die Start/Stop-Taste 3 Sekunden lang, um sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, da dies zu Verbrennungen und/oder Verletzungen führen kann.
- Verdecken oder blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze, während das Gerät in Betrieb ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden, was zu Feuer oder Verbrennungen führen kann.
- Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Backbleche auf die heißen Oberflächen des Geräts.
- Benutzen Sie während des Betriebs immer Ofenhandschuhe oder Küchentücher, wenn Sie die Außen- oder Innenflächen des Backofens oder das Zubehör berühren.
- Um die Brandgefahr zu verringern, halten Sie das Innere des Ofens sauber und frei von Lebensmitteln, Fett, Öl und anderen brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, wie z. B. Messer, um Speisereste von den Heizelementen zu entfernen, da dies das Gerät beschädigen und einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Lagern Sie keine Materialien im Backofen, wenn er nicht benutzt wird.

ANLEITUNG FÜR KURZES KABEL

Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn sie vorsichtig eingesetzt werden. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens der des Geräts entsprechen. Wenn die elektrische Leistung des Verlängerungskabels zu gering ist, kann es sich überhitzen und durchbrennen. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern könnten.

TEILE- SCHAUBILD A

1. Abdeckung
2. LED-Anzeige
3. Rahmen
4. Glastür
5. Anti-Rutsch-Fuß
6. Untere Heizelemente
7. Französische Glastür
8. Innenbeleuchtung
9. Obere Heizelemente
10. Start/Stop-Taste
11. Zeittaste
12. Temperaturtaste
13. Einstellungsknopf
14. Funktionswahlknöpfe
15. Türsteuerung
16. Koch-/Tropfschale
17. Maschenkorb
18. Gitterrost

19. Krümelfach/Auffangschale
20. Die Schraube des Drehspießes
21. Drehspieß
22. Drehspießgabel
23. Der Griff des Grillgeräts
24. Griff für Grill/Pfanne

- ### TEILE DES FRONTENDS - DIAGRAMM B
25. LED-Anzeige
 26. Funktionswahltagen
 27. Einstellbarer Drehknopf

- ### TEILE DER LED-ANZEIGE - GRAFIK C
28. Temperaturanzeige
 29. Zeitanzeige
 30. Funktionsanzeige
 31. Voreingestellte Programme

- ### TEILE DER DREHSTEUERUNG - GRAFIK D
32. Drehknopf für die Temperaturreinstellung
 33. Drehknopf für die Zeiteinstellung
 34. Start/Stop-Taste

- ### FUNKTIONSWAHLTASTEN - GRAFIK E
35. Kochen oben
 36. Unteres Garen
 37. Obere + untere Befuerung
 38. Heißluftfritteuse
 39. Drehspieß
 40. Heizlüfter
 41. Voreingestellter Programmwahlschalter

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus und waschen und reinigen Sie alles. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Mit einem Papiertuch abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen trocken ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

- Stellen Sie den Backofen auf eine ebene, hitzebeständige Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu umliegenden Gegenständen ein.

- Wickeln Sie das Netzkabel ab und stecken Sie es in die Steckdose. Legen Sie die Krümelschublade unten in das Gerät, unter die unteren Heizelemente. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber ist und vollständig entfernt wurde.

- Es ist normal, dass bei der ersten Inbetriebnahme etwas Rauch oder Geruch aus dem Gerät kommt. Dies ist nicht schädlich. Um das Verpackungsmaterial zu entfernen, das nach der Herstellung zurückbleibt, empfehlen wir, das Gerät 20 Minuten lang in der Röstfunktion laufen zu lassen, wobei der Thermostat auf die maximale Temperatur (200°C) eingestellt sein sollte.

BETRIEB

Anfang

- Achten Sie darauf, das Krümelfach (19) in den untersten Einschub zu stellen. Dies trägt dazu bei, das Gerät so sauber wie möglich zu halten und die unteren Heizelemente zu schützen.

- Geben Sie alle Zutaten so in die Einsätze, Schalen oder Körbe (16-18), dass sie nicht mit den Heizelementen des Geräts in Berührung kommen. Füllen Sie die Einschübe nicht zu voll.

- Benutzen Sie den Türknauf (15), um die Türen zu öffnen oder zu schließen.

- Drücken Sie die Start/Stop-Taste (34) 3 Sekunden lang, um das Gerät zu starten.

Während der Herd läuft, können Sie ihn jederzeit anhalten, indem Sie die gleiche Start/Stop-Taste (34) 3 Sekunden lang drücken.

HINWEIS: Öffnen oder schließen Sie die Türen nicht von Hand, sondern verwenden Sie immer den Drehknopf (15), um mögliche Verbrennungen zu vermeiden und um sicherzustellen, dass das Öffnungs-/Schließsystem richtig funktioniert.

Voreingestellte Programme verwenden:

- Drücken Sie den Programmwahlschalter (41).

- Drehen Sie den Drehknopf (27), bis das gewünschte voreingestellte Programm auf dem LED-Display blinkt:

Lebensmittel	Standard Temperatur (°C)	Standardzeit (min)	Einstellbare Temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (min)
Chicken = Huhn	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish = Fisch	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs= Rippchen	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings= Flügel	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp= Shrimps	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak= Steak	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate= Dehydrieren	50°C	120 mins	30-80°C	1 min-24 hours
Warm= Aufwärmen	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost= Auftauen	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn = Mais	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon = Speck	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs = Eier	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries = Pommes Frites	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza = Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables = Gemüse	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof = Sauerteig	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 hours
Pastry = Gebäck	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast = Toast	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- Bei den voreingestellten Programmen sind Temperatur, Zeit und Funktion bereits voreingestellt, aber Sie können die voreingestellte Temperatur und Garzeit ändern, indem Sie die Temperaturtaste (32) oder die Zeittaste (33) drücken und den Drehknopf (27) drehen, um die Parameter zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn Sie das gewünschte voreingestellte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste (34), um den Garvorgang zu starten.
- Das Gebläsesymbol leuchtet auch auf, wenn das gewählte Programm einen Ventilator für den Garvorgang verwendet.
- Wenn der Countdown-Timer 0:00 erreicht hat, ertönt ein 5-maliger Signalton und die Heizelemente schalten sich aus. Bitte beachten Sie, dass das Gebläse nach Ablauf der Garzeit noch 1 Minute lang zum Abkühlen eingeschaltet bleibt. Auf dem Display blinkt "OFF OFF", bis der Kühlvorgang abgeschlossen ist.

ACHTUNG: Nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus, tragen Sie Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Griff der Schale (24).

Verwendung der frei wählbaren Funktionen:

- Drücken Sie die Taste der Funktion, die Sie verwenden möchten (35-40).
- Die Luftfrierfunktion und die Drehspießfunktion aktivieren automatisch die Gebläsefunktion.
- Drücken Sie den Temperaturknopf (32) und drehen Sie den Drehknopf (27), bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Drücken Sie die Zeittaste (33) und drehen Sie den Drehknopf (27), bis die gewünschte Zeit erreicht ist.
- Drücken Sie dann die Starttaste (34)
- Wenn der Countdown-Timer 0:00 erreicht hat, piept das Gerät 5 Mal und die Heizelemente schalten sich aus. Beachten Sie, dass nach Ablauf der Garzeit das Gebläse zum Abkühlen noch 1 Minute lang eingeschaltet bleibt. Auf dem Display blinkt "OFF OFF", bis der Kühlvorgang abgeschlossen ist.

Hinweise:

- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Türen während eines Garvorgangs länger als 10 Minuten geöffnet sind.
- Wenn sich das Gerät nicht im Kochmodus befindet, schaltet es sich nach 2 Minuten ohne Betrieb aus.
- Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein und bleibt eingeschaltet, wenn die Flügeltüren geöffnet werden.

ACHTUNG: Nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus, tragen Sie Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Griff des Backblechs (24).

Verwendung des Drehspießes

- Führen Sie die Spießstange (21) der Länge nach durch die Mitte des Lebensmittels.
- Schieben Sie die Gabeln (22) an jedes Ende des Spießes und ziehen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben (20) fest. Achten Sie darauf, dass die Gabeln richtig eingesetzt sind und das Gargut mittig auf dem Spieß sitzt.
- Verwenden Sie den Spießgriff (23) zum Anheben und Tragen des Spießes. Die Haken des Spießgriffs müssen sich unter den Schlitzn auf beiden Seiten des Spießes befinden. Achten Sie darauf, dass sich das lange Ende des Stabes auf der rechten Seite und die kurze eingekerbte Seite auf der linken Seite des Griffs befindet.
- Öffnen Sie die Backofentüren. Schieben Sie das Zubehör in den Hohlraum. Führen Sie die rechte Seite (langes Ende) des Stabes in die Drehspießhalterung ein. Setzen Sie dann die linke Seite (kurzes, gekerbtes Ende des Stabes) in den linken Haken im Garraum ein.

ACHTUNG: Das Spießzubehör (20-22) ist sehr scharf und kann während des Garvorgangs sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Eine regelmäßige Reinigung verhindert Fettablagerungen und hilft, unangenehme Gerüche zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und waschen Sie es nicht unter dem Wasserhahn.
- Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Krümelschublade, sind spülmaschinenfest. Sie können in heißer Seifenlauge gewaschen werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen kein Metallgeschirr oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Nach der Reinigung gründlich abspülen und abtrocknen.

Innenreinigung

- Um Krümel zu entfernen, nehmen Sie die Schublade heraus. Reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Mit einem Papiertuch abtrocknen. Um angebackene Speisen zu entfernen, gießen Sie etwas Speiseöl über die Speisen und lassen Sie sie fünf bis zehn Minuten stehen. Dadurch wird das Essen aufgeweicht und lässt sich mit saugfähigem Küchenpapier oder einem weichen Tuch entfernen.
- Wischen Sie die Innenseite der Glastüren mit einem feuchten, seifigen Tuch ab. Wenn das Glas hartnäckige Flecken aufweist, öffnen Sie die Tür und bedecken Sie die Innenseite mit feuchten Papiertüchern. Lassen Sie die Tücher einige Minuten liegen, entfernen Sie sie dann und wischen Sie die Tür ab. Verwenden Sie niemals

scharfe Gegenstände, da Kratzer die Tür schwächen und beschädigen können.

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel im Garraum. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit in das Gerät gelangt, außer in den Garraum.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Backofentüren eindringt, wenn diese noch heiß sind.
- Sie können die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und mit einem Tuch trocken wischen.
- Verwenden Sie NIEMALS Stahlwolle, Scheuerschwämme aus Metall oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

ACHTUNG: TAUCHEN SIE DEN BACKOFEN NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN. ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM AUTORISIERTEN SERVICEVERTRETER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Sie haben die Start/Stop-Taste nicht gedrückt. Die Backofentüren sind nicht richtig geschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass Sie eine Funktion ausgewählt und die Starttaste gedrückt haben. Vergewissern Sie sich, dass beide Türen sicher geschlossen sind.
Nicht gekochte Lebensmittel	Es werden zu viele Lebensmittel in den Ofen gegeben. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Verwenden Sie kleinere Chargen, um gleichmäßiger zu braten. Die Temperatur erhöhen und weitergaren.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten	Manche Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet oder geschüttelt werden.	Wenden oder schütteln Sie Ihr Essen nach der Hälfte des Garvorgangs und setzen Sie den Garvorgang fort.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Im Backofen befinden sich Ölreste. Auf dem Zubehör befinden sich überschüssige Fettreste vom vorherigen Kochen. Öl tropft auf das Heizelement.	Wischen Sie das Gerät ab, um überschüssiges Öl zu entfernen. Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch. Stellen Sie die Backform unter den Luftstrahler oder Korb.
Pommes werden nicht gleichmäßig frittiert	Es wird die falsche Kartoffelsorte verwendet. Die Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht richtig getrocknet.	Frische, festkochende Kartoffeln verwenden. Geschnittene Stäbchen verwenden und trocken tupfen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

TECHNISCHE DATEN

MODELL-NR.: XC-2636
 Äußere Abmessungen: 428*392*413(mm)
 Innenmaße: 341*342*246(mm)
 Fassungsvermögen: 28L
 Leistung: 1700W
 Spannung: 220V-240V
 Leistung des Lüftermotors: 25W
 Leistung des Rotisserie-Motors: 4W
 Leistung des Innenlichts: 20W
 Temperaturbereich: 30-230°C
 Zeitbereich: 0-24 h



Entsorgung von Elektroaltgeräten
 Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät getrennt zu sammeln, wenn Sie es entsorgen. Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren.

Hergestellt in China

VVISI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base. Queste includono le seguenti:

- LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI
- CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
- SOLO PER USO DOMESTICO
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
- Per evitare scosse elettriche, incendi o lesioni personali, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- E necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Scollegarlo dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di mettere o togliere i pezzi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio funziona male o è stato danneggiato in qualche modo. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare all'aperto. Questo apparecchio è destinato per un uso interno.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o dove possa toccare un altro forno caldo.
- Usare la massima cautela quando si sposta l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di maneggiarlo o spostarlo.
- Durante il funzionamento, dalle aperture di ventilazione fuoriesce aria calda. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle aperture di ventilazione e prestare attenzione quando si rimuovono gli accessori dall'apparecchio. In caso contrario potrebbero verificarsi urti e/o lesioni.
- Quando si utilizza il forno, lasciare uno spazio minimo di 10 cm su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Utilizzare sempre il forno su una superficie stabile e resistente al calore. Non utilizzare il forno su superfici coperte da panni, vicino a tende o altri materiali infiammabili.
- Non posizionare il forno vicino al bordo di un banco o di un tavolo durante il funzionamento. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua, detriti, ecc.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio o parti contenenti olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non inserire nel Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici, poiché potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- Se il Chef-O-Matic® DOUBLE DOOR OVEN è coperto o tocca materiali infiammabili, come tende, tendaggi, pareti e simili, durante il funzionamento,

può verificarsi un incendio. Non riporre oggetti sopra l'apparecchio quando è in funzione.

- Non pulire con spugnette metalliche. Pezzi della spugna potrebbero staccarsi e venire a contatto con parti elettriche, con conseguente rischio di scossa elettrica.

- Prestare la massima attenzione quando si utilizzano contenitori diversi dal metallo o dal vetro.

- Non riporre alcun materiale nel forno quando non è in uso.

- Non inserire nel forno i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e simili.

- Non coprire il vassoio raccoglibriciole o qualsiasi parte del forno con fogli di metallo. Ciò provoca il surriscaldamento del forno.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si arrostitisce o si cuoce al vapore.

- Usare la massima cautela quando si smaltisce il grasso bollente.

- Indossare sempre guanti protettivi e isolati quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante Start/Stop per 3 secondi per assicurarsi che sia spento, quindi scollegarlo dalla presa di corrente.

- Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato per non incorrere in ustioni e/o lesioni.

- Non coprire o bloccare le bocchette di ventilazione quando l'apparecchio è in funzione. Ciò impedisce una cottura uniforme e può danneggiare l'apparecchio o provocarne il surriscaldamento, con conseguenti incendi o ustioni.

- Non appoggiare utensili da cucina o teglie sulle superfici calde dell'apparecchio.

- Durante l'uso, utilizzare sempre guanti da forno o strofinacci da cucina quando si toccano le superfici esterne o interne del forno o quando si maneggiano gli accessori.

- Per ridurre il rischio di incendio, mantenere l'interno del forno pulito e privo di cibo, grasso, olio e altri materiali combustibili.

- Non utilizzare utensili metallici, come coltelli, per rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e causare scosse elettriche.

- Non riporre alcun materiale nel forno quando non è in uso.

ISTRUZIONI PER IL CAVO CORTO

Il cavo di alimentazione è corto per ridurre il rischio di impigliamento o di inciampo in un cavo più lungo. È possibile utilizzare prolunghie a condizione che si presti attenzione al loro utilizzo.

La potenza elettrica della prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio. Se la potenza elettrica della prolunga è troppo bassa, può surriscaldarsi e bruciarsi.

La prolunga risultante deve essere posizionata in modo tale che non penda dal bancone o dal tavolo, dove i bambini potrebbero tirarla o inciamparvi.

PARTI - GRAFICO A

1. Coperchio
2. Display a LED
3. Telaio
4. Porta in vetro francese
5. Piedino antiscivolo
6. Resistenze inferiori
7. Porta francese in vetro
8. Luce interna
9. Resistenze superiori
10. Tasto di avvio/arresto
11. Tasto orario
12. Tasto della temperatura
13. Manopola di regolazione
14. Tasti di selezione delle funzio-

- ni
15. Controllo della porta
16. Vaschetta di cottura/gocciolatoio
17. Cestello a rete
18. Griglia
19. Vassoio raccogli briciole / grasso
20. Vite del girarrosto
21. Girarrosto
22. Forchetta del girarrosto
23. Maniglia del girarrosto
24. Impugnatura della cestello/vassoio

PARTI DEL FRONTALE - GRAFICO B

25. Display a LED
26. Pulsanti di selezione delle funzioni
27. Manopola di regolazione

PARTI DEL DISPLAY A LED - GRAFICO C

28. Indicatore di temperatura
29. Indicatore di tempo
30. Indicatore di funzione
31. Programmi preimpostati

PARTI DELLA MANOPOLA - GRAFICO D

32. Tasto di regolazione della temperatura
33. Tasto di impostazione dell'ora

34. Tasto di avvio/arresto

PULSANTI DI SELEZIONE DELLE FUNZIONI - GRAFICO E

- 35. Cottura superiore
- 36. Cottura inferiore
- 37. Cottura superiore + inferiore
- 38. Friggitrice ad aria
- 39. Girarrosto
- 40. Riscaldatore a ventola
- 41. Selettore del programma preimpostato

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare l'apparecchio e gli accessori, lavare e pulire tutto. Pulire l'interno del forno con un panno umido o una spugna. Asciugare con un tovagliolo di carta. Assicurarsi che il forno sia asciutto prima di metterlo in funzione.

- Posizionare il forno su una superficie piana e resistente al calore, in modo che sia distante almeno 10 cm da qualsiasi oggetto circostante.

- Srotolare e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Posizionare il vassoio raccoglibriciole all'interno, nella parte inferiore dell'apparecchio, sotto gli elementi riscaldanti inferiori. Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e che sia stato completamente rimosso.

- È normale che al primo utilizzo dell'apparecchio fuoriesca un po' di fumo o di odore. Non è nocivo. Per rimuovere l'eventuale olio di imballaggio che potrebbe rimanere dopo la produzione, si consiglia di far funzionare l'apparecchio per 20 minuti nella funzione tostatura, impostando il termostato sulla temperatura massima (200°C).

FUNZIONAMENTO

Inizio

- Assicurarsi di posizionare il vassoio raccoglibriciole (19) nella fessura più bassa. Ciò contribuirà a mantenere l'apparecchio il più pulito possibile e a proteggere gli elementi riscaldanti inferiori.

- Disporre tutti gli ingredienti sulle griglie, teglia o cestello (16-18) in modo da evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Non riempire eccessivamente le vaschette.

- Utilizzare la manopola (15) per aprire o chiudere le porte.

- Premere il pulsante di avvio/arresto (34) per 3 secondi per avviare l'apparecchio.

Mentre la cottura è in corso, è possibile interromperla in qualsiasi momento premendo lo stesso pulsante di avvio/arresto (34) per 3 secondi.

NOTA: Non aprire o chiudere le porte manualmente. Utilizzare sempre la manopola (15) per evitare possibili ustioni e per garantire il corretto funzionamento del sistema di apertura/chiusura.

Utilizzo di programmi preimpostati:

- Premere il selettore di programma (41)
- Ruotare la manopola (27) finché sul display LED non lampeggia il programma preimpostato che si desidera utilizzare:

Cibo	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (min)	Temperatura regolabile (°C)	Tempo regolabile (min)
Chicken = Pollo	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish = Pesce	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs= Costine	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings= Ali	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp= Gamberi	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak= Bistecca	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate= Disidratare	50°C	120 mins	30-80°C	1min-24 ore
Warm= Scaldare	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost= Scongellare	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn = Mais	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon = Pancetta	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs = Uova	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries = Patatine fritte	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza = Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables = Verdure	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof = Lievitare	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 ore
Pastry = Pasticceria	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast = Tostare	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- I programmi preimpostati vengono forniti con temperatura, tempo e funzione già programmati, ma è possibile modificare la temperatura preimpostata e il tempo di cottura premendo il pulsante della temperatura (32) o il pulsante del tempo (33) e ruotando la manopola (27) per aumentare o diminuire i parametri.

- Una volta selezionato il programma preimpostato desiderato, premere il pulsante di avvio (34) per avviare la cottura.

26 - L'icona della ventola si accenderà anche se il programma selezionato utilizza una ventola per il processo di

cottura.

- Quando il timer per il conto alla rovescia raggiunge 0:00, il dispositivo emetterà 5 segnali acustici e le resistenze si spegneranno. Si prega di notare che al termine del tempo di cottura, la ventola rimarrà accesa per 1 minuto a scopo di raffreddamento. Sul display inizierà a lampeggiare la scritta "OFF OFF" fino al completamento del processo di raffreddamento.

ATTENZIONE: rimuovere gli alimenti con cautela, indossando guanti da cucina e utilizzando la maniglia del vassoio (24).

Utilizzo di funzioni liberamente regolabili:

- Premere il pulsante della funzione che si desidera utilizzare (35-40).
- La funzione friggitrice e la funzione girarrosto attivano automaticamente la funzione ventola.
- Premere il tasto della temperatura (32) e ruotare la manopola (27) fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Premere il tasto dell'ora (33) e ruotare la manopola (27) fino a raggiungere l'ora desiderata.
- Quindi premere il tasto di avvio (34).
- Quando il conto alla rovescia raggiunge le 0:00, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e gli elementi riscaldanti si spengono. Si noti che al termine del tempo di cottura, la ventola rimane accesa per 1 minuto a scopo di raffreddamento. "OFF OFF" inizierà a lampeggiare sul display fino al completamento del processo di raffreddamento.

Note:

- L'apparecchio si spegne automaticamente se le porte rimangono aperte per più di 10 minuti durante un processo di cottura.
- Se non è in modalità di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 2 minuti di inattività.
- La luce interna si accende automaticamente e rimane accesa se si aprono le porte-finestre.

ATTENZIONE: Rimuovere gli alimenti con cautela, indossando guanti da forno e utilizzando la maniglia del vassoio (24).

Utilizzo del girarrosto

- Inserire l'asta del girarrosto (21) attraverso il centro del cibo nel senso della lunghezza.
- Far scorrere le forchette (22) su ciascuna estremità dello spiedo e fissarle in posizione stringendo le viti in dotazione (20). Assicurarsi che le forchette siano inserite correttamente e che il cibo sia centrato sullo spiedo.
- Utilizzare la maniglia dello spiedo (23) per sollevare e trasportare l'asta dello spiedo. I ganci della maniglia dello spiedo devono essere posizionati sotto le fessure su entrambi i lati dell'asta. Assicurarsi che l'estremità lunga dell'asta si trovi sul lato destro e il lato corto dentellato sul lato sinistro dell'impugnatura.
- Aprire le porte del forno. Far scorrere l'accessorio nella cavità. Inserire il lato destro (estremità lunga) dell'asta nel supporto del girarrosto. Quindi inserire il lato sinistro (estremità corta e dentellata dell'asta) nel gancio sinistro all'interno della cavità.

ATTENZIONE: Gli accessori della griglia (20-22) sono molto affilati e possono diventare molto caldi durante il processo di cottura. Prestare attenzione e indossare guanti da forno per evitare lesioni personali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Una pulizia regolare previene l'accumulo di grasso e contribuisce a evitare odori sgradevoli.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e non lavarlo sotto il rubinetto.
- Tutti gli accessori, ad eccezione del vassoio raccoglibriciole scorrevole, sono lavabili in lavastoviglie. Tutto può essere lavato con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne metalliche o materiali abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Risciacquare e asciugare accuratamente dopo la pulizia.

Pulizia interna

- Per rimuovere le briciole, rimuovere il vassoio scorrevole. Pulirlo e reinserirlo prima di utilizzare l'apparecchio.
- Pulire la cavità con un panno umido o una spugna. Asciugare con un tovagliolo di carta. Per rimuovere il cibo cotto, versare un po' di olio da cucina sul cibo e lasciarlo riposare per cinque-dieci minuti. In questo modo il cibo si ammorbidisce e può essere rimosso con carta da cucina assorbente o un panno morbido.
- Pulire l'interno delle porte in vetro con un panno umido e insaponato. Se il vetro presenta macchie ostinate, aprire la porta e coprire l'interno della porta con carta assorbente umida. Lasciare agire per qualche minuto, quindi rimuovere i panni e pulire la porta. Non utilizzare mai utensili affilati, poiché i graffi possono indebolire e danneggiare la porta.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi nella cavità. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e assicurarsi che non entri acqua o umidità nell'apparecchio, tranne che nella cavità.
- Assicurarsi che non entri acqua nelle porte del forno quando sono ancora calde.
- È possibile pulire la superficie esterna con una spugna umida e asciugarla con un panno.
- Non utilizzare MAI lana d'acciaio, spugnette metalliche o detergenti abrasivi perché potrebbero danneggiare la finitura.

ATTENZIONE: NON IMMERGERE IL FORNO IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI. QUALSIASI RIPARAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN RAPPRESENTANTE DELL'ASSISTENZA AUTORIZZATO.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. Non è stato premuto il pulsante di avvio/arresto. Le porte del forno non sono chiuse correttamente.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Assicurarsi di aver selezionato una funzione e premere il pulsante di avvio. Assicurarsi che entrambi gli sportelli siano ben chiusi.
Il cibo non è cotto	Il forno contiene una quantità eccessiva di cibo. La temperatura è impostata troppo bassa.	Utilizzare lotti più piccoli per una frittura più uniforme. Aumentare la temperatura e continuare la cottura.
Gli alimenti non sono fritti in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati o mescolati durante il processo di cottura.	Girare o scuotere il cibo a metà del processo di cottura e continuare a cuocere.
Fumo bianco proveniente dall'unità	Nel forno sono presenti residui di olio. Gli accessori presentano residui di grasso in eccesso dovuti a cotture precedenti. L'olio gocciola sull'elemento riscaldante.	Pulire per rimuovere l'olio in eccesso. Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. Posizionare la teglia sotto la rastrelliera o il cestello dell'aria.
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme	È stato utilizzato il tipo di patata sbagliato. Le patate non si sono asciugate correttamente durante la preparazione.	Utilizzare patate fresche e sode. Utilizzare bastoncini tagliati e asciugali per rimuovere l'amido in eccesso.

SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO N.: XC-2636

Dimensioni esterne: 428*392*413(mm)

Misure interne: 341*342*246(mm)

Capacità: 28L

Potenza: 1700W

Voltaggio: 220V-240V

Potenza del motore del ventilatore: 25W

Potenza del motore del girarrosto: 4W

Potenza luce interna: 20W

Intervallo di temperatura: 30-230°C

Intervallo di tempo: 0-24 h

GARANZIA DI QUALITÀ:

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 un uso inadeguato, da un uso commerciale negligente, da un'usura anomala, da incidenti o da un uso improprio.



Smaltimento dei vecchi apparecchi elettrici

La direttiva europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) stabilisce che i vecchi elettrodomestici non devono essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti urbani indifferenziati.

I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali che contengono e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo del "bidone della spazzatura" barrato sul prodotto ricorda all'utente l'obbligo di effettuare la raccolta differenziata al momento dello smaltimento dell'apparecchio.

Per informazioni sul corretto smaltimento del vecchio apparecchio, i consumatori devono rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore.

Prodotto in Cina

AVISOS DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre respeitadas as precauções básicas de segurança. Estas incluem o seguinte:

- LER TODAS AS INSTRUÇÕES.
- GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES
- APENAS PARA USO DOMÉSTICO
- Verificar se a tensão da rede eléctrica corresponde à tensão indicada no aparelho.
- Não tocar nas superfícies quentes. Utilize pegas ou puxadores.
- Para se proteger contra choques eléctricos, incêndios ou ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou outro líquido.
- É necessária uma supervisão apertada quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho funcionar mal ou tiver sido danificado de alguma forma. Devolver o aparelho ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou adaptado.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
- Não utilizar ao ar livre. Este aparelho destina-se APENAS A USO DOMÉSTICO.
- Não deixar o cabo pendurado na borda de uma mesa ou de um balcão, nem tocar em superfícies quentes.
- Não colocar sobre ou perto de um queimador quente a gás ou eléctrico, ou onde possa tocar noutro forno quente.
- Tenha muito cuidado ao deslocar o aparelho. Deixar arrefecer o aparelho até à temperatura ambiente antes de o manusear ou deslocar.
- Durante o funcionamento, o ar quente sai pelas aberturas de ventilação. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de ventilação e tenha cuidado ao retirar os acessórios do aparelho. Se não o fizer, pode provocar choques e/ou ferimentos.
- Quando utilizar o forno, deixe um espaço mínimo de 10 cm em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada.
- Utilize-o sempre sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Não utilizar sobre uma superfície coberta de tecido, perto de cortinas ou de outros materiais inflamáveis.
- Não coloque o forno perto da borda de uma bancada ou mesa durante o funcionamento. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e isenta de água, detritos, etc.
- Ter muito cuidado ao deslocar um aparelho ou peças que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- Não devem ser colocados alimentos grandes ou utensílios de metal no Chef-O-Matic® DOBLE DOOR OVEN, pois podem provocar o incêndio ou risco de choque eléctrico.
- Pode ocorrer um incêndio se a Chef-O-Matic® DOBLE DOOR OVEN estiver coberta ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, cortinados, paredes e similares, quando em funcionamento. Não coloque quaisquer objectos em cima

do aparelho quando este estiver em funcionamento.

- Não limpar com esfregões metálicos. Os pedaços do esfregão podem cair e tocar em peças eléctricas, o que representa um risco de choque elétrico.

- Tenha muito cuidado quando utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.

- Não guarde quaisquer materiais neste forno quando não estiver a ser utilizado.

- Não coloque no forno nenhum dos seguintes materiais: papel, cartão, plástico e similares.

- Não cobrir o tabuleiro para migalhas ou qualquer outra parte da câmara de cozimento com folha metálica. Isto provoca o sobreaquecimento da câmara de cozimento.

- Não deixe o aparelho sem vigilância, especialmente quando estiver a assar ou a grelhar.

- Tenha muito cuidado ao deitar fora a gordura quente.

- Utilize sempre luvas de proteção isoladas para introduzir ou retirar objectos da câmara de cozimento quente.

- Para desligar, prima o botão Iniciar/Parar durante 3 segundos para garantir que o aparelho está desligado e, em seguida, desligue-o da tomada eléctrica.

- Nunca ligue este aparelho a um interruptor temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado, pois isso pode causar queimaduras e/ou ferimentos.

- Não tape ou bloqueie as saídas de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Se o fizer, impedirá uma cozedura homogénea e poderá danificar o aparelho ou provocar o seu sobreaquecimento, resultando em incêndio ou queimaduras.

- Não coloque utensílios de cozinha ou tabuleiros de cozedura sobre as superfícies quentes do aparelho.

- Durante a utilização, utilizar sempre luvas de cozinha ou panos de cozinha quando tocar nas superfícies exteriores ou interiores do forno ou quando manusear acessórios.

- Para reduzir o risco de incêndio, mantenha o interior da câmara de cozimento limpo e livre de alimentos, gordura, óleo e outros materiais combustíveis.

- Não utilize utensílios metálicos, como facas, para remover resíduos de alimentos dos elementos de aquecimento, uma vez que tal pode danificar o aparelho e provocar choques eléctricos.

- Não guarde quaisquer materiais no forno quando este não estiver a ser utilizado.

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO CURTO

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento ou de tropeçar num cabo mais comprido. Podem ser utilizados cabos de extensão, desde que se tenha cuidado na sua utilização.

A potência eléctrica do cabo de extensão deve ser pelo menos igual à do aparelho. Se a potência eléctrica do cabo de extensão for demasiado baixa, este pode sobreaquecer e queimar-se.

O cabo de extensão resultante deve ser posicionado de forma a não ficar pendurado sobre a bancada ou mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou tropeçar.

PEÇAS- GRÁFICO A

1. Tampa
2. Ecrã LED
3. Moldura
4. Porta de vidro francês
5. Pé antiderrapante
6. Elementos de aquecimento inferiores
7. Porta de vidro
8. Luz interior
9. Elementos de aquecimento superiores
10. Botão de arranque/paragem
11. Botão de tempo
12. Botão de temperatura
13. Botão de regulação
14. Botões de seleção de funções
15. Controlo da porta
16. Tabuleiro de cozedura/pingos

17. Cesto de rede
18. Grelha
19. Tabuleiro para migalhas/tabuleiro de recolha de gotas
20. Parafuso do assador
21. Espeto rotativo
22. Garfo do espeto rotativo
23. Pega do espeto rotativo
24. Pega do grelhador/panela

- #### PARTES DO PAINEL FRONTAL - GRÁFICO B
25. Ecrã LED
 26. Botões de seleção de funções
 27. Botão rotativo de regulação

- #### PARTES DO ECRÃ LED - GRÁFICO C
28. Indicador de temperatura
 29. Indicador de tempo

30. Indicador de função
31. Programas predefinidos

PARTES DO COMANDO ROTATIVO - GRÁFICO D

32. Botão de regulação da temperatura
33. Botão de regulação do tempo
34. Botão de arranque/paragem

BOTÕES DE SELECÇÃO DE FUNÇÕES - GRÁFICO E

35. Cozedura superior
36. Cozedura inferior
37. Cozedura superior + inferior
38. Fritadeira de ar
39. Rotisserie rotativa
40. Aquecedor com ventilador
41. Seletor de programas predefinidos

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Desembalar o aparelho e os acessórios e lavar e limpar tudo. Limpar o interior da câmara de cozimento com um pano húmido ou uma esponja. Secar com uma toalha de papel. Certifique-se de que a câmara de cozimento está seca antes de a utilizar.
- Coloque a câmara de cozimento numa superfície plana e resistente ao calor, de modo a que fique também a uma distância mínima de 10 cm de quaisquer objectos circundantes.
- Desenrolar e ligar o cabo de alimentação à tomada eléctrica. Colocar o tabuleiro para migalhas no interior, na parte inferior do aparelho, por baixo dos elementos de aquecimento inferiores. Verificar se o aparelho está limpo e se foi completamente retirado.
- É normal que saia um pouco de fumo ou de odor do aparelho aquando da sua primeira utilização. Este facto não é prejudicial. Para remover qualquer óleo de embalagem que possa permanecer após a produção, recomendamos que o aparelho funcione durante 20 minutos na função de assar, regulando o termóstato para a sua temperatura máxima (200°C).

OPERAÇÃO

Início

- Certifique-se de que coloca o tabuleiro para migalhas (19) na ranhura mais baixa. Isto ajudará a manter a unidade o mais limpa possível e a proteger os elementos de aquecimento inferiores.
- Coloque todos os ingredientes nas prateleiras, no tabuleiro ou no cesto (16-18) de modo a evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento do aparelho. Não encher demasiado os tabuleiros.
- Utilizar o puxador da porta (15) para abrir ou fechar as portas.
- Premir o botão de arranque/paragem (34) durante 3 segundos para pôr o aparelho em funcionamento. Enquanto o fogão estiver a funcionar, pode pará-lo em qualquer altura, premindo o mesmo botão Iniciar/Parar (34) durante 3 segundos.

NOTA: Não abra ou feche as portas manualmente, utilize sempre o botão rotativo (15) para evitar possíveis queimaduras e para garantir o correto funcionamento do sistema de abertura/fecho.

Utilizar programas predefinidos:

- Prima o seletor de programas (41)
- Rode o botão rotativo (27) até o programa predefinido que pretende utilizar piscar no visor LED:

Programa	Temperatura predefinida (°C)	Tempo predefinido (min)	Temperatura ajustável (°C)	Tempo ajustável (min)
Chicken = Frango	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish = Peixe	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs= Costeletas	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings= Asas	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp= Camarão	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak= Bife	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate= Desidratar	50°C	120 mins	30-80°C	1min-24 hours
Warm= Aquecer	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost= Descongelar	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn = Milho	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon = Bacon	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs = Ovos	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries = Batatas fritas	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza = Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables = Legumes	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof = Fermentar	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 hours
Pastry = Pastelaria	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast = Torradas	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- Os programas predefinidos vêm com a temperatura, o tempo e a função já definidos, mas pode alterar a temperatura predefinida e o tempo de cozedura premindo o botão da temperatura (32) ou o botão do tempo (33) e rodando o botão rotativo (27) para aumentar ou diminuir os parâmetros.
- Quando tiver seleccionado o programa pré-definido desejado, prima o botão Iniciar (34) para começar a cozinhar.
- O ícone da ventoinha também se acende se o programa seleccionado utilizar uma ventoinha no processo de cozedura.
- Quando a contagem decrescente atingir 0:00, o aparelho emite 5 bips e os elementos de aquecimento desligam-se. Após o fim do tempo de cozedura, a ventoinha permanece ligada durante 1 minuto para arrefecimento. A indicação "OFF OFF" começa a piscar no ecrã até que o processo de arrefecimento esteja concluído.

CUIDADO: Retire os alimentos com cuidado, utilizando luvas de cozinha e a pega do tabuleiro (24).

Utilizar as funções de definição livre:

- Prima o botão da função que pretende utilizar.(35-40).
- A função de fritadeira e a função de assador activam automaticamente a função de ventilação.

- Prima o botão da temperatura (32) e rode o botão (27) até atingir a temperatura desejada.
- Prima o botão do tempo (33) e rode o botão (27) até atingir o tempo pretendido.
- Em seguida, prima o botão Iniciar (34)
- Quando a contagem decrescente atingir 0:00, o aparelho emite 5 bips e os elementos de aquecimento desligam-se. Note que após o tempo de cozedura, o ventilador permanece ligado durante 1 minuto para arrefecimento. A indicação "OFF OFF" começa a piscar no visor até ao fim do processo de arrefecimento.

Notas:

- O aparelho desliga-se automaticamente se as portas estiverem abertas durante mais de 10 minutos durante um processo de cozedura.
- Se não estiver em modo de cozedura, o aparelho desliga-se após 2 minutos de inatividade.
- A luz interior acende-se automaticamente e mantém-se acesa se as portas francesas forem abertas.

CUIDADO: Retirar os alimentos com cuidado, usando luvas de cozinha e utilizando a pega do tabuleiro (24).

Utilizar o espeto rotativo

- Introduzir a haste do espeto (21) no centro do alimento, no sentido do comprimento.
- Faça deslizar os garfos (22) para cada extremidade do espeto e fixe-os no lugar apertando os parafusos fornecidos (20). Certifique-se de que os garfos estão corretamente inseridos e que os alimentos estão centrados no espeto.
- Utilize a pega do espeto (23) para levantar e transportar a haste do espeto. Os ganchos da pega do espeto devem ser colocados sob as ranhuras de ambos os lados da haste. Certifique-se de que a extremidade longa da vara está do lado direito e que o lado curto entalhado está do lado esquerdo do manípulo.
- Abra as portas da câmara de cozimento. Introduzir o acessório na cavidade. Introduzir o lado direito (extremidade longa) da vareta no suporte do espeto rotativo. Em seguida, coloque o lado esquerdo (extremidade curta e dentada da haste) no gancho esquerdo no interior da cavidade.

CUIDADO: Os acessórios do espeto (20-22) são muito afiados e é provável que fiquem muito quentes durante o processo de cozedura. Tenha cuidado e use luvas de forno para evitar ferimentos pessoais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não se esqueça de limpar o aparelho após cada utilização. Uma limpeza regular evita a acumulação de gorduras e ajuda a evitar odores desagradáveis.
- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
- Não mergulhe o aparelho em água nem o lave debaixo da torneira.
- Todos os acessórios, exceto o tabuleiro deslizante para migalhas, podem ser lavados na máquina de lavar louça. Todos podem ser lavados em água quente com sabão.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, pois podem danificar o revestimento antiaderente. Enxaguar e secar bem após a limpeza.

Limpeza interior

- Para retirar as migalhas, retire o tabuleiro deslizante. Limpe-o e volte a colocá-lo antes de utilizar o aparelho.
- Limpar a cavidade com um pano húmido ou uma esponja. Secar com uma toalha de papel. Para retirar os alimentos cozidos, deite um pouco de óleo de cozinha sobre os alimentos e deixe-os repousar durante cinco a dez minutos. Isto amolecerá os alimentos e permitirá a sua remoção com papel de cozinha absorvente ou um pano macio.
- Limpe o interior das portas de vidro com um pano húmido e ensaboado. Se o vidro tiver manchas difíceis, abra a porta e cubra o interior da porta com toalhas de papel húmidas. Deixe atuar durante alguns minutos, depois retire os toalhetes e limpe a porta. Nunca utilize utensílios afiados, pois os riscos podem enfraquecer e danificar a porta.
- Nunca utilizar produtos abrasivos na cavidade. Nunca mergulhe o aparelho em água e certifique-se de que não entra água ou humidade no aparelho, exceto na cavidade.
- Assegurar-se de que não entra água nas portas do forno quando estas ainda estão quentes.
- Pode limpar a superfície exterior com uma esponja húmida e secá-la com um pano.
- **NUNCA** utilize palha de aço, esfregões de metal ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o acabamento.

ATENÇÃO: NÃO MERGULHE O FORNO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO. QUALQUER REPARAÇÃO DEVE SER EFECTUADA POR UM REPRESENTANTE DE SERVIÇO AUTORIZADO.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A unidade não funciona	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. Não premiu o botão Start/Stop. As portas da câmara de cozimento não estão corretamente fechadas.	Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede. Certifique-se de que seleccionou uma função e premiu o botão Iniciar. Certifique-se de que ambas as portas estão bem fechadas.
Alimentos não cozinhados	Foram colocados demasiados alimentos no forno. A temperatura está demasiado baixa.	Utilize porções mais pequenas para fritar mais uniformemente. Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
Os alimentos não são fritos de forma homogénea	Alguns alimentos precisam de ser virados ou agitados durante o processo de cozedura.	Vire ou agite os alimentos a meio do processo de cozedura e continue a cozinhar.
Saída de fumo branco da unidade	Há resíduos de óleo no forno. Os acessórios têm excesso de resíduos de gordura de cozeduras anteriores. O óleo está a pingar no elemento de aquecimento.	Limpar para retirar o excesso de óleo. Limpar os acessórios após cada utilização. Coloque o tabuleiro de cozedura por baixo da grelha de ventilação ou do cesto.
As batatas fritas não são fritas uniformemente	Está a ser utilizado um tipo de batata incorreto. As batatas não sequearam corretamente durante a preparação.	Utilizar batatas frescas e firmes. Utilize os palitos cortados e seque-os para retirar o excesso de amido.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO N°: XC-2636

Dimensões exteriores: 428*392*413(mm)

Medição interna: 341 * 342 * 246(mm)

Capacidade: 28L

Potência: 1700W

Tensão: 220V-240V

Potência do motor do ventilador: 25W

Potência do motor da churrasqueira: 4W

Potência da luz interna: 20W

Faixa de temperatura: 30-230°C

Intervalo de tempo: 0-24 h



GARANTIA DE QUALIDADE:

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 inadequada, utilização comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manuseamento incorrecto.

Eliminação de aparelhos eléctricos antigos

A directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), exige que os antigos aparelhos eléctricos domésticos não sejam eliminados no fluxo normal de resíduos urbanos não triados.

Os aparelhos velhos devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm, e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo "contentor com rodas" riscado no produto lembra-lhe a sua obrigação, que quando se desfaz do aparelho, este deve ser recolhido separadamente.

Os consumidores devem contactar a sua autoridade local ou retalhista para informações relativas à eliminação correcta do seu antigo aparelho.

Fabricado na China

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. Deze omvatten het volgende:

- LEES ALLE INSTRUCTIES.
- BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
- ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
- Controleer of uw netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat aangegeven.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het te beschermen tegen elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel.
- Er moet nauwlettend toezicht worden gehouden wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen opzet of verwijdert.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt of op een andere manier beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of op een plek waar het in contact kan komen met een andere hete oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het aanraakt of verplaatst.
- Tijdens het gebruik ontsnapt er hete lucht uit de ventilatieopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van de ventilatieopeningen en wees voorzichtig bij het verwijderen van accessoires uit het apparaat. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot schokken en/of letsel.
- Laat bij het gebruik van de oven aan alle kanten minimaal 10 cm ruimte vrij voor een goede luchtcirculatie.
- Gebruik de oven altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Niet gebruiken op een met stof bedekt oppervlak, in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen.
- Plaats de oven tijdens het gebruik niet in de buurt van de rand van een bank of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, schoon en vrij van water, vuil enz. is.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat of onderdelen die hete olie of andere hete vloeistoffen bevatten.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Grote etenswaren of metalen keukengerei mogen niet in de Chef-O-Matic®

DOBLE DOOR OVEN worden geplaatst, omdat ze ° brand of gevaar voor elektrische schokken kunnen veroorzaken.

- Er kan brand ontstaan als de Chef-O-Matic® DOBLE DOOR OVEN bedekt wordt door of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer deze in werking is. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in werking is.

- Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Stukjes van het schuursponsje kunnen loskomen en in contact komen met elektrische onderdelen, wat een risico op elektrische schokken met zich meebrengt.

- Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van andere vaten dan metaal of glas.

- Bewaar geen materialen in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.

- Leg geen van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic en dergelijke.

- Bedek de kruimellade of een ander deel van de oven niet met metaalfolie. Hierdoor raakt de oven oververhit.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, vooral niet wanneer u braadt of braadt.

- Wees uiterst voorzichtig bij het weggooien van heet vet.

- Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten wanneer u voorwerpen in de hete oven plaatst of eruit haalt.

- Om uit te schakelen, drukt u 3 seconden op de Start/Stop-knop om ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem, want dit kan brandwonden en/of letsel veroorzaken.

- Bedek of blokkeer de ventilatieopeningen niet als het apparaat in werking is. Als u dit wel doet, kan het apparaat niet gelijkmatig koken en kan het beschadigd raken of oververhit raken, met brand of brandwonden tot gevolg.

- Plaats geen kookgerei of bakplaten op de hete oppervlakken van het apparaat.

- Gebruik tijdens het gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken bij het aanraken van de buitenkant of binnenkant van de oven, of bij het hanteren van accessoires.

- Om het risico op brand te verminderen, moet u de binnenkant van de oven schoon en vrij van voedsel, vet, olie en andere brandbare materialen houden.

- Gebruik geen metalen gereedschap, zoals messen, om voedselresten van de verwarmingselementen te verwijderen, omdat dit het apparaat kan beschadigen en elektrocutie kan veroorzaken.

- Bewaar geen materialen in de oven wanneer deze niet in gebruik is.

INSTRUCTIES VOOR KORTE KABEL

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om de kans op verstrikking of struikelen over een langer snoer te verkleinen. Verlengsnoeren mogen gebruikt worden als ze voorzichtig gebruikt worden.

Het elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens gelijk zijn aan dat van het apparaat. Als het elektrische vermogen van het verlengsnoer te laag is, kan het oververhit raken en doorbranden.

Het resulterende verlengsnoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of de tafel hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

ONDERDELEN- DIAGRAM A

1. Afdekking
2. LED-scherm
3. Frame
4. Franse glazen deur

5. Antislipvoet
6. Lagere verwarmingselementen
7. Glazen Franse deur
8. Binnerverlichting
9. Bovenste verwarmingselementen
10. Start / Stop-knop
11. Tijd knop
12. Temperatuurknop
13. Instelknop
14. Functiekeuzeknoppen
15. Deurbediening
16. Kook- / lekbak
17. Gaasmand
18. Rooster
19. Kruidmellade/lekbak
20. Draaispitschroef

21. Rotisserie
22. Vork
23. Handgreep rotisserie
24. Handgreep grill/grillpan

- ONDERDELEN VAN HET VOORPANEEL - GRAFIEK B
25. LED-display
 26. Functiekeuzeknoppen
 27. Draaiknop afstelling

- ONDERDELEN VAN HET LED-DISPLAY - GRAFIEK C
28. Temperatuurondicator
 29. Tijdindicator
 30. Functie-indicator
 31. Vooraf ingestelde programma's

- ONDERDELEN VAN DE DRAAI-BEDIENING - GRAFIEK D
32. Knop voor temperatuurregeling
 33. Instelknop voor tijd
 34. Knop start/stop

- FUNCTIEKEUZEKNOPPEN - GRAFISCH E
35. Bovenkant koken
 36. Onderaan koken
 37. Boven + onder koken
 38. Luchtfriteuse
 39. Roterende draaispit
 40. Ventilatorachel
 41. Voorkeuzeprogramma

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het apparaat en de accessoires uit en was en reinig alles. Maak de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek of spons. Droog af met een papieren handdoek. Zorg ervoor dat de oven droog is voordat je hem in gebruik neemt.

- Plaats de oven op een vlakke, hittebestendige ondergrond, zodat hij ook op minstens 10 cm afstand van omringende voorwerpen staat.

- Wikkel het snoer af en steek de stekker in het stopcontact. Plaats de kruidmellade onderin het apparaat, onder de onderste verwarmingselementen. Controleer of het apparaat schoon is en volledig is verwijderd.

- Het is normaal dat er wat rook of geur uit het apparaat komt als je het voor het eerst gebruikt. Dit is niet schadelijk. Om eventueel achtergebleven verpakkingsolie te verwijderen, raden we aan het apparaat 20 minuten te laten draaien in de braadfunctie, waarbij de thermostaat op de maximale temperatuurstand (200°C) wordt gezet.

BEDIENING

Start

- Zorg ervoor dat u de kruidmellade (19) in de laagste sleuf plaatst. Zo blijft het apparaat zo schoon mogelijk en worden de onderste verwarmingselementen beschermd.

- Plaats alle ingrediënten zodanig in de rekken, schaal of mand (16-18) dat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen van het apparaat. Vul de bakjes niet te vol.

- Gebruik de deurknop (15) om de deuren te openen of te sluiten.

- Druk 3 seconden op de start/stop-knop (34) om het apparaat te starten.

- Terwijl de pan draait, kunt u deze op elk moment stoppen door 3 seconden op dezelfde Start/stop-knop (34) te drukken.

OPMERKING: Open of sluit de deuren niet handmatig, gebruik altijd de draaiknop (15) om mogelijke brandwonden te voorkomen en om ervoor te zorgen dat het openings-/sluifingssysteem goed werkt.

Vooraf ingestelde programma's gebruiken:

- Druk op de programmakiezer (41)

- Draai aan de draaiknop (27) tot het vooringestelde programma dat u wilt gebruiken knippert op het LED-display:

Programma	Standaard-temperatuur (°C)	Vooraf ingestelde tijd (min)	Instelbare temperatuur (°C)	Instelbare tijd (min)
Chicken = Kip	180°C	25 mins	60-200°C	10-90 mins
Fish = Vis	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Ribs= Ribbetjes	200°C	25 mins	60-200°C	1-90 mins
Wings= Vleugels	200°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Shrimp= Garnalen	190°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Steak= Biefstuk	200°C	10 mins	60-200°C	1-90 mins
Dehydrate= Droog	50°C	120 mins	30-80°C	1min-24 hours
Warm= Warm	100°C	60 mins	60-150°C	1-120 mins
Defrost= Ontdooien	35°C	40 mins	30-80°C	1-90 mins
Corn = Mais	200°C	12 mins	60-200°C	1-90 mins
Bacon = Spek	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Eggs = Eieren	180°C	25 mins	100-200°C	1-60 mins
Fries = Friet	200°C	15 mins	60-200°C	1-90 mins
Pizza = Pizza	220°C	25 mins	60-230°C	1-90 mins
Vegetables = Groenten	200°C	5 mins	60-200°C	1-90 mins
Proof = Zuurdsem	40°C	30 mins	30-50°C	1 min-12 hours
Pastry = Gebak	195°C	20 mins	60-200°C	1-90 mins
Toast = Toast	200°C	7 mins	100-230°C	1-30 mins

- De vooraf ingestelde programma's hebben de temperatuur, tijd en functie al ingesteld, maar u kunt de vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd wijzigen door op de temperatuurknop (32) of de tijdknop (33) te drukken en aan de draaiknop (27) te draaien om de parameters te verhogen of te verlagen.
- Wanneer u het gewenste vooringestelde programma hebt geselecteerd, drukt u op de Start-knop (34) om het koken te starten.
- Het ventilatorsymbool zal ook oplichten als het door u geselecteerde programma een ventilator gebruikt voor het kookproces.
- Wanneer de aftelklok 0:00 bereikt, piept het apparaat 5 keer en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Na afloop van de kooktijd blijft de ventilator nog 1 minuut aan om af te koelen. "OFF OFF" begint te knipperen op het display totdat het afkoelproces is voltooid.

VOORZICHTIG: Verwijder het voedsel voorzichtig, draag ovenwanten en gebruik de handgreep van de lade (24).

Gebruik van vrij instelbare functies:

- Druk op de knop van de functie die u wilt gebruiken (35-40).
- De airfryerfunctie en de draaispitsfunctie activeren automatisch de ventilatorfunctie.
- Druk op de temperatuurknop (32) en draai aan de knop (27) tot de gewenste temperatuur is bereikt.
- Druk op de tijdknop (33) en draai aan de knop (27) tot de gewenste tijd is bereikt.
- Druk vervolgens op de Start/Stop-knop (34).
- Wanneer de aftelklok 0:00 bereikt, piept het apparaat 5 keer en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Na afloop van de kooktijd blijft de ventilator nog 1 minuut aan om af te koelen. "OFF OFF" begint te knipperen op het display totdat het afkoelproces is voltooid.

Opmerkingen:

- Het apparaat schakelt automatisch uit als de deuren tijdens een kookproces langer dan 10 minuten open staan.
- Als het apparaat niet in de kookstand staat, wordt het na 2 minuten uitgeschakeld.
- De binnenverlichting gaat automatisch aan en blijft aan als de Franse deuren worden geopend.

VOORZICHTIG: Verwijder voedsel voorzichtig, draag ovenwanten en gebruik de handgreep van de lade (24).

Het draaispit gebruiken

- Steek de spitstaaf (21) in de lengte door het midden van het voedsel.
- Schuif de vorken (22) aan elk uiteinde van het spit en zet ze vast door de bijgeleverde schroeven (20) aan te draaien. Zorg ervoor dat de vorken goed vastzitten en dat het voedsel gecentreerd op het spit ligt.
- Gebruik de spitgreep (23) om de spitstaaf op te tillen en te dragen. De haken van de spitstaaf moeten onder de sleuven aan beide zijden van de stang worden geplaatst. Zorg ervoor dat het lange uiteinde van de staaf aan de rechterkant zit en de korte kant met inkepingen aan de linkerkant van de handgreep.
- Open de ovendeuren. Schuif het accessoire in de holte. Steek de rechterkant (lange uiteinde) van de stang in de roosterhouder. Plaats vervolgens de linkerkant (korte ingekeepte uiteinde van de staaf) in de linkerhaak in de holte.

WAARSCHUWING: De accessoires van het spit (20-22) zijn erg scherp en worden waarschijnlijk erg heet tijdens het kookproces. Wees voorzichtig en draag ovenwanten om persoonlijk letsel te voorkomen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon. Regelmatig schoonmaken voorkomt vetophoping en helpt onaangename geurtjes te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat niet onder in water en was het niet af onder de kraan.
- Alle accessoires, behalve de uitschuifbare kruimellade, zijn vaatwasmachinebestendig. Ze kunnen allemaal worden afgewassen in een heet sopje.
- Gebruik geen metalen pannen of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen. Spoel en droog goed af na het schoonmaken.

Schoonmaken van de binnenkant

- Verwijder de schuiflade om kruimels te verwijderen. Maak het schoon en plaats het terug voordat u het apparaat gebruikt.
- Maak de holte schoon met een vochtige doek of spons. Droog af met een papieren handdoek. Om aangebakken voedsel te verwijderen, giet je een beetje bakolie over het voedsel en laat je het vijf tot tien minuten staan. Hierdoor wordt het voedsel zachter en kan het worden verwijderd met absorberend keukenpapier of een zachte doek.
- Neem de binnenkant van de glazen deuren af met een vochtige, zeepachtige doek. Als het glas hardnekkige vlekken heeft, open dan de deur en bedek de binnenkant van de deur met vochtige papieren handdoeken. Laat een paar minuten liggen, verwijder dan de doekjes en veeg de deur schoon. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, want krassen kunnen de deur verzwakken en beschadigen.
- Gebruik nooit schurende producten in de holte. Dompel het apparaat nooit onder in water en zorg ervoor dat er geen water of vocht in het apparaat komt, behalve in de holte.
- Zorg ervoor dat er geen water in de ovendeuren komt wanneer ze nog warm zijn.

- U kunt de buitenkant schoonmaken met een vochtige spons en droogwrijven met een doek.
- Gebruik NOOIT staalwol, metalen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen omdat deze de afwerking kunnen beschadigen.

LET OP: DOMPEL DE OVEN NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.
ALLE REPARATIES MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN ERKENDE SERVICEVERTEGEN-
WOORDIGER.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. U hebt de start/stop-knop niet ingedrukt. De ovendeuren zijn niet goed gesloten.	Oplossing Steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat je een functie hebt geselecteerd en op de startknop hebt gedrukt. Zorg ervoor dat beide deuren goed gesloten zijn.
Ongekookt voedsel	Er is te veel voedsel in de oven gedaan. De temperatuur is te laag.	Gebruik kleinere porties om gelijkmatiger te frituren. Verhoog de temperatuur en bak verder.
Voedsel wordt niet gelijkmatig gebakken	Sommige voedingsmiddelen moeten gedraaid of geroerd worden tijdens het kookproces.	Draai of schud het voedsel halverwege het kookproces en ga verder met koken.
Er komt witte rook uit het apparaat	Er zijn oljeresten in de oven. Accessoires hebben overtollige vetresten van eerdere brandingen. Er druppelt olie op het verwarmingselement.	Veeg af om overtollige olie te verwijderen. Reinig de accessoires na elk gebruik. Plaats de bakplaat onder het rek of de luchtkorf.
Frietjes bakken niet gelijkmatig	Het verkeerde type aardappel wordt gebruikt. De aardappelen zijn niet goed gedroogd tijdens de bereiding.	Gebruik verse, vastkokende aardappelen. Gebruik gesneden stokjes en dep ze droog om overtollig zetmeel te verwijderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODELNR: XC-2636

Buitenafmetingen: 428*392*413(mm)

Binnenafmetingen: 341*342*246(mm)

Inhoud: 28L

Vermogen: 1700W

Spanning: 220V-240V

Vermogen ventilatormotor: 25W

Rotisserie motorvermogen: 4W

Binnenlicht vermogen: 20W

Temperatuurbereik: 30-230°C

Tijdbereik: 0-24 u

KWALITEITSGARANTIE:

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 geldt niet voor schade als gevolg van onoordeelkundig gebruik, nalatig commercieel gebruik, abnormale slijtage, ongevallen of onjuiste behandeling.



Verwijdering van oude elektrische apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale ongesorteerde huisvuil mogen.

■ Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgestreepte "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden in te zamelen.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude apparaat.

Gemaakt in China



Chef-O-Matic®

DOBLE DOOR OVEN



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Espugas 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 Denizetti 3
20122 Milano - Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com