Instruction Manual

Manual de instrucciones

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

Istruzioni per l'uso

Manual de instruções

Gebruiksaanwijzing

Chef-O-Matic®

8 IN 1 SUPREME



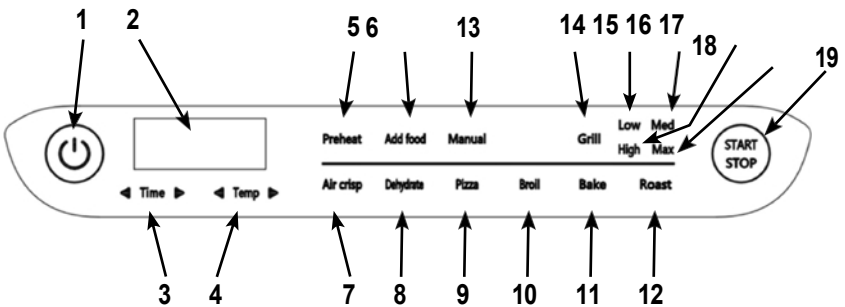
Internationale Patente angemeldet. Nachahmungen werden strafrechtlich verfolgt.
CHEF-O-MATIC®ist eine eingetragene EU-Marke.


A
B
C
D


E


F


G


1
2
5 6
13
14 15 16 17
18
19
Preheat
Add food
Manual
Grill
Low
Med
High
Max
START
STOP
Time
Temp
Air crisp
Dehydrate
Pizza
Broil
Bake
Roast
3
4
7
8
9
10
11
12

ALLGEMEINE UND
SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.

3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.

4. Lösen Sie vor dem Gebrauch alle Kabel an der Rückseite des Geräts.

5. Während des Garvorgangs oder nach dessen Beendigung erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder einer Zange zu schützen.

7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Händler, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um Stromunfälle zu vermeiden.

9. Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten sollten von einem Fachmann durchgeführt werden.

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

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

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

13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, tragen oder den Stecker ziehen.

14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Oberflächen des Geräts.

16. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.

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

18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

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

20. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

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

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

23. Halten Sie oben und rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 16 cm ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

24. Dieses Gerät darf nicht über eine Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung betrieben werden.

25. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.

26. Nur für Lebensmittel verwenden.

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

28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um die Einschübe oder anderes Zubehör zu bewegen, da dies zu Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder kochende Flüssigkeiten führen kann.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. Blockieren Sie nicht den Heißluftauslass.

30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät kann von **(3) Personen** verwendet werden

Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, sofern sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern unter Aufsicht und nur dann durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind.

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

33. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn

Das Produkt ist in Betrieb und Kinder befinden sich in der Nähe. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

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

TEILE UND KOMPONENTEN

A- Abdeckung
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C – Hauptgerät
D – Bedienfeld
E – Frittierkorb
F – Backblech
G – Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein-/Ausschalten
2- Anzeige
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“
7- Programm „Heißluftfrittieren“
8- Programm „Dehydrieren“
9- Programm „Pizza“
10- Programm „Grillen“
11- Programm „Backen“
12- Programm „Braten“.
13- Programm „Manuell“.
14- Programm „Grillen“.
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Taste für hohe Grilltemperatur
18- Taste für maximale Grilltemperatur
19- Start-/Stopp-Taste

Hinweis: Das Display zeigt Zeit und Temperatur an abwechselnd.

PROGRAMME

- Air Crisp (7): Zum Frittieren von Lebensmitteln mit wenig oder gar keinem Öl für ein knuspriges Ergebnis, z. B. Pommes frites.
- Dehydrate (8): Zum Trocknen von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): Zum Backen von Pizza
- Grillen (10): Zum Auftauen und Garen.
- Backen (11): Zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und mehr.
- Roasting (12): Zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- Manuell (13) ist eine zusätzliche manuelle Zeit- und Temperatureinstellung für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

- Ein-/Aus-Taste (1)

Sobald das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter um das Gerät einzuschalten. Es wechselt in den Standby-Modus, die Taste leuchtet auf und das Display schaltet sich ein. Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird der Vorgang unterbrochen und das Gerät ausgeschaltet.

Sobald der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END“. Die Tastenbeleuchtung erlischt mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste, woraufhin das Heizelement den Betrieb einstellt. Der Motor läuft noch 1 Minute weiter, bevor sich das Display ausschaltet. Alle Anzeigen erlöschen, und das Gerät befindet sich im Aus-Modus.
Wenn Sie den Betrieb unterbrechen möchten, drücken Sie diese Taste jederzeit.

- Zeiteinstellung (3)

Ermöglicht es Ihnen, die Garzeit in jeder Funktion einzustellen.
Durch Drücken der Pfeiltasten erfolgt eine Einstellung in 1-Minuten-Schritten.
Wenn Sie die Pfeile länger als 2 Sekunden drücken, erfolgt eine Anpassung in 5-Minuten-Schritten.

-

Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um den Kühlbetrieb zu starten

.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeiltasten können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Durch Drücken der Pfeile erfolgt eine Einstellung in 5-°C-Schritten. Wenn Sie die Pfeile länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt eine Einstellung in 10-°C-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17), maximal (18).

- Start-/Stopp-Taste (19)

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und gegebenenfalls Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

Wichtig:

Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und

Starttaste (19) wird die Vorheizphase gestartet. Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer mehrminütigen Vorheizphase. Während der Vorheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
Während der Vorheizphase können weder Zeit noch Temperatur angepasst werden.
Wenn Sie die Vorheizphase abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Programms; das Gerät wechselt automatisch zur nächsten Phase und die Kontrollleuchte „Lebensmittel hinzufügen" (6) leuchtet auf.
Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte der Taste „Lebensmittel hinzufügen" (6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten auf die Kochfläche. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer zählt automatisch herunter. Wenn der Deckel nicht geöffnet wird, um die Zutaten hinzuzufügen, bleibt das Gerät im Vorheizmodus.
Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, wird der Vorgang vorübergehend unterbrochen und automatisch fortgesetzt, sobald der Deckel wieder geschlossen ist. Es ist nicht erforderlich, die Starttaste (19) erneut zu drücken. Nach 3 Sekunden wird der Garvorgang durch Drücken der Start-/Stopp-Taste (19) unterbrochen.
Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Minute lang keine Bedienung über das Bedienfeld erfolgt. Wenn ein Programm ausgewählt wurde, schaltet sich das Gerät aus, sobald die ausgewählte Funktion gestoppt oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Bedienung über das Bedienfeld erfolgt.
MESSUNG IN °C oder °F
Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Temperatur-Pfeiltaste (4) und die Rösttaste (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) umzustellen oder umgekehrt; die angezeigte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebebänder vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Spritzschutz an der Innenseite des Deckels ab und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn gründlich ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie das Tablett und den Korb mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Der Spritzschutz, die Backform und der Korb sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

ENTFERNEN/ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES

Entfernen Sie den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch zur Reinigung sowie nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen des Spritzschutzes

Drücken Sie mit dem Daumen auf den seitlichen Clip und nehmen Sie die Spritzschutzplatte mit der anderen Hand ab.

- Anbringen des Spritzschutzes

Setzen Sie den Spritzschutz hinter die seitlichen Laschen auf der linken Seite ein. Drücken Sie den Spritzschutz dann hinein, bis der seitliche Clip auf der rechten Seite leicht nachgibt. Der Spritzschutz rastet dann wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie IMMER sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist.

NIEDRIG

300 °F/150 °C
Speck – Würstchen
Bei Verwendung von dickflüssiger Barbecue-Sauce Calzone

MITTEL

350 °F/175 °C
Tiefgefrorenes Fleisch
Mariniertes Fleisch

HOCH

400 °F/205 °C
Steaks
Hähnchenflügel
Ganzes oder geviertelte Hähnchen Hot-Dog-Würstchen

MAXIMAL

450 °F/230 °C
Gemüse
Tiefgefrorener Fisch
Kebabs

beim Kochen. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, sammelt sich Öl auf dem Heizelement an, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie den Einschaltknopf (1)
GRILLPROGRAMM (14)

- Stellen Sie die Bratpfanne (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „GRILL" (14). Die Standardtemperatur ist „HIGH": 205 °C / 400 °F und die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Grilltasten (14) oder die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), wenn Sie die Garzeit zwischen 1 und 30 Minuten einstellen möchten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige; es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Behälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft ab.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem LED-Display erscheint „END". Lassen Sie den Deckel nach dem Entnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILLPROGRAMM
Die empfohlenen Temperaturstufen für gängige Zutaten sind unten aufgeführt.

AIR CRISP-PROGRAMM (7)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät. Stellen Sie den Korb (E) auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Programmtaste „AIR CRISP“ (7). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige;

es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“ (6) leuchtet auf.

- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft an.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen zu entnehmen, oder Ofenhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Setzen Sie den Korb nach Beendigung wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Deckel geschlossen ist.

BRATPROGRAMM (12)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Roast“ (12). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 218 °C/425 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeile zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 min auf 240 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Einfüllen der Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Behälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt den Countdown.

BACKPROGRAMM (11)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Backtaste (11). Die Standardtemperatur beträgt 175 °C/350 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Temperaturpfeilen (4) auf einen Wert zwischen 50 °C/120 °F auf 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie den Pfeil zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 min auf 120 min einzustellen.
- Drücken Sie die Start-Taste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige „Zutaten hinzufügen“ (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft ab.

TROCKENPROGRAMM (8)

- Setzen Sie das Garschale (F) in das Gerät ein und verteilen Sie eine einzelne Schicht Zutaten auf dem Boden des Behälters. Setzen Sie den Korb (E) in die Schale ein und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrate“ (8). Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit beträgt 360 Minuten. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4) auf einen Wert zwischen 50 °C/120 °F und 93 °C/200 °F ein und stellen Sie die Garzeit mit den Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3) auf einen Wert zwischen 0,5 h auf 24 h einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich die jeweilige Einstellung schnell um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Start-Taste (19), um den Vorgang zu starten. Ein Vorheizen des Geräts ist nicht erforderlich.
- Wenn die Trocknungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZA-PROGRAMM (9)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Pizza-Taste (9). Die Standardtemperatur beträgt 195 °C/380 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 min auf 90 min einzustellen.
- Drücken Sie die Start-Taste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte; es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Einlegen der Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza in die Schale. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer zählt herunter.

GRILLPROGRAMM (10)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät. Legen Sie die Zutaten in die Pfanne und schließen Sie dann den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (10). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 10 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4) TEMP, um die Gartemperatur auf 50 °C/120 °F einzustellen °F auf 230 °C/450 °F und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorgang zu starten. Das Gerät heizt in diesem Programm nicht vor.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint „END“.

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Dies ist ein spezielles Programm für verschiedene Speisen und Geschmacksrichtungen.
2. Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit 1 Minute. Verwenden Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur zwischen 50 °C/120 °F und 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeile zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit zwischen 1 Minute und 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle:

PROGRAMM	VOREINGESTELLTE ZEIT	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR	ZEITEINSTELLBEREICH	TEMPERATUR-EINSTELLBEREICH
Luftgebacken	18 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
Trocknen	6 Std.	50 °C / 120 °F	30 Min.–24 Std.	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza	25 Min.	195 °C / 380 °F	1–90 Min.	50–205 °C / 120–400 °F F
Braten	25 Min	205 °C / 400 °F	1 Min.–4 Std.	50–220 °C / 120–425 °F F
Backen	25 Min	175 °C / 350 °F	1 Min. – 2 Std.	50–205 °C / 120–400 °F
Grillen	10 Min	205 °C / 400 °F	1 Min. – 60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
Grillen	20 Min	150 °C Niedrig / 300 °F 175 °C Mittel / 350 °F 205 °C Hoch (Standard) /400 °F 230 °C max. / 450 °F	1–30 Min.	Nicht einstellbar
Handbuch	1 min	50 °C / 120°F	1 Min. – 2 Std.	50–230 °C 120–450 °F

Hinweise:

- Verwenden Sie die Auf- und Ab-Pfeile der Zeitanzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten zu ändern. Halten Sie die Auf- und Ab-Pfeile der Zeitanzeige 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in 5-Minuten-Schritten zu ändern. Das Dörrprogramm wird in 30-Minuten-Schritten eingestellt.
- Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile der TEMP-Taste, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern. Halten Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile der TEMP-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Gartemperatur in Schritten von 10 °C / 30 °F zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Der Korb, die Garplatte und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Beschädigungen an der Innenseite der Schale zu vermeiden.
- Die Außenflächen des Geräts können gereinigt werden mit einem weichen Baumwolltuch abwischen.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Wiederverwendung gründlich ab.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W
Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50–60 Hz



ENTSORGUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten informieren und diese befolgen sollten.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie anderen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den entsprechenden örtlichen Vorschriften.

Elektrische und elektronische Geräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden sollten.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler gemäß den in den einzelnen Ländern geltenden gesetzlichen Fristen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die zurückzuführen sind auf unsachgemäßer Verwendung, fahrlässiger gewerblicher Nutzung, übermäßiger Abnutzung, Unfällen oder unsachgemäßer Handhabung.

Nur für Australien und Neuseeland

Für dieses Produkt gelten bestimmte Verbrauchergarantien. Diese sind im australischen Verbraucherschutzgesetz und im neuseeländischen Verbraucherschutzgesetz von 1993, die beide den Verbraucherschutz gewährleisten. Für dieses Produkt besteht in Australien keine ausdrückliche Gewährleistung oder Neuseeland. Der obige Absatz bezieht sich auf andere Länder.

Hergestellt in China

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind.
3. Tauchen Sie weder das Kabel noch den Stecker oder das Gerät in Wasser.
4. Lösen Sie vor der Verwendung alle Kabel an der Rückseite.
5. Während des Garvorgangs oder nach dessen Beendigung erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Topflappen geschützt zu haben.
7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem nächstgelegenen autorisierten Händler zurück, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
9. Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
10. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.
11. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
12. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät anzuheben, zu transportieren oder den Stecker zu ziehen.
14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
16. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
18. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
19. Stellen Sie das Gerät auf eine , die das Gewicht des Geräts tragen kann.
20. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unaufgeräumte Arbeitsbereiche begünstigen Unfälle.
22. Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.
23. Halten Sie oben und rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 16 cm ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
24. Dieses Gerät darf nicht über eine Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung in Betrieb genommen werden.
25. Von brennbaren Materialien fernhalten.
26. Nur für Lebensmittel geeignet.
27. Legen Sie folgende Materialien nicht in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff, Textilien oder brennbare Materialien.
28. Öffnen Sie während des Betriebs nicht die Abdeckung, um die Einschübe oder anderes Zubehör zu bewegen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Kochflüssigkeiten zu vermeiden.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf. Blockieren Sie nicht den Heißluftaustritt.
30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis in diesem Bereich verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

33. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Produkt und Kinder in der Nähe sind. Die Temperatur

Tür und andere zugängliche Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.

34. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen

TEILE UND KOMPONENTEN

A- Abdeckung
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C – Haupteinheit
D- Bedienfeld
E- Heißluft-Frittierkorb
F – Garbehälter
G- Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein/Aus
2- Display
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“
7- Programm „Heißluftgaren“
8- Programm „Trocknen“
9- Programm „Pizza“
10- Programm „Garen“
11- Programm „Backen“
12- Programm „Braten“
13- Programm „Manuell“
14- Programm „Grillen“
15- Taste „Grilltemperatur niedrig“
16- Taste „mittlere Grilltemperatur“
17- Taste „Hohe Grilltemperatur“
18- Taste für maximale Grilltemperatur
19- Start/Stopp

Hinweis: Das Display zeigt die Zeit und die Temperatur an abwechselnd

PROGRAMME

- Heißluftgaren (7): Zum Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl und für ein knuspriges Ergebnis, wie zum Beispiel Pommes frites.
- Trocknen (8): Zum Trocknen von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): Zum Backen von Pizza
- Kochen (10): Zum Auftauen und Kochen
- Backen (11): Zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und mehr.
- Braten (12): Zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- „Manual“ (13) ist eine zusätzliche Funktion zur manuellen Einstellung von Zeit und Temperatur für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

- Ein-/Aus-Taste (1)

Sobald das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Es wechselt in den Standby-Modus, die Leuchten der Ein-/Aus-Taste und des Displays leuchten auf.
Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird die Funktion unterbrochen und das Gerät ausgeschaltet.
Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END“. Die Leuchten der Tasten erlöschen mit Ausnahme der Einschalttaste, das Heizelement schaltet sich aus, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann erlischt das Display, alle Leuchten erlöschen und das Gerät befindet sich im ausgeschalteten Zustand.
Wenn Sie den Betrieb unterbrechen möchten, drücken Sie diese Taste jederzeit.

- Zeiteinstellung (3)

Hiermit können Sie die Garzeit für jede Funktion einstellen.

- Durch Drücken der Pfeiltasten werden Einstellungen am eine Minute.
- Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden drücken , werden die Einstellungen in 5-Minuten-Schritten vorgenommen.

Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeiltasten können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Durch Drücken der Pfeiltasten erfolgt eine Einstellung in 5-°C-Schritten. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt eine Einstellung in 10-°C-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt:

niedrig (15), mittel (16), hoch (17), maximal (18)

- Start-/Stopp-Taste (19)

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und gegebenenfalls Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

Wichtig:

Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und die Starttaste (19) gedrückt haben, beginnt die Aufheizphase.
Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer mehrminütigen Aufheizphase. Während der Aufheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
Während der Aufheizphase können weder Zeit noch Temperatur eingestellt werden.
Wenn Sie die Aufheizphase abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Programms. Das Gerät wechselt dann automatisch zur nächsten Phase, und die Kontrollleuchte für das Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf. Sobald die Aufheizphase abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, und die Kontrollleuchte der Taste „Lebensmittel hinzufügen“ (6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten auf die Kochplatte. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet automatisch den Countdown. Wenn Sie den Deckel nicht öffnen, um Lebensmittel hinzuzufügen, läuft das Gerät im Vorheizmodus weiter. Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, wird das Gerät vorübergehend angehalten und nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, sobald der Deckel geschlossen wird. Es ist nicht erforderlich, die Starttaste (19) erneut zu drücken. Wenn Sie nach 3 Sekunden die Start-/Stopp-Taste (19) drücken, wird der Garvorgang unterbrochen.
Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Minute lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet. Falls ein Programm ausgewählt wurde, schaltet sich das Gerät aus, wenn die gewählte Funktion angehalten oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet.

MESSUNG IN °C ODER °F

Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Pfeiltaste „Temperatur“ (4) und die Taste „Grillen“ (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) umzustellen oder umgekehrt; die auf dem Display angezeigte Option wird nach drei Sekunden bestätigt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz, der sich im Inneren der Abdeckung befindet, und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn vollständig ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie das Backblech und den Korb mit warmem Wasser und Seife, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Der Spritzschutz, die Garschale und der Korb sind zudem spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

ENTFERNEN/ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES

Entfernen Sie den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch, um ihn zu reinigen, sowie nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen des Spritzschutzes

Drücken Sie mit dem Daumen auf den seitlichen Clip und ziehen Sie die Spritzschutzplatte mit der anderen Hand heraus

- Anbringen des Spritzschutzes

Setzen Sie die Schutzabdeckung hinter die seitlichen Laschen auf der linken Seite ein. Drücken Sie die Schutzabdeckung dann nach vorne, bis der seitliche Clip auf der rechten Seite leicht nachgibt. Auf diese Weise rastet die Schutzabdeckung wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie beim Kochen IMMER sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist. Wenn Sie ihn nicht verwenden, sammelt sich Öl auf dem Heizelement an, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie die Einschalttaste (1) GRILLPROGRAMM (14)

- Setzen Sie die Bratpfanne (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „GRILL“ (14). Die voreingestellte Temperatur ist „HOCH“: 205 °C / 400 °F, und die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Taste „Grill“ (14) oder die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), wenn Sie die Garzeit von 1 min bis 30 min einstellen möchten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorheizvorgang zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Einfüllen der Zutaten (6) leuchtet auf
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Schale. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem LED-Display erscheint „END“. Lassen Sie den Deckel nach dem Entnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlt.

TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS PROGRAMM GRILL

Nachfolgend sind die Temperaturstufen aufgeführt Speck – Würstchen für gängige Zutaten.

NIEDRIG 300	MEDIA 350	ALTA	MAXIMA 450
°F/150 °C	°F/175 °C	400 °F/205 °C	°F/230 °C
Bei Verwendung von dickflüssiger Barbecue-Sauce	Tiefgefrorenes Fleisch	Steaks	Gemüse
Calzone	Mariniertes Fleisch	Hähnchenflügel	Tiefkühlfisch
		Ganzes Hähnchen oder Hähnchenviertel Würstchen für Hot Dogs	Kebabs

empfohlen

LUFTGARS-PROGRAMM (7)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein. Stellen Sie den Korb (E) auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste für das Programm „Heißluftgaren“ (7). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit beträgt 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönt ein fünfmaliger Signalton und die Anzeige zum Einfüllen der Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft an. HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, wird das Gerät angehalten. Verwenden Sie eine Zange zum Herausnehmen der Speisen oder Ofenhandschuhe, um den Korb umzurühren. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.

BRATPROGRAMM (12)

- Setzen Sie das Backblech (F) in den Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 218 °C/425 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 240 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorheizvorgang zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Einfüllen der Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Behälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

BACKPROGRAMM (11)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Backtaste (11). Die voreingestellte Temperatur beträgt 175 °C/350 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie den Zeiteinstellpfeil (3), um die Garzeit von 1 min bis 120 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorheizvorgang zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige zum Einfüllen der Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

PROGRAMM „TROCKNEN“ (8)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Gerät ein und geben Sie dann eine einzelne Schicht Zutaten auf den Boden des Behälters. Setzen Sie den Korb (E) in den Behälter ein und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ (8). Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 93 °C/200 °C einzustellen, °F und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 h bis 24 Stunden einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, springt die Einstellung jeweils um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorgang zu starten. Das Gerät muss nicht vorgewärmt werden.
- Wenn die Trocknungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Speisen heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZA-PROGRAMM (9)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das

Hauptgerät und schließen Sie die Abdeckung.

- Drücken Sie die Taste „Pizza“ (9). Die voreingestellte Temperatur beträgt 195 °C/380 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Backzeit von 1 min bis 90 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönt ein Signalton mit fünf Pieptönen und die Anzeige zum Einlegen der Speisen (6) leuchtet auf
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza auf das Blech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

KOCHPROGRAMM (10)

- Stellen Sie die Garplatte (F) in das Hauptgerät. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und schließen Sie dann den Deckel.
- Drücken Sie die Koch-Taste (10). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 10 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4) TEMP, um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 60 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Das Gerät wird in diesem Programm nicht vorgewärmt.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“.

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Es handelt sich um ein spezielles Programm für verschiedene Speisen und Geschmacksrichtungen.
2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit beträgt 1 Min. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle:

PROGRAMM	VOREINGESTELLTE ZEIT	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR	EINSTELLBEREICH ZEIT	EINSTELLBEREICH TEMPERATURBEREICH
Heißluft	18 min	205 °C / 400 °F	1–60 min	50–230 °C / 120–450 °F
knusprig Dehydrieren	6 Std.	50 °C / 120 °F	30 Min. – 24 Std.	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza Braten	25 Min	195 °C / 380 °F	1–90 Min.	50–205 °C / 120–400 °F
Backen	25 Min	205 °C / 400 °F	1 Min. – 4 Std.	50–220 °C / 120–425 °F
Grill	25 Min	175 °C / 350 °F	1 Min. – 2 Std.	50–205 °C / 120–400 °F
	10 Min	205 °C / 400 °F	1 Min. – 60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
	20 Min	150 °C Niedrig / 300 °F	1–30 Min.	Nicht einstellbar
		175 °C Mittel / 350 °F		
		205 °C Hoch (Standard)		
Bedienun		/400 °F		
		230 °C Max / 450 °F		
gsanleitun				
g:	1 min	50 °C / 120 °F	1 min–2 h	50–230 °C 120–450 °F

- Verwenden Sie die Zeitpfeile nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Halten Sie die Zeitpfeile nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in Schritten von 5 Minuten zu ändern. Das Trocknungsprogramm lässt sich in Schritten von 30 Minuten einstellen.
- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern. Halten Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Gartemperatur in Schritten von 10 °C / 30 °F zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Der Korb, das Backblech und der Spritzschutz mit einem Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Beschädigungen an der Innenseite der Schale zu vermeiden.
- Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W
Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50–60 Hz



ENTSORGUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten informieren und diese befolgen müssen. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie anderen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, die den in den geltenden Rechtsvorschriften des jeweiligen Landes festgelegten Fristen unterliegt.
Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.

Hergestellt in China

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.
4. Ziehen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Kabel an der Rückseite des Geräts ab.
5. Während des Garvorgangs oder nach dessen Beendigung erreicht das Gerät sehr hohe Temperaturen, auch an den Außenflächen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.
7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem nächstgelegenen autorisierten Händler, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
9. Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
10. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose eingesteckt sein. Verändern Sie den Stecker nicht.
11. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
12. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt.
13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät anzuheben, zu transportieren oder den Stecker zu ziehen.
14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen des Geräts.
16. Sollte das Gehäuse des Geräts zerbrechen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

19. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.

20. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und überfüllte Arbeitsbereiche begünstigen Unfälle.

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

23. Halten Sie oben und rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 16 cm ein, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

24. Dieses Gerät kann nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung verwendet werden.

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Verwenden Sie das Gerät nur für Lebensmittel.

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

28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um die Tabletts oder anderes Zubehör zu entfernen, da dies zu Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Kochflüssigkeiten führen kann.

29. Das Gerät nicht abdecken und nichts darauf stellen auf das Gerät stellen. Den Heißluftauslass nicht blockieren.

30. Verwenden Sie das Gerät **nicht** als Fritteuse.

31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind älter als 8 Jahre.

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

33. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich Kinder in der Nähe aufhalten. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

34. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

TEILE UND KOMPONENTEN

A – Deckel
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C – Haupteinheit
D – Bedienfeld
E- Heißluftfrittierkorb
F- Backblech
G- Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Einschaltknopf
2- Display
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Preheat“ (Vorheizen)
6- Anzeige „Add food“ (Lebensmittel hinzufügen)
7- Programm „Air Crisp“ (Heißluftfrittieren)
8- Programm „Dehydrate“ (Trocknen)
9- Programm „Pizza“
10- Programm „Broil“ (Grillen)
11- Programm „Backen“ (Backen)
12- Programm „Roast“ (Braten)
13- Programm „Manuell“
14- Programm „Grill“ (Grillen)
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Taste für hohe Grilltemperatur
18- Taste für maximale Grilltemperatur
19- Taste „Start/Stopp“

Hinweis: Auf dem Display werden abwechselnd Uhrzeit und Temperatur angezeigt.

PROGRAMME

- Air Crisp (7): Zum Garen von Lebensmitteln mit wenig oder gar keinem Öl für ein knuspriges Ergebnis, zum Beispiel Pommes frites.
- Dehydrate (8): Zum Trocknen von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): Zum Backen einer Pizza
- Broil (10): Zum Auftauen und Garen
- Bake (11): Zum Backen von Kuchen, Torten,

Desserts usw.

- Braten (12): Zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- Manuell (13): Dies ist eine zusätzliche Funktion zur manuellen Einstellung von Dauer und Temperatur für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): Zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

-Einschalttaste (1)

Sobald das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie den Einschaltknopf, um es einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, der Einschaltknopf und das Display leuchten auf.
Ein Druck auf diese Taste während des Garvorgangs beendet die aktuelle Funktion und schaltet das Gerät aus.
Sobald der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END", die Kontrollleuchten der Tasten erlöschen (mit Ausnahme der Einschalttaste), das Heizelement schaltet sich aus, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann erlöschen das Display und alle Anzeigen und das Gerät wechselt in den ausgeschalteten Modus.
Wenn Sie den Betrieb des Geräts unterbrechen müssen, drücken Sie diese Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt.

- Zeiteinstellung (3)

Mit den Pfeilen können Sie die Garzeit in jeder Funktion einstellen.
Mit jedem Druck auf die Pfeiltasten wird die Einstellung um eine Minute angepasst.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Einstellung in 5-Minuten-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stop" (19), um den Garvorgang zu starten.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeiltasten können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Mit jedem Druck auf die Pfeiltasten wird die Temperatur um 5 °C angepasst.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Einstellung in 10°C-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stop" (19), um den Garvorgang zu starten.
Bei Verwendung der Funktion „Grill" wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17),
maximal (18).

- Taste „Start/Stop" (19)

Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und gegebenenfalls die Dauer und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste „Start/Stop" (19), um den Garvorgang zu starten.

Wichtig:

Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und die Taste „Start/Stop" (19) gedrückt haben, beginnt die Aufheizphase.
Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer Aufheizphase von einigen Minuten. Während der Aufheizphase leuchtet die Anzeige „Preheat"
(5) auf.
Während der Aufheizphase können weder die Dauer noch die Temperatur eingestellt werden.
Wenn Sie die Aufheizphase unterbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Programms; das Gerät wechselt automatisch zur nächsten Phase und die Anzeige „Add Food" (6) leuchtet auf.
Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige „Add Food"
(6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten auf die Kochplatte. Sobald der Deckel wieder geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft automatisch an. Wird der Deckel nicht geöffnet, um die Lebensmittel hinzuzufügen, läuft das Gerät im Vorheizmodus weiter.
Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, wird das Gerät vorübergehend angehalten und setzt den Garvorgang automatisch fort, sobald der Deckel wieder geschlossen ist. Es ist nicht erforderlich, die Taste „Start/Stop" (19) erneut zu drücken. Wenn Sie nach 3 Sekunden die Taste „Start/Stop" (19) drücken, wird der Garvorgang unterbrochen.
Während des Garvorgangs können Dauer und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Minute lang keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgt. Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben, schaltet sich das Gerät aus, wenn die ausgewählte Funktion beendet oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgt.

ANZEIGE IN °C oder °F

Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Temperatur-Pfeiltaste (4) und die Taste „Roast" (12), um die Temperatureinheit von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) oder umgekehrt umzustellen; die angezeigte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn vollständig ab und
setzen Sie ihn wieder ein.

- Waschen Sie den Korb und das Tablett mit lauwarmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Der Spritzschutz, die Backplatte und der Korb sind ebenfalls spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

ENTFERNEN/ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES

Entfernen Sie den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch, um ihn zu reinigen, sowie nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Demontage des Spritzschutzes Drücken Sie mit dem Daumen auf den seitlichen Clip und ziehen Sie den Spritzschutz mit der anderen Hand ab.

- Montage des Spritzschutzes Setzen Sie den Spritzschutz hinter die seitlichen Laschen auf der linken Seite ein. Drücken Sie den Spritzschutz anschließend nach vorne, bis sich der seitliche Clip auf der rechten Seite leicht öffnet. Der Spritzschutz rastet dann ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Achten Sie beim Kochen IMMER darauf, dass der Spritzschutz angebracht ist. Wenn er nicht verwendet wird, sammelt sich Öl auf dem Heizelement an, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie die Einschalttaste (1) und wählen Sie das Programm „GRILL“ (14)

- Setzen Sie die Grillschale (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Grill“ (14). Die Temperatur

Standardtemperatur ist hoch: 205 °C / 400 °F und die Standarddauer beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Tasten „Grill“ (14) oder die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), wenn Sie die Garzeit von 1 min bis 30 min einstellen möchten.

- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um den Vorheizvorgang zu starten. Die Vorheizanzeige „Preheat“ (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige „Add Food“ (6) leuchtet auf.

NIEDRIG	MITTEL	HOCH	MAXIMAL
300 °F/150 °C Speck – Würstchen Bei Verwendung einer dickflüssigen Barbecue-Sauce Pizza Calzone	350 °F/175 °C Gefrorenes Fleisch Mariniertes Fleisch	205 °C Steaks Hähnchenflügel Ganzes Hähnchen oder Hähnchenviertel Hot-Dog-Würstchen	450 °F/230 °C Gemüse Tiefgekühlter Fisch Kebabs

PROGRAMM „AIR CRISP“ (7)

- Schieben Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät. Stellen Sie den Korb (E) auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Programmtaste „Air Crisp“ (7). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standarddauer beträgt 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um das Vorheizen zu starten. Die Anzeige „Pre-heat“ (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönt ein Signalton und die Anzeige „Add Food“ (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel wieder geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Countdown läuft.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint die Meldung „END“. Lassen Sie den Deckel nach dem Entnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILL-PROGRAMM

Die empfohlenen Temperaturstufen für gängige Zutaten sind unten aufgeführt.

Der Garvorgang beginnt und der Timer läuft ab.
HINWEIS: Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen herauszunehmen, oder Topflappen, um den Korb zu schütteln. Setzen Sie den Korb nach Beendigung wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.

PROGRAMM „ROAST“ (12)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Roast“ (12). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standarddauer 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 218 °C/

425 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 240 min einzustellen.

- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um das Vorheizen zu starten. Die Anzeige „Preheat“ (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige „Add Food“ (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Schale. Sobald der Deckel wieder geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Countdown läuft.

PROGRAMM „BAKE“ (11)

- Setzen Sie die Backschale (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Bake“ (11). Die Standardtemperatur beträgt 175 °C/350 °F und die Standarddauer 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen.
°F und drücken Sie die Zeiteinstell-Taste (3), um die Garzeit auf 1 bis 120 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um das Vorheizen zu starten. Die Anzeige „Preheat“ (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige „Add Food“ (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft ab.

PROGRAMM „DEHYDRATE“ (8)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Gerät ein und verteilen Sie die Zutaten in einer einzigen Schicht auf dem Boden des Blechs. Stellen Sie den Korb (E) in den Garraum und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrate“ (8). Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standarddauer 360 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten

Stellen Sie die Temperatur (4) ein, um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 93 °C/200 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten für die Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 Stunden bis 24 Stunden einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich die jeweilige Einstellung schnell um 30 Minuten.

- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um zu beginnen. Das Gerät muss nicht vorgewärmt werden.
- Wenn die Trocknungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung „END“. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus und schließen Sie den Deckel.

PROGRAMM „PIZZA“ (9)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Pizza“ (9). Die Standardtemperatur beträgt 195 °C/380 °F und die Standardbackzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Backzeit von 1 min bis 90 min einzustellen.
- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um das Vorheizen zu starten. Die Anzeige „Preheat“ (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Kontrollleuchte „Add Food“
(6) auf.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza auf den Rost. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft an.

PROGRAMM „BROIL“ (10)

- Schieben Sie die Backschale (F) in das Hauptgerät. Legen Sie die Zutaten in die Schale und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Broil“ (10). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 10 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die

von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 60 min einzustellen.

- Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (19), um den Vorgang zu starten. Das Gerät heizt während dieses Programms nicht vor.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Meldung „END“ erscheint auf dem Display.

PROGRAMM „MANUAL“ (13)

1. Dies ist ein spezielles Programm für verschiedene Lebensmittel und Geschmacksrichtungen.
2. Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit 1 Minute. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle:

PROGRAMM	Voreingestellte Zeit	Voreingestellte Temperatur	EINSTELLBEREICH FÜR DIE UHRZEIT	EINSTELLBEREICH DER TEMPERATUR
Air Crisp (Heißluftfritt ieren) Dehydrieren (Trocknen) (Einstellung)	18 Minuten	205 °C / 400 °F	1–60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
	6 Std.	50 °C / 120 °F	30 Min.–24 Std.	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza	25 Minuten	195 °C / 380 °F	1–90 Min.	50–205 °C / 120–400 °F
Braten (Rôti)	25 Minuten	205 °C / 400 °F	1 Min. – 4 Std.	50–220 °C / 120–425 °F
Backen (Cuisson im Ofen)	25 Minuten	175 °C / 350 °F	1 Min. – 2 Std.	50–205 °C / 120–400 °F
Grillen (Cuisson)	10 Minuten	205 °C / 400 °F	1 Min. – 60	50–230 °C / 120–450 °F
Grillen (Griller)	20 Minuten	150 °C Niedrig / 300 °F 175 °C Mittel / 350 °F 205 °C Hoch (Standard) / 400 °F 230 °C Maximal / 450 °F 50 °C / 120 °F	Min. 1 Min. – 30 Min.	Nicht einstellbar
Manuell	1 Min.		1 Min. – 2 Std.	50–230 °C 120–450 °F

Anmerkungen:

- Verwenden Sie die Zeitpfeile (3) nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Halten Sie die Zeitpfeile (3) nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in Schritten von 5 Minuten zu ändern. Das Trocknungsprogramm ist auf 30-Minuten-Intervalle eingestellt.
- Verwenden Sie die Temperaturpfeile (4) nach oben und unten, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern. Halten Sie die Temperaturpfeile (4) nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Gartemperatur in Schritten von 10 °C / 30 °F zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Der Korb, das Backblech und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Beschädigungen an der Innenfläche des Blechs zu vermeiden.
- Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wiederverwenden.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W
Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50–60 Hz

ENTSORGUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften bezüglich

1 Sie die Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie gewöhnlichen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler innerhalb der in der

Geltende Rechtsvorschriften in jedem Land.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.

Hergestellt in China

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen vollständig durch.

2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nur für die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.

3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.

4. Entrollen Sie vor dem Gebrauch alle Kabel auf der Rückseite des Geräts.

5. Während des Kochvorgangs oder nach dessen Beendigung erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.

7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.

8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Händler, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

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

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

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

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

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

14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

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

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

18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

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

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

21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unübersichtliche Arbeitsbereiche bergen ein erhöhtes Unfallrisiko.

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

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

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

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Nur mit essbaren Lebensmitteln verwenden.

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

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

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab. Der Heißluf-

Auslass darf nicht blockiert werden.

30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind über 8 Jahre alt.

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

33. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist und Kinder in der Nähe sind. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Flächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

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

TEILE UND KOMPONENTEN

A- Abdeckung
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C – Haupteinheit
D – Bedienfeld
E- Heißluftfrittierkorb
F- Backblech
G- Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein/Aus
2- Bildschirm
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige „Lebensmittel hinzufügen
7- Programm „Luftgaren
8- Programm „Dehydrieren
9- Programm „Pizza
10- Programm „Kochen
11- Programm Backen
12- Programm „Braten
13- „Manuell“-Programm
14- Netz-Programm
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Taste für hohe Grilltemperatur
18- Taste für maximale Grilltemperatur
19- Start/Stopp

Hinweis: Auf dem Display werden abwechselnd die Uhrzeit und die Temperatur angezeigt.

PROGRAMME

- Luftgaren (7): Zum Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl für ein knuspriges Ergebnis, z. B. Pommes Frites.
- Dehydrieren (8): Obst und Gemüse dehydrieren.
- Pizza (9): Pizza zubereiten
- Garen (10): zum Auftauen und Garen
- Backen (11): zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und mehr.
- Braten (12): zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- Manuell (13) ist eine zusätzliche Funktion zur manuellen Zeit- und Temperatureinstellung für verschiedene Arten von Lebensmitteln und verschiedene Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND KONTROLLLEUCHTEN

-Ein-/Aus-Taste (1)

Sobald das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, drücken Sie die Netzschaltertaste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, die Netzschaltertaste leuchtet auf und das Display schaltet sich ein.
Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird der Vorgang beendet und das Gerät ausgeschaltet.
Nach Beendigung des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und auf dem Display erscheint „END“, die Tastenbeleuchtung erlischt mit Ausnahme der ON-Taste, das Heizelement schaltet sich aus, der Motor läuft noch eine Minute weiter, dann schaltet sich das Display aus, alle Anzeigen erlöschen und das Gerät befindet sich im OFF-Modus.
Wenn Sie den Betrieb unterbrechen müssen, können Sie diese Taste jederzeit drücken.

- Zeiteinstellung (3)

Sie ermöglichen es Ihnen, die Garzeit in jeder Funktion einzustellen.
Durch Drücken der Pfeiltasten können Sie die Einstellung in Schritten von jeweils einer Minute ändern.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden drücken, werden 5-Minuten-Einstellungen vorgenommen.
Drücken Sie dann die Taste Start/Stop (19), um den Garvorgang zu starten.

- Einstellung der Temperatur (4)

Mit den Pfeilen können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Durch Drücken der Pfeile können Sie die Temperatur jeweils um 5 °C anpassen.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden drücken, wird die Temperatur jeweils um 10 °C reguliert.
Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17), Maximum (18).

- Start/Stopp-Taste (19)

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und gegebenenfalls die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

Das ist wichtig:

Nach Auswahl des voreingestellten Programms und Drücken der Starttaste (19) beginnt die Vorheizphase.
Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer Vorheizphase von einigen Minuten. Während der Vorheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
In der Vorheizphase sind keine Zeit- oder Temperatureinstellungen möglich.
Wenn Sie die Vorheizphase abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des gewählten Programms; es wird automatisch zur nächsten Phase übergegangen und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Kontrollleuchte der Taste für die Lebensmittelzugabe (6) leuchtet auf. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten auf das Kochfeld. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft automatisch ab. Wenn der Deckel nicht geöffnet wird, um die Speisen hinzuzufügen, arbeitet das Gerät im Vorheizmodus weiter.
Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, schaltet sich das Gerät vorübergehend aus und nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, sobald der Deckel geschlossen wird. Es ist nicht notwendig, die Starttaste (19) erneut zu drücken. Wenn Sie nach 3 Sekunden die Start/Stopp-Taste
(19) drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Während des Garvorgangs können die Zeit und die Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Minute lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet. Falls Sie ein Programm ausgewählt haben, schaltet sich das Gerät aus, wenn die ausgewählte Funktion gestoppt oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet.
MESSUNG in °C oder °F

Drücken Sie im Standby-Modus sowohl die Temperatur-Pfeiltaste (4) als auch die Bratentaste (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) oder umgekehrt umzustellen; die angezeigte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Betriebsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz an der Innenseite der Abdeckung und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn vollständig ab und bringen Sie ihn wieder an.
- Waschen Sie das Tablett und den Korb mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Der Spritzschutz, das Backblech und der Korb sind zudem spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

ENTFERNEN/MONTIEREN DES SPRITZSCHUTZES

Entfernen Sie den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch zur Reinigung und nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Abnehmen des Spritzschutzes

Drücken Sie mit dem Daumen auf die seitliche Klammer und nehmen Sie mit der anderen Hand die Spritzschutzplatte ab.

- Anbringen des Spritzschutzes

Rasten Sie die Schutzvorrichtung hinter den seitlichen Laschen auf der linken Seite ein. Drücken Sie dann den Schutz, bis die seitliche Lasche auf der rechten Seite leicht nachgibt. Dadurch rastet die Schutzvorrichtung wieder ein.

ANWENDUNG

Achten Sie beim Kochen IMMER darauf, dass der Spritzschutz angebracht ist. Andernfalls sammelt sich Öl auf dem Heizelement, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie die Einschalttaste (1) GRILLPROGRAMM (14)

- Legen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste GRILL (14). Die Standardtemperatur ist HOCH: 205 °C / 400 °F und die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Tasten GRILL (14) oder die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, Maximum), und drücken Sie die Pfeile zur Zeiteinstellung (3), wenn Sie die Garzeit von 1 Minute bis 30 Minuten einstellen möchten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizvorgangs erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in das Fach. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Pieptöne ab und auf der LED-Anzeige erscheint „END". Lassen Sie den Deckel nach dem Herausnehmen

Die Türen zum Entnehmen der Speisen offen lassen, damit das Gerät schneller abkühlt.
TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILLPROGRAMM
Nachstehend finden Sie die empfohlenen Temperaturwerte für gängige Zutaten.

NIEDRIG 300	MITTEL 350	HOCH	MAXIMAL 450
°F/150 °C Speck – Würstchen Bei Verwendung einer dicken Barbecue-Sauce Calzone	°F/175 °C Gefrorene Fleischsorten Mariniertes Fleisch	205 °C Steaks Hähnchenflügel Ganzes oder geviertelte Huhn Hotdog-Würstchen	°F/230 °C Gemüse Gefrorener Fisch Kebabs

LUFTGARPROGRAMM (7)
- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät.

Stellen Sie den Korb (E) auf das Blech und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Taste für das Programm „AIR COOKING“ (7). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F auf 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeile zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Vorheizvorgangs erlischt die Leuchte, es ertönt ein Signalton (5) und die Leuchte für die Lebensmittelzugabe (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer läuft ab.

HINWEIS: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät. Verwenden Sie eine Zange, um das Essen herauszunehmen, oder Ofenhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.

BRATPROGRAMM (12)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Stellen Sie mit den Temperatureinstellpfeilen (4) die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 218 °C/425 °F ein und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 240 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizvorgangs erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Topf. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

BACKPROGRAMM (11)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Bake“ (11). Die Standardtemperatur beträgt 175 °C/350 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatureinstellungspfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie den Zeiteinstellungspfeil (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Vorheizvorgangs erlischt die Lampe, es ertönen 5 Piepтöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen , beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

TROCKENPROGRAMM (8)

- Setzen Sie den Gareinsatz (F) in das Gerät ein und geben Sie eine einzige Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Setzen Sie den Korb (E) in das Gerät und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ (8). Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 93 °C/200 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 Std bis 24 Std einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich jede Einstellung schnell um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Es ist nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen.
- Nach Ablauf der Trocknungszeit gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZAPROGRAMM (9)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste Pizza (9). Die Standardtemperatur beträgt 195 °C/ 380 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von

Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F ein und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 90 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Vorheizvorgangs erlischt die Lampe, es ertönen 5 Pieptöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza in das Fach. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

KOCHPROGRAMM (10)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein. Geben Sie die Zutaten in den Topf und schließen Sie dann den Deckel.
- Drücken Sie die Gartaste (10). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit

10 Minuten. Stellen Sie mit den Temperatureinstellpfeilen (4) TEMP die Gartemperatur von 50 °C / 120 °F bis 230 °C/450 °F ein und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Das Gerät heizt in diesem Programm nicht vor.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END".

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Es handelt sich um ein spezielles Programm für verschiedene Lebensmittel und Geschmacksrichtungen.
2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 1 Minute. Verwenden Sie die Temperatureinstellungspfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellungspfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle: Anmerkungen:

- Verwenden Sie die Pfeile TIME nach oben und

PROGRAMM	VOREINGESTELLTE ZEIT	EINGESTELLTE TEMPERATUR	ZEITEINSTELLUNGSBEREICH	TEMPERATUR-EINSTELLBEREICH
Air Crisp (Luftgaren)	18 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 min 30	50–230 °C / 120–450 °F
Dehydrate (Dehydrieren)	6 Std.	50 °C / 120 °F	min–24 Std	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza	25 Min.	195 °C / 380 °F	1–90 min 1	50–205 °C / 120–400 °F
Roast (Braten)	25 Min.	205 °C / 400 °F	min–4 Std 1	50–220 °C / 120–425 °F
Bake (Backen)	25 Min.	175 °C / 350 °F	min–2 Std 1	50–205 °C / 120–400 °F
Broil (Grillen) Grill	10 Min.	205 °C / 400 °F	min–60 min 1	50–230 °C / 120–450 °F
	20 Min.	150 °C Niedrig / 300 °F 175 °C Mittel / 350 °F 205 °C Hoch (Standard) /400 °F	min–30 min	Nicht einstellbar
Manuell	1 Min.	Max. 230 °C / 450 °F 50 °C / 120 °F	1 min–2 Std	50–230 °C 120–450 °F

Drücken Sie die Pfeile TIME nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Halten Sie die Pfeile TIME 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in 5-Minuten-Schritten zu ändern. Das Dörrprogramm lässt sich in 30-Minuten-Schritten einstellen.

- Verwenden Sie die Pfeile TEMP nach oben und nach unten, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern. Drücken Sie die Auf- und Abwärtspfeile TEMP 2 Sekunden lang, um die Gartemperatur in 10 °C / 30 °F-Schritten zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Der Korb, das Backblech und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Innenfläche des Tabletts nicht zu beschädigen.
- Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Produkte
- Trocknen Sie alle Teile vor der Wiederverwendung gründlich ab.
- Das Heizungsrohr darf nicht gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W
Spannung: 220–240 V Frequenz: 50–60 Hz



ENTSORGUNG DER MATERIALIEN

Für dieses Produkt gilt eine Gewährleistung gegen Fabrikationsfehler innerhalb der in den einzelnen Ländern gesetzlich vorgeschriebenen Fristen.
.
Diese Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, nachlässige gewerbliche Nutzung, abnormalen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Hergestellt in China

ITALIENISCH

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.

3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.

4. Lösen Sie vor dem Gebrauch alle Kabel an der Rückseite des Geräts.

5. Während des Kochvorgangs oder nach Beendigung des Kochvorgangs erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.

7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Händler zurück. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

9. Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.

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

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

12. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt.

13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, transportieren oder vom Stromnetz trennen.

14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

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

16. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

17. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.

18. Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Außenbereich geeignet.

19. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.

20. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es vom Stromnetz trennen.

21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unordentliche Arbeitsbereiche bergen Unfallgefahren.

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

23. Halten Sie oben und rund um das Gerät einen Mindestabstand von 16 cm ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

24. Dieses Gerät darf nicht über eine Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung betrieben werden.

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Nur für essbare Lebensmittel verwenden.

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

28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um Backbleche oder anderes Zubehör zu entfernen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Kochflüssigkeiten zu vermeiden.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab. Blockieren Sie den Heißluftauslass nicht.

30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind älter als 8 Jahre.

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

33. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich Kinder in der Nähe befinden. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts sehr hoch sein.

34. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

TEILE UND KOMPONENTEN

A – Abdeckung
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C- Haupteinheit
D – Bedienfeld
E – Korb für Heißluftfrittieren
F – Backblech G – Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein/Aus
2- Display
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige „Lebensmittel hinzufügen
7- Programm „Air Cooking
8- Programm „Trocknen
9- Programm „Pizza
10- Programm „Kochen
11- Garprogramm
12- Programm „Braten
13- Programm „Manuell
14- Netzwerkprogramm
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Taste für hohe Grilltemperatur
18- Taste für die maximale Grilltemperatur
19- Startseite / Stopp

Hinweis: Auf dem Display werden abwechselnd Uhrzeit und Temperatur angezeigt.

PROGRAMME

- Heißluftgaren (7): Zum Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, z. B. Pommes frites.
- Trocknen (8): Zum Trocknen von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): Pizza backen
- Garen (10): Zum Auftauen und Garen
- Backen (11): Zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und vielem mehr.
- Braten (12): Zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- „Manual“ (13) ist eine zusätzliche Funktion zur manuellen Einstellung von Zeit und Temperatur für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BETÄTIGUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

-Ein-/Aus-Taste (1)

Sobald das Gerät angeschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um es einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf und das Display schaltet sich ein.
Durch Drücken dieser Taste während des Garvorgangs wird die Funktion unterbrochen und das Gerät ausgeschaltet.
Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END“; die Kontrollleuchten der Tasten erlöschen mit Ausnahme der ON-Taste, das Heizelement schaltet sich aus, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann erlischt das Display, alle Kontrollleuchten erlöschen und das Gerät befindet sich im AUS-Modus.
Wenn der Betrieb unterbrochen werden muss, drücken Sie diese Taste jederzeit.

- Zeiteinstellung (3)

Hiermit kann die Garzeit in jeder Funktion eingestellt werden.
Durch Drücken der Pfeiltasten werden Einstellungen in 1-Minuten-Schritten vorgenommen.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden drücken, werden Einstellungen in 5-Minuten-Schritten vorgenommen.
Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeiltasten können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Durch Drücken der Pfeiltasten erfolgt eine Einstellung in 5-°C-Schritten.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden drücken, erhalten Sie

eine Einstellung in 10°C-Schritten.

Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17), maximal (18).

- Start-/Stopp-Taste (19)

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und gegebenenfalls die Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

Wichtig:
Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und die Starttaste (19) gedrückt haben, beginnt die Vorheizphase.
Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer mehrminütigen Aufheizphase. Während der Aufheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
In der Vorheizphase können weder die Zeit noch die Temperatur eingestellt werden.
Wenn Sie die Vorheizphase abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Programms. Das Gerät wechselt automatisch zur nächsten Phase und die Kontrollleuchte für die Zugabe von Speisen (6) leuchtet auf.
Nach Abschluss der Vorheizphase gibt das Gerät einen Signalton ab und die Kontrollleuchte der Taste zum Hinzufügen von Speisen (6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten auf die Kochfläche. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet automatisch den Countdown.
Wird der Deckel nicht geöffnet, um Lebensmittel hinzuzufügen, bleibt das Gerät im Vorheizmodus. Wird der Deckel während des Garvorgangs geöffnet, stoppt das Gerät vorübergehend und nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, sobald der Deckel geschlossen wird. Es ist nicht erforderlich, die Starttaste (19) erneut zu drücken. Nach 3 Sekunden kann durch Drücken der Start-/Stopp-Taste (19)

der Garvorgang unterbrochen.
Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn das Bedienfeld 1 Minute lang nicht betätigt wird. Wenn ein Programm ausgewählt wurde, schaltet sich das Gerät aus, wenn die ausgewählte Funktion unterbrochen oder abgebrochen wird und das Bedienfeld 5 Minuten lang nicht betätigt wird.
ANZEIGE IN °C ODER °F

Drücken Sie im Standby-Modus sowohl die Temperatur-Pfeiltaste (4) als auch die Braten-Taste (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) oder umgekehrt umzustellen; die angezeigte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz, der sich im Inneren des Deckels befindet, und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn vollständig ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie das Backblech und den Korb mit warmem Wasser und Seife, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Der Spritzschutz, die Garschale und der Korb sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

DEMONTAGE/MONTAGE DER SPRITZSCHUTZABDECKUNG

Entfernen Sie die Spritzschutzabdeckung vor dem ersten Gebrauch zur Reinigung und nach jedem Gebrauch. Um sie nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis sie vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen des Spritzschutzes

Drücken Sie mit dem Daumen auf den seitlichen Clip und entfernen Sie den Spritzschutz mit der anderen Hand.

- Montage des Spritzschutzes

Lösen Sie die Sicherung hinter den seitlichen Laschen auf der linken Seite. Drücken Sie dann die Sicherung nach unten, bis die seitliche Halterung auf der rechten Seite leicht nachgibt. Dadurch rastet die Sicherung ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie beim Kochen IMMER sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist. Andernfalls sammelt sich Öl auf dem Heizelement an und verursacht Rauchentwicklung.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie die Einschalttaste (1)
GRILL-PROGRAMM (14)

- Setzen Sie die Grillplatte (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste GRILL (14). Die voreingestellte Temperatur ist HOCH: 205 °C / 400 °F, und die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Taste „Grill" (14) oder die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung
(3), um die Garzeit zwischen 1 und 30 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorheizvorgang zu starten. Die Vorheizanzeige
(5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizens erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Schale. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer zählt rückwärts.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem LED-Display erscheint

Warten Sie, bis die Anzeige „END“ erscheint. Halten Sie den Deckel nach dem Herausnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILLPROGRAMM
Nachfolgend finden Sie die empfohlenen Temperaturstufen für die gängigsten Zutaten.

NIEDRIG	MITTEL	HOCH	MAX
300 °F/150 °C Pancetta – Salsicce Bei Verwendung einer dickflüssigen Barbecue-Sauce Hosen	350 °F/175 °C Gefrorenes Fleisch Mariniertes Fleisch	400 °F/205 °C Hähnchenflügel Ganzes Hähnchen oder in Vierteln Hot-Dog-Würstchen	450 °F/230 °C Gemüse Tiefgefrorener Fisch Kebab

HEISSLUFT-KOCHPROGRAMM (7)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein. Stellen Sie den Korb (E) auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste für das Programm HEISSLUFT (7). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F, wobei die voreingestellte Zeit 18 Minuten beträgt. Drücken Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °C bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizens erlischt die Kontrollleuchte, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang unterbrochen. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen herauszunehmen, oder Ofenhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Setzen Sie den Korb anschließend wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.

BRATPROGRAMM (12)

- Setzen Sie die Grillplatte (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit beträgt 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 218 °C/425 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 240 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizens erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

KOCHPROGRAMM (11)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Backen“ (11). Die voreingestellte Temperatur beträgt 175 °C/350 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltaste zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Nach Abschluss des Vorheizens erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

TROCKENPROGRAMM (8)

- Setzen Sie den Garbehälter (F) in das Gerät ein und geben Sie eine einzelne Schicht Zutaten auf den Boden des Topfes. Setzen Sie den Korb (E) in den Topf ein und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ (8). Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 93 °C/200 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 h bis 24 h einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich jede Einstellung schnell um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorgang zu starten. Das Gerät muss nicht vorgewärmt werden.
- Nach Ablauf der Trocknungszeit gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZA-PROGRAMM (9)

- Setzen Sie die Backplatte (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Pizza“ (9). Die voreingestellte Temperatur beträgt 195 °C/380 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Backzeit von 1 Minute bis 90 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige

(5) leuchtet auf.

- Nach Abschluss des Vorheizens erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für das Einlegen der Speisen (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza auf das Backblech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

GARPROGRAMM (10)

- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät. Geben Sie die Zutaten auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Backtaste (10). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 10 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4) TEMP, um die Gartemperatur zwischen 50 °C/120 °F und 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit zwischen 1 Minute und 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorgang zu starten. In diesem Programm heizt sich das Gerät nicht vor.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END".

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Dies ist ein spezielles Programm für verschiedene Speisen und Geschmacksrichtungen.

2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 1 Minute. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen. Tabelle mit Empfehlungen:

VORGEGEBENES	VORGEGEBENE ZEIT	Voreingestellte Temperatur	BETRIEBSBEREICH ZEITEINSTELLUNG	TEMPERATUREINSTELLUNG
Air Crisp	18 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 Min. 30 Min.–24 Std. 1–90 Min. 1 Min.–4 Std. 1 Min.–2 Std. 1 Min.–60 Min. 1 Min.–30 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
(Aria frizzante)	6 h	50 °C / 120 °F		50–90 °C / 120–200 °F
Trocknen	25 Min.	195 °C / 380 °F		50–205 °C / 120–400 °F
(Trocknen)	25 Min.	205 °C / 400 °F		50–220 °C / 120–425 °F
Pizza	25 Min.	175 °C / 350 °F		50–205 °C / 120–400 °F
Braten	10 Min.	205 °C / 400 °F		50–230 °C / 120–450 °F
(Arrosto)	20 Min	150 °C Niedrig / 300 °F		Nicht einstellbar
Backen (Cuo-)		175 °C Mittel / 350 °F		
		205 °C Hoch (Standard) /400 °F		
Grillen		230 °C max. / 450 °F		
(Grillen) Grill (Grillrost)				
Manuell	1 min	50 °C / 120 °F	1 Min.–2 Std.	50–230 °C 120–450 °F

Hinweis: - Verwenden Sie die Auf- und Ab-Pfeile, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute anzupassen. Halten Sie die TEMPO-Pfeile 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in Schritten von 5 Minuten anzupassen. Das Trocknungsprogramm ist auf 30-Minuten-Intervalle eingestellt.
- Verwenden Sie die Pfeiltasten „TEMP" nach oben und unten, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern.

Drücken Sie die TEMP-Pfeiltasten nach oben und unten 2 Sekunden lang, um die Gartemperatur in Schritten von 10 °C zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Der Korb, die Garwanne und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Beschädigungen an der Innenfläche der Schale zu vermeiden.
- Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wiederverwenden.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W

Spannung: 220–240 V

Frequenz: 50–60 Hz



ENTSORGUNG DER MATERIALIEN

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Pro-

[redacted]

Hinweis: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, deren Dauer sich nach den in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Bestimmungen richtet. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, normale Abnutzung, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Hergestellt in China

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zwecke.

3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.

4. Lösen Sie vor der Verwendung alle Kabel an der Rückseite des Geräts.

5. Während des Garvorgangs oder nach dessen Beendigung erreicht das Gerät sehr hohe Temperaturen, auch an den Außenflächen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.

7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem nächsten autorisierten Händler zurück, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

9. Jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

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

11. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen und schalten Sie das Gerät nicht mit nassen Händen aus.

12. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt.

13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, transportieren oder ausschalten.

14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

15. Das Netzkabel darf nicht herunterhängen oder mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.

16. Sollte das Gehäuse des Geräts zerbrechen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

17. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

19. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.

20. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unordentliche Arbeitsbereiche bergen Unfallgefahren.

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

23. Lassen Sie oben und rund um das Gerät mindestens 16 cm Freiraum, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

24. Dieses Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder per Fernbedienung betrieben werden.

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Nur für essbare Lebensmittel verwenden.

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

28. Während des Betriebs darf die Abdeckung nicht geöffnet werden, um die Einschübe oder anderes Zubehör zu bewegen, da dies zu Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Kochflüssigkeiten führen kann.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie

. Die Lüftungsöffnung

Heißluftaustritt.

30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind älter als 8 Jahre.

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

33. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist und sich Kinder in der Nähe aufhalten. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts sehr hoch sein.

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

TEILE UND KOMPONENTEN

A – Gehäuse

B – Abnehmbarer Spritzschutz

C- Haupteinheit

D- Bedienfeld

E- Korb zum Frittieren im Freien

F – Backblech

G – Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein/Aus
2- Display
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige „Lebensmittel hinzufügen
7- Programm „Air Cooking
8- Programm „Trocknen
9- Programm „Pizza
10- Programm „Kochen
11- Backprogramm
12- Programm „Braten
13- Programm „Manuell
14- Netzwerkprogramm
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Knopf für hohe Temperatur am Grill
18- Knopf für maximale Temperatur des Grills
19- Start/Stopp

Hinweis: Das Display zeigt abwechselnd die Uhrzeit und die Temperatur an.

PROGRAMME

- Heißluftgaren (7): Zum Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, z. B. Pommes frites.
- Trocknen (8): Zum Trocknen von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): Pizza backen
- Kochen (10): Zum Auftauen und Kochen
- Backen (11): Zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und vielem mehr.
- Braten (12): zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- „Manual“ (13) ist eine zusätzliche Funktion zur manuellen Einstellung von Zeit und Temperatur für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

-Ein-/Aus-Taste (1)

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um es einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, der Ein-/Aus-Schalter leuchtet auf und das Display schaltet sich ein.
Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird der Vorgang unterbrochen und das Gerät ausgeschaltet. Sobald der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem Display erscheint „END“, die Leuchten der Tasten erlöschen, mit Ausnahme der Taste ON, das Heizelement schaltet sich aus, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann erlischt das Display, alle Leuchten erlöschen und das Gerät befindet sich im OFF-Modus.
Wenn Sie den Betrieb unterbrechen müssen, drücken Sie diese Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt.

- Zeiteinstellung (3)

Damit lässt sich die Garzeit für jede Funktion einstellen. Durch Drücken der Pfeiltasten können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Einstellung in 5-Minuten-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeiltasten können Sie die Temperatur in jeder Funktion einstellen.
Durch Drücken der Pfeiltasten können Sie die Temperatur in 5-°C-Schritten einstellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, erfolgt die Einstellung in 10-°C-Schritten.
Drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17), maximal (18).

- Start-/Stopp-Taste (19)

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und gegebenenfalls die Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste

Start/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.

Wichtig:
Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und Drücken der Starttaste (19) beginnt die Vorheizphase.
Alle voreingestellten Programme beginnen mit einer mehrminütigen Aufheizphase. Während der Aufheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
Während der Aufheizphase können weder Zeit noch Temperatur eingestellt werden.
Wenn Sie die Aufheizphase abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Taste des ausgewählten Programms; das Gerät wechselt automatisch zur nächsten Phase und die Kontrollleuchte für die Zugabe von Lebensmitteln
(6) leuchtet auf.
Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Kontrollleuchte der Taste zum Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten auf die Kochplatte. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet automatisch den Countdown. Wenn der Deckel nicht geöffnet wird, um Lebensmittel hinzuzufügen, bleibt das Gerät im Vorheizmodus.
Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, stoppt das Gerät vorübergehend und setzt den Betrieb automatisch fort, sobald der Deckel wieder geschlossen wird. Es ist nicht erforderlich, die Starttaste (19) erneut zu drücken. Nach 3 Sekunden wird der Garvorgang durch Drücken der Start-/Stopp-Taste (19) unterbrochen.
Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) eingestellt werden.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Minute lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet. Falls Sie ein Programm ausgewählt haben, schaltet sich das Gerät aus, wenn die ausgewählte Funktion unterbrochen oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet.
MESSUNG IN °C oder °F
Drücken Sie im Standby-Modus die Pfeiltaste „Temperatur“ (4) und die Taste „Backen“ (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) oder umgekehrt umzustellen; die gewählte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz an der Innenseite des Deckels und waschen Sie ihn mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie ihn gründlich ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie das Backblech und den Korb mit warmem Wasser und Seife, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gut ab.
- Der Spritzschutz, das Garschale und der Korb können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

ENTFERNEN/ANBRINGEN DES SPRITZSCHUTZES
Entfernen Sie den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch zur Reinigung und nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, müssen Sie warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen des Spritzschutzes Drücken Sie mit dem Daumen auf die seitliche Klammer und ziehen Sie den Spritzschutz mit der anderen Hand ab.
- Montage des Spritzschutzes Setzen Sie den Spritzschutz hinter die seitlichen Laschen auf der linken Seite ein. Drücken Sie den Spritzschutz anschließend nach vorne, bis der seitliche Clip auf der rechten Seite leicht nachgibt. Dadurch rastet der Spritzschutz wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie beim Kochen IMMER sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist. Wenn er nicht verwendet wird, sammelt sich Öl auf dem Heizelement an, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie den Netzschalter (1)
GRILLPROGRAMM (14)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste GRILLEN (14) . Die voreingestellte Temperatur ist HIGH: 205 °C / 400 °F und die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Taste Grill (14) oder die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung
(4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), wenn Sie die Garzeit von 1 min bis 30 min einstellen möchten.
- Drücken Sie die Start-Taste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige
(5) leuchtet auf.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt die Leuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem LED-Display erscheint „END“. Lassen Sie den Deckel nach dem Entnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS PROGRAMM

GRILLEN

Die empfohlenen Temperaturwerte für gängige Zutaten sind unten aufgeführt.

NIEDRIG	MITTEL	HOCH	MAXIMAL
300 °F/150 °C Speck – Würstchen Bei Verwendung von dickflüssiger Barbecue-Sauce Hosen	175 °C Gefrorenes Fleisch Mariniertes Fleisch	400 °F/205 °C Steaks Hähnchenflügel Ganzes Hähnchen oder in Viertel geschnittene Hähnchenstücke Hot Dogs	230 °C Gemüse Tiefgefrorener Fisch Kebab

zu

PROGRAMM „IM FREIEN GAREN“ (7)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein. Stellen Sie den Korb (E) auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste für das Programm „Heißluftgaren“ (7). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönt ein akustisches Signal mit 5 Pieptönen und die Anzeige für das Hinzufügen von Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

HINWEIS: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang unterbrochen. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen herauszunehmen, oder Topflappen, um den Korb zu schütteln. Setzen Sie den Korb anschließend wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.

BRATPROGRAMM (12)

- Setzen Sie das Backblech (F) in den Hauptgerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 218 °C/425 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 240 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Zutaten (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Topf. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

BROTBACKPROGRAMM (11)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Backen“ (11). Die voreingestellte Temperatur beträgt 175 °C/350 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltaste zur Zeiteinstellung (3), um die Backzeit von 1 min bis 120 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer startet den Countdown.

TROCKENPROGRAMM (8)

- Setzen Sie das Garblech (F) in das Gerät ein und verteilen Sie eine einzige Schicht Zutaten auf dem Boden des Blechs. Setzen Sie den Korb (E) in den Garbehälter ein und verteilen Sie eine weitere Schicht Zutaten auf dem Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ (8). Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 93 °C/200 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 h bis 24 h einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich jede Einstellung schnell um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um den Vorgang zu starten. Das Gerät muss nicht vorgewärmt werden.
- Wenn die Trocknungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZA-PROGRAMM (9)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Taste „Pizza“ (9). Die voreingestellte Temperatur beträgt 195 °C/380 °F und die voreingestellte Zeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeiltasten zur Temperatureinstellung

(4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten

Zeiteinstellung (3) zum Einstellen der Garzeit von 1 min bis 90 min.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.

- Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für das Einlegen der Speisen (6) leuchtet auf.

- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza auf das Backblech. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer zählt rückwärts.

BACKPROGRAMM (10)

- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein. Geben Sie die Zutaten auf das Backblech und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Koch-Taste (10). Die voreingestellte Temperatur beträgt 205 °C/400 °F und die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Verwenden Sie die Einstellpfeile für

Temperatur (4) TEMP, um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeiltasten zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 1 min bis 60 min einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Bei diesem Programm heizt sich das Gerät nicht vor.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“.

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Es handelt sich um ein spezielles Programm für verschiedene Lebensmittel und Geschmacksrichtungen.

2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50 °C/120 °F und die voreingestellte Zeit 1 Minute. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F auf 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute auf 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle:

PROGRAMM	ZEIT VOREINGESTELLT	TEMPERATUR	REGULIERUNGSBEREICH ZEIT	EINSTELLBEREICH DER TEMPERATUR
Air Crisp (Heißluft)	18 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
Dehydrate (Trocknen)	6 Std.	50 °C / 120 °F	30 Min.–24 Std.	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza	25 Min.	195 °C / 380 °F		50–205 °C / 120–400 °F
Roast (Braten)	25 Min.	205 °C / 400 °F	1–90 Min.	50–220 °C / 120–425 °F
Bake (Backen)	10 Min.	175 °C / 350 °F	1 Min.–4 Std.	50–205 °C / 120–400 °F
Broil (Grillen)	20 Min.	205 °C / 400 °F		50–230 °C / 120–450 °F
Grill (Grill)		150 °C Niedrig / 300 °F	1 Min. – 2 Std. 1 Min. – 60 Min. 1 Min. – 30 Min.	Nicht einstellbar
		175 °C Mittel / 350 °F		
Manuell		205 °C Hoch (Standard) / 400 °F 230 °C Maximal / 450 °F 50 °C / 120 °F		
	1 Min.			50–230 °C 120–450 °F
			1 min–2 h	

Hinweise:

- Verwenden Sie die Pfeiltasten „TIME“ nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Halten Sie die Pfeiltasten „TIME“ nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in Schritten von 5 Minuten zu ändern. Das Trocknungsprogramm ist auf 30-Minuten-Intervalle voreingestellt.

- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C / 10 °F zu ändern. Drücken Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten 2 Sekunden lang, um die Gartemperatur in Schritten von 10 °C / 30 °F zu ändern.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Der Korb, das Backblech und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, einem neutralen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Innenfläche des Backblechs nicht zu beschädigen.

- Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.

- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel.

- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder verwenden.

- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W
Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50–60 Hz

WIE MAN MATERIALIEN BESCHAFFT



Ein Symbol, das eine Mülltonne mit einem Kreuz darstellt, bedeutet, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieses

[redacted],p.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie anderen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, vorbehaltlich der in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Fristen.
Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder falsche Handhabung entstanden sind.

Hergestellt in China

NEDERLANDS

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

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

.

9. Alle Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.
10. Der Stecker des Geräts muss perfekt in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.
11. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
12. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt, bevor Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken.
13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, tragen oder vom Stromnetz trennen.
14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
16. Sollte das Gehäuse des Geräts zerbrechen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder Flüssigkeit austritt.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf einem trockenen Untergrund. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

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

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

21. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unaufgeräumte Arbeitsplätze bergen ein erhöhtes Unfallrisiko.

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

23. Sie müssen oben und rund um das Gerät mindestens 16 cm Freiraum für eine gute Luftzirkulation lassen.

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

25. Von brennbaren Materialien fernhalten.

26. Nur für Lebensmittel verwenden.

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

28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um die Behälter oder anderes Zubehör zu verschieben, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder kochende Flüssigkeiten zu vermeiden.

29. Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab. Blockieren Sie den Heißluftauslass nicht.

30. Nicht als Fritteuse verwenden.

31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und dessen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht und sind älter als 8 Jahre.

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

33. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Produkt in Betrieb ist und sich Kinder in der Nähe befinden. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch werden.

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

TEILE UND KOMPONENTEN

A-Abdeckung
B – Abnehmbarer Spritzschutz
C – Haupteinheit
D – Bedienfeld
E – Frittierkorb
F- Kochplatte
G- Reinigungsbürste

BEDIENFELD

1- Ein/Aus
2- Bildschirm
3- Zeiteinstellung
4- Temperatureinstellung
5- Anzeige „Vorheizen“
6- Anzeige für „Luftgaren“ hinzufügen
7- Programm „Heißluftgaren“
8- Programm „Dehydrieren
9- Programm „Pizza“
10- Programm „Kochen“
11- Backprogramm
12- Programm „Braten“
13- Programm „Moreel“
14- Netzprogramm
15- Knopf für niedrige Grilltemperatur
16- Knopf für mittlere Grilltemperatur
17- Knopf für hohe Grilltemperatur
18- Knopf für maximale Grilltemperatur
19- Start / Stopp

Hinweis: Das Display zeigt abwechselnd die Zeit und die Temperatur an.

PROGRAMME

- Heißluftgaren (7): Zum Zubereiten von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl für ein knuspriges Ergebnis, z. B. Pommes frites.
- Dehydrieren (8): zum Dehydrieren von Obst und Gemüse.
- Pizza (9): zum Backen von Pizza
- Kochen (10): zum Auftauen und Kochen
- Backen (11): zum Backen von Kuchen, Torten, Desserts und mehr.

- Braten (12): zum Braten von Fleisch, Gemüse usw.
- Manuell (13) ist eine zusätzliche manuelle Zeit- und Temperatureinstellung für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
- Grill (14): zum Grillen.

BEDIENUNGSTASTEN UND ANZEIGELAMPEN

-Ein-/Aus-Taste (1)

Sobald der Stecker in der Steckdose steckt, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf und das Display schaltet sich ein.
Wenn Sie während des Kochvorgangs diese Taste drücken, wird die Funktion beendet und das Gerät ausgeschaltet.
Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne von sich und auf dem Display erscheint „END“; die Leuchten an den Tasten erlöschen, mit Ausnahme der EIN-Taste; das Heizelement schaltet sich ab, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, danach erlischt das Display, alle Lämpchen erlöschen und das Gerät befindet sich im AUS-Modus.
Drücken Sie diese Taste jederzeit, wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten.

- Zeiteinstellung (3)

Damit können Sie die Garzeit in jeder Funktion einstellen. Wenn Sie die Pfeiltasten drücken, können Sie die Zeit in Schritten von einer Minute anpassen.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, werden die Einstellungen auf 5 Minuten gesetzt.
Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste (19), um den Garvorgang zu starten.

- Temperatureinstellung (4)

Mit den Pfeilen können Sie die Temperatur in jeder Funktion anpassen.
Wenn Sie die Pfeiltasten drücken, können Sie die Temperatur in 5-°C-Schritten einstellen.
Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, wird die Temperatur um 10 °C angepasst.
Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste (19), um den mit dem Kochen zu beginnen.
Bei Verwendung der Grillfunktion wird die Temperatur automatisch auf vier Stufen eingestellt: niedrig (15), mittel (16), hoch (17), maximal (18).

- Start-/Stopp-Taste (19)

Nachdem du das Programm ausgewählt und gegebenenfalls die Zeit und Temperatur eingestellt hast, drücke die Start-/Stopp-Taste (19), um mit dem Garen zu beginnen.

Wichtig:

Nachdem Sie das voreingestellte Programm ausgewählt und die Starttaste (19) gedrückt haben, beginnt die Vorheizphase.
Alle vorprogrammierten Programme beginnen mit einer Vorheizphase von einigen Minuten. Während der Vorheizphase leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte (5) auf.
Während der Vorheizphase können weder die Zeit noch die Temperatur geändert werden.
Wenn du die Vorheizphase abbrechen möchtest, drücke erneut auf die Taste des ausgewählten Programms; das Gerät wechselt automatisch zur nächsten Phase und die Kontrollleuchte für das Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Kontrollleuchte der Taste zum Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten auf die Kochplatte. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft automatisch ab. Wenn der Deckel nicht geöffnet wird, um Lebensmittel hinzuzufügen, bleibt das Gerät im Vorheizmodus.
Wenn Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, wird das Gerät vorübergehend angehalten und läuft automatisch weiter, sobald der Deckel wieder geschlossen wird. Es ist nicht erforderlich, erneut auf die Starttaste (19) zu drücken. Wenn Sie nach 3 Sekunden die Start-/Stopp-Taste (19) drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur durch Drücken der Pfeiltasten (3 und 4) zu drücken.

STANDBY-MODUS

Das Gerät schaltet sich aus, wenn 1 Mi-
Es findet keine Interaktion mit dem Bedienfeld statt. Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben, schaltet sich das Gerät aus, sobald die ausgewählte Funktion beendet oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattfindet.

MESSUNG in °C oder °F

Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Temperaturpfeiltaste (4) und die Brattaste (12), um die Temperaturanzeige von Grad Celsius (°C) auf Grad Fahrenheit (°F) umzustellen oder umgekehrt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Spritzschutz, der sich an der Innenseite des Deckels befindet, und waschen Sie ihn mit Wasser und Seife. Trocknen Sie ihn vollständig ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie das Tablett und den Korb mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Der Spritzschutz, die Kochplatte und der Korb sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

SPRITZSCHUTZ ENTFERNEN/BEFESTIGEN

Entferne den Spritzschutz vor dem ersten Gebrauch, zur Reinigung und nach jedem Gebrauch. Um ihn nach jedem Gebrauch zu entfernen, musst du warten, bis er vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen des Spritzschutzes

Drücke mit dem Daumen auf den seitlichen Clip und benutze die andere

Hand, um die Spritzschutzplatte zu entfernen.

- Den Spritzschutz anbringen

Klicken Sie den Spritzschutz hinter die seitlichen Laschen auf der linken Seite. Drücken Sie dann auf den Spritzschutz, bis der seitliche Clip auf der rechten Seite leicht nachgibt. Dadurch rastet der Spritzschutz wieder ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Achten Sie beim Kochen IMMER darauf, dass der Spritzschutz angebracht ist. Wenn dieser nicht verwendet wird, sammelt sich Öl auf dem Heizelement an, was zu Rauchentwicklung führen kann.
Stellen Sie sicher, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt, bevor Sie es einschalten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (1)

GRILLPROGRAMM (14)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Taste GRILL (14). Die Standardtemperatur ist HOCH: 205 °C / 400 °F und die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Drücken Sie die Tasten Grill (14) oder die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Temperatur einzustellen (niedrig, mittel, hoch, maximal), und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), wenn Sie die Garzeit von 1 min bis 30 min einstellen möchten.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.

- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.

- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und auf dem LED-Display erscheint „END". Halten Sie den Deckel nach dem Entnehmen der Speisen offen, damit das Gerät schneller abkühlt.

TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILLPROGRAMM

Die empfohlenen Temperaturstufen für häufig verwendete Zutaten sind unten aufgeführt.

NIEDRIG	MITTEL	HOCH	MAXIMAL
300 °F/150 °C Speck – Würstchen Bei Verwendung von dickflüssiger Barbecue-Sauce Hose	175 °C Tiefkühlfleisch Mariniertes Fleisch	205 °C Steaks Hähnchenflügel Ganze oder geviertelte Hähnchen Hotdog-Würstchen	450 °F/230 °C Gemüse Tiefkühlfisch Spieße

LUFTKOCHPROGRAMM (7)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Hauptgerät ein. Stellen Sie den Korb (E) auf die Platte und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Programmtaste AIR COOKING (7). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 18 Minuten. Drücken Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Temperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.

- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönt ein 5-maliges Piepsignal und die Anzeige für das Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.

- Öffne den Deckel und gib die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft an.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Zutaten während des Garvorgangs gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen herauszunehmen, oder Ofenhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Deckel geschlossen ist.

BRATPROGRAMM (12)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 218 °C/425 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 240 min einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.

- Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Signaltöne und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.

- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Topf. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft ab.

BACKPROGRAMM (11)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.

- Drücken Sie die Taste „Backen" (11). Die Standardtemperatur beträgt 175 °C/350 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Backtemperatur von 50 °C/120 °F bis 250 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie den Zeit-Einstellpfeil (3), um die Backzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.

- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte, es ertönen 5 Pieptöne und die Anzeige für die

Zutaten (6) leuchtet auf.

- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft ab.

ENTWÄSSERUNGSPROGRAMM (8)

- Setzen Sie den Kochboden (F) in das Gerät ein und geben Sie eine einzelne Schicht Zutaten auf den Boden des Töpfes. Setzen Sie den Korb (E) in den Topf ein und geben Sie eine weitere Schicht Zutaten auf den Boden des Korbs. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Dehydrieren“ (8). Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4) Stellen Sie die Gartemperatur auf einen Wert zwischen 50 °C/120 °F und 93 °C/200 °F ein und drücken Sie die Pfeiltasten (3) zur Zeiteinstellung, um die Garzeit auf einen Wert zwischen 0,5 Stunden und 24 Stunden einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, ändert sich jede Einstellung schnell um 30 Minuten.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Das Gerät muss nicht vorgewärmt werden.
- Wenn die Trocknungszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“. Nehmen Sie die Speisen heraus und schließen Sie den Deckel.

PIZZA-PROGRAMM (9)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Pizza-Taste (9). Die Standardtemperatur beträgt 195 °C/380 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Gartemperatur von 50 °C/120 °F bis 205 °C/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 min bis 90 min einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um das Vorheizen zu starten. Die Vorheizanzeige (5) leuchtet auf.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erlischt die Anzeige, es ertönen 5 Pieptöne und die Anzeige für das Hinzufügen von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
- Öffne den Deckel und lege die Pizza in die Form. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Backvorgang und der Timer läuft an.

KOCHPROGRAMM (10)

- Setzen Sie die Kochplatte (F) in das Hauptgerät ein. Geben Sie die Zutaten in die Pfanne und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Koch-Taste (10). Die Standardtemperatur beträgt 205 °C/400 °F und die Standardzeit 10 Minuten. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4) TEMP, um die Garttemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeit-Einstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Starttaste (19), um zu beginnen. Das Gerät heizt in diesem Programm nicht vor.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „END“.

MANUELLES PROGRAMM (13)

1. Dies ist ein spezielles Programm für verschiedene Lebensmittel und unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
2. Die Standardtemperatur beträgt 50 °C/120 °F und die Standardzeit 1 Minute. Verwenden Sie die Temperatur-Einstellpfeile (4), um die Kochtemperatur von 50 °C/120 °F bis 230 °C/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellpfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.

Empfehlungstabelle:

Anmerkungen:

- Verwenden Sie die Pfeiltasten „TIME“ nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Halten Sie die Pfeiltasten „TIME“ nach oben und unten 2 Sekunden lang gedrückt, um die Garzeit in Schritten von 5 Minuten zu ändern. Das Trocknungsprogramm ist auf Intervalle von 30 Minuten eingestellt.
- Verwenden Sie die Pfeile TEMP nach oben und unten, um die Kochtemperatur in Schritten von 5 °C zu ändern. / 10 °F. Drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Pfeiltasten „TEMP“ nach oben und unten, um die Kochtemperatur in Schritten von 10 °C / 30 °F zu ändern.

PROGRAMM	VOREINGESTELLTE ZEIT	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR	ZEIT-EINSTELLBEREICH	TEMPERATUR-EINSTELLBEREICH
Air Crisp (Knusprig Luft)	18 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
Trocknen (Trocken)	6 Std.	50 °C / 120 °F	30 Min.–24 Std.	50–90 °C / 120–200 °F
Pizza	25 Min	195 °C / 380 °F	1–90 Min.	50–205 °C / 120–400 °F
Braten (Geröstet)	25 Min	205 °C / 400 °F	1 Min. – 4 Std.	50–220 °C / 120–425 °F
Backen	25 Min	175 °C / 350 °F	1 Min. – 2 Std.	50–205 °C / 120–400 °F
Grillen	10 Min.	205 °C / 400 °F	1–60 Min.	50–230 °C / 120–450 °F
Grillen	20 Min	150 °C Niedrig / 300 °F 175 °C Mittel / 350 °F 205 °C Hoch (Standard) /400 °F 230 °C max. / 450 °F	1 Min. – 30 Min.	Nicht anpassbar
Manuell (Manuell)	1 min	50 °C / 120 °F	1 Min. – 2 Std.	50–230 °C 120–450 °F

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Der Korb, die Kochplatte und der Spritzschutz können mit einem Schwamm, einem neutralen Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um Beschädigungen an der Innenseite des Behälters zu vermeiden.
- Die Außenseite des Geräts kann mit einem weichen Baumwolltuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine giftigen oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Wiederverwendung gründlich ab.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1700 W

Spannung: 220–240 V Frequenz: 50–60 Hz

ENTSORGUNG

Ein Symbol mit einem durchgestrichenen Mülleimer auf Rädern bedeutet, dass Sie die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung dieser Art von Produkten kennen und [illegible] müssen.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als normalen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften. Elektrische und elektronische Geräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler unter Berücksichtigung der Fristen, die durch die in jedem Land geltenden Rechtsvorschriften festgelegt sind. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.

Hergestellt in China





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

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

ISL GmbH
D 20131 Oldenburg
www.isl-deutschland.com
+49 (0) dd1 95 07 0(4)

Postfach 202
2088, Aukoto
Best Direct (International) Benelux B.V.
28,3871VV N G %o•d,
info be ron.nt
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 \ 93 03 0 www.besidirect*.li
Kundtjänst Sveri e:
besidirect.se

isL iiALY s. r.l
Via Donizetti 3
www.isl-italy.com
industex@industex.com