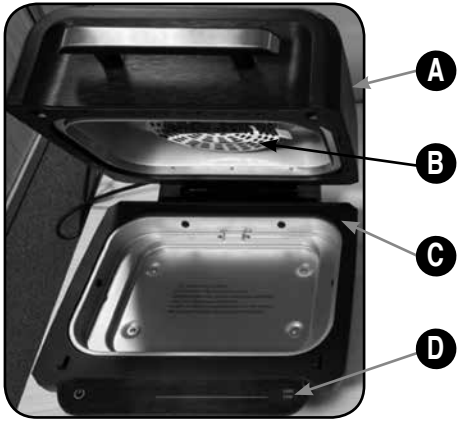
Chef-O-Matic®

8 IN 1 SUPREME

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



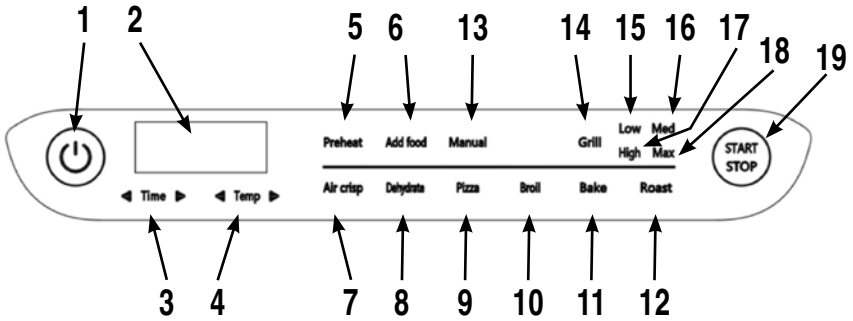
International patents pending. All imitations will be prosecuted.
CHEF-O-MATIC® is a registered EU trade mark.


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

GENERAL AND SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions completely before using the appliance.
2. This appliance is intended for household use only. Do not use it for any purpose other than those specified in this manual.
3. Do not immerse the cord, plug or appliance in water.
4. Before use, untie all cables at the rear of the appliance.
5. During cooking or at the end of cooking the appliance reaches very high temperatures even on the external surfaces. Do not touch the appliance to avoid burns.
6. Do not touch the hot surfaces of the appliance without protecting your hands with heat-resistant mittens or tongs.
7. Check the condition of the power cord. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
8. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged. Return the appliance to the nearest authorised dealer if the cord or plug is damaged. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself to avoid electrical hazards.
9. Any maintenance or repair should be carried out by a professional.
10. The plug of the appliance must fit snugly into the socket. Do not modify the plug.
11. Do not touch the plug with wet hands and do not unplug the appliance with wet hands.
12. Make sure that the voltage indicated on the rating label matches the current voltage before plugging in the appliance.
13. Never pull on the power cord when lifting, carrying or unplugging the appliance.
14. Do not coil the cord around the appliance.
15. Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot surfaces of the appliance.
16. If the casing of the appliance breaks, unplug it immediately from the mains socket to avoid electric shock.
17. Do not operate the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it is leaking.
18. Use the appliance only indoors and on dry surfaces. The appliance is not suitable for outdoor use.
19. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface that will support the weight of the appliance.
20. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Switch off the appliance before unplugging it.
21. Keep the work area clean and well lit. Dark and cluttered work areas are accident prone.
22. Use only accessories recommended by the manufacturer to avoid damage or injury.
23. You must leave a minimum of 16 cm of space at the top and all around the appliance to allow for proper air circulation.
24. This appliance must not be operated on a timer or by remote control.
25. Keep away from flammable materials.
26. Use only with edible food.
27. Do not place the following materials inside the appliance: paper, cardboard, plastic, fabrics or other flammable materials.
28. During operation, the lid must not be opened to move the trays or other accessories to avoid burns caused by high temperatures or cooking liquids.
29. Do not cover the appliance or place anything on the appliance. Do not obstruct the hot air outlet.
30. Do not use as an immersion fryer.
31. This appliance can be used by

children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised and over 8 years of age.
32. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
33. Exercise extreme caution when the product is in use and children are nearby. The temperature of the door and other accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
34. This appliance is not a toy. Supervise children so that they do not play with the appliance.

PARTS AND COMPONENTS
A- Cover
B- Removable splash guard
C- Main unit
D- Control panel
E- Air frying basket
F- Cooking tray
G- Cleaning brush

CONTROL PANEL
1- Power on/off
2- Display
3- Time setting
4- Temperature setting
5- “Pre-heating” indicator
6- “add food” indicator
7- “Air frying” programme
8- “dehydrate” programme
9- “Pizza” programme
10- “Broil” programme
11- “Bake” programme
12- Programme “roast”.
13- Programme “manual”.
14- Programme “grill”.
15- Low grill temperature button
16- Medium grill temperature button
17- High grill temperature button
18- Maximum grill temperature button
19- Start/stop button

Note: The display shows time and temperature alternately.

PROGRAMS
- Air Crisp (7) : For air frying foods with little or no oil for a crispy finish, e.g. French fries.
- Dehydrate (8): for dehydrating fruit and vegetables.
- Pizza (9): for cooking pizza
- Broil (10): for defrosting and cooking.
- Baking (11): for baking cakes, pies, desserts and more.
- Roasting (12): for roasting meats, vegetables, etc.
- Manual (13) is an additional manual time and temperature adjustment function for different types of food and different flavours.
- Grill (14): for grilling.

OPERATING BUTTONS AND INDICATOR LIGHTS
- Power On/Off Button (1)
Once the unit is plugged in, press the power button to turn the unit on. It will enter standby mode, and the power button lights and the display will turn on. Pressing this button during cooking stops the function and turns the unit off.
Once the cooking process is finished, the unit will beep 5 times and the display will show “END.” The button lights will turn off except the Power button, then the heating element will stop working. The motor will continue to run for 1 minute before the display turns off. All lights will turn off, and the machine will be in off mode.
If you need to stop operation press this button at any time.

- Time setting (3)
Allows you to adjust the cooking time in any function.
Pressing the arrows will make one-minute adjustments.
Pressing the arrows for more than 2 seconds will result in 5-minute adjustments.
Then press the Start/Stop button (19) to start cooking.

- Temperature setting (4)
The arrows allow you to adjust the temperature in any function.
Pressing the arrows will make 5ºC adjustments.
Pressing the arrows for more than 2 seconds will result in 10ºC adjustments.
Then press the Start/Stop button (19) to start cooking.
When using the Grill function, the temperature is automatically adjusted to four levels: low (15), medium (16), high (17), maximum (18).
- Start/stop button (19)
After selecting the programme and setting the time and temperature if necessary, press the start/stop button (19) to start cooking.

Important:
After selecting the preset programme and pressing

the start button (19), the preheating phase will start. All preset programmes start with a few minutes of preheating. During the preheating phase, the corresponding indicator light (5) will light up.
The preheating phase does not allow time or temperature adjustments.
If you wish to cancel the preheating phase, press the button of the selected programme again; it will automatically go to the next phase and the add food indicator light will come on (6).
When preheating is complete, the unit will beep and the add food button light (6) will come on.
Open the cover and place the ingredients on the cooktop. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down automatically. If the cover is not opened to add the food, the unit will continue to operate in preheating mode.
If you open the cover during the cooking process, the unit will stop temporarily and resume operation automatically when the cover is closed. It is not necessary to press the start button (19) again. After 3 seconds, pressing the start/stop button (19) will pause the cooking process.
During the cooking process, the time and temperature can be adjusted by pressing the arrow buttons (3 and 4).

STANDBY MODE
The unit will switch off if there is no interaction with the control panel for 1 minute. If a programme has been selected, the unit will switch off if the selected function is stopped or cancelled and there is no interaction with the control panel for 5 minutes.
MEASUREMENT IN ºC or ºF
In standby mode, press both the Temperature arrow button (4) and the Roast button (12) to change the temperature measurement from degrees Celsius (ºC) to degrees Farenheit (°F) or vice versa, the displayed option will be confirmed within three seconds.
BEFORE FIRST USE
- Remove all packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Pay particular attention to the operating instructions and warnings to avoid injury or property damage.
- Remove the splash guard, located on the inside of the cover, and wash it with soap and water. Dry it completely and put it back in its place.
- Wash the tray and basket with warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- The splash guard, cooking tray and basket are also dishwasher safe.
- NEVER clean the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

REMOVING/ATTACHING THE SPLASH GUARD
Remove the splash guard before first use for cleaning and after each use. To remove it after each use you must wait for it to cool down completely.

- Removing the splash guard
Press the side clip with your thumb and use your other hand to remove the splash guard plate.

- Fit the splash guard
Fit the splash guard behind the side tabs located on the left. Then push the splash guard in until the side clip on the right gives slightly. The splash guard will then snap back into place.

HOW TO USE
ALWAYS ensure that the splash guard is fitted when cooking. If not used, oil will accumulate on the heating element, which may cause smoke to appear.
Make sure the unit is plugged in before turning it on. Press the power button (1)
GRILL PROGRAMME (14)
- Place the cooking tray (F) inside the main unit and close the cover.
- Press the GRILL button (14) . The default temperature is HIGH: 205 ºC /400ºF and the default time is 20 minutes. Press the Grill buttons (14) or the temperature setting arrows (4) to set the temperature (low, medium, high, maximum) and press the time setting arrows (3) if you want to set the cooking time from 1 min to 30 min.
- Press the start button(19) to start preheating. The preheat indicator (5) will illuminate.
- When preheating is complete, the light will go out; 5 beeps will sound and the add food indicator (6) will light up.
- Open the cover and place the ingredients in the tray. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down.
- When the cooking time is completed, the unit will beep 5 times and "END" will appear on the LED display. Keep the cover open after removing food to allow the unit to cool down more quickly.

TEMPERATURE GUIDE FOR THE GRILL PROGRAMME
The recommended temperature levels for common ingredients are shown below.

LOW	MEDIUM	HIGH	MAXIMUM
300°F/150ºC Bacon- Sausages When using thick barbecue sauce Calzones	350°F/175ºC Frozen meats Marinated meat	400 °F/205ºC Steaks Chicken wings Whole or quartered chicken Hot dog sausages	450°F/230ºC Vegetables Frozen fish Kebabs

AIR CRISP PROGRAMME (7)
- Place the cooking tray (F) inside the main unit. Place the basket (E) on the tray and close the cover.
- Press the AIR CRISP programme button (7). The default temperature is 205ºC/400 °F and the default time is 18 minutes. Press the temperature adjustment arrows (4) to adjust the temperature from 50 ºC/120ºC to 230ºC/450 °F and press the time adjustment arrows (3) to adjust the cooking time from 1 minute to 60 minutes.
- Press the start button (19) to start preheating. The preheat indicator (5) will light up.
- When preheating is complete, the light will go out; 5 beeps will sound and the add food light (6) will come on.
- Open the cover and place the ingredients in the basket. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down.
NOTE: For best results, we recommend stirring the ingredients occasionally during cooking. When you open the cover, the unit will stop. Use tongs to remove food or oven mitts to shake the basket. When finished, replace the basket and close the cover. Cooking will resume automatically after the cover is closed.
ROASTING PROGRAMME (12)
- Place the cooking tray (F) inside the main unit and close the cover.
- Press the Roast button (12). The default temperature is 205ºC/400 °F and the default time is 25 minutes. Use the temperature adjustment arrows (4) to adjust the cooking temperature from 50ºC/120 °F to 218ºC/ 425 °F and press the time adjustment arrows (3) to adjust the cooking time from 1 min to 240 min.
- Press the start button (19) to start preheating. The preheat indicator (5) will light up.
- When preheating is complete, the light will go out, a 5 beeps will sound and the add food indicator (6) will light up.
- Open the cover and place the ingredients in the container. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down.
BAKING PROGRAMME (11)
- Place the baking tray (F) inside the main unit and close the cover.
- Press the Bake button (11). The default temperature is 175ºC/350 °F and the default time is 25 minutes. Use the temperature adjustment arrows (4) to adjust the cooking temperature from 50ºC/120 °F to 250ºC/400 °F and press the time adjustment arrow (3) to adjust the cooking time from 1 min to 120 min.
- Press Start button (19) to start preheating. The preheat indicator (5) will light up.
- When preheating is complete, the light will go out, a 5 beeps will sound and the add food indicator (6) will light up.
- Open the cover and place the ingredients in the cooking vessel. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down.

DEHYDRATE PROGRAMME (8)
- Place the cooking tray (F) in the unit, then add a single layer of ingredients to the bottom of the container. Place the basket (E) in the pan and add another layer of ingredients to the bottom of the basket. Close the cover.
- Press the Dehydrate button (8). The default temperature is 50ºC/120 °F and the default time is 360 minutes. Use the temperature adjustment arrows (4) to adjust the cooking temperature from 50ºC/120 °F to 93ºC/200 °F and press the time adjustment arrows (3) to adjust the cooking time from 0.5 h to 24 h. If you press and hold the arrow buttons for more than 2 seconds, each setting changes rapidly by 30 minutes.
- Press the Start button (19) to start. It is not necessary to preheat the unit.
- When the dehydration time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display. Remove the food and close the cover.
PIZZA PROGRAMME (9)
- Place the baking tray (F) inside the main unit and close the cover.
- Press the Pizza button (9). The default temperature is 195ºC/ 380 °F and the default time is 25 minutes. Use the temperature adjustment arrows (4) to adjust the cooking temperature from 50ºC/120 °F to 205ºC/400 °F and press the time adjustment arrows (3) to adjust the cooking time from 1 min to 90 min.
- Press the Start button (19) to start preheating. The preheat indicator (5) will light up.
- When preheating is complete, the light will go out; 5 beeps will sound and the add food indicator (6) will light up.
- Open the cover and place the pizza in the tray. Once the cover is closed, cooking will start and the timer will start counting down.

BROIL PROGRAMME (10)
- Place the cooking tray (F) inside the main unit. Place the ingredients in the pan and then close the cover.
- Press the Broil button (10). The default temperature is 205ºC/ 400 °F and the default time is 10 minutes. Use the temperature adjustment arrows (4) TEMP to set the cooking temperature 50ºC/ 120 °F to 230ºC/ 450 °F and press the time adjustment arrows (3) to set the cooking time from 1 min to 60 min.
- Press the Start button (19) to start. The unit does not preheat in this programme.
- When the cooking time is completed, the unit will beep and “END” will appear on the display.

MANUAL PROGRAMME (13)
1. This is a special programme for different foods and different flavours.
2. The default temperature is 50ºC/ 120 °F and the default time is 1 min. Use the temperature adjustment arrows (4) to adjust the cooking temperature from 50ºC/120 °F to 230ºC/450 °F and press the time adjustment arrows (3) to adjust cooking time from 1min to 120 minutes.

Table of recommendations:

PROGRAM	PRESET TIME	PRESET TEMPERATURE	TIME SETTING RANGE	TEMPERATURE SETTING RANGE
Air crisp	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate	6h	50 C /120F	30min-24h	50-90C /120-200F
Pizza	25min	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast	25min	205C / 400F	1min-4h	50-220C /120-425F
Bake	25min	175C / 350F	1min-2h	50-205C / 120-400F
Broil	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill	20min	150C Low / 300F 175C Med / 350F 205C High(default) /400F 230C Max / 450F	1min-30min	Not adjustable
Manual	1min	50C / 120F	1min-2h	50-230C 120-450F

Notes:
- Use the TIME up and down arrows to change the cooking time in 1 minute increments. Press the TIME up and down arrows for 2 seconds to change the cooking time in 5 minute intervals. The dehydration programme is set with 30 minute intervals.
- Use the TEMP up and down arrows to change the cooking temperature, in 5 °C / 10 °F steps. Press the TEMP up and down arrows for 2 seconds to change the cooking temperature in 10°C / 30°F steps.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Unplug the appliance and allow it to cool completely.
- The basket, cooking tray and splash guard can be washed with a sponge with neutral detergent and water. These parts can also be washed in a dishwasher.
- Do not use abrasive scouring pads to avoid damaging the inner surface of the tray.
- The external surfaces of the machine can be cleaned with a soft cotton cloth.
- Do not use toxic or corrosive products.
- Dry all parts thoroughly before reuse.
- Do not clean the heating tube.
- Do not immerse the machine in water or any other liquid.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Power: 1700 W
Voltage: 220-240 V
Frequency: 50-60Hz



HOW TO DISPOSE OF MATERIALS
A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product.
Do not dispose of this product as you would other household waste. Dispose of this device in accordance with the corresponding local regulations.
Electrical and electronic devices contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

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

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

Made in China

INDICACIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD

1. Lea completamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro uso que no esté especificado en este manual.
3. No sumerja el cable, enchufe ni el aparato en agua.
4. Antes de usar desate todos los cables que hay en la parte posterior.
5. Durante la cocción o al terminar la cocción el aparato alcanza temperaturas muy elevadas incluso en las superficies externas. No toque el aparato para evitar quemaduras.
6. No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas o agarradores resistentes al calor.
7. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva el aparato al distribuidor autorizado más cercano si el cable o el enchufe están dañados. No intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo para evitar riesgos eléctricos.
9. Cualquier mantenimiento o reparación debe ser realizado por un profesional.
10. El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.
11. No toque el enchufe con las manos mojadas ni desenchufe el aparato con las manos mojadas.
12. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de potencia coincide con el voltaje de la corriente antes de enchufar el aparato.
13. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
14. No enrolle el cable alrededor del aparato.
15. No deje que el cable de alimentación quede colgando ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
16. Si la carcasa del aparato se rompe, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas.
17. No utilice el aparato si ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si presenta fugas.
18. Utilice el aparato solamente en interiores y sobre superficies secas. El aparato no es apto para uso en exteriores.
19. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable que soporte el peso del aparato.
20. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de desenchufarlo.
21. Mantenga la zona de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas de trabajo oscuras y desordenadas propician los accidentes.
22. Utilice solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.
23. Debe dejar un mínimo de 16 cm de espacio en la parte superior y alrededor de todo el aparato para permitir la correcta circulación del aire.
24. Este aparato no puede ponerse en funcionamiento con un temporizador o a través de un control remoto.
25. Mantener alejado de materiales inflamables.
26. Solo se puede usar con alimentos comestibles.
27. No colocar dentro del aparato los siguientes materiales: papel, cartón, plástico, tejidos o materiales inflamables.
28. Durante el funcionamiento no se debe abrir la tapa para mover las bandejas u otros accesorios para evitar quemaduras causadas por las altas temperaturas o por los líquidos de cocción.

29. No cubra el aparato ni coloque nada sobre el aparato. No obstruya la salida de aire caliente.
30. No usar como freidora de inmersión.
31. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
32. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.
33. Extreme la precaución cuando use el producto y haya niños cerca. La temperatura de la puerta y otras superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
34. Este aparato no es un juguete. Supervise a los niños para que no jueguen con el aparato

PARTES Y COMPONENTES
A- Cubierta
B- Protector de salpicaduras extraíble
C- Unidad principal
D- Panel de control
E- Cesta para freír con aire
F- Bandeja de cocción
G- Cepillo de limpieza

PANEL DE CONTROL
1- Encendido/apagado
2- Pantalla
3- Ajuste de tiempo
4- Ajuste de temperatura
5- Indicador de “precalentamiento”
6- Indicador de “añadir alimentos”
7- Programa “cocción por aire”
8- Programa “deshidratar”
9- Programa “pizza”
10- Programa “cocción”
11- Progrma “hornear”
12- Programa “asar”
13- Programa “maual”
14- Programa “parrilla”
15- Botón temperatura parrila baja
16- Botón temperatura parrilla media
17- Botón temperatura parrilla alta
18- Botón temperatura parrilla máxima
19- Inicio /parada

Nota: la pantalla muestra el tiempo y la temperatura alternativamente

PROGRAMAS
- Cocción por aire (7) : Para cocinar alimentos con poco o nada de aceite y conseguir un acabado crujiente, como por ejemplo patatas fritas.
- Deshidratar (8): para deshidratar frutas y verduras.
- Pizza (9): para cocinar pizza
- Cocción (10): para descongelar y para cocinar
- Hornear (11): para hornear pasteles, tartas, postres y más.
- Asar (12): para asar carnes, verduras, etc.
- Manual (13) es una función adicional de ajuste manual de tiempo y temperatura para diferentes tipos de alimentos y diferentes sabores.
- Parrilla(14): para cocinar a la parrilla.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO Y LUCES INDICADORAS
- Botón de encendido/ apagado (1)
Una vez que la unidad este enchufada, presione el botón de encendido para encender la unidad. Entrará en modo de espera, las luces del botón de encendido y la pantalla se encenderán.
Si presiona este botón durante la cocción, se detiene la función y se apaga la unidad.
Una vez finalizado el proceso de cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará “END”, las luces de los botones se apagarán excepto el botón de Encendido, el elemento calefactor dejará de funcionar, el motor seguirá funcionando durante 1 minuto, luego la pantalla se apagará, todas las luces se apagarán, y la máquina quedará en modo apagado.
Si necesita detener el funcionamiento pulse este botón en cualquier momento.

- Ajuste de tiempo (3)
Permiten ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.
Al presionar las flechas se realizarán ajustes de un minuto.
Si presiona las flechas durante más de 2 segundos se realizarán ajustes de 5 minutos.
Pulse a continuación el botón Inicio /parada (19) para comenzar a cocinar.

- Ajuste de temperatura (4)
Las flechas permiten ajustar la temperatura en cualquier función.
Al presionar las flechas re realizarán ajustes de 5ºC
Si presiona las flechas durante más de 2 segundos se realizarán ajustes de 10ºC
Pulse a continuación el botón Inicio /parada (19) para comenzar a cocinar.
Cuando utilice la función Grill, la temperatura se ajusta de manera automática a cuatro niveles:

baja (15), media (16), alta (17), máxima (18)

- Botón inicio/parada(19)
Tras seleccionar el programa y ajustar tiempo y temperatura en caso necesario pulse el botón inicio/parada (19) para dar comenzar a cocinar.

Importante:
Tras seleccionar el programa preestablecido y pulsar el botón de inicio (19), dará comienzo la fase de precalentamiento.
Todos los programas preestablecidos comienzan con unos minutos de precalentamiento. Durante la fase de precalentamiento se encenderá la luz indicadora correspondiente (5).
La fase de precalentamiento no permite ajustes de tiempo o temperatura.
Si desea cancelar la fase de precalentamiento pulse nuevamente el botón del programa seleccionado, se pasará automáticamente a la siguiente fase y se encenderá la luz que indica añadir los alimentos (6)
Cuando se complete el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y se encenderá la luz del botón añadir alimentos (6).
Abra la cubierta y coloque los ingredientes en la placa de cocción. Una vez cerrada la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás automáticamente. Si no se abre a cubierta para agregar los alimentos, la unidad seguirá funcionando en el modo de precalentamiento
Si abre la cubierta durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá temporalmente y retomará el funcionamiento de manera automática al cerrar la cubierta. No es necesario presionar el botón ded inicio (19) nuevamente. Después de 3 segundos, si presiona el botón de inicio/parada (19), se pausará el proceso de cocción.
Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando los botones de flechas (3 y 4).

MODO DE ESPERA
La unidad se apagará si no hay ninguna interacción con el panel de control durante 1 minuto. En caso de haber seleccionado un programa, la unidad se apagará si la función elegida se detiene o cancela y no hay ninguna interacción con el panel de control durante 5 minutos.
MEDICION EN ºC o ºF
En el modo de espera, presione a la vez el botón de flecha Temperatura (4) y el botón Asar (12) para cambiar la medición de temperatura de grados centígrados (ºC) a grados Farenheit (°F) o viceversa, la opción que aparezca en pantalla quedará confirmada en tres segundos.

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva de la unidad.
- Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual detenidamente. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento y advertencias para evitar lesiones o daños a la propiedad.
- Retire el protector de salpicaduras, ubicado en el interior de la cubierta y lávelo con agua y jabón. Séquelo completamente y vuelva a colocarlo en su sitio.
- Lave la bandeja y la cesta con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente.
- El protector de salpicaduras, la bandeja de cocción y la cesta son también aptos para lavavajillas.
- NUNCA limpie la unidad principal en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

QUITAR/PONER EL PROTECTOR DE SALPICADURAS
Retire el protector contra salpicaduras antes del primer uso para limpiarlo y después de cada uso. Para retirarlo después de cada uso debe esperar a que se enfríe completamente-
- Quitar el protector contra salpicaduras
Presione con el pulgar el clip lateral y use la otra mano para extraer la placa protectora de alpicaduras
- Poner el protector de salpicaduras
Encaje el protector por detrás de las pestañas laterales ubicadas en la izquierda. Luego empuje el protector hasta que el clip lateral de la derecha ceda ligeramente. De esta manera el protector quedará nuevamente encajado.

MODO DE USO
SIEMPRE asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté instalado cuando cocine. Si no lo utiliza, se acumulará aceite en el elemento calefactor, lo que puede provocar humo.
Asegúrese de que la unidad esté enchufada antes de encenderla. Presione el botón de encendido(1)
PROGRAMA PARRILLA (14)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la unidad principal y cierre la cubierta.
- Presione el botón PARRILLA (14) . La temperatura predeterminada es ALTA: 205 ºC /400 ºF y el tiempo predeterminado es de 20 minutos. Presione los botones Grill (14) o las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura (baja, media, alta, máxima) y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) si desea ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 30 min.
- Presione el botón inicio(19) para comenzar a precalentar. Se iluminará el indicador de precalentamiento (5)
- Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará, se emitirá un pitido de 5 pitidos y se encenderá el indicador de añadir alimentos (6)
- Abra la cubierta y coloque los ingredientes en la bandeja. Una vez cerrada la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Cuando se complete el tiempo de cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y aparecerá “END” en la pantalla LED. Mantenga la cubierta abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente.

GUIA DE TEMPERATURAS PARA EL PROGRAMA PARRILLA
A continuación se muestran los niveles de temperatura recomendados para ingredientes comunes.

BAJA	MEDIA	ALTA	MAXIMA
300°F/150ºC Bacon- Salchichas Cuando se use salsa barbacoa espesa Calzones	350°F/175ºC Carnes congeladas Carne marinada	400 °F/205ºC Bistecks Alitas de pollo Pollo entero o a cuartos Salchichas para perritos calientes	450°F/230ºC Verduras Pescado congelado Kebabs

PROGRAMA COCCION POR AIRE (7)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la unidad principal. Coloque la cesta (E) sobre la bandeja y cierre la cubierta.
- Presione el botón del programa COCCION POR AIRE (7). La temperatura predeterminada es 205ºC/400 ºF y el tiempo predeterminado es 18 minutos. Presione las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de 50 ºC/120ºC a 230ºC/450 ºF y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 1 minuto a 60 minutos.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar a precalentar. El indicador de precalentamiento (5) se encenderá.
- Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará, se emitirá un pitido de 5 sonidos y se encenderá la luz de añadir alimentos (6)
- Abra la cubierta y coloque los ingredientes en la cesta. Una vez que se cierra la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
NOTA: Para obtener mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes alguna vez durante la cocción. Cuando abra la cubierta, la unidad se detendrá. Utilice pinzas para remover los alimentos o guantes de cocina para agitar la cesta. Cuando termine, vuelva a colocar la cesta y cierre la cubierta. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la cubierta.

PROGRAMA ASAR (12)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la unidad principal y cierre la cubierta.
- Presione el botón asar (12). La temperatura predeterminada es 205ºC/400 °F y el tiempo predeterminado es 25 minutos. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de cocción de 50ºC/120 °F a 218ºC/ 425 °F y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 240 min.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar a precalentar. El indicador de precalentamiento (5) se encenderá.
- Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará, se emitirá un pitido de 5 pitidos y se encenderá el indicador de añadir alimentos (6)
- Abra la cubierta y coloque los ingredientes en el recipiente. Una vez que se cierra la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

PROGRAMA HORNEAR (11)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la unidad principal y cierre la cubierta.
- Presione el botón hornear (11). La temperatura predeterminada es 175ºC/350 °F y el tiempo predeterminado es de 25 minutos. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de cocción de 50ºC/120 °F a 250ºC/400 ºF y presione Flecha de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 120 min.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar a precalentar. El indicador de precalentamiento (5) se encenderá.
- Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará, se emitirá un pitido de 5 pitidos y se encenderá el indicador de añadir alimentos (6)
- Abra la cubierta y coloque los ingredientes en el recipiente de cocción. Una vez que se cierra la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

PROGRAMA DESHIDRATAR (8)
- Coloque la bandeja de cocción (F) en la unidad, luego agregue una sola capa de ingredientes al fondo del recipiente. Coloque la cesta (E) en el recipiente y agregue otra capa de ingredientes en el fondo de la cesta. Cierre la cubierta.
- Presione el botón deshidratar (8). La temperatura predeterminada es 50ºC/120 °F y el tiempo predeterminado es 360 minutos. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de cocción de 50ºC/120 °F a 93ºC/200 ºF y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 0,5 h a 24 h. Si mantiene presionados los botones de flecha durante más de 2 segundos, cada ajuste cambia rápidamente en 30 minutos.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar. No es necesario precalentar la unidad.
- Cuando se complete el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “END” en la pantalla. Retire la comida y cierre la cubierta.

PROGRAMA PIZZA (9)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la

unidad principal y cierre la cubierta.
- Presione el botón Pizza (9). La temperatura predeterminada es 195ºC/ 380 °F y el tiempo predeterminado es 25 minutos. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de cocción de 50ºC/120 °F a 205ºC/400 °F y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 90 min.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar a precalentar. El indicador de precalentamiento (5) se encenderá.
- Cuando se complete el precalentamiento, la luz se apagará, se emitirá un pitido de 5 pitidos y se encenderá el indicador de añadir alimentos (6)
- Abra la cubierta y coloque la piza en la bandeja. Una vez que se cierra la cubierta, comenzará la cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

PROGRAMA COCCION (10)
- Coloque la bandeja de cocción (F) dentro de la unidad principal. Coloque los ingredientes en el recipiente y luego cierre la cubierta.
- Presione el botón cocción (10). La temperatura predeterminada es 205ºC/ 400 °F y el tiempo predeterminado es 10 minutos. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) TEMP para ajustar la temperatura de cocción 50ºC/ 120 °F a 230ºC/ 450 °F y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar el tiempo de cocción de 1 min a 60 min.
- Presione el botón inicio (19) para comenzar. La unidad no se precalienta en este programa.
- Cuando se complete el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END" en la pantalla.

PROGRAMA MANUAL (13)
1. Es un programa especial para diferentes alimentos y diferentes sabores.
2. La temperatura predeterminada es 50ºC/ 120 °F y el tiempo predeterminado es 1 min. Utilice las flechas de ajuste de temperatura (4) para ajustar la temperatura de cocción de 50ºC/120 °F a 230ºC/450 °F y presione las flechas de ajuste de tiempo (3) para ajustar tiempo de cocción de 1min a 120 minutos.

Tabla de recomendaciones:

PROGRAMA	TIEMPO PREDETERMINADO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE AJUSTE DE TIEMPO	RANGO DE AJUSTE DE TEMPERATURA
Air crisp	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate	6h	50 C /120F	30min-24h	50-90C /120-200F
Pizza	25min	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast	25min	205C / 400F	1min-4h	50-220C /120-425F
Bake	25min	175C / 350F	1min-2h	50-205C / 120-400F
Broil	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill	20min	150C Low / 300F 175C Med / 350F 205C High(default) /400F 230C Max / 450F	1min-30min	Not adjustable
manual	1min	50C / 120F	1min-2h	50-230C 120-450F

Notas:
- Utilice las flechas de TIEMPO hacia arriba y hacia abajo para cambiar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. Presione las flechas de TIEMPO hacia arriba y hacia abajo durante 2 segundos para cambiar el tiempo de cocción en intervalos de 5 minutos. El programa de deshidratación se ajusta con intervalos de 30 minutos.
- Utilice las flechas TEMP hacia arriba y hacia abajo para cammbiarr la temperatura de cocción, en intervalos de 5 °C / 10 °F. Presione las flechas TEMP hacia arriba y hacia abajo durante 2 segundos para cambiar la temperatura de cocción en intervalos de 10°C / 30°F.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
- La cesta, la bandeja de cocción y el protector de salpicaduras pueden lavarse con una esponja con detergente neutro y agua. Estas piezas también pueden lavarse en lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos para evitar dañar la superficie interior de la bandeja.
- Las superficies externas de la máquina se pueden limpiar con un paño suave de algodón.
- No use productos tóxicos o corrosivos
- Seque bien todas las piezas antes de volver a usarlas.
- No limpie el tubo calefactor.
- No sumerja la máquina en agua ni en ningún otro líquido.

ESPECIFICACIONES TECNICAS
Potencia: 1700 W
Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50-60Hz



COMO DESHACERSE DE MATERIALES
El símbolo de un cubo de basura tachado significa que debe informarse y seguir la normativa local sobre la eliminación de este tipo de productos.
No elimine este producto como lo haría con otros residuos domésticos. Elimine este aparato de acuerdo con la normativa local correspondiente.
Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que pueden tener efectos nocivos para el medio ambiente y/o la salud humana y deben reciclarse adecuadamente.

GARANTIA
Este producto está cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos estipulados por la legislación vigente en cada país.
Esta garantía no cubre los daños derivados de un uso indebido, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o una manipulación incorrecta.

Fabricado en China

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ
1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
3. Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant toute utilisation, détachez tous les câbles à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou en fin de cuisson, l'appareil atteint des températures très élevées, même sur les surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants ou des poignées résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagée. Retournez l'appareil au revendeur agréé le plus proche si le cordon ou la prise est endommagée. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.
9. Tout entretien ou réparation doit être effectué par un professionnel.
10. La prise de l'appareil doit être bien insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.
11. Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
12. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension actuelle.
13. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
14. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise de courant afin d'éviter tout choc électrique.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
18. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil.
20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Eteignez l'appareil avant de le débrancher.
21. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées sont propices aux accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm en haut et tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande.
25. Tenir à l'écart des matériaux inflammables.
26. N'utilisez l'appareil qu'avec des aliments comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissus ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, le couvercle ne doit pas être ouvert pour déplacer les plateaux ou d'autres accessoires afin d'éviter les brûlures causées par les températures élevées ou les liquides de cuisson.
29. Ne pas couvrir l'appareil ni placer quoi que ce soit sur l'appareil. Ne pas obstruer la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient supervisés et âgés de plus de 8 ans.
32. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
33. Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil est utilisé et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS
A- Couvercle
B- Protection amovible antiéclaboussures
C- Unité principale
D- Panneau de contrôle
E- Panier de friture à air
F- Plateau de cuisson
G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE CONTRÔLE
1- Bouton d'allumage
2- Ecran
3- Réglage de l'heure
4- Réglage de la température
5- Indicateur "Preheat " (Préchauffage)
6- Indicateur "Add food" (Ajouter un aliment)
7- Programme "Air Crisp" (Friture à air chaud)
8- Programme "Dehydrate" (Déshydratation)
9- Programme "Pizza"
10- Programme "Broil" (Cuisson)
11- Programme "Bake" (Cuisson au four)
12- Programme "Roast" (Rôtir)
13- Programme "Manual"
14- Programme "Grill" (Griller sur le grill)
15- Touche de température basse du grill
16- Touche de température moyenne du grill
17- Touche de température élevée du grill
18- Touche de température maximale du grill
19- Bouton "Start/Stop" (Marche/Arrêt)

Note : L'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES
- Air Crisp (7) : Pour la cuisson d'aliments avec pas ou peu d'huile pour une finition croustillante, par exemple les frites.
- Dehydrate (8) : Déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : Cuire une pizza
- Broil (10) : Pour la décongélation et la cuisson
- Bake (11) : Pour préparer des gâteaux, des tartes,

des desserts, etc.
- Roast (12) : Pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Manual (13) : c'est une fonction supplémentaire de réglage manuel de la durée et de la température pour différents types d'aliments et différentes saveurs.
- Grill (14) : Pour les grillades.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS LUMINEUX
-Bouton d'allumage (1)
Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton d'allumage pour le mettre en marche. L'appareil passe en mode veille, le bouton d'allumage et l'écran s'allument.
Une pression sur cette touche pendant la cuisson arrête la fonction en cours et éteint l'appareil.
Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émet 5 bips et l'écran affiche "END", les voyants des boutons s'éteignent (à l'exception du bouton d'allumage), l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, puis l'écran et tous les voyants s'éteignent et l'appareil se met en mode éteint.
Si vous devez arrêter le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur ce bouton à n'importe quel moment.

- Réglage de l'heure (3)
Les flèches permettent de régler le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction.
Chaque pression sur les flèches permet d'effectuer un ajustement par minute.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, vous obtiendrez des ajustements de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur la touche "Start/Stop" (19) pour lancer la cuisson.

- Réglage de la température (4)
Les flèches permettent de régler la température dans n'importe quelle fonction.
Chaque pression sur les flèches permet d'effectuer un ajustement de 5ºC.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, vous obtiendrez des ajustements de 10°C.
Appuyez ensuite sur la touche "Start/Stop" (19) pour lancer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction "Grill", la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : basse (15), moyenne (16), haute (17), maximale (18).

- Bouton "Start/Stop" (19)
Après avoir sélectionné le programme souhaité et réglé la durée et la température si nécessaire, appuyez sur la touche "Start/Stop" (19) pour lancer la cuisson.

Important :
Après avoir sélectionné le programme préréglé et appuyé sur le bouton "Start/Stop" (19), la phase de préchauffage commence.
Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, l'indicateur "Preheat" (5) s'allume.
La phase de préchauffage ne permet pas de réglages de durée ou de température.
Si vous souhaitez interrompre la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur la touche du programme sélectionné, il passera automatiquement à la phase suivante et l'indicateur "Add Food" (6) s'allumera.
Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'indicateur "Add Food" (6) s'allume.
Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et la minuterie commence à décompter automatiquement.
Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continuera à fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrêtera temporairement et reprendra automatiquement son fonctionnement lorsque le couvercle sera refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur la touche "Start/Stop" (19). Après 3 secondes, si vous appuyez sur la touche "Start/Stop" (19), la cuisson s'interrompt.
Pendant la cuisson, la durée et la température peuvent être réglées en appuyant sur les touches fléchées (3 et 4).

MODE VEILLE
L'appareil s'éteint s'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si vous avez sélectionné un programme, l'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée est arrêtée ou annulée et qu'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de commande pendant 5 minutes.
MESURE EN ºC ou ºF
En mode veille, appuyez à la fois sur la touche fléchée de température (4) et sur la touche "Roast" (12) pour modifier la mesure de température, de degrés Celsius (ºC) à degrés Farenheit (°F) ou vice versa ; l'option affichée sera confirmée dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
- Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Accordez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez la protection antiéclaboussures, située à l'intérieur du couvercle, et lavez-la avec de l'eau et du savon. Séchez-la complètement et remettez-la en place.

- Lavez le panier et le plateau à l'eau tiède savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- La protection antiéclaboussures, le plateau de cuisson et le panier sont également lavables au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.

RETRAIT/MISE EN PLACE DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
Retirez la protection antiéclaboussures avant la première utilisation pour la nettoyer et après chaque utilisation. Pour la retirer après chaque utilisation, vous devez attendre qu'elle refroidisse complètement.

- Démontage de la protection antiéclaboussures
Appuyez sur le clip latéral avec le pouce et utilisez l'autre main pour retirer la plaque de protection antiéclaboussures.

- Montage de la protection antiéclaboussures
Insérez la protection antiéclaboussures derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite la protection antiéclaboussures jusqu'à ce que le clip latéral de droite s'ouvre légèrement. La protection antiéclaboussures se remet alors en place.

MODE D'EMPLOI
Veillez TOUJOURS à ce que la protection antiéclaboussures soit en place lorsque vous cuisinez. Si elle n'est pas utilisée, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton d'allumage (1)
PROGRAMME "GRILL" (14)
- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche "Grill" (14). La température par défaut est Élevée : 205 ºC /400ºF et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les touches "Grill" (14) ou les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (basse, moyenne, élevée, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) si vous souhaitez régler le temps de cuisson de 1 min à 30 min.
- Appuyez sur le bouton "Start/Stop" (19) pour commencer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage "Preheat" (5) s'allume.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments " Add Food" (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet 5 bips et le message "END" s'affiche sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL
Les niveaux de température recommandés pour les ingrédients courants sont indiqués ci-dessous.

BASSE	MOYENNE	ELEVÉE	MAXIMALE
300°F/150ºC Bacon - Saucisses En cas d'utilisation d'une sauce barbecue épaisse Pizza Calzone	350°F/175ºC Viandes congelées Viande marinée	400 °F/205ºC Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses à hot-dog	450°F/230ºC Légumes Poisson congelé Kebabs

PROGRAMME "AIR CRISP" (7)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de programme "Air Crisp" (7). La température par défaut est de 205ºC/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de 50 ºC/120ºC à 230ºC/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour régler le temps de cuisson de 1 minute à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton "Start/Stop" (19) pour commencer le préchauffage. L'indicateur " Preheat" (5) s'allume.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore retentit et le voyant "Add Food" (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et la minuterie commence à décompter.
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez des pinces pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Lorsque vous avez terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement après la fermeture du couvercle.

PROGRAMME "ROAST" (12)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton "Roast" (12). La température par défaut est de 205ºC/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour ajuster la température de cuisson de 50ºC/120 °F à 218ºC/

425 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour ajuster le temps de cuisson de 1 min à 240 min.
- Appuyez sur le bouton “Start/Stop” (19) pour commencer le préchauffage. L’indicateur “ Preheat” (5) s’allume.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s’éteint, 5 bips retentissent et le voyant “Add Food” (6) s’allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le plateau. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.

PROGRAMME “BAKE” (11)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) à l’intérieur de l’unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton “Bake” (11). La température par défaut est de 175ºC/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50ºC/120 °F à 250ºC/400 °F et appuyez sur la flèche de réglage du temps (3) pour régler le temps de cuisson de 1 min à 120 min.
- Appuyez sur le bouton “Start/Stop” (19) pour commencer le préchauffage. L’indicateur “Preheat” (5) s’allume.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s’éteint, 5 bips retentissent et le voyant “Add Food” (6) s’allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et la minuterie commence à décompter.

PROGRAMME “DEHYDRATE” (8)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) dans l’appareil, puis déposez les ingrédients en une seule couche au fond du plateau. Placez le panier (E) dans la cuve et ajoutez une autre couche d’ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche “Dehydrate” (8). La température par défaut est de 50ºC/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour ajuster la température de cuisson de 50ºC/120 °F à 93ºC/200 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour ajuster le temps de cuisson de 0,5 h à 24 h. Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton “Start/Stop” (19) pour commencer. Il n’est pas nécessaire de préchauffer l’appareil.
- Lorsque la durée de déshydratation est terminée, l’appareil émet un signal sonore et le message “END” s’affiche à l’écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle.

PROGRAMME “PIZZA” (9)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) à l’intérieur de l’unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche “Pizza” (9). La température par défaut est de 195ºC/ 380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour ajuster la température de cuisson de 50ºC/120 °F à 205ºC/400 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour ajuster le temps de cuisson de 1 min à 90 min.
- Appuyez sur le bouton “Start/Stop” (19) pour commencer le préchauffage. L’indicateur “Preheat” (5) s’allume.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant s’éteint, 5 bips retentissent et le voyant “Add Food” (6) s’allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza dans le plateau. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et la minuterie commence à décompter.

PROGRAMME “BROIL” (10)
- Introduisez le plateau de cuisson (F) à l’intérieur de l’unité principale. Placez les ingrédients dans le plateau, puis fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche “Broil” (10). La température par défaut est de 205ºC/ 400 °F et le temps par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50ºC/ 120 °F à 230ºC/ 450 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour régler le temps de cuisson de 1 min à 60 min.
- Appuyez sur le bouton “Start/Stop” (19) pour commencer. L’appareil ne préchauffe pas pendant ce programme.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l’appareil émet un signal sonore et le message “END” apparaît sur l’écran.

PROGRAMME “MANUAL” (13)
1. Il s’agit d’un programme spécial pour différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50ºC/ 120 °F et le temps par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour ajuster la température de cuisson de 50ºC/120 °F à 230ºC/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour ajuster le temps de cuisson de 1min à 120 minutes.

Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PRÉDÉTERMINÉ	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE L'HEURE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air Crisp (Friture à air chaud)	18 minutes	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate (Déshydratation)	6h	50 C /120F	30min-24h	50-90C /120-200F
Pizza	25 minutes	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast (Rôti)	25 minutes	205C / 400F	1min-4h	50-220C /120-425F
Bake (Cuisson au four)	25 minutes	175C / 350F	1min-2h	50-205C / 120-400F
Broil (Cuisson)	10 minutes	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill (Griller)	20 minutes	150C Basse / 300F 175C Moyenne / 350F 205C Élevée (par défaut) /400F 230C Maximale / 450F	1min-30min	Non réglable
Manual (Manuel)	1min	50C / 120F	1min-2h	50-230C 120-450F

Notes :
- Utilisez les flèches de temps (3) vers le haut et vers le bas pour modifier le temps de cuisson par ajustements de 1 minute. Appuyez sur les flèches de temps (3) vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour modifier le temps de cuisson par intervalles de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglé sur des intervalles de 30 minutes.
- Utilisez les flèches de température (4) vers le haut et vers le bas pour modifier la température de cuisson par paliers de 5°C / 10°F. Appuyez sur les flèches de températures (4) vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour modifier la température de cuisson par paliers de 10°C / 30°F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le plateau de cuisson et la protection antiéclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge avec un détergent neutre et de l'eau. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour éviter d'endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de la machine peuvent être nettoyées avec un chiffon doux en coton.
- Ne pas utiliser de produits toxiques ou corrosifs
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne pas nettoyer le tube chauffant.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau ou tout autre liquide.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60Hz



COMMENT SE DÉBARRASSER DES MATERIAUX
Le symbole d'une poubelle barrée signifie que vous devez vous renseigner sur les réglementations locales relatives à l'élimination de ce type de produit et les respecter. Ne mettez pas ce produit au rebut comme vous le feriez pour d'autres déchets ménagers. Mettez cet appareil au rebut conformément à la réglementation locale correspondante.
Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés correctement.

GARANTIE
Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.

Fabriqué en Chine

ALLGEMEINE UND SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen vollständig durch.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nur für die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.
4. Wickeln Sie vor dem Gebrauch alle Kabel auf der Rückseite des Geräts ab.
5. Während des Kochens oder am Ende des Kochens erreicht das Gerät auch an den Außenflächen sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
6. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Griffen zu schützen.
7. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Händler, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
9. Jede Wartung oder Reparatur sollte von einem Fachmann durchgeführt werden.
10. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.
11. Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.
12. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der aktuellen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie das Gerät anheben, tragen oder ausstecken.
14. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.
16. Ziehen Sie bei einem Bruch des Gerätegehäuses sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.
17. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn es undicht ist.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen. Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
19. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Oberfläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
20. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
21. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unübersichtliche Arbeitsbereiche sind unfallträchtig.
22. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.
23. Lassen Sie oben und rund um das Gerät einen Freiraum von mindestens 16 cm, damit die Luft gut zirkulieren kann.
24. Dieses Gerät kann nicht mit einem Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.
25. Von brennbaren Materialien fernhalten.
26. Nur mit essbaren Lebensmitteln verwenden.
27. Legen Sie folgende Materialien nicht in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff, Textilien oder brennbare Materialien.
28. Während des Betriebs darf der Deckel nicht geöffnet werden, um die Bleche oder anderes Zubehör zu bewegen, um Verbrennungen durch hohe Temperaturen oder Kochflüssigkeiten zu vermeiden.
29. Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Der Heißluf-

tauslass darf nicht blockiert werden.
30. Nicht als Tauchfritteuse verwenden.
31. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt und sind über 8 Jahre alt.
32. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
33. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät in Betrieb ist und Kinder in der Nähe sind. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Flächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
34. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

TEILE UND KOMPONENTEN
A- Abdeckung
B- Abnehmbarer Spritzschutz
C- Haupteinheit
D- Bedienungsfeld
E- Luftfrittierkorb
F- Backblech
G- Reinigungsbürste

BEDIENUNGSFELD
1- ein/aus
2- Bildschirm
3- Zeiteinstellung
4- Einstellung der Temperatur
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- maual”-Programm
14- Netzprogramm
15- Taste für niedrige Grilltemperatur
16- Taste für mittlere Grilltemperatur
17- Taste für hohe Grilltemperatur
18- Taste für maximale Grilltemperatur
19- Start /Stop

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 zum 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 eingesteckt ist, drücken Sie die Netztaste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, die Netztaste leuchtet auf und das Display schaltet sich ein.
Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird die Funktion beendet und das Gerät ausgeschaltet.
Nach Beendigung des Garvorgangs piept das Gerät 5 Mal und auf dem Display erscheint “END”, die Tastenleuchten erlöschen mit Ausnahme der ON-Taste, das Heizelement hört auf zu arbeiten, der Motor läuft noch 1 Minute weiter, dann schaltet sich das Display aus, alle Leuchten 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 Veränderungen der Einstellung von je einer Minute vornehmen.
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 um jeweils 5°C anpassen.
Wenn Sie die Pfeile länger als 2 Sekunden drücken, wird die Temperatur um jeweils 10°C reguliert.
Drücken Sie dann die Taste Start/Stop (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 übergehen und die Anzeige für die Zugabe von Lebensmitteln (6) leuchtet auf.
Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Leuchte 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 beginnt automatisch herunterzuzählen. 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 das Gerät sich vorübergehend ab und nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, wenn 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 Bedienungsfeld erfolgt. 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 Bedienungsfeld erfolgt.
MESSUNG in °C oder °F
Drücken Sie im Standby-Modus sowohl die Temperatur-Pfeiltaste (4) als auch die Bratentaste (12), um die Temperaturmessung von Grad Celsius (°C) auf Grad Farenheit (°F) oder umgekehrt zu ändern; die angezeigte Option wird innerhalb von drei Sekunden bestätigt.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband von dem 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 es ab und trocknen Sie es gründlich.
- Der Spritzschutz, das Backblech und der Korb sind außerdem spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine oder tauchen Sie es 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.

VERWENDUNGSWEISE
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 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 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 Heraus-

nehmen der Speisen geöffnet, damit das Gerät schneller abkühlt.
TEMPERATURLEITFADEN FÜR DAS GRILLPROGRAMM
Nachstehend finden Sie die empfohlenen Temperaturwerte für gängige Zutaten.

NIEDRIG	MITTEL	HOCH	MAXIMUM
300°F/150ºC Speck - Würstchen Bei Verwendung einer dicken Barbecue-Sauce Calzones	350°F/175ºC Gefrorene Fleischsorten Mariniertes Fleisch	400 °F/205ºC Steaks Hähnchenflügel Ganzes oder gevierteltes Huhn Hotdog-Würstchen	450°F/230ºC Gemüse Gefrorener Fisch Kebabs

LUFTGARROGRAMM (7)
- Stellen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät. Setzen Sie den Korb (E) auf das Blech und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste des Programms AIR COOKING (7). Die Standardtemperatur beträgt 205ºC/400 °F und die Standardzeit 18 Minuten. Drücken Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Temperatur von 50ºC/120ºF auf 230ºC/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 legen Sie die Zutaten in den Korb. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
HINWEIS: Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Zutaten während des Kochens gelegentlich umzurühren. Wenn Sie den Deckel öffnen, hält das Gerät an. Benutzen Sie eine Zange, um das Essen zu entnehmen, 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.

RÖSTPROGRAMM (12)
- Setzen Sie das Backblech (F) in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Grilltaste (12). Die Standardtemperatur beträgt 205ºC/400 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Stellen Sie mit den Temperatureinstellpfeilen (4) die Gartemperatur von 50 ºC/120 °F auf 218 ºC/ 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 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 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 ist 175ºC/350 °F und die Standardzeit ist 25 Minuten. Verwenden Sie die Temperatureinstellungspfeile (4), um die Gartemperatur von 50ºC/120 °F bis 250ºC/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 Pieptöne 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 ist, beginnt der Garvorgang, und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

DEHYDRATIONSPROGRAMM (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 ºC/120 °F und die Standardzeit 360 Minuten. Verwenden Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von 50 ºC/120 °F bis 93 ºC/200 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeile zur Zeiteinstellung (3), um die Garzeit von 0,5 Std bis 24 Std einzustellen. Wenn Sie die Pfeiltasten mehr als 2 Sekunden lang 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 Dörrzeit 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 ºC/ 380 °F und die Standardzeit 25 Minuten. Verwenden Sie die Pfeile zur Temperatureinstellung (4), um die Gartemperatur von

50ºC/120 °F bis 205ºC/400 °F einzustellen, und drücken Sie die Pfeile 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 205ºC/ 400 °F und die Standardzeit 10 Minuten. Stellen Sie mit den Temperatureinstellpfeilen (4) TEMP die Gartemperatur von 50ºC/ 120 °F bis 230ºC/ 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 ist ein spezielles Programm für verschiedene Lebensmittel und verschiedene Geschmacksrichtungen.
2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 50ºC/120 °F und die voreingestellte Zeit 1 Minute. Verwenden Sie die Temperatureinstellungspfeile (4), um die Gartemperatur von 50ºC/120 °F bis 230ºC/450 °F einzustellen, und drücken Sie die Zeiteinstellungspfeile (3), um die Garzeit von 1 Minute bis 120 Minuten einzustellen.
Tabelle der Empfehlungen:
Anmerkungen:
- Verwenden Sie die Pfeile TIME nach oben und unten, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu ändern. Drücken Sie die Pfeile TIME nach oben und unten 2 Sekunden lang, um die Garzeit in 5-Minuten-Schritten zu ändern. Das Dörrprogramm ist in 30-Minuten-Schritten einstellbar.
- 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.

PROGRAMM	VOREINGE-STELLTE ZEIT	EINGESTELLTE TEMPERATUR	ZEITEINSTELL-BEREICH	TEMPERATUREINS-TELLBEREICH
Air crisp (Luftgaren)	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate (Dehydrieren)	6Std	50 C /120F	30min-24Std	50-90C /120-200F
Pizza	25min	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast (Braten)	25min	205C / 400F	1min-4Std	50-220C /120-425F
Bake (Backen)	25min	175C / 350F	1min-2Std	50-205C / 120-400F
Broil (Grillen)	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill	20min	150C Niedrig / 300F 175C Mittel / 350F 205C Hoch (Standard) /400F 230C Max / 450F	1min-30min	Nicht einstellbar
Manual	1min	50C / 120F	1min-2Std	50-230C 120-450F

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 mit neutralem 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: 50-60Hz



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

Hergestellt in China

ISTRUZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1. Leggere completamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli specificati nel presente manuale.
3. Non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua.
4. Prima dell'uso, slegare tutti i cavi sul retro dell'apparecchio.
5. Durante la cottura o a fine cottura l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate anche sulle superfici esterne. Non toccare l'apparecchio per evitare ustioni.
6. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza proteggersi le mani con guanti o impugnature resistenti al calore.
7. Controllare le condizioni del cavo di alimentazione. I cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo o la spina sono danneggiati, restituire l'apparecchio al rivenditore autorizzato più vicino. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio da soli per evitare rischi elettrici.
9. Qualsiasi manutenzione o riparazione deve essere effettuata da un professionista.
10. La spina dell'apparecchio deve essere inserita perfettamente nella presa di corrente. Non modificare la spina.
11. Non toccare la spina con le mani bagnate e non staccare la spina con le mani bagnate.
12. Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta di alimentazione corrisponda alla tensione attuale.
13. Non tirare mai il cavo di alimentazione quando si solleva, si trasporta o si scollega l'apparecchio.
14. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
15. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda o entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
16. In caso di rottura dell'involucro dell'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente per evitare scosse elettriche.
17. Non mettere in funzione l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danneggiamento o se perde.
18. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi e su superfici asciutte. L'apparecchio non è adatto all'uso esterno.
19. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile, in grado di sostenere il peso dell'apparecchio.
20. Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima della pulizia. Spegnere l'apparecchio prima di scollegarlo.
21. Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro buie e disordinate sono soggette a incidenti.
22. Utilizzare solo gli accessori raccomandati dal produttore per evitare danni o lesioni.
23. È necessario lasciare uno spazio minimo di 16 cm nella parte superiore e intorno all'apparecchio per consentire una corretta circolazione dell'aria.
24. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer o con un telecomando.
25. Tenere lontano da materiali infiammabili.
26. Utilizzare solo con alimenti commestibili.
27. Non collocare i seguenti materiali all'interno dell'apparecchio: carta, cartone, plastica, tessuti o materiali infiammabili.
28. Durante il funzionamento, il coperchio non deve essere aperto per spostare le teglie o altri accessori per evitare ustioni causate dalle alte temperature o dai liquidi di cottura.

29. Non coprire l'apparecchio e non appoggiare nulla su di esso. Non ostruire l'uscita dell'aria calda.
30. Non utilizzare come friggitrice a immersione.
31. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano sorvegliati e abbiano più di 8 anni.
32. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
33. Prestare la massima attenzione quando il prodotto è in uso e i bambini sono nelle vicinanze. La temperatura della porta e di altre superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
34. Questo apparecchio non è un giocattolo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

PARTI E COMPONENTI
A- Copertina
B- Paraschizzi rimovibile
C- Unità principale
D- Pannello di controllo
E- Cestello per friggere ad aria
F- Vassoio di cottura
G - Spazzola di pulizia

PANNELLO DI CONTROLLO
1- On/Off
2- Schermo
3- Impostazione del tempo
4- Impostazione della temperatura
5- Indicatore "Preheat
6- Indicatore "Aggiungi cibo
7- Programma "Air cooking
8- Programma "Disidratazione
9- Programma "Pizza
10- Programma "Cucina
11- Programma di cottura
12- Programma "Arrosto
13- programma "mauale
14- Programma di rete
15- Pulsante di bassa temperatura del grill
16- Pulsante della temperatura media del grill
17- Pulsante per l'alta temperatura del grill
18- Pulsante della temperatura massima del grill
19- Home /stop

Nota: il display visualizza alternativamente l'ora e la temperatura.

PROGRAMMI
- Cottura ad aria (7) : Per cuocere gli alimenti con poco o niente olio per ottenere una finitura croccante, ad esempio le patatine fritte.
- Disidratare (8): disidratare frutta e verdura.
- Pizza (9): cucinare la pizza
- Cottura (10): per scongelare e cucinare
- Cottura (11): per cucinare torte, crostate, dessert e altro ancora.
- Arrosto (12): per arrostire carni, verdure, ecc.
- Manuale (13) è una funzione aggiuntiva di regolazione manuale del tempo e della temperatura per diversi tipi di alimenti e diversi sapori.
- Grill(14): per grigliare.

PULSANTI OPERATIVI E SPIE LUMINOSE
-Pulsante di accensione/spegnimento (1)
Una volta collegata l'unità, premere il pulsante di accensione per accenderla. L'apparecchio entra in modalità standby, il pulsante di accensione si illumina e il display si accende.
Premendo questo pulsante durante la cottura si interrompe la funzione e si spegne l'apparecchio.
Una volta completato il processo di cottura, l'unità emette 5 segnali acustici e il display visualizza "END", le spie dei pulsanti si spengono ad eccezione del pulsante ON, l'elemento riscaldante smette di funzionare, il motore continua a funzionare per 1 minuto, quindi il display si spegne, tutte le spie si spengono e la macchina è in modalità OFF.
Se è necessario interrompere il funzionamento, premere questo pulsante in qualsiasi momento.

- Impostazione del tempo (3)
Consentono di impostare il tempo di cottura in qualsiasi funzione.
Premendo le frecce si effettuano regolazioni di un minuto.
Premendo le frecce per più di 2 secondi si otterranno impostazioni di 5 minuti.
Quindi premere il pulsante Start/Stop (19) per avviare la cottura.

- Impostazione della temperatura (4)
Le frecce consentono di regolare la temperatura in qualsiasi funzione.
Premendo le frecce si effettuano regolazioni di 5°C.
Premendo le frecce per più di 2 secondi si ot-

terranno regolazioni di 10°C.
Quindi premere il pulsante Start/Stop (19) per avviare la cottura.
Quando si utilizza la funzione Grill, la temperatura viene regolata automaticamente su quattro livelli: bassa (15), media (16), alta (17), massima (18).

- Pulsante di avvio/arresto(19)
Dopo aver selezionato il programma e impostato l'ora e la temperatura, se necessario, premere il pulsante di avvio/arresto (19) per avviare la cottura.

Importante:
Dopo aver selezionato il programma preimpostato e aver premuto il pulsante di avvio (19), si avvia la fase di preriscaldamento.
Tutti i programmi preimpostati iniziano con alcuni minuti di preriscaldamento. Durante la fase di preriscaldamento, la spia corrispondente (5) si accende.
La fase di preriscaldamento non consente di regolare il tempo o la temperatura.
Se si desidera annullare la fase di preriscaldamento, premere nuovamente il tasto del programma selezionato, si passerà automaticamente alla fase successiva e si accenderà la spia che indica l'aggiunta di cibo (6).
Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia del pulsante di aggiunta cibo (6) si accende.
Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sul piano di cottura. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia. Se il coperchio non viene aperto per aggiungere gli alimenti, l'apparecchio continuerà a funzionare in modalità di preriscaldamento.
Se si apre il coperchio durante il processo di cottura, l'apparecchio si arresta temporaneamente e riprende a funzionare automaticamente quando il coperchio viene chiuso. Non è necessario premere nuovamente il pulsante di avvio (19). Dopo 3 secondi, premendo il pulsante di avvio/arresto (19) si interrompe il processo di cottura.
Durante il processo di cottura, il tempo e la temperatura possono essere regolati premendo i pulsanti freccia (3 e 4).

MODO STANDBY
L'unità si spegne se non si interagisce con il pannello di controllo per 1 minuto. Se è stato selezionato un programma, l'apparecchio si spegne se la funzione selezionata viene interrotta o annullata e non si interagisce con il pannello di controllo per 5 minuti.
MISURA IN ºC o ºF
In modalità standby, premere sia il pulsante freccia Temperatura (4) che il pulsante Arrosto (12) per cambiare la misurazione della temperatura da gradi Celsius (ºC) a gradi Farenheit (°F) o viceversa; l'opzione visualizzata verrà confermata entro tre secondi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni d'uso e alle avvertenze per evitare lesioni o danni materiali.
- Rimuovere il paraschizzi, situato all'interno del coperchio, e lavarlo con acqua e sapone. Asciugarlo completamente e rimetterlo in posizione.
- Lavare il vassoio e il cestino con acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare accuratamente.
- Il paraschizzi, il vassoio di cottura e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.
- Non pulire MAI l'unità principale in lavastoviglie o immergerla in acqua o altri liquidi.

RIMOZIONE/MONTAGGIO DEL PARASCHIZZI
Rimuovere il paraschizzi prima del primo utilizzo per la pulizia e dopo ogni utilizzo. Per rimuoverlo dopo ogni utilizzo è necessario attendere che si raffreddi completamente.

- Rimozione del paraschizzi
Premere la clip laterale con il pollice e utilizzare l'altra mano per rimuovere la piastra paraschizzi.

- Montaggio del paraschizzi
Far scattare la protezione dietro le linguette laterali situate a sinistra. Spingere quindi la protezione fino a quando il fermaglio laterale a destra non cede leggermente. In questo modo la protezione scatta in posizione.

METODO D'USO
Assicurarsi SEMPRE che il paraschizzi sia montato quando si cucina. In caso contrario, l'olio si accumulerà sull'elemento riscaldante, provocando fumo.
Accertarsi che l'unità sia collegata alla presa di corrente prima di accenderla. Premere il pulsante di accensione(1)
PROGRAMMA GRILL (14)
- Posizionare la piastra di cottura (F) all'interno dell'unità principale e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante GRILL (14) . La temperatura predefinita è ALTA: 205 ºC /400ºF e il tempo predefinito è di 20 minuti. Premere i pulsanti Grill (14) o le frecce di regolazione della temperatura (4) per impostare la temperatura (bassa, media, alta, massima) e premere le frecce di regolazione del tempo (3) se si desidera impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 30 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per avviare il preriscaldamento. L'indicatore di preriscaldamento (5) si accende.
- Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne, vengono emessi 5 segnali acustici e si accende l'indicatore di aggiunta di cibo (6).
- Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nel vassoio. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia.
- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e sul display LED compa-

re la scritta “END”. Tenere aperto il coperchio dopo aver rimosso il cibo per consentire all’apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

GUIDA ALLA TEMPERATURA PER IL PROGRAMMA GRILL
Di seguito sono riportati i livelli di temperatura consigliati per gli ingredienti più comuni.

BAJA	MEDIA	ALTA	MASSIMA
300°F/150ºC Pancetta - Salsicce Quando si usa una salsa barbecue densa Pantaloni	350°F/175ºC Carni congelate Carne marinata	400 °F/205ºC Bistecche Ali di pollo Pollo intero o in quarti Salsicce hot dog	450°F/230ºC Verdure Pesce congelato Kebab

PROGRAMMA DI COTTURA AD ARIA (7)
- Posizionare il vassoio di cottura (F) all’interno dell’unità principale. Posizionare il cestello (E) sul vassoio e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante del programma COTTURA AD ARIA (7). La temperatura predefinita è 205ºC/400 °F e il tempo predefinito è 18 minuti. Premere le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura da 50 ºC/120ºC a 230ºC/450 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 60 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per avviare il preriscaldamento. L’indicatore di preriscaldamento (5) si accende.
- Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne, viene emesso un segnale acustico e si accende la spia di aggiunta cibo (6).
- Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nel cestello. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia.
NOTA: Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di mescolare di tanto in tanto gli ingredienti durante la cottura. Quando si apre il coperchio, l’apparecchio si ferma. Utilizzare le pinze per rimuovere il cibo o i guanti da forno per scuotere il cestello. Al termine, rimettere il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente dopo la chiusura del coperchio.

PROGRAMMA DI ARROSTIMENTO (12)
- Posizionare la piastra di cottura (F) all’interno dell’unità principale e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante del grill (12). La temperatura predefinita è 205ºC/400 °F e il tempo predefinito è 25 minuti. Utilizzare le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura di cottura da 50ºC/120 °F a 218ºC/425 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 240 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per avviare il preriscaldamento. L’indicatore di preriscaldamento (5) si accende.
- Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne, vengono emessi 5 segnali acustici e si accende l’indicatore di aggiunta di cibo (6).
- Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia.

PROGRAMMA DI COTTURA (11)
- Posizionare la piastra di cottura (F) all’interno dell’unità principale e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante Cottura (11). La temperatura predefinita è 175ºC/350 °F e il tempo predefinito è 25 minuti. Utilizzare le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura di cottura da 50ºC/120 °F a 250ºC/400 °F e premere la freccia di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 120 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per avviare il preriscaldamento. L’indicatore di preriscaldamento (5) si accende.
- Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne, vengono emessi 5 segnali acustici e si accende l’indicatore di aggiunta di cibo (6).
- Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nel recipiente di cottura. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia.

PROGRAMMA DI DISIDRATAZIONE (8)
- Posizionare il vassoio di cottura (F) nell’unità, quindi aggiungere un singolo strato di ingredienti sul fondo della pentola. Inserire il cestello (E) nella pentola e aggiungere un altro strato di ingredienti sul fondo del cestello. Chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante di disidratazione (8). La temperatura predefinita è 50ºC/120 °F e il tempo predefinito è 360 minuti. Utilizzare le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura di cottura da 50ºC/120 °F a 93ºC/200 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 0,5 h a 24 h. Se si tengono premuti i tasti freccia per più di 2 secondi, ogni impostazione cambia rapidamente di 30 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per iniziare. Non è necessario preriscaldare l’apparecchio.
- Al termine del tempo di disidratazione, l’apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare “END”. Rimuovere gli alimenti e chiudere il coperchio.

PROGRAMMA PIZZA (9)
- Posizionare la piastra di cottura (F) all’interno dell’unità principale e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante Pizza (9). La temperatura predefinita è 195ºC/ 380 °F e il tempo predefinito è 25 minuti. Utilizzare le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura di cottura da 50ºC/120 °F a 205ºC/400 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 90 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per avviare il preriscaldamento. L’indicatore di preriscaldamento

(5) si accende.
- Al termine del preriscaldamento, la spia si spegne, vengono emessi 5 segnali acustici e si accende l'indicatore di aggiunta di cibo (6).
- Aprire il coperchio e posizionare la pizza nel vassoio. Una volta chiuso il coperchio, si avvia la cottura e il timer inizia il conto alla rovescia.

PROGRAMMA DI COTTURA (10)
- Posizionare la teglia di cottura (F) all'interno dell'unità principale. Inserire gli ingredienti nella teglia e chiudere il coperchio.
- Premere il pulsante di cottura (10). La temperatura predefinita è 205ºC/ 400 °F e il tempo predefinito è 10 minuti. Utilizzare le frecce di regolazione della temperatura (4) TEMP per impostare la temperatura di cottura da 50ºC/ 120 °F a 230ºC/ 450 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 60 minuti.
- Premere il pulsante di avvio (19) per iniziare. In questo programma l'apparecchio non si preriscalda.
- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "END".

PROGRAMMA MANUALE (13)
1. È un programma speciale per cibi e sapori diversi.
2. La temperatura predefinita è 50ºC/ 120 °F e il tempo predefinito è 1 min. Usare le frecce di regolazione della temperatura (4) per regolare la temperatura di cottura da 50ºC/120 °F a 230ºC/450 °F e premere le frecce di regolazione del tempo (3) per regolare il tempo di cottura da 1min a 120 minuti.
Tabella delle raccomandazioni:

PROGRAMMA	TEMPO PREDETERMINATO	TEMPERATURA PREIMPOSTATA	INTERVALLO DI IMPOSTAZIONE DEL TEMPO	INTERVALLO DI IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA
Air crisp	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
(Aria frizzante)	6h	50 C /120F	30min-24h	50-90C /120-200F
Dehydrate	25min	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
(Disidratare)	25min	205C / 400F	1min-4h	50-220C /120-425F
Pizza	25min	175C / 350F	1min-2h	50-205C / 120-400F
Roast	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
(Arrosto)	20min	150C Basso / 300F	1min-30min	Non regolabile
Bake (Cuocere)		175C Medio / 350F		
		205C Alto (predefinito) /400F		
Broil (Brogliare)		230C Max / 450F		
Grill (Griglia)				
Manual (Manuale)	1min	50C / 120F	1min-2h	50-230C 120-450F

Note: - Utilizzare le frecce su e giù per modificare il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto. Premere le frecce TEMPO su e giù per 2 secondi per modificare il tempo di cottura a intervalli di 5 minuti. Il programma di disidratazione è impostato con intervalli di 30 minuti.
- Utilizzare le frecce TEMP su e giù per modificare la temperatura di cottura con incrementi di 5°C / 10°F.
Premere le frecce TEMP su e giù per 2 secondi per modificare la temperatura di cottura con incrementi di 10°C.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Il cestello, la vaschetta di cottura e il paraschizzi possono essere lavati con una spugna con acqua e detersivo neutro. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare di danneggiare la superficie interna del vassoio.
- Le superfici esterne della macchina possono essere pulite con un panno di cotone morbido.
- Non utilizzare prodotti tossici o corrosivi
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riutilizzarle.
- Non pulire il tubo di riscaldamento.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi.

SPECIFICHE TECNICHE
Potenza: 1700 W
Tensione: 220-240 V
Frequenza: 50-60Hz



COME SMALTIRE I MATERIALI
Il simbolo di un bidone barrato indica che è necessario informarsi e seguire le norme locali sullo smaltimento di questo tipo di prodotto. Non smaltire questo prodotto come gli altri rifiuti domestici. Smaltire il dispositivo in conformità alle norme locali in vigore. I dispositivi elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che possono avere effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono essere riciclati correttamente.

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

Prodotto in Cina

INSTRUÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1. Ler completamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
2. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não o utilize para qualquer outro fim para além dos especificados neste manual.
3. Não imergir o cabo, ficha ou aparelho em água.
4. Antes da utilização, desamarrar todos os cabos na parte de trás do aparelho.
5. Durante a cozedura ou no final da mesma, o aparelho atinge temperaturas muito elevadas, mesmo nas superfícies externas. Não tocar no aparelho para evitar queimaduras.
6. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho sem proteger as mãos com luvas ou pegas resistentes ao calor.
7. Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque eléctrico.
8. Não utilizar o aparelho se o cabo ou ficha estiver danificado. Devolver o aparelho ao revendedor autorizado mais próximo se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Não tentar desmontar ou reparar o aparelho por conta própria para evitar riscos eléctricos.
9. Qualquer manutenção ou reparação deve ser efectuada por um profissional.
10. A ficha do aparelho deve encaixar confortavelmente na tomada. Não modificar a ficha.
11. Não tocar na ficha com as mãos molhadas e não desligar o aparelho com as mãos molhadas.
12. Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta de potência corresponde à voltagem actual antes de ligar o aparelho.
13. Nunca puxar o cabo de alimentação ao levantar, transportar ou desligar o aparelho.
14. Não enrolar o cordão à volta do aparelho.
15. Não deixar o cabo de alimentação pendurar ou entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
16. Se a caixa do aparelho se partir, desligá-lo imediatamente da tomada para evitar choques eléctricos.
17. Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se estiver a vazar.
18. Utilizar o aparelho apenas em interiores e em superfícies secas. O aparelho não é adequado para utilização no exterior.
19. Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável que suporte o peso do aparelho.
20. Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Desligar o aparelho antes de o desligar.
21. Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas de trabalho escuras e desorganizadas são propensas a acidentes.
22. Utilizar apenas acessórios recomendados pelo fabricante para evitar danos ou ferimentos.
23. Deve deixar um mínimo de 16 cm de espaço no topo e em toda a volta do aparelho para permitir uma circulação de ar adequada.
24. Este aparelho não pode ser operado com um temporizador ou por controlo remoto.
25. Manter afastado de materiais inflamáveis.
26. Utilizar apenas com alimentos comestíveis.
27. Não colocar os seguintes materiais no interior do aparelho: papel, cartão, plástico, têxteis ou materiais inflamáveis.
28. Durante o funcionamento, a tampa não deve ser aberta para mover os tabuleiros ou outros acessórios para evitar queimaduras causadas por altas temperaturas ou líquidos de cozinha.
29. Não cobrir o aparelho ou não colocar nada sobre o aparelho. Não obstruir a saí-

da de ar quente.
30. Não utilizar como uma fritadeira de imersão.
31. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam supervisionadas e tenham mais de 8 anos de idade.
32. Manter o aparelho e o cabo eléctrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
33. Ter extremo cuidado quando o produto estiver a ser utilizado e as crianças estiverem nas proximidades. A temperatura da porta e de outras superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
34. Este aparelho não é um brinquedo. Supervisionar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

PEÇAS E COMPONENTES
A- Capa
B- Proteção anti-salpicos amovível
C- Unidade principal
D- Painel de controlo
E- Cesto para fritar ao ar livre
F- Tabuleiro de cozedura
G- Escova de limpeza

PAINEL DE CONTROLO
1- Ligado/Desligado
2- Ecrã
3- Definição do tempo
4- Regulação da temperatura
5- Indicador “Pré-aquecer
6- Indicador “Adicionar alimentos
7- Programa “Air cooking
8- Programa “Desidratar
9- Programa “Pizza
10- Programa “Cozinhar
11- Programa de cozedura
12- Programa “Assar
13- programa “maual
14- Programa de rede
15- Botão de temperatura baixa do grelhador
16- Botão de temperatura média do grelhador
17- Botão de temperatura elevada do grelhador
18- Botão de temperatura máxima do grelhador
19- Início /parar
Nota: O visor mostra alternadamente a hora e a temperatura.

PROGRAMAS
- Cozedura a ar (7) ; Para cozinhar alimentos com pouco ou nenhum óleo para obter um acabamento estaladiço, por exemplo, batatas fritas.
- Desidratar (8): desidratar frutos e legumes.
- Pizza (9): cozinhar pizza
- Cozinhar (10): para descongelar e para cozinhar
- Cozinhar (11): para cozer bolos, tartes, sobremesas e muito mais.
- Assar (12): para assar carnes, legumes, etc.
- Manual (13) é uma função adicional de regulação manual do tempo e da temperatura para diferentes tipos de alimentos e diferentes sabores.
- Grill(14): para grelhar.

BOTÕES DE COMANDO E INDICADORES LUMINOSOS
-Botão de ligar/desligar (1)
Quando a unidade estiver ligada à corrente, prima o botão de alimentação para a ligar. A unidade entra no modo de espera, o botão de alimentação acende-se e o ecrã liga-se.
Ao premir este botão durante a cozedura, a função é interrompida e o aparelho é desligado.
Uma vez terminado o processo de cozedura, o aparelho emite 5 bips e o visor indica “END”, as luzes dos botões apagam-se, exceto a do botão ON, a resistência para de funcionar, o motor continua a funcionar durante 1 minuto, depois o visor apaga-se, todas as luzes se apagam e o aparelho está em modo OFF.
Se for necessário interromper o funcionamento, prima este botão em qualquer altura.

- Definição da hora (3)
Permitem definir o tempo de cozedura em qualquer função.
Premir as setas permite efetuar ajustes de um minuto.
Premir as setas durante mais de 2 segundos resultará em definições de 5 minutos.
Em seguida, prima o botão Iniciar/Parar (19) para começar a cozinhar.

- Regulação da temperatura (4)
As setas permitem-lhe regular a temperatura em qualquer função.
Premir as setas permite efetuar ajustes de 5ºC.
Premir as setas durante mais de 2 segundos resultará em ajustes de 10°C.
Em seguida, prima o botão Iniciar/Parar (19) para começar a cozinhar.
Ao utilizar a função Grill, a temperatura é automaticamente ajustada em quatro níveis: baixa (15), média (16), alta (17), máxima (18).

- Botão de arranque/paragem(19)
Depois de selecionar o programa e, se necessário, regular o tempo e a temperatura, prima o botão

Iniciar/Parar (19) para começar a cozinhar.

Importante:
Depois de selecionar o programa predefinido e de premir o botão de arranque (19), a fase de pré-aquecimento é iniciada.
Todos os programas predefinidos começam com alguns minutos de pré-aquecimento. Durante a fase de pré-aquecimento, o indicador luminoso correspondente (5) acende-se.
A fase de pré-aquecimento não permite ajustes de tempo ou temperatura.
Se desejar cancelar a fase de pré-aquecimento, prima novamente o botão do programa selecionado, este passará automaticamente à fase seguinte e a luz que indica a adição de alimentos (6) acender-se-á.
Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro e a luz do botão de adição de alimentos (6) acende-se.
Abrir a tampa e colocar os ingredientes na placa de cozedura. Uma vez fechada a tampa, a cozedura inicia-se e o temporizador começa automaticamente a contagem decrescente. Se a tampa não for aberta para adicionar os alimentos, o aparelho continuará a funcionar em modo de pré-aquecimento.
Se abrir a tampa durante o processo de cozedura, o aparelho para temporariamente e retoma o funcionamento automaticamente quando a tampa for fechada. Não é necessário premir novamente o botão de arranque (19). Após 3 segundos, ao premir o botão Iniciar/Parar (19), o processo de cozedura é interrompido.
Durante o processo de cozedura, o tempo e a temperatura podem ser ajustados premindo os botões de seta (3 e 4).

MODO STANDBY
A unidade desliga-se se não houver interação com o painel de controlo durante 1 minuto. Caso tenha selecionado um programa, a unidade desliga-se se a função selecionada for interrompida ou cancelada e não houver interação com o painel de controlo durante 5 minutos.
MEDIÇÃO EM ºC ou ºF
No modo de espera, prima o botão de seta Temperatura (4) e o botão Assar (12) para alterar a medição da temperatura de graus Celsius (ºC) para graus Farenheit (ºF) ou vice-versa, a opção apresentada será confirmada no espaço de três segundos.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retirar todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva da unidade.
- Retire todos os acessórios da embalagem e leia atentamente este manual. Preste especial atenção às instruções de funcionamento e aos avisos para evitar ferimentos ou danos materiais.
- Retire a proteção contra salpicos, situada no interior da tampa, e lave-a com água e sabão. Seque-a completamente e volte a colocá-la no sítio.
- Lavar o tabuleiro e o cesto com água morna e sabão, enxaguar e secar bem.
- A proteção contra salpicos, o tabuleiro de cozedura e o cesto também podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- NUNCA limpe a unidade principal na máquina de lavar louça nem a mergulhe em água ou em qualquer outro líquido.

REMOVER/COLOCAR A PROTECÇÃO CONTRA SALPICOS
Retirar a proteção contra salpicos antes da primeira utilização para limpeza e após cada utilização. Para o retirar após cada utilização, é necessário esperar que arrefeça completamente.

- Remoção da proteção contra salpicos
Pressione o grampo lateral com o polegar e utilize a outra mão para retirar a placa de proteção contra salpicos.

- Montagem da proteção contra salpicos
Encaixe o protetor atrás das patilhas laterais situadas à esquerda. Em seguida, empurre o protetor até que o clip lateral à direita ceda ligeiramente. Isto fará com que o protetor volte a encaixar no lugar.

MODO DE UTILIZAÇÃO
Certifique-se SEMPRE de que a proteção contra salpicos está colocada quando cozinhar. Se não for utilizada, o óleo acumula-se no elemento de aquecimento, o que pode provocar fumo.
Certifique-se de que a unidade está ligada à corrente antes de a ligar. Prima o botão de alimentação(1)
PROGRAMA DE GRELHADORES (14)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal e fechar a tampa.
- Prima o botão GRELHAR (14) . A temperatura predefinida é HIGH: 205 ºC /400ºF e o tempo predefinido é de 20 minutos. Prima os botões Grill (14) ou as setas de ajuste da temperatura (4) para definir a temperatura (baixa, média, alta, máxima) e prima as setas de ajuste do tempo (3) se pretender definir o tempo de cozedura de 1 min a 30 min.
- Prima o botão Iniciar (19) para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (5) acende-se.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apaga-se, são emitidos 5 sinais sonoros e o indicador de adição de alimentos (6) acende-se.
- Abrir a tampa e colocar os ingredientes no tabuleiro. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- Quando o tempo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite 5 sinais sonoros e aparece "END" no visor LED. Manter a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
GUIA DE TEMPERATURA PARA O PROGRAMA DE

GRELHAR
Os níveis de temperatura recomendados para ingredientes comuns são apresentados abaixo.

BAJA	MEDIA	ALTA	MASSIMA
300°F/150ºC Bacon - Salsichas Quando se utiliza molho barbecue espesso Calças	350°F/175ºC Carnes congeladas Carne marinada	400 °F/205ºC Bifes Asas de frango Frango inteiro ou cortado em quartos Salsichas de cachorro-quente	450°F/230ºC Verdure Pesce congelato Kebab

PROGRAMA DE COZEDURA AO AR LIVRE (7)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal. Colocar o cesto (E) no tabuleiro e fechar a tampa.
- Prima o botão do programa COZIMENTO A AR (7). A temperatura predefinida é de 205ºC/400 °F e o tempo predefinido é de 18 minutos. Prima as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de 50 ºC/120ºC a 230ºC/450 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 1 minuto a 60 minutos.
- Prima o botão Iniciar (19) para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (5) acende-se.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apaga-se, é emitido um sinal sonoro de 5 bips e a luz de adição de alimentos (6) acende-se.
- Abrir a tampa e colocar os ingredientes no cesto. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
NOTA: Para obter os melhores resultados, recomendamos que mexa ocasionalmente os ingredientes durante a cozedura. Quando abrir a tampa, o aparelho para. Utilize uma pinça para retirar os alimentos ou luvas de cozinha para agitar o cesto. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a tampa. A cozedura é retomada automaticamente após o fecho da tampa.

PROGRAMA DE TORREFACÇÃO (12)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal e fechar a tampa.
- Prima o botão do grelhador (12). A temperatura predefinida é de 205ºC/400 °F e o tempo predefinido é de 25 minutos. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de cozedura de 50ºC/120 °F a 218ºC/425 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 1 min a 240 min.
- Prima o botão Iniciar (19) para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (5) acende-se.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apaga-se, são emitidos 5 sinais sonoros e o indicador de adição de alimentos (6) acende-se.
- Abrir a tampa e colocar os ingredientes na panela. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

PROGRAMA DE PANIFICAÇÃO (11)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal e fechar a tampa.
- Prima o botão Cozer (11). A temperatura predefinida é de 175ºC/350 °F e o tempo predefinido é de 25 minutos. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de cozedura de 50ºC/120 °F a 250ºC/400 °F e prima a seta de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 1 min a 120 min.
- Prima o botão Iniciar (19) para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (5) acende-se.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apaga-se, são emitidos 5 sinais sonoros e o indicador de adição de alimentos (6) acende-se.
- Abrir a tampa e colocar os ingredientes no recipiente de cozedura. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

PROGRAMA DE DESIDRATAÇÃO (8)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no aparelho e colocar uma única camada de ingredientes no fundo do tabuleiro. Colocar o cesto (E) no recipiente e colocar outra camada de ingredientes no fundo do cesto. Fechar a tampa.
- Prima o botão de desidratação (8). A temperatura predefinida é de 50ºC/120 °F e o tempo predefinido é de 360 minutos. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de cozedura de 50ºC/120 °F a 93ºC/200 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 0,5 h a 24 h. Se mantiver premidos os botões de seta durante mais de 2 segundos, cada definição muda rapidamente em 30 minutos.
- Premir o botão de arranque (19) para começar. Não é necessário pré-aquecer o aparelho.
- Quando o tempo de desidratação estiver concluído, o aparelho emite um sinal sonoro e aparece “END” no visor. Retire os alimentos e feche a tampa.

PROGRAMA DE PIZZAS (9)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal e fechar a tampa.

- Prima o botão Pizza (9). A temperatura predefinida é de 195ºC/ 380 °F e o tempo predefinido é de 25 minutos. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de cozedura de 50ºC/120 °F a 205ºC/400 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 1 min a 90 min.
- Prima o botão Iniciar (19) para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (5) acende-se.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a luz apaga-se, são emitidos 5 sinais sonoros e o indicador de adição de alimentos (6) acende-se.
- Abrir a tampa e colocar a piza no tabuleiro. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

PROGRAMA DE COZEDURA (10)
- Colocar o tabuleiro de cozedura (F) no interior da unidade principal. Colocar os ingredientes no tabuleiro e fechar a tampa.
- Prima o botão de cozedura (10). A temperatura predefinida é de 205ºC/ 400 °F e o tempo predefinido é de 10 minutos. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) TEMP para definir a temperatura de cozedura de 50ºC/ 120 °F a 230ºC/ 450 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para definir o tempo de cozedura de 1 min a 60 min.
- Premir o botão de arranque (19) para começar. Neste programa, o aparelho não aquece previamente.
- Quando o tempo de cozedura estiver terminado, o aparelho emite um sinal sonoro e aparece "END" no visor.

PROGRAMA MANUAL (13)
1. Trata-se de um programa especial para diferentes alimentos e diferentes sabores.
2. A temperatura predefinida é de 50ºC/ 120 °F e o tempo predefinido é de 1 min. Utilize as setas de ajuste da temperatura (4) para ajustar a temperatura de cozedura de 50ºC/120 °F para 230ºC/450 °F e prima as setas de ajuste do tempo (3) para ajustar o tempo de cozedura de 1min a 120 minutos.

Quadro de recomendações:

PROGRAMA	TEMPO PRÉDETERMINADO	TEMPERATURA PREDEFINIDA	INTERVALO DE REGULAÇÃO DO TEMPO	INTERVALO DE REGULAÇÃO DA TEMPERATURA
Air crisp (Ar fresco)	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate (Desidratar)	6h	50 C /120F	30min-24h	50-90C /120-200F
Pizza	25mi	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast (Assado)	25min	205C / 400F	1min-4h	50-220C /120-425F
Bake (Cozer)	25min	175C / 350F	1min-2h	50-205C / 120-400F
Broil (Grelhar)	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill (Grelha)	20min	150C Baixa / 300F 175C Med / 350F 205C Alta (predefinição) /400F 230C Máximo /450F	1min-30min	Não ajustável
Manual	1min	50C / 120F	1min-2h	50-230C 120-450F

Notas:
- Utilize as setas TIME para cima e para baixo para alterar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto. Prima as setas TIME para cima e para baixo durante 2 segundos para alterar o tempo de cozedura em intervalos de 5 minutos. O programa de desidratação está definido com intervalos de 30 minutos.
- Utilizar as setas TEMP para cima e para baixo para alterar a temperatura de cozedura em passos de 5°C / 10°F. Prima as setas TEMP para cima e para baixo durante 2 segundos para alterar a temperatura de cozedura em passos de 10°C / 30°F.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
- O cesto, o tabuleiro de cozedura e a proteção contra os salpicos podem ser lavados com uma esponja com detergente neutro e água. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Não utilizar esfregões abrasivos para não danificar a superfície interior do tabuleiro.
- As superfícies exteriores da máquina podem ser limpas com um pano de algodão macio.
- Não utilizar produtos tóxicos ou corrosivos
- Secar bem todas as peças antes de as voltar a utilizar.
- Não limpar o tubo de aquecimento.
- Não mergulhar a máquina em água ou em qualquer outro líquido.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Potência: 1700 W
Tensão: 220-240 V
Frequência: 50-60Hz



COMO DISPOR DE MATERIAIS
Um símbolo de um caixote do lixo com uma cruz significa que deve informar-se e seguir os regulamentos locais sobre a eliminação deste tipo de produto.
Não elimine este produto como eliminaria outros resíduos domésticos. Elimine este dispositivo em conformidade com os regulamentos locais correspondentes.
Os dispositivos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que podem ter efeitos nocivos no ambiente e/ou na saúde humana e devem ser reciclados adequadamente.

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

Feito na China

NEDERLANDS

ALGEMENE EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
1. Lees alle instructies volledig door alvorens het apparaat te gebruiken.
2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water.
4. Maak voor gebruik alle kabels aan de achterzijde van het apparaat los.
5. Tijdens het koken of aan het einde van het koken bereikt het apparaat zeer hoge temperaturen, ook op de buitenoppervlakken. Raak het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
6. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan zonder uw handen te beschermen met hittebestendige wanten of handgrepen.
7. Controleer de staat van het netsnoer. Beschadigde of verwarde snoeren verhogen het risico op elektrische schokken.
8. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende dealer als het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren om elektrische gevaren te voorkomen.
9. Alle onderhoud of reparaties moeten door een vakman worden uitgevoerd.
10. De stekker van het apparaat moet perfect in het stopcontact passen. Wijzig de stekker niet.
11. Raak de stekker niet met natte handen aan en trek de stekker niet met natte handen uit het apparaat.
12. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de huidige spanning voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
13. Trek nooit aan het netsnoer als u het apparaat optilt, draagt of loskoppelt.
14. Rol het snoer niet rond het apparaat.
15. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen of in contact komen met de hete oppervlakken van het apparaat.
16. Als de behuizing van het apparaat breekt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
17. Gebruik het apparaat niet als het op de grond is gevallen, als er zichtbare tekenen van schade zijn of als het lekt.
18. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en op een droge ondergrond. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

19. Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
20. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
21. Houd de werkplek schoon en goed verlicht. Donkere en rommelige werkplekken zijn vatbaar voor ongelukken.
22. Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires om schade of letsel te voorkomen.
23. U moet aan de bovenkant en rondom het apparaat minimaal 16 cm ruimte laten voor een goede luchtcirculatie.
24. Dit apparaat kan niet worden bediend met een timer of met een afstandsbediening.
25. Verwijderd houden van brandbare materialen.
26. Alleen gebruiken met eetbaar voedsel.
27. Plaats de volgende materialen niet in het apparaat: papier, karton, plastic, textiel of brandbare materialen.
28. Tijdens de werking mag het deksel niet worden geopend om de bakjes of andere accessoires te verplaatsen om brandwonden door hoge temperaturen of kookvloeistoffen te voorkomen.
29. Dek het apparaat niet af en plaats niets op het apparaat. Belemmer de hete luchtuitlaat niet.
30. Niet gebruiken als dompelfriteuse.
31. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht en ouder dan 8 jaar.
32. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
33. Wees uiterst voorzichtig wanneer het product in gebruik is en er kinderen in de buurt zijn. De temperatuur van de deur en andere toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
34. Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.

ONDERDELEN EN COMPONENTEN
A-hoes
B- Afneembare spatbescherming
C- hoofdeenheid
D- Bedieningspaneel
E- Frituurmandje
F- Kookplaat
G- Schoonmaakborstel

BEDIENINGSPANEEL
1- Aan/Uit
2- Scherm
3- Tijdinstelling
4- Temperatuurinstelling
5- Indicator “Voorverwarmen
6- Voedingsindicator toevoegen
7- Air cooking” programma
8- Programma “Dehydrateren
9- Pizza” programma
10- Koken” programma
11- Bakprogramma
12- Gebraden” programma
13- Moreel” programma
14- Netprogramma
15- Knop voor lage grilltemperatuur
16- Middelgrote grilltemperatuurknop
17- Knop voor hoge grilltemperatuur
18- Knop voor maximale grilltemperatuur
19- Home /stop

Opmerking: Het display geeft afwisselend de tijd en de temperatuur weer.

PROGRAMMA’S
- Luchtkoken (7) : Voor het bereiden van voedsel met weinig of geen olie voor een knapperige afwerking, bijv. Franse frietjes.
- Dehydrateren (8): om fruit en groenten te dehydrateren.
- Pizza (9): om pizza te koken
- Koken (10): voor ontdooien en koken
- Bakken (11): voor het bakken van cakes, taarten, desserts en meer.

- Braden (12): voor het braden van vlees, groenten, enz.
- Handmatig (13) is een extra handmatige tijd- en temperatuurinstelling voor verschillende soorten voedsel en verschillende smaken.
- Grill(14): om te grillen.

BEDIENINGSKNOPPEN EN INDICATIELAMPJES
-Aan/uit-knop (1)
Zodra de stekker in het stopcontact zit, drukt u op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het apparaat gaat in stand-by, de aan/uit-knop licht op en het display gaat aan.
Als u tijdens het koken op deze knop drukt, stopt de functie en wordt het apparaat uitgeschakeld.
Zodra het kookproces is voltooid, geeft het apparaat 5 pieptonen en verschijnt "END" op het display, de lampjes op de knoppen gaan uit, behalve de AAN-knop, het verwarmingselement stopt met werken, de motor blijft nog 1 minuut draaien, daarna gaat het display uit, alle lampjes gaan uit en het apparaat staat in de UIT-modus.
Druk op elk moment op deze knop als u de bediening wilt stoppen.

- Tijdinstelling (3)
Hiermee kun je de kooktijd in elke functie instellen. Als u op de pijlen drukt, kunt u aanpassingen van één minuut maken.
Als u de pijlen langer dan 2 seconden indrukt, worden de instellingen op 5 minuten ingesteld.
Druk vervolgens op de Start/Stop-knop (19) om het koken te starten.

- Temperatuurinstelling (4)
Met de pijlen kun je de temperatuur in elke functie aanpassen.
Als u op de pijlen drukt, kunt u aanpassingen van 5ºC maken.
Als u de pijlen langer dan 2 seconden indrukt, wordt de temperatuur met 10°C aangepast.
Druk vervolgens op de Start/Stop-knop (19) om het koken te starten.
Bij gebruik van de Grillfunctie wordt de temperatuur automatisch op vier niveaus ingesteld: laag (15), medium (16), hoog (17), maximum (18).

- Start/stop-knop(19)
Nadat je het programma hebt gekozen en indien nodig de tijd en temperatuur hebt ingesteld, druk je op de start/stop-knop (19) om te beginnen met koken.

Belangrijk:
Nadat je het vooraf ingestelde programma hebt gekozen en op de startknop (19) hebt gedrukt, begint de voorverwarmingsfase.
Alle voorgeprogrammeerde programma's beginnen met een paar minuten voorverwarmen. Tijdens het voorverwarmen gaat het bijbehorende controlelampje (5) branden.
Tijdens de voorverwarmingsfase kunnen de tijd of de temperatuur niet worden aangepast.
Als je de voorverwarmingsfase wilt annuleren, druk dan nogmaals op de knop van het geselecteerde programma, het zal automatisch naar de volgende fase gaan en het lampje dat het toevoegen van voedsel aangeeft (6) zal gaan branden.
Als het voorverwarmen klaar is, geeft het apparaat een pieptoon en gaat het lampje van de knop voor het toevoegen van voedsel (6) branden.
Open het deksel en plaats de ingrediënten op de kookplaat. Zodra het deksel gesloten is, start het koken en begint de timer automatisch af te tellen.
Als het deksel niet wordt geopend om het voedsel toe te voegen, blijft het apparaat in de voorverwarmmodus werken.
Als u het deksel opent tijdens het kookproces, zal het apparaat tijdelijk stoppen en automatisch hervatten wanneer het deksel wordt gesloten. Het is niet nodig om opnieuw op de startknop (19) te drukken. Als u na 3 seconden op de start-/stoptoets (19) drukt, wordt het kookproces onderbroken.
Tijdens het kookproces kunnen de tijd en temperatuur worden aangepast door op de pijltjestoetsen (3 en 4) te drukken.

STAND-BY-MODUS
Het apparaat schakelt uit als er gedurende 1 minuut geen interactie is met het bedieningspaneel. Als u een programma hebt geselecteerd, wordt het apparaat uitgeschakeld als de geselecteerde functie wordt gestopt of geannuleerd en er gedurende 5 minuten geen interactie is met het bedieningspaneel.
METING in ºC of ºF
Druk in de stand-bymodus zowel op de temperatuurpijlknop (4) als op de braadknop (12) om de temperatuurmeting te wijzigen van graden Celsius (ºC) naar graden Farenheit (°F) of omgekeerd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotielabels en tape van het apparaat.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en lees deze handleiding zorgvuldig door. Let vooral op de bedieningsinstructies en waarschuwingen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Verwijder de spatbescherming, die zich aan de binnenkant van het deksel bevindt, en was hem met water en zeep. Droog het volledig af en plaats het terug.
- Was het dienblad en de mand met warm zeepwater, spoel ze af en droog ze grondig.
- De spatbescherming, kookplaat en mand zijn ook vaatwasmachinebestendig.
- Reinig het hoofdtoestel NOOIT in de vaatwasser of dompel het onder in water of een andere vloeistof.

SPATBESCHERMING VERWIJDEREN/BEVESTIGEN
Verwijder de spatbescherming voor het eerste gebruik voor reiniging en na elk gebruik. Om het na elk gebruik te verwijderen, moet je wachten tot het volledig is afgekoeld.

- De spatbescherming verwijderen
Druk met je duim op de zijclip en gebruik je andere

hand om de spatschermplaat te verwijderen.

- De spatbescherming monteren
Klik de beschermer achter de zijlipjes aan de linkerkant. Druk vervolgens op de protector totdat de zijclip aan de rechterkant iets meegeeft. Hierdoor klikt de beschermer terug op zijn plaats.

GEBRUIKSWIJZE
Zorg er ALTIJD voor dat de spatbescherming is aangebracht tijdens het koken. Als deze niet wordt gebruikt, zal olie zich ophopen op het verwarmingselement, wat rook kan veroorzaken.
Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit voordat u het inschakelt. Druk op de aan/uit-knop(1)
GRILLPROGRAMMA (14)
- Plaats de kookplaat (F) in het apparaat en sluit het deksel.
- Druk op de knop GRILL (14) . De standaardtemperatuur is HOOG: 205 ºC /400ºF en de standaardtijd is 20 minuten. Druk op de knoppen Grill (14) of op de temperatuurinstelpijlen (4) om de temperatuur in te stellen (laag, medium, hoog, maximum) en druk op de tijdinstelpijlen (3) als u de kooktijd wilt instellen van 1 min. tot 30 min.
- Druk op de startknop (19) om het voorverwarmen te starten. Het voorverwarmingslampje (5) gaat branden.
- Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit, klinken er 5 piepjes en gaat de indicator voor het toevoegen van voedsel (6) branden.
- Open het deksel en plaats de ingrediënten in de schaal. Zodra het deksel gesloten is, start het koken en begint de timer af te tellen.
- Wanneer de bereidingstijd voltooid is, geeft het apparaat 5 pieptonen en verschijnt “END” op het LED-display. Houd het deksel open na het verwijderen van het voedsel om het apparaat sneller te laten afkoelen.

TEMPERATUURGIDS VOOR HET GRILLPROGRAMMA
De aanbevolen temperatuurniveaus voor veelgebruikte ingrediënten staan hieronder.

LAAG	GEMIDDELD	HOOG	MAXIMA
300°F/150ºC	350°F/175ºC	400 °F/205ºC	450°F/230ºC
Spek - Worstjes	Diepvriesvlees	Steaks	Groenten
Bij gebruik van dikke barbecuesaus	Gemarineerd vlees	Kippenvleugels	Bevroren vis
Broek		Hele of kwart kip	Spiesjes
		Hotdog worstjes	

LUCHTKOOKPROGRAMMA (7)
- Plaats de kookplaat (F) in het hoofdapparaat. Plaats het mandje (E) op de plaat en sluit het deksel.
- Druk op de programmaknop AIR COOKING (7). De standaardtemperatuur is 205ºC/400 °F en de standaardtijd is 18 minuten. Druk op de temperatuurinstelpijlen (4) om de temperatuur in te stellen van 50 ºC/120ºC tot 230ºC/450 °F en druk op de tijdinstelpijlen (3) om de kooktijd in te stellen van 1 minuut tot 60 minuten.
- Druk op de startknop (19) om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmingsindicator (5) gaat branden.
- Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit, klinkt er een 5-piepsignaal en gaat het lampje voor het toevoegen van voedsel (6) branden.
- Open het deksel en plaats de ingrediënten in het mandje. Zodra het deksel gesloten is, start het koken en begint de timer af te tellen.
OPMERKING: Voor de beste resultaten raden we aan de ingrediënten af en toe te roeren tijdens het koken. Wanneer u het deksel opent, stopt het apparaat. Gebruik een tang om het voedsel te verwijderen of ovenwanten om het mandje te schudden. Wanneer u klaar bent, plaatst u het mandje terug en sluit u het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel gesloten is.

BRAADPROGRAMMA (12)
- Plaats de kookplaat (F) in het apparaat en sluit het deksel.
- Druk op de grillknop (12). De standaardtemperatuur is 205ºC/400 °F en de standaardtijd is 25 minuten. Gebruik de temperatuurinstelpijlen (4) om de bereidingstemperatuur in te stellen van 50ºC/120 °F tot 218ºC/425 °F en druk op de tijdinstelpijlen (3) om de bereidingstijd in te stellen van 1 min. tot 240 min.
- Druk op de startknop (19) om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmingsindicator (5) gaat branden.
- Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit, klinken er 5 piepjes en gaat de indicator voor het toevoegen van voedsel (6) branden.
- Open het deksel en doe de ingrediënten in de pan. Zodra het deksel gesloten is, begint het koken en de timer begint af te tellen.

BAKPROGRAMMA (11)
- Plaats de kookplaat (F) in het apparaat en sluit het deksel.
- Druk op de knop Bakken (11). De standaardtemperatuur is 175ºC/350 °F en de standaardtijd is 25 minuten. Gebruik de temperatuurinstelpijlen (4) om de baktemperatuur aan te passen van 50ºC/120 °F tot 250ºC/400 °F en druk op de tijdinstelpijl (3) om de baktijd aan te passen van 1 minuut tot 120 minuten.
- Druk op de startknop (19) om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmingsindicator (5) gaat branden.
- Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit, klinken er 5 piepjes en gaat de indicator voor het

toevoegen van voedsel (6) branden.
- Open het deksel en plaats de ingrediënten in het kookvat. Zodra het deksel gesloten is, start het koken en begint de timer af te tellen.

ONTWATERINGSPROGRAMMA (8)
- Plaats de kookplaat (F) in het apparaat en voeg een enkele laag ingrediënten toe aan de bodem van de pan. Plaats het mandje (E) in de pan en voeg nog een laag ingrediënten toe op de bodem van het mandje. Sluit het deksel.
- Druk op de knop dehydrateren (8). De standaardtemperatuur is 50ºC/120°F en de standaardtijd is 360 minuten. Gebruik de temperatuurinstelpijlen (4) om de bereidingstemperatuur in te stellen van 50ºC/120 °F tot 93ºC/200 °F en druk op de tijdinstelpijlen (3) om de bereidingstijd in te stellen van 0,5 uur tot 24 uur. Als u de pijltjestoetsen langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, verandert elke instelling snel met 30 minuten.
- Druk op de startknop (19) om te beginnen. Het is niet nodig om het apparaat voor te verwarmen.
- Wanneer de droogtijd is verstreken, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt “END” op het display. Verwijder het voedsel en sluit het deksel.

PIZZAPROGRAMMA (9)
- Plaats de kookplaat (F) in het apparaat en sluit het deksel.
- Druk op de Pizza knop (9). De standaardtemperatuur is 195ºC/ 380 °F en de standaardtijd is 25 minuten. Gebruik de temperatuurinstelpijlen (4) om de bereidingstemperatuur aan te passen van 50ºC/120 °F tot 205ºC/400 °F en druk op de tijdinstelpijlen (3) om de bereidingstijd aan te passen van 1 min tot 90 min.
- Druk op de startknop (19) om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmingsindicator (5) gaat branden.
- Als het voorverwarmen klaar is, gaat het lampje uit, klinken er 5 piepjes en gaat de indicator voor het toevoegen van voedsel (6) branden.
- Open het deksel en leg de pizza in de schaal. Zodra het deksel gesloten is, begint het bakken en de timer begint af te tellen.

KOOKPROGRAMMA (10)
- Plaats de kookplaat (F) in het hoofdapparaat. Doe de ingrediënten in de pan en sluit het deksel.
- Druk op de kooktoets (10). De standaardtemperatuur is 205ºC/ 400 °F en de standaardtijd is 10 minuten. Gebruik de temperatuurinstelpijltjes (4) TEMP om de kooktemperatuur in te stellen van 50ºC/120 °F tot 230ºC/450 °F en druk op de tijdinstelpijltjes (3) om de kooktijd in te stellen van 1 minuut tot 60 minuten.
- Druk op de startknop (19) om te beginnen. Het apparaat warmt niet voor in dit programma.
- Wanneer de kooktijd voltooid is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt “END” op het display.

HANDMATIG PROGRAMMA (13)
1. Het is een speciaal programma voor verschillende voedingsmiddelen en verschillende smaken.
2. De standaardtemperatuur is 50ºC/ 120 °F en de standaardtijd is 1 min. Gebruik de temperatuurinstelpijlen (4) om de kooktemperatuur aan te passen van 50ºC/120 °F tot 230ºC/450 °F en druk op de tijdinstelpijlen (3) om de kooktijd aan te passen van 1min tot 120 minuten.
Tabel met aanbevelingen:

Opmerkingen:
- Gebruik de pijlen TIME omhoog en omlaag om de kooktijd in stappen van 1 minuut te veranderen. Druk 2 seconden op de pijlen TIJD omhoog en omlaag om de bereidingstijd in stappen van 5 minuten te wijzigen. Het droogprogramma is ingesteld met intervallen van 30 minuten.
- Gebruik de pijltjes TEMP omhoog en omlaag om de kooktemperatuur te wijzigen in stappen van 5°C / 10°F. Druk 2 seconden op de pijlen TEMP omhoog en omlaag om de kooktemperatuur te wijzigen in stappen van 10°C / 30°F.

PROGRAMMA	VOORAF BEPAALDE TIJD	VOORINGESTELDE TEMPERATUUR	TIJD INSTELBEREIK	TEMPERATUUR INSTELBEREIK
Air crisp (Knapperige lucht)	18min	205C / 400F	1-60min	50-230C /120-450F
Dehydrate (Droog)	6h	50 C /120F	30min-24u	50-90C /120-200F
Pizza	25min	195C / 380F	1-90min	50-205C /120-400F
Roast (Geroosterd)	25min	205C / 400F	1min-4u	50-220C /120-425F
Bake (Bak)	25min	175C / 350F	1min-2u	50-205C / 120-400F
Broil	10min	205C / 400F	1min-60min	50-230C /120-450F
Grill	20min	150C Laag / 300F 175C Med / 350F 205C Hoog (standaard) /400F 230C max / 450F	1min-30min	Niet aanpasbaar
Manual (Handmatig)	1min	50C / 120F	1min-2u	50-230C 120-450F

REINIGING EN ONDERHOUD
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Het mandje, de kookplaat en de spatbescherming kunnen worden afgewassen met een spons met neutraal afwasmiddel en water. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes om beschadiging van de binnenkant van de bak te voorkomen.
- De buitenkant van het apparaat kan worden gereinigd met een zachte katoenen doek.
- Gebruik geen giftige of bijtende producten
- Droog alle onderdelen goed af voor hergebruik.
- Maak de verwarmingsbuis niet schoon.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

TECHNISCHE SPECIFICATIES
Vermogen: 1700 W
Spanning: 220-240 V
Frequentie: 50-60Hz



HOE MATERIALEN TE VERWIJDEREN
Een symbool van een doorgekruiste vuilnisbak op wieltjes betekent dat u de plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van dit soort producten moet kennen en opvolgen.
Gooi dit product niet weg als ander huishoudelijk afval. Gooi dit apparaat weg in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
Elektrische en elektronische apparaten bevatten gevaarlijke stoffen die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor het milieu en/of de volksgezondheid en moeten op de juiste wijze worden gerecycled.

GARANTIE
Dit product wordt gedekt door een garantie tegen fabricagefouten met inachtneming van de termijnen die door de in elk land geldende wetgeving zijn vastgesteld.
Deze garantie dekt geen schade als gevolg van verkeerd gebruik, nalatig commercieel gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Gemaakt in China



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 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
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551

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

PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia

Best Direct (International) Benelux B.V.
28, 3871 MM, The Netherlands
info@best-direct.nl

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

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