

**MasterPRO**

by

Carlo Cracco



BGMP-9146

**MANUALE DI ISTRUZIONI • INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES • MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Griglia elettrica senza fumo • Smokeless grill • Grill sin humo
Grill sans fumée • Rauchfreier grill • Grelhador sem fumo**



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
Please carefully read the instructions before using.
Lea con atención las instrucciones antes de usar el aparato.
Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit.
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitungen sorgfältig durch.
Leia com atenção as instruções antes da utilização.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Smaltimento di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece, deve essere consegnato al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclaggio dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



RoHS
compliant



SOMMARIO

Promemoria importanti	01-03
Componenti	04
Introduzione griglia elettrica senza fumo	05
<i>Funzioni dei pulsanti</i>	<i>05</i>
<i>Panoramica</i>	<i>05</i>
Primo utilizzo	06
Come utilizzare la griglia elettrica senza fumo	06
<i>Griglia per protezione schizzi</i>	<i>06</i>
<i>Controlli della griglia</i>	<i>06-07</i>
<i>Impostazioni di cottura</i>	<i>07</i>
<i>Sonda termica</i>	<i>07-09</i>
<i>Tipologie di cottura</i>	<i>09</i>
<i>Grill</i>	<i>09-10</i>
<i>Frittura ad aria</i>	<i>11-12</i>
<i>Arrosto</i>	<i>12-13</i>
<i>Forno</i>	<i>13-14</i>
<i>Disidratazione</i>	<i>14-15</i>
Risoluzione dei problemi I Domande frequenti	16-17
Pulizia e manutenzione	18

PROMEMORIA IMPORTANTI

LEGGERE IL MANUALE PRIMA DELL'USO • SOLO PER USO DOMESTICO

IMPORTANTE: Conserva questo manuale d'istruzioni



Leggere e valutare le indicazioni per l'assistenza e per l'utilizzo.



Fare attenzione, evitare il contatto con superfici calde.
Utilizzare guanti o presine protettive per evitare ustioni.



Solo per utilizzo indoor e domestico.

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la griglia elettrica senza fumo.

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è sempre necessario adottare precauzioni di sicurezza specifiche, incluso quanto segue:

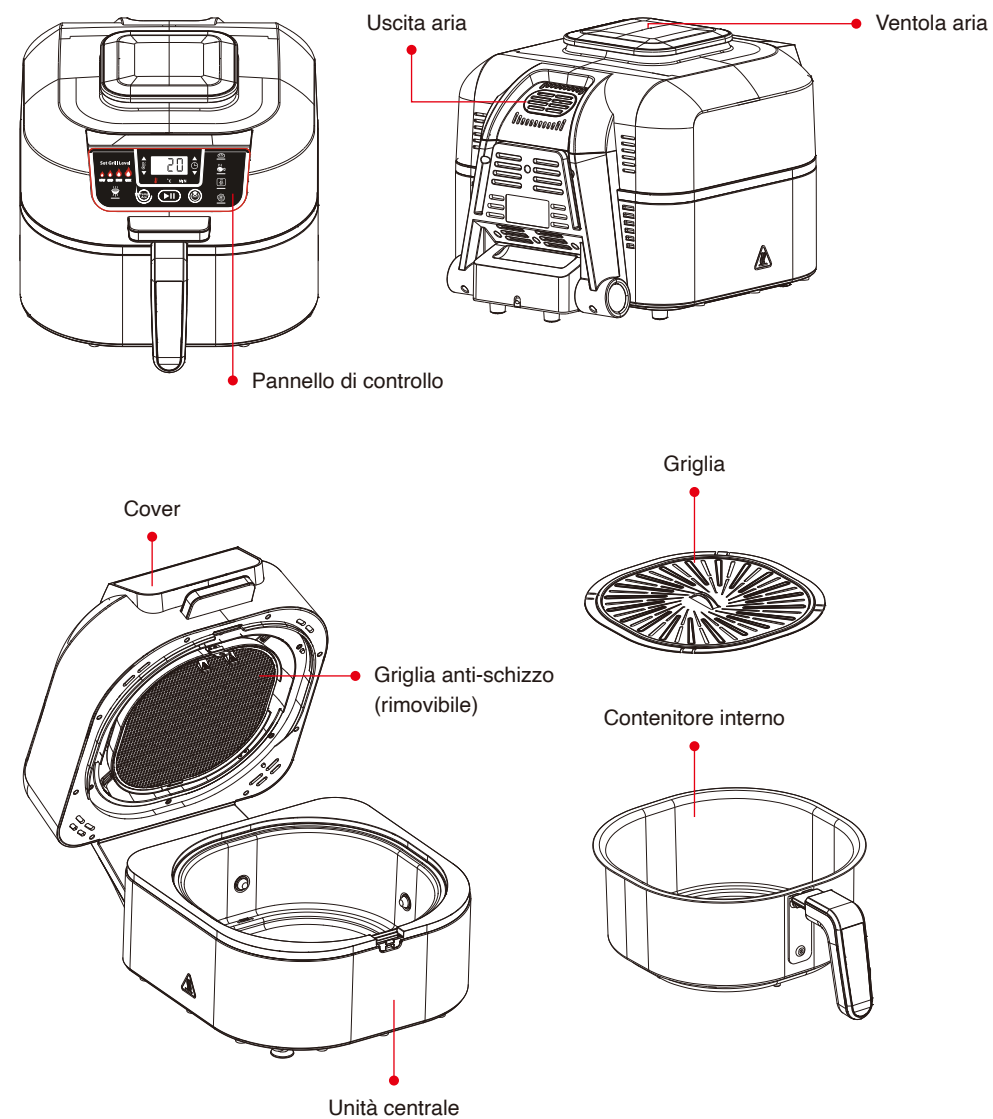


ATTENZIONE

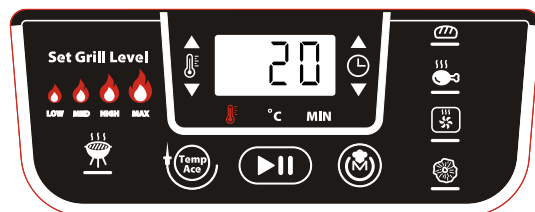
1. Rimuovere e smaltire la protezione posta sulla presa di corrente di questa unità.
2. Questo prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali solo se supervisionate da una persona responsabile e istruita sul corretto utilizzo del prodotto.
3. Tenere la macchina ed il cavo fuori portata dei bambini. NON consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Un attento monitoraggio è importante quando il prodotto è utilizzato vicino ai bambini.
4. Questo prodotto è solo per uso domestico. NON utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quello previsto. NON utilizzare in qualsiasi veicolo o imbarcazione in movimento. NON utilizzare all'esterno. Un uso improprio può provocare lesioni.
5. NON posizionare su di una superficie instabile. Appoggiarsi su di una Superficie piana, pulita ed asciutta.
6. Assicurarsi di aver assemblato ogni singola parte necessaria prima di utilizzare il prodotto.
7. Durante l'utilizzo di questo apparecchio, lasciare almeno 15,25 cm di spazio sopra e su tutti i 2 lati per la ventilazione.
8. NON utilizzare nessuna prolunga. il cavo di alimentazione è stato prodotto corto appositamente per ridurre il rischio che i bambini tirino il cavo o che rimangano impigliati.
9. Per proteggersi da eventuali scosse elettriche NON immergere cavi, connettori o unità centrale in acqua o altri liquidi.
10. NON utilizzare l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione. Controllare costantemente l'unità centrale ed il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualche modo, interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare l'assistenza clienti.
11. NON utilizzare una presa sotto il livello del piano di lavoro.
12. NON lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del piano da lavoro.
13. Utilizzare solo gli accessori originali forniti con questo apparecchio. L'uso di accessori non raccomandati da MasterPro può causare pericolo di incendio o danni a cose e/o persone.
14. Assicurarsi di pulire ed asciugare qualsiasi accessorio che metterete nella griglia.
15. Non usare MAI l'unità senza la protezione anti-schizzo e senza il contenitore estraibile in dotazione.
16. Verificare che il coperchio sia completamente chiuso prima di utilizzare il prodotto.
17. NON spostare l'unità durante l'utilizzo.
18. NON coprire la ventilazione o l'uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
19. Le superfici degli apparecchi rimangono calde durante e dopo l'utilizzo. Usare sempre guanti o presine protettive per evitare ustioni o lesioni personali e uso accessibile maniglie e pomoli.
20. NON toccare i dispositivi durante la cottura, o subito dopo. Attraverso il processo di cottura la griglia ed il contenitore diventano estremamente caldi.
21. NON utilizzare l'apparecchio come una friggitrice.
22. La sonda per temperatura non deve essere utilizzata come termometro esterno per i cibi.
23. Utilizzare SEMPRE un termometro per accertarsi che il cibo sia cucinato correttamente per evitare eventuali intossicazioni alimentari.
24. Se si verifica un incendio dovuto dal grasso in eccesso o la macchina emana fumo nero, scollegare la spina immediatamente.
25. Per la manutenzione ordinaria dell'apparecchio vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
26. Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dalla presa quando non è in uso e prima di pulirlo.
27. Mettere da parte a raffreddare prima di lavare, smontare o conservare.
28. NON utilizzare spugne abrasive in metallo per la pulizia.
29. Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto.

30. Non posizionare sopra o vicino un fornello elettrico o a gas, tantomeno vicino ad un forno riscaldato.
31. È necessario usare estrema cautela quando si sposta l'unità contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
32. Non riempire mai la pentola di olio, potrebbe causare un incendio.
33. Questo prodotto è dotato di una spina polarizzata. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per adattarsi ad una presa polarizzata unidirezionale. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare comunque di modificare spina o presa di corrente.

COMPONENTI



INTRODUZIONE



La vista della schermata di controllo mostra l'ora nel formato HH: MM. Lo schermo a sinistra mostra "20 minuti".

TIPI DI FUNZIONI



GRILL Per grigliare in maniera tradizionale.



FORNO Per creare torte o desserts.



ARROSTO Per cucinare carni tenere, verdure e molto altro ancora!



FRIGGITRICE AD ARIA Per produrre un effetto dorato con poco o addirittura senza olio.



DISIDRATAZIONE Per essiccare carni, verdura o frutta secca.

PULSANTI



Pulsante di accensione Dopo aver collegato l'apparecchio, premere il pulsante di accensione per accenderlo. Premerlo di nuovo quando la cottura si interrompe per spegnere l'elettrodomestico.



Pulsante Sonda termica Include l'impostazione di un allarme che suona quando si raggiunge la cottura desiderata utilizzando una sonda che monitora la temperatura. La sonda non funziona con la funzione di Disidratazione.



Frecce TEMP Utilizzare le frecce SU ▲ e GIÙ ▼ dove si vede la scritta "TEMP" per regolare la temperatura di cottura. all'interno di qualsiasi attività. Premere il pulsante GRILL o utilizzare le frecce su e giù per regolare la temperatura durante l'utilizzo della funzione GRILL.

NOTA: in modalità Sonda Temperatura, utilizzare le frecce su e giù "TEMP" per impostare la temperatura esatta per far suonare allarme.



Frecce TIME Utilizzare le frecce SU ▲ e GIÙ ▼ dove si vede la scritta "TIME" per modificare il tempo di cottura in qualsiasi programma. La modifica del tempo non è disponibile quando si utilizza il pulsante TEMP.

NOTA: fare clic sulle frecce su e giù per modificare la temperatura o il tempo durante la cottura. Una volta scollegata e ricollegata la macchina, riprenderà dalle stesse impostazioni.



Pulsante START/STOP Per iniziare la cottura premere il pulsante START / STOP dopo aver selezionato temperatura e tempo.

AUTO-SPEGNIMENTO

Quando la cottura non è in corso, l'unità verrà automaticamente spenta se non si viene a contatto con pannello per 10 minuti.

PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere dall'unità tutti i materiali di imballaggio, le etichette ed il nastro.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Si prega di prestare particolare attenzione alle procedure operative, avvertenze e precauzioni essenziali per prevenire lesioni o danni a cose e/o persone.
3. Lavare la griglia, la protezione anti-schizzo, il contenitore interno e la sonda termica, con acqua ed apposito detergente, quindi lavare accuratamente e asciugare. Griglia, protezione anti-schizzo e contenitore sono tutte adatte per l'uso in lavastoviglie. Non pulire MAI sulla lavastoviglie il pannello principale o la sonda termica.

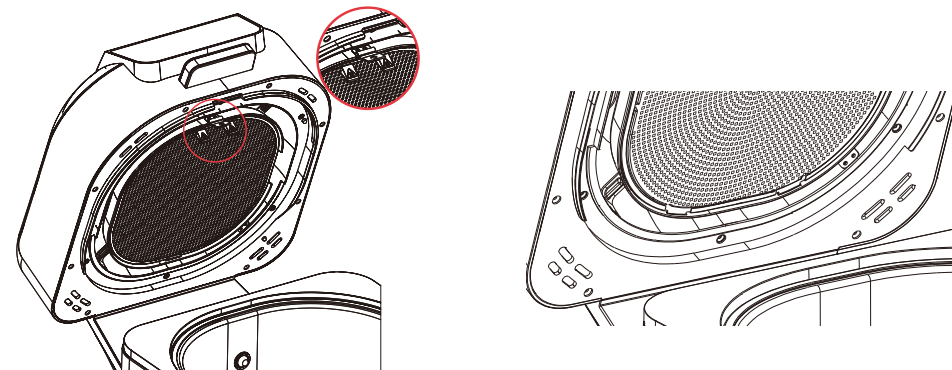
COME UTILIZZARE LA GRIGLIA ELETTRICA SENZA FUMO

PROTEZIONE ANTI-SCHIZZO

La protezione antispruzzo, situata nella parte inferiore della cappa, mantiene l'elemento riscaldante pulito e riduce al minimo il fumo. La protezione anti-schizzo è rimovibile per pulizia ma consigliamo di mantenerla in posizione durante la cottura.

COME RIMUOVERE LA PROTEZIONE ANTI-SCHIZZO

Pulisci e rimuovi la protezione anti-schizzo dopo ogni utilizzo. Lasciar raffreddare completamente la protezione, quindi rimuoverla usando il pollice per aprire la clip anteriore spostando la clip anteriore verso l'alto, tirando una delle linguette esterne verso di te con l'altra mano. Questo sbloccherà la protezione anti-schizzo, solo dopo sarà possibile estrarla.



COME INSTALLARE LA PROTEZIONE ANTI-SCHIZZO

Spostare delicatamente la protezione anti-schizzo nella parte posteriore del coperchio per agganciarla. attaccare la linguetta posteriore allo schermo con apertura del coperchio sul fondo. Quindi spostare lentamente la protezione anti-schizzo verso l'alto finché non scatta sulla parte anteriore del coperchio nella clip.

CONTROLLI DEL GRILL

La nostra tecnologia ti aiuta a monitorare la temperatura della griglia e a tenere il fumo fuori dalla cucina per una cottura ottimizzata. Bisognerà selezionare la temperatura del grill quando Si utilizza il programma Grill. I livelli di temperatura consigliati, per gli i cibi più popolari, sono indicati nella tabella di seguito.

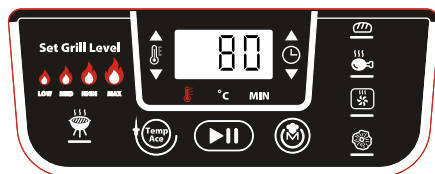
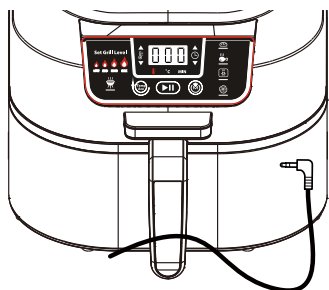
BASSA: 205°C	MEDIA: 215°C	ALTA: 245°C	MAX (fino a 265° C)
• Bacon • Salsicce • Calzoni • Quando si utilizza salsa BBQ	• Carni congelate • Carni marinate o con salse	• Bistecche • Pollo • Burgers • Hot dogs	• Verdure • Frutta • Pizze • Pesce fresco o congelato • Kebabs

NOTA: Durante il processo di cottura, il dispositivo potrebbe generare un minimo di fumo. È possibile utilizzare olio vegetale invece dell'olio d'oliva per produrre meno fumo.

NOTA: Quando si cucina la carne ad un livello di temperatura più caldo, il dispositivo può generare più fumo del normale.

UTILIZZO DELLA SONDA TERMICA (TEMP ACE)

1. Collegare la sonda di temperatura nella presa situata sul lato destro del pannello di controllo, dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata e la temperatura. Prima di impostare la sonda, assicurarsi che sia collegata. Assicurati che il cavo della sonda sia privo di nodi. (La sonda non funziona con la funzione "Disidratare")



NOTA: Non è necessario impostare un tempo di cottura, in quanto l'unità spegne l'elemento riscaldante automaticamente e ti avvisa quando la sonda rileva che il cibo ha raggiunto la temperatura interna impostata.

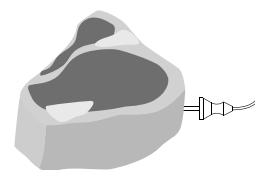
2. Fare clic sul pulsante della Sonda Termica (pulsante TEMP ACE), verrà Mostrata la temperatura di 80 ° C come impostazione predefinita. Usa le frecce su e giù per selezionare la temperatura di cottura desiderata (35 ° C -85 ° C).

NOTA: Per regolare la temperatura della funzione, premere nuovamente il pulsante TEMP per uscire. Il l'unità tornerà all'impostazione della temperatura per la funzione.

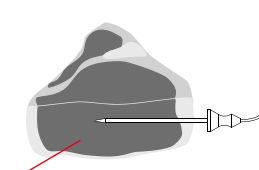
NOTA: La Griglia Elettrica Senza Fumo è semplice da utilizzare. Le impostazioni delle temperature interne raccomandate possono sembrare più basse della temperatura di cottura raccomandata. La temperatura interna del cibo inizia a salire nel momento in cui si lascia a riposo dopo la cottura! Questo fenomeno è riconosciuto come "Carry-over Cook", in italiano "cottura di riporto", ed inizia a manifestarsi dopo almeno 5 minuti che il cibo sia stato estratto dalla fonte di calore.

CIBO	IMPOSTARE LA SONDA TERMICA A	CONSENTE AL CIBO DI ARRIVARE ALLA COTTURA DI RIPORTO (CARRY-OVER COOK) A
Pesce	60°C	65°C
Pollo	75°C	75°C o più alto
Maiale	60°C	65°C
Vitello		
Al sangue	50°C	52°C
Leggermente al sangue	55°C	58°C
Media	60°C	65°C
Tra media e ben cotta	65°C	66°C
Ben cotta	70°C	72°C
Carne macinata	70°C	72°C
Tacchino	70°C	74°C

3. Posizionare l'accessorio appropriato nell'apparecchio per la funzione di cottura selezionata e chiudere il coperchio. Per iniziare il pre-riscaldamento premere START / STOP. Mentre il dispositivo si sta preriscaldando, inserire la sonda nella metà della parte più spessa del più grande pezzo di carne che si intende cuocere, vicino (ma non a contatto) con l'osso. NON inserire la sonda verticalmente o ad angolo, poiché non permette di fornire una lettura accurata.



(Figura A)
Corretto posizionamento della sonda

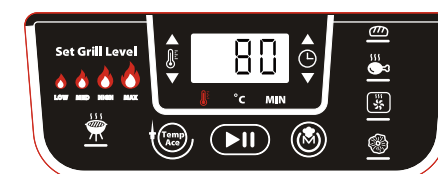


(Figura B)
Corretto posizionamento della sonda



(Figure C)
Posizionamento NON-corretto della sonda

4. Quando il dispositivo si è preriscaldato e il segnale "Add Food" (ovvero: "AGGIUNGI CIBO") lampeggia sullo schermo, aprire il coperchio, inserire il cibo all'interno del dispositivo e chiudere il coperchio sopra al cavo della sonda. Il monitor ora mostrerà la lettura della sonda termica mentre cuoce il cibo.



5. Quando la temperatura interna raggiunge quella impostata, il dispositivo emetterà un segnale acustico ed il display mostrerà "End" (ovvero: FINE). Premere il pulsante della Sonda Termica per 2 sec, il display continuerà a mostrare la temperatura interna del cibo.

6a. Cottura con sonda termica terminata:

Rimuovere il cibo dall'apparecchio, inserire la sonda e posizionarla su di un piatto per minimo 5 minuti a riposo. Dovreste notare che la temperatura continua a salire. Arrivare alla temperatura di cottura di riporto (COOK-OVER COOKING) riportata sulla tabella sopra ed il gioco è fatto!

6b. Cucinare più tipi di alimenti senza la sonda termica:

Se usi la stessa funzione per cucinare più cibi ma non è necessario utilizzare la sonda, è sufficiente premere START / STOP per riavviare. Quindi premere le frecce del pulsante TIME per impostare un nuovo tempo di cottura. Cambiare la temperatura della funzione, se applicabile. Per iniziare, fare clic su START / STOP. Se intendi utilizzare una funzione diversa per cucinare altro, scegli la funzione desiderata quella funzione PRIMA di impostare tempo e temperatura di cottura.

NOTA: Puoi testare la temperatura all'interno del cibo in qualsiasi momento, anche se non si avvia nessuna funzione di cottura. Fare clic solo sul pulsante della sonda per 2 secondi.

6c. In caso di cottura di più "pezzi" di carne con sonda termica:

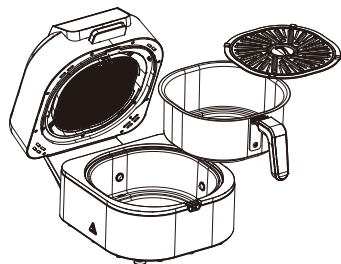
Se stai cucinando un pacchetto di alimenti in più pezzi (es: bocconcini di pollo), posizionare la sonda all'interno del pezzo di cibo più grande, ricordandosi di posizionarlo al centro del contenitore. Fare clic sul pulsante della sonda, impostare la temperatura interna desiderata e fare clic su START / STOP. La scritta "Add Food" (ovvero: "Aggiungi cibo") verrà mostrata sullo schermo, lasciando funzionare il dispositivo per circa 3 minuti fino a quando non aprirete il coperchio. In seguito potete aggiungere altri "pezzi" di carne. Quindi, segui il passaggio 5 descritto qui sopra.

TIPOLOGIE DI COTTURA

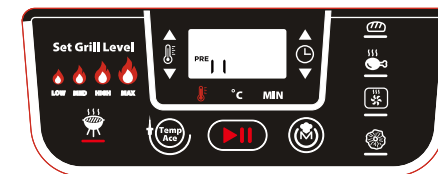
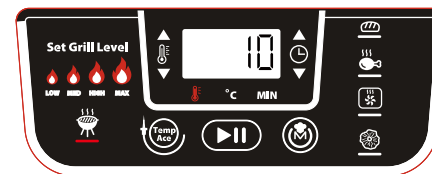
Assicurati che la macchina sia collegata prima accenderlo quindi premere, ovvero il pulsante di accensione.

Programma/Pulsante GRILL

1. Mettere il contenitore sull'unità principale, posizionando il dentino del contenitore dentro l'incasso presente nell'unità centrale. Posizionare la griglia dentro il contenitore, quindi chiudere il coperchio. Assicurarsi che la griglia di protezione anti-schizzo sia installata correttamente e chiudere il coperchio.



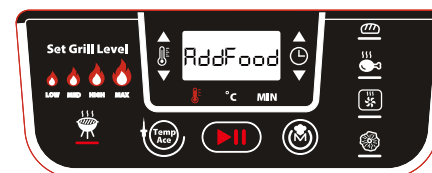
2. Toccare il pulsante GRILL. La temperatura predefinita apparirà sullo schermo. Per modificare l'impostazione della temperatura, premere il pulsante GRILL o i pulsanti freccia di TEMP.



3. Fare clic sulle frecce TIME su e giù per impostare il tempo di cottura, in circa 1 minuto, fino a 30 minuti, o seguire le istruzioni a pagina 8 per regolare la temperatura della sonda utilizzando l'apposito pulsante.

4. Premere START / STOP per iniziare il preriscaldamento. La scritta "PRE" apparirà sullo schermo del display, e verrà mostrata la barra di caricamento. Può impiegare circa 4 minuti.

5. Lo schermo mostrerà "Add Food" ("Aggiungi Cibo") quando il pre-riscaldamento è completato.



6. Aprire il coperchio e mettere gli ingredienti sulla griglia. Quando il coperchio è chiuso, la cottura inizierà insieme al conto alla rovescia.

NOTA: Se vuoi solo usare la sonda di termica per testare il cibo Temperatura, premere il relativo tasto per 2 secondi, la temperatura interna del cibo apparirà sullo schermo per 5 secondi. Se lo schermo inizia a lampeggiare, non hai tenuto premuto il pulsante abbastanza a lungo. Fare riferimento alla pagina sulla "Risoluzione dei problemi".

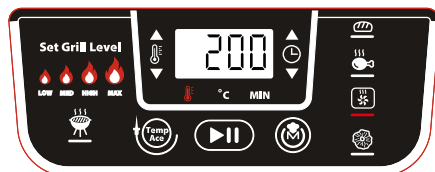
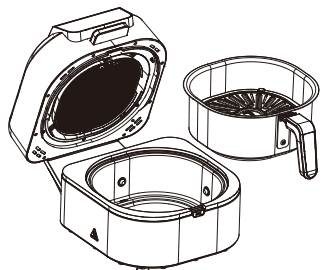
7. Il dispositivo emetterà un segnale acustico allo scadere del tempo di cottura, in seguito, la scritta END apparirà sullo schermo. Premere la freccia all'insù, sopra TIME, e premere START / STOP se è necessario aggiungere altri minuti per cucinare il cibo. Quando si utilizza la sonda i tempi possono variare, in quanto, una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio si spegne. Pagina 9, fase 6b di riferimento, quando si utilizza la sonda.

8. Tenere il coperchio aperto dopo aver rimosso il cibo, in modo che la macchina possa raffreddarsi più velocemente. Dopo la cottura, il coperchio in acciaio inossidabile e l'esterno dell'unità saranno caldi, prestare attenzione.

NOTA: Quando si cucinano più pezzi alla volta, fare riferimento alle istruzioni alla fine di pagina 7.

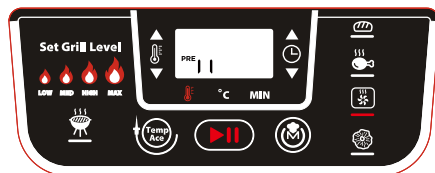
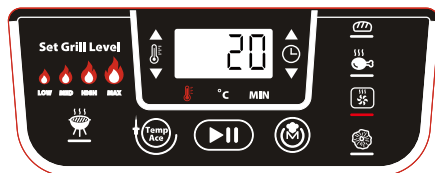
FRIGGITRICE AD ARIA (Programma/Pulsante “AIR CRISP”)

1. Mettere il contenitore sull'unità principale, posizionando il dentino del contenitore dentro l'incasso presente nell'unità centrale, quindi chiudere il coperchio.



2. Premere il tasto “AIR CRISP” (“FRIGGITRICE AD ARIA”) sul pannello di controllo. Lo schermo mostrerà la temperatura dell'ambiente circostante. Utilizzare le frecce TEMP su e giù per impostare la temperatura.

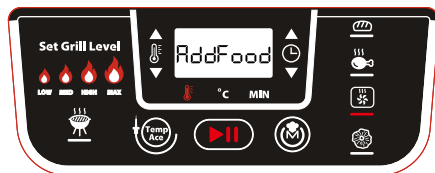
3. Utilizzare le frecce TIME su e giù per impostare il tempo di cottura, da 1 a 90 minuti o segui le istruzioni a pagina 8 per regolare la temperatura della sonda con il pulsante TEMP ACE.



4. Per iniziare il pre-riscaldamento premere START/STOP. La scritta “PRE” apparirà sullo schermo, e la barra di caricamento inizierà a scorrere. Il pre-riscaldamento può durare fino a 3 minuti.

NOTA: Sebbene il preriscaldamento sia altamente consigliato per garantire prestazioni ottimali, puoi saltarlo premendo di nuovo il tasto Pulsante AIR CRISP (“FRIGGITRICE AD ARIA”). La scritta “Add Food” (ovvero: “Aggiungi cibo”) lampeggerà sullo schermo. Metti gli ingredienti nel contenitore ed in seguito apri il coperchio. Quando il coperchio è chiuso, inizia la cottura ed il timer esegue il conto alla rovescia.

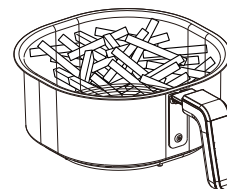
5. Il display mostrerà “Add Food” (ovvero: “Aggiungi cibo”) quando il preriscaldamento è completato.



6. Apri il coperchio e posiziona gli ingredienti nel contenitore. Una volta chiuso il coperchio, inizierà la cottura ed il timer inizierà il suo conto alla rovescia.

NOTA: Se vuoi solo usare la sonda termica per testare il cibo, premere il pulsante TEMP per 2 secondi, la temperatura interna del cibo apparirà sullo schermo per 5 secondi. Se lo schermo inizia a lampeggiare, non stavi tenendo il pulsante abbastanza a lungo. Fare riferimento alla pagina sulla “Risoluzione dei problemi”.

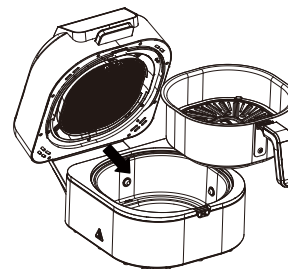
7. Ti raccomandiamo di mescolare gli ingredienti di tanto in tanto per un risultato di cottura ottimale. Quando il coperchio viene aperto, la macchina entra in pausa. Per mescolare, assicurarsi sempre di indossare guanti o presine protettive. Una volta fatto, riposizionare il contenitore interno e chiudere il coperchio. Una volta chiuso il coperchio, la cottura dovrebbe riprendere automaticamente.



8. Il dispositivo emetterà un suono quando la cottura è terminata e la scritta END apparirà sullo schermo. Rimuovere il cibo e chiudere il coperchio. Premere la freccia all'insù, sopra TIME, e premere START / STOP se è necessario aggiungere altri minuti per cuocere meglio il cibo.

ARROSTO (Programma/pulsante “ROAST”)

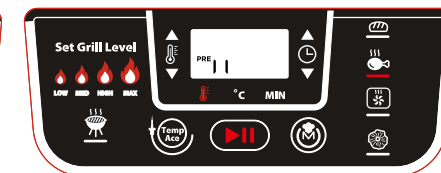
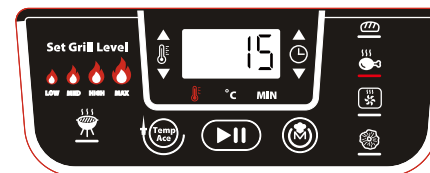
1. Mettere il contenitore sull'unità principale, posizionando il dentino del contenitore dentro l'incasso presente nell'unità centrale, quindi chiudere il coperchio.



2. Premere il pulsante ROAST (“ARROSTO”). Lo schermo mostrerà la temperatura di cottura preimpostata. Usa le frecce TEMP su e giù per regolare la temperatura.

NOTA: Assaggia il cibo di tanto in tanto durante la cottura, per vedere a che punto è la con la preparazione.

3. Utilizzare le frecce TIME su e giù per impostare il tempo di cottura, in un periodo compreso tra gli 1 e 90 minuti, o seguire le istruzioni a pagina 8 per regolare la temperatura della sonda termica utilizzando il pulsante TEMP.



4. Per iniziare il pre-riscaldamento premere START/STOP. La scritta “PRE” apparirà sullo schermo, e la barra di caricamento inizierà a scorrere. Il pre-riscaldamento può durare fino a 4 minuti.

NOTA: per prestazioni ottimali, il preriscaldamento è altamente raccomandato. Si può saltare questo

passaggio premendo il pulsante ROAST wuna volta. La scritta "Add Food" (ovvero "Aggiungi cibo") lampeggerà sullo schermo. Metti gli ingredienti nel contenitore ed aprire il coperchio. Quando il si chiude il coperchio, inizia la cottura e il timer eseguirà il conto alla rovescia.

5. Il display mostrerà "Add Food" quando il preriscaldamento è completato.



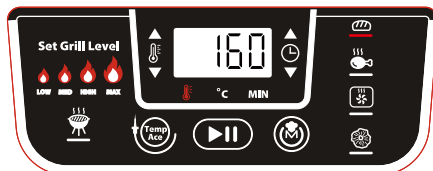
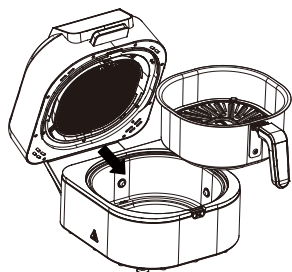
6. Apri il coperchio e posiziona gli ingredienti nel contenitore. Una volta chiuso il coperchio, inizierà la cottura ed il timer inizierà il suo conto alla rovescia.

NOTA: Se vuoi solo usare la sonda termica per testare il cibo, premere il pulsante TEMP per 2 secondi, la temperatura interna del cibo apparirà sullo schermo per 5 secondi. Se lo schermo inizia a lampeggiare, non stavi tenendo il pulsante abbastanza a lungo. Fare riferimento alla pagina sulla "Risoluzione dei problemi".

7. Il dispositivo emetterà un suono quando la cottura è terminata, e la scritta END apparirà sullo schermo. Rimuovere il cibo e chiudere il coperchio. Premere la freccia all'insù, sopra TIME, e premere START / STOP se è necessario aggiungere altri minuti per cuocere meglio il cibo.

FORNO (Programma/Pulsante "BAKE")

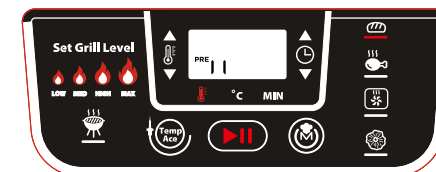
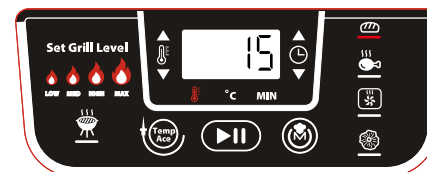
1. Mettere il contenitore sull'unità principale, posizionando il dentino del contenitore dentro l'incasso presente nell'unità centrale, quindi chiudere il coperchio.



2. Premere il pulsante ROAST (ovvero: "ARROSTO"). Lo schermo mostrerà la temperatura di cottura preimpostata. Usa le frecce TEMP su e giù per regolare la temperatura.

NOTA: Assaggia il cibo di tanto in tanto durante la cottura, per vedere a che punto è la con la preparazione.

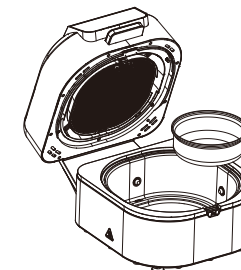
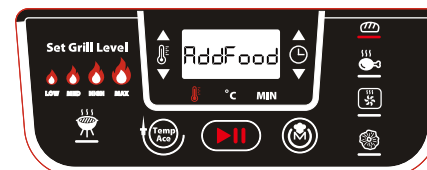
3. Utilizzare le frecce TIME su e giù per impostare il tempo di cottura, in un periodo compreso tra gli 1 e 90 minuti, o seguire le istruzioni a pagina 8 per regolare la temperatura della sonda termica utilizzando il pulsante TEMP.



4. Per iniziare il pre-riscaldamento premere START/STOP. La scritta "PRE" apparirà sullo schermo, e la barra di caricamento inizierà a scorrere. Il pre-riscaldamento può durare fino a 3 minuti.

NOTA: Per prestazioni ottimali, il preriscaldamento è altamente raccomandato. Si può comunque saltare questo passaggio premendo il pulsante BAKE (FORNO) ancora una volta. La scritta "Add Food" (ovvero "Aggiungi cibo") lampeggerà sullo schermo. Mettere gli ingredienti nel contenitore ed aprire il coperchio. Quando si chiude il coperchio, inizia la cottura e il timer eseguirà il conto alla rovescia.

5. Il display mostrerà "Add Food" quando il preriscaldamento è completato.



6. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti Nel contenitore o posiziona direttamente una piccola teglia (non in dotazione) sul fondo del contenitore e chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Quando il coperchio è chiuso, inizia la cottura e parte conto alla rovescia.

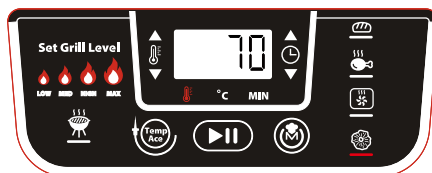
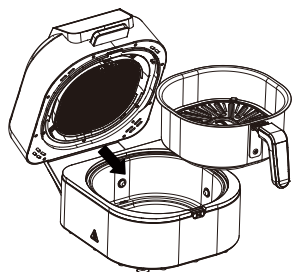
NOTA: Se vuoi solo usare la sonda termica per testare il cibo, premere il pulsante TEMP per 2 secondi, la temperatura interna del cibo apparirà sullo schermo per 5 secondi. Se lo schermo inizia a lampeggiare, non stavi tenendo il pulsante abbastanza a lungo. Fare riferimento alla pagina sulla "Risoluzione dei problemi".

7. Il dispositivo emetterà un suono quando la cottura è terminata, e la scritta END apparirà sullo schermo. Rimuovere il cibo e chiudere il coperchio. Premere la freccia all'insù, sopra TIME, e premere START / STOP se è necessario aggiungere altri minuti per cuocere meglio il cibo.

DISIDRATAZIONE (Programma/Pulsante "DEHYDRATE")

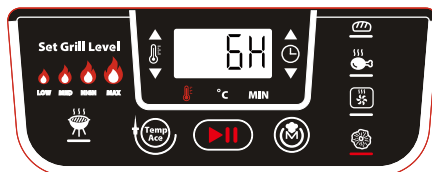
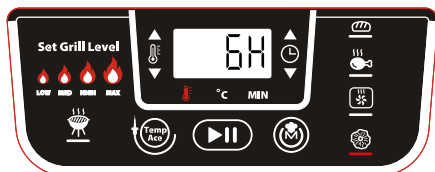
NOTA: La sonda termica non può essere utilizzata per questa funzione.

1. Mettere il contenitore sull'unità principale, posizionando il dentino del contenitore dentro l'incasso presente nell'unità centrale, quindi chiudere il coperchio. Aggiungere al fondo del contenitore un unico strato di ingredienti. Posizionare il contenitore ed aggiungere uno strato di ingredienti nella parte inferiore. Chiudere il coperchio.



2. Premere il pulsante “DEHYDRATE” (“DISIDRATARE”). Lo schermo mostrerà la temperatura predefinita per questa funzione. Utilizzare le frecce TEMP su e giù per impostare la temperatura che desideri.

3. Utilizzare le frecce TIME per impostare il tempo di Disidratazione da 1 minuto a 9 ore.



4. Per iniziare premere START/STOP. Il pre-riscaldamento NON è incluso nella modalità “DISIDRATAZIONE”.

NOTA: Dovresti aprire il coperchio durante la disidratazione per controllare la preparazione. Quando il coperchio è aperto, il timer si metterà in pausa, quindi si riavvierà automaticamente dopo la chiusura.

5. Il dispositivo emetterà un suono quando la cottura è terminata, e la scritta END apparirà sullo schermo. Rimuovere il cibo e chiudere il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE FREQUENTI

- **“Add Food” (ovvero: “Aggiungi cibo”) viene visualizzato sullo schermo del display.**
Il coperchio è aperto e per far partire la funzione selezionata, occorre chiudere il coperchio. La macchina ha terminato il pre-riscaldamento ed ora è il momento di aggiungere i tuoi ingredienti.
- **“Shut Lid” (ovvero: “Chiudere coperchio”) viene visualizzato sullo schermo del display.**
Il coperchio è aperto e per far partire la funzione selezionata, occorre chiudere il coperchio per iniziare.
- **“Add Pot” (ovvero: “Aggiungi pentola”) viene visualizzato sullo schermo del display.**
La pentola non è installata all'interno della macchina.
- **“Plug In” (ovvero: “collegare”) viene visualizzato sullo schermo del display.**
La sonda termica sul lato destro del pannello del display non è collegata alla presa. Collegare la sonda termica prima di procedere.
- **La scritta “E” viene visualizzata sullo schermo del display.**
La macchina non funziona correttamente. Contattare l'assistenza clienti all'indirizzo mail che troverete sul certificato di garanzia. Se preferite telefonare, Vi preghiamo di tenere il prodotto a portata di mano.
- **Dopo aver premuto START/STOP, appare una luce lampeggiante appare.**
Sta ad indicare la barra di progresso del tempo di pre-riscaldamento.
- **La barra di progresso non è partita dall'inizio.**
Questo succede se la macchina è stata già utilizzata prima, in quanto già calda.
- **Cancellare o ignorare il pre-riscaldamento.**
Il pre-riscaldamento è un'operazione altamente raccomandata per un risultato di cottura ottimale. Dopo aver premuto START/STOP, puoi saltare questo passaggio ripremendo il pulsante della stessa funzione che si sta utilizzando. Solo quando si utilizza la funzione “GRILL” il pre-riscaldamento non può essere saltato.
- **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo il pre-riscaldamento?**
Si consiglia di far pre-riscaldare la macchina prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Il mio apparecchio produce del fumo, è normale?**
Selezionare sempre la temperatura consigliata quando si utilizza la funzione GRILL. Assicurarsi di aver installato bene la griglia anti-schizzo.
- **Posso mettere la preparazione in pausa per controllare il cibo all'interno?**
L'apparecchio viene messo in pausa automaticamente quando si apre il coperchio, dunque Sì! Nessun problema!
- **Posso mettere la pentola interna sul piano di lavoro? È sicuro?**
Durante la cottura la pentola si scalderà parecchio, prestare attenzione durante il trattamento. È possibile appoggiare la pentola solamente su superfici adatte al il calore.
- **Il cibo si è bruciato.**
Non aggiungere cibo fino a quando non hai completato il processo di pre-riscaldamento. Tieni sotto controllo i progressi della cottura, per ottenere risultati migliori e rimuovere il cibo prima che venga bruciato.
Per interrompere la cottura eccessiva, rimuovere il cibo subito dopo il tempo di cottura.

• **Perché il cibo non si cuoce con la funzione FRIGGITRICE AD ARIA? (AIR CRISP)**

Assicurati che i prodotti siano posizionati in uno strato uniforme nella parte inferiore del contenitore, senza mescolare, per regalare una doratura omogenea. Durante la cottura, mescola di tanto in tanto gli ingredienti per un risultato consistente.

• **Quando l'aria frigge, perché il mio cibo si muove?**

A volte, la ventola soffia intorno a cibi leggeri. Metti al sicuro gli alimenti sfusi (come la fetta di pane in alto su di un panino) con uno stuzzicadenti per evitare questo fenomeno.

• **Posso friggere anche ingredienti freschi pastellati?**

Certo, ma Vi raccomandiamo di usare la tecnica corretta della panatura. Gli alimenti dovrebbero essere riempiti prima con farina, poi con burro, e poi con le briciole di pane. Non fare pressione sulle briciole di pane in modo che rimangano forzatamente sul posto. La forte ventola del dispositivo può spazzare via l'impanatura.

• **Perché lo schermo non è più illuminato?**

La macchina è spenta. Per riaccenderla, premere il pulsante di accensione.

• **Come spegnere la sonda termica durante la cottura?**

Per impostare la sonda su 'OFF' premere START / OFF per riavviare.

• **Posso usare la sonda termica quando il dispositivo non sta cuocendo in modalità TEMP?**

Sì, è sufficiente inserire la sonda nel cibo, quindi premere il pulsante TEMP ACE per 2 secondi e la temperatura interna del cibo apparirà sullo schermo per 5 secondi. Quando non tieni premuto il pulsante per 2 secondi completi, il dispositivo passerà alla modalità TEMP ACE, in quanto la modalità viene attivata premendo il pulsante più velocemente. In caso affermativo, "165F" apparirà 5 volte sullo schermo. Successivamente, fai di nuovo clic sul pulsante TEMP ACE, quindi fai clic sulla freccia giù di TEMP fino a quando il display del pannello di controllo visualizza "OFF". L'unità torna quindi all'attività di cottura impostata, e il timer inizierà di nuovo il conto alla rovescia.

• **Il mio cibo è troppo cotto o poco cotto anche se ho usato la sonda termica?**

Per ottenere la lettura più precisa, è importante inserire la sonda di temperatura nel senso della lunghezza nella parte più spessa dell'ingrediente. Vedere la sezione "Utilizzo della sonda termica" per maggiori dettagli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo ogni utilizzo la macchina dovrebbe essere accuratamente pulita. Lasciare che il dispositivo si raffreddi prima di effettuare ogni operazione di pulizia.

- Scollegare la macchina prima di pulirla. Tenere il coperchio aperto dopo aver rimosso il cibo, in modo che la macchina si raffreddi più velocemente.
- Il contenitore e la griglia di protezione anti-schizzo sono lavabili in lavastoviglie. Tutti TRANNE la sonda termica. La sonda NON PUÒ andare in lavastoviglie.
- Utilizzare un panno leggermente umido per pulire le parti esterne dell'apparecchio. In seguito, asciugare bene panno asciutto.

NOTA: NON utilizzare soluzioni detergenti liquide sopra o vicino alla presa della sonda. Non danneggiare la presa con liquidi, aria compressata o cotton-fioc.

- Se sulla griglia, o su altri accessori rimangono residui di cibo o grasso, rimuovere il componente accessorio, posizionarlo in un lavandino riempire con acqua calda e detergente, lasciando in ammollo per alcune ore o durante la notte. Utilizzare una spugna dopo l'ammollo, per pulire ogni porzione.
- Con il tempo, le linguette anteriori, la griglia di protezione anti-schizzo e lo schermo possono accumulare grasso e sporizia. Lasciare la parti lavabili in ammollo con acqua calda e sapone.
- Pulire SOLO la parte metallica e l'impugnatura in silicone della sonda termica in acqua calda e sapone per pulire bene. NON far cadere il cavo o il jack in acqua o altri liquidi.

NOTA: NON utilizzare saponi corrosivi o dispositivi di pulizia automatici. Non immergere MAI l'unità principale in acqua o altro materiale.

CONTENTS

Important Reminders	01-03
ProductParts	04
Introduction on Smokeless Grill	05
<i>Button Functions</i>	<i>05</i>
<i>How to Operate</i>	<i>05</i>
Using for the first time	06
How to use Smokeless Grill	06
<i>SplatterGuard</i>	<i>06</i>
<i>GrillControls</i>	<i>06-07</i>
<i>Set of Food Grilling</i>	<i>07</i>
<i>Temp Ace</i>	<i>07-09</i>
<i>Types of Cooking</i>	<i>09</i>
<i>Grill</i>	<i>09-10</i>
<i>Air Crisp</i>	<i>11-12</i>
<i>Roast</i>	<i>12-13</i>
<i>Bake</i>	<i>13-14</i>
<i>Dehydrate</i>	<i>14-15</i>
Troubleshooting I Frequently Asked Questions	16-17
Cleaning Instruction	18

IMPORTANT REMINDERS

READ MANUAL BEFORE USE · FOR HOME USE ONLY

IMPORTANT: Keep Instruction Manual



Read and evaluate directions for service and usage.



Take caution to prevent encounters with hot surface.
Do use hand cover to prevent burns.



For indoor and home use only.

Read all instructions before using the Smokeless Grill.

When using electrical equipment, specific safety precautions should always be kept in mind, including the following:

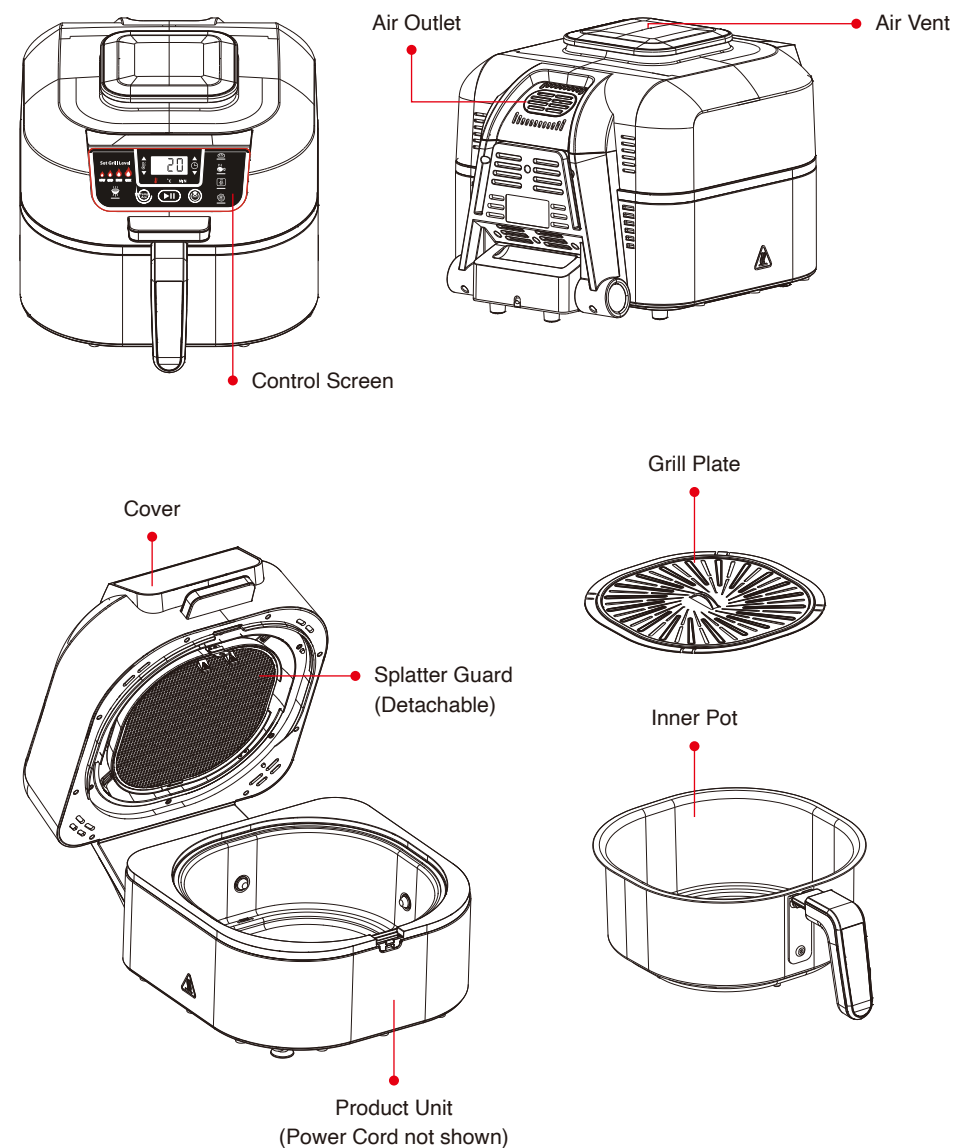


WARNING

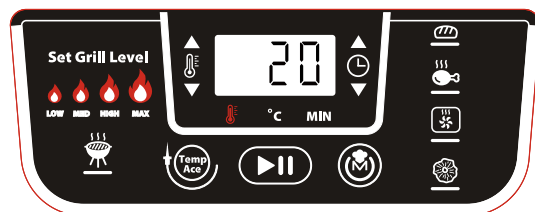
1. Remove and dispose the protective cover placed on the power socket of this unit.
2. This product can be used by people with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience and awareness if they have been given guidance or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the risks involved.
3. Keep the machine and its cord out of reach of children. DO NOT allow the machine to be used by children. Close monitoring is important when used near children.
4. This product is for home use only. DO NOT use this product for anything other than its intended purpose. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outside. Misuse can lead to injury.
5. DO NOT place the product near the edge of a countertop all through procedure. Ensure the surface is level, clean and dry.
6. ALWAYS ensure the product is fully built before using it.
7. While using this appliance, have at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for ventilation.
8. DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children pulling the cord or getting entangled and to lower the risk of people falling over a long cord.
9. To protect from electrical shock. DO NOT immerse cable, connectors, or main unit housing in water or other liquid.
10. DO NOT use the unit if there's damage to the power cord. Constantly check the unit and power cable. If the appliance malfunctions or has been damaged in some way, instantly stop use and contact Customer Support.
11. DO NOT use socket under countertop level.
12. DO NOT put device and let cable hang over edges of desks, counters or hit hot surfaces.
13. Just use approved accessories provided with this appliance or allowed by The use of accessories or attachments not recommended by may cause a fire danger or damage.
14. Be sure to clean and dry any accessory that you will be placing into the cooker.
15. NEVER use the unit without the splatter guard and removable cooking pot attached.
16. Make sure that the hood is completely closed before using.
17. DON'T move the unit when using.
18. DO NOT cover ventilation or air outlet ventilation when running unit. By doing so, it may prevent even cooking, and can cause damage or overheating to the machine.
19. No contact with hot surfaces. The surfaces of the appliances are hot during and after using it. Often use protective hot pads or silicone oven mitts to avoid burns or personal injury, and use accessible handles and knobs.
20. DO NOT touch devices when cooking, or immediately after. Throughout the cooking process the grill grate and basket becomes extremely hot. Prevent physical contact while removing the appliance attachment. ALWAYS take caution when interfacing with product to avoid burns or personal injury. It is recommended that long handled utensils and secure hot pads or insulated oven mitts be used.
21. DO NOT use as deep fryer.
22. Smokeless Grill Temp Probe is not a substitute for an external thermometer for the food.
23. ALWAYS use a thermometer to ensure whether the food is cooked at the correct temperatures to avoid potential illness.
24. If a grease fire happens or the machine gives off black smoke, unplug immediately. Wait for the smoking to end until you remove any cooking devices.
25. For routine maintenance of the appliance see the Cleaning & Maintenance section.
26. Switch off the device and unplug it from the socket when it is not in use and before cleaning.
27. Set aside to cool before washing, disassembling, placing in or removing pieces and storing.

28. DO NOT use metal scouring pads to scrub. Pieces can break off the pad and reach electrical components, causing an electrical shock risk.
29. Children are not allowed to do the cleaning and repairs.
30. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
31. Extreme caution must be used when moving the unit containing hot oil or other hot liquids.
32. Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard.
33. This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

PRODUCT PARTS



INTRODUCTION ON SMOKELESS GRILL



The view of the control screen shows time in format HH: MM.

The screen on the left reads 20 minutes.

*Not all features are included on each set.

TYPES OF FUNCTION



GRILL Grill indoors with desired grill marks and even the taste of a traditional grill.



BAKE For baking cakes and desserts.



ROAST Use to make tender meats, roast vegetables, and a lot more!



AIR CRISP Produce crispy and crunchy with little to no oil.



DEHYDRATE For balanced snacks dehydrate meats, nuts, and vegetables.

CONTROL BUTTONS



POWER button After plugging in the unit, push the power button to turn the unit on. Press it again when cook stops the current cooking task and turns the machine off.



TEMP Ace button Includes setting an alarm to your desired doneness by using the temperature probe, so that you know when the food is cooked. (Temp Probe does not work with Dehydrate function).



TEMP arrows Using the TEMP arrows ▲ up and ▼ down to adjust the cooking temperature within any task. Press the GRILL button, or use the up and down arrows to adjust the cooking temperature while using the GRILL feature.

NOTE: When in TEMP Ace mode, use the up and down TEMP arrows to set the alarm temperature for the sensor.



TIME arrows Using the TIME arrows ▲ up and ▼ down to change the time for cook in any setting. Changing the time isn't available when using the TEMP button.

NOTE: Click the up and down arrows to change temperature or time during cooking. At those settings the machine will then resume.



START/STOP button To start cooking press the START/STOP button after selecting temperature and time.

AUTO-OFF

When cooking is not in progress, the unit will be automatically switched off, if there has been no contact with the control panel for 10 minutes.

USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove from unit all packaging materials, promo labels and tape.
2. Remove from the box all accessories, and read this manual carefully. Please pay particular attention to operating procedures, warnings and essential precautions to prevent any injury or damage to property.
3. Wash the griller, splatter guard, inner pot, temp probe in warm, soapy water, then wash thoroughly and dry. Griller, splatter guard, inner pot, and cooking pot are all suitable for dishwasher use. NEVER clean on the dishwasher the main panel, or temp probe.

HOW TO USE THE SMOKELESS GRILL

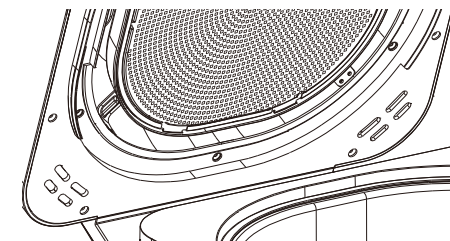
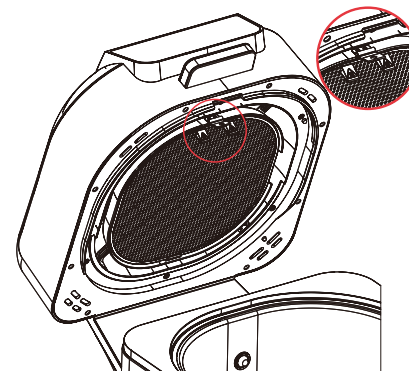
SPLATTER GUARD

The splatter guard, located at the underside of the hood, keeps the heating element clean and minimizes smoke.

The splatter guard is removable for cleaning but we suggest that it be kept in place while cooking.

HOW TO REMOVE SPLATTER GUARD

Clean and remove the splatter guard upon each use. Let splatter guard to cool completely, then remove it using your thumb to open the front clip by moving the front clip upwards and pulling one of the outer tabs toward you with your other hand. This will unlock the splatter guard, so you can take it out of the slot along the hood's back.



HOW TO INSTALL THE SPLATTER GUARD

Move the splatter guard softly into the rear of the hood to attach. attach the rear tab on the screen with the hood opening on the bottom. Then move the splatter guard slowly upwards until it clicks on the front of the hood in the clip.

GRILL CONTROLS

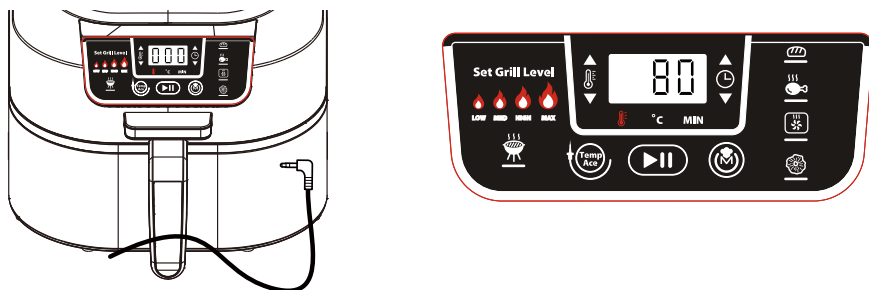
Our technology helps you to monitor the grill temperature for accurate cooking, and to keep smoke out of the kitchen. You'll need to select the grill temperature setting when using the Grill setting. Temperature rates recommended for popular ingredients are given below.

LOW: 205°C	MEDIUM: 215°C	HIGH: 245°C	MAX: up to 265°C
• Bacon • Sausages • Calzones • When using thick BBQ sauce	• Frozen meats • Marinated / sauced meat	• Steaks • Chicken • Burgers • Hot dogs	• Veggies • Fruit • Pizzas • Fresh/ frozen seafood • Kebabs

NOTE: When cooking meats at a hotter setting, the device can generate more smoke than normal. More cooking charts are available at Inspiration guide.

USING TEMPERATURE PROBE

1. Plug the temp probe into the socket located on the right side of the control panel, after selecting the desired cook feature and temperature. Before setting the probe alert the probe must be plugged in. Be sure that the probe's cord is knots-free. (Not applicable with the Dehydrate function)



NOTE: There is no need to set a cook time as the unit turns off the heating element automatically and warns you when the probe detects that your food has reached the internal temperature you set.

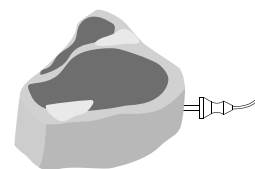
2. Click the TEMP ACE button and shows 80° C as default. Use the arrows up and down to pick desired cook temperature (35° C -85° C).

NOTE: To adjust the function temperature, press the TEMP button again to exit. The unit will return to temperature setting for the function.

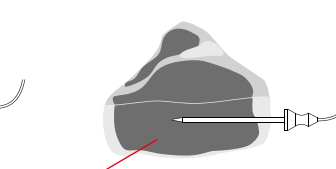
NOTE: The Smokeless Grill is easy to cook, so these internally recommended Temperature settings are dependent on how this unit cooks, and may appear lower than the temperature doneness recommended for other appliances. The temperature of the food inside begins to increase as it rests. It is known as carry-over cooking and happens when food is left to rest for at least 5 minutes to be removed off the heat.

FOOD	SET TEMP ACE TO	ALLOW FOOD TO CARRY-OVER COOK TO
Fish	60°C	65°C
Poultry	75°C	75°C or higher
Pork	60°C	65°C
Beef		
Rare	50°C	52°C
Medium Rare	55°C	58°C
Medium	60°C	65°C
Medium Well	65°C	66°C
Well Done	70°C	72°C
Ground Pork	70°C	72°C
Ground Turkey	70°C	74°C

3. Place the appropriate accessory in the unit for your selected cooking feature and close the cover. To start preheating press START / STOP. While the device is preheating, insert the probe in the middle of the thickest part of the largest piece of protein, close (but not touching) the bone. DO NOT insert the probe either vertically or at an angle, as it does not provide accurate reading.



(Figure A)
Correct placement of probe

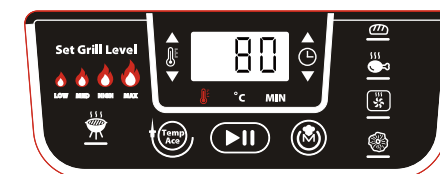


(Figure B)
Correct placement of probe



(Figure C)
Incorrect placement of probe

4. When the device has preheated and the "Add Food" flashes on the screen, open the cover, put food inside the device and close the cover over the cord of the probe. The monitor will now show the reading of the temp probe as it cooks the food.



5. When your food inside hits the temperature you set, the device will beep and the display shows 'End'. Press TEMP ACE button for 2 sec, the display will go on showing the internal food temperature.

6a. Temp probe cooking complete:

Remove protein from the unit, insert the probe and position it on a plate for a minimum of 5 minutes to rest. When it is cooking, the protein should carry over to rest. If it hits the temperature of carry-over cook on the chart from previous page you're complete with the cooking.

6b. Cooking more food without the Temp probe:

If you use the same feature to cook more food but do not need to use the probe, simply press START/STOP to restart. Then press the TIME arrow to set a new cook time. Change the temperature of the function, if applicable. To get started click START / STOP. If you use a different function to cook more food, pick that function before setting the new time and temperature for cook.

NOTE: You can test the food's internal temperature at any time, even if it does not run a cook feature. Only click the Temp button for 2 seconds.

6c. Cooking same food in batch with the Temp probe:

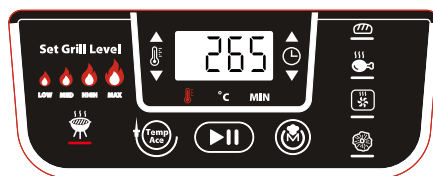
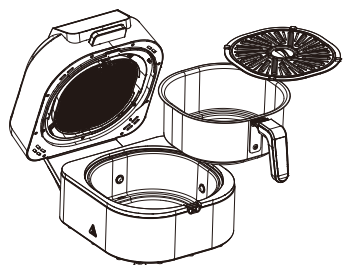
If you are cooking same food (meat) in batch, remove the probe from the cooked protein and place it in the center of the largest uncooked protein portion. Click the TEMP button, set the internal temperature you want and click START / STOP. "Add Food" will show, let the device run for about 3 minutes until the cover is opened and add the next batch of protein. Then, take step 5.

TYPES OF COOKING

Make sure the machine is plugged in before turning it on then tap the power button.

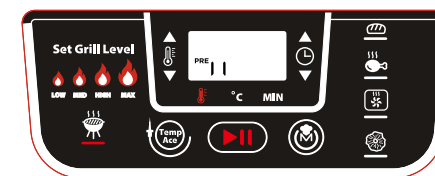
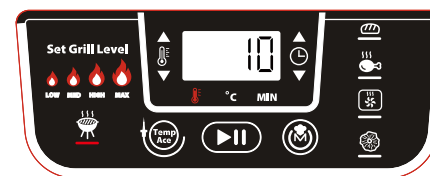
GRILL

1. Place the cooking pot on the main unit with the indent on the pot corresponding to the rear bump. Then through the grill with the handles facing up into the bowl. Make sure the splatter guard is in place and close the cover.



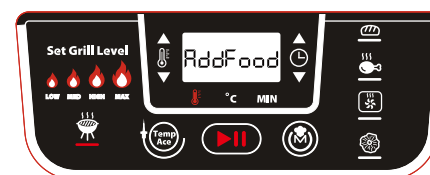
2. Tap GRILL button. The default temperature level on the left side of the control panel will light, and the corresponding air temperature will appear on the display screen. To change the temperature setting, press the Grill button, or the up and down TEMP arrows.

3. Click the TIME arrows up and down to set the cook time, in approximately 1 minute, up to 30 minutes, or follow the instructions on page 8 to adjust the temperature of a probe using the TEMP ACE button.



4. Press START/STOP to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take approximately 4 minutes.

5. Display will show 'Add food' when preheating is completed.



6. Open the cover and put the ingredients on the grill. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

NOTE: If you just want to use the temp probe for testing your food's temperature press TEMP ACE button for 2 seconds and the internal temperature of the food will appear on the screen for 5 seconds. When the screen starts flashing, you weren't holding the button long enough. Refer to the page about Troubleshooting.

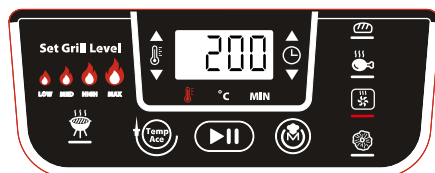
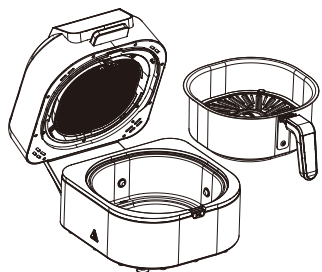
7. The device will beep when cook time is through, and END appears on the display screen. Push TIME up arrow and push START / STOP if you need to add more time to cook the food. When using the detector the time change varies. Page 9, phase 6b of reference, when using the probe.

8. Keep the cover open after removing the food, so that the machine can cool down faster. After cooking, the stainless steel cover on the outside of the unit will be hot.

NOTE: When Cooking same food in batch, refer to the instructions at the bottom of page 7.

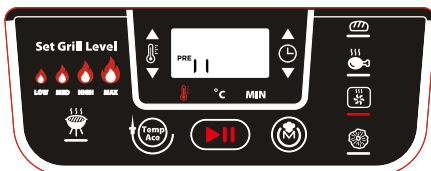
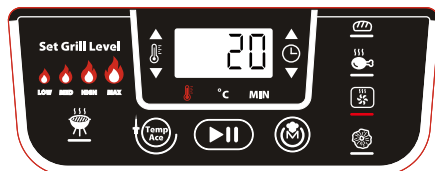
AIR CRISP

1. Place the cooking pot within the unit with the indent on the pot aligned with the main unit bump. Place the cooking pot within the unit with the indent on the pot aligned with the main unit bump. Then close the lid.



2. Click the AIR CRISP button on the Window. It shows the default temperature environment. Using the TEMP arrows up and down to set temperature.

3. Using the up and down TIME arrows to set the cook time, in approximately 1 to 90 minutes, or follow the instructions on page 8 to adjust the temperature of the probe with the TEMP ACE button.



4. To start preheating press START / STOP. PRE appears on the screen, and the progress bar begins. Preheat will take up to 3 minutes.

NOTE: Although preheating is highly recommended for better performance, you can skip it again by pressing the AIR CRISP button. "Add Food" flash across the monitor. Place ingredients in the cooking pot and open the lid. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

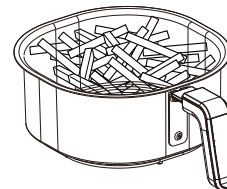
5. Display will show 'Add food' when preheating is completed.



6. Open the lid and place ingredients in the cooking pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you just want to use the temperature probe for testing your food, press TEMP button for 2 seconds and the internal temperature of the food will appear on the screen for 5 seconds. When the screen starts flashing, you weren't holding the button long enough. Refer to Page on Troubleshooting.

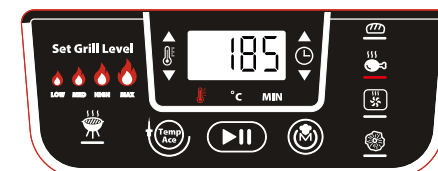
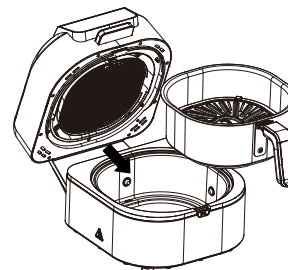
7. We highly recommend shaking ingredients regularly for better results. When the cover is removed the machine pauses. To shake the tub, use silicone-tipped tongs, or oven mitts. When done, close the cover. After cover is closed, cooking should automatically resume.



8. The device will beep when cook time is through, and END appears on the display screen. Remove the food, and close the lid. Simply click the TIME up arrow and click START / STOP to add more time to cook the food.

ROAST

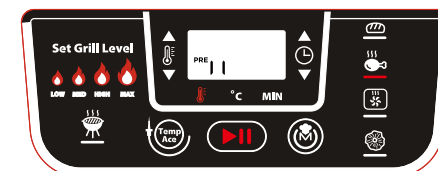
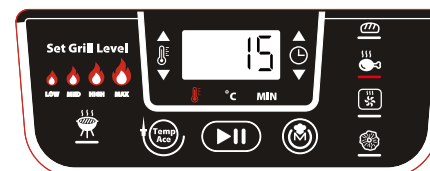
1. Place the pot in the unit with the indent on the pot matched with the bump on the main unit and close the hood.



2. Click the button to ROAST. It shows the default temperature setting. Using the TEMP arrows up and down to adjust temperature.

NOTE: This product is very powerful. If you find regular recipe, please reduce 10°C when using Smokeless Grill. Frequently test the food to prevent overcooking.

3. Using the TIME arrows up and down to set the cook time, in period of 1 to 90 minutes, or follow the instructions on page 8 to adjust the temperature of a probe using the TEMP button.



4. To start preheating press START / STOP. PRE appears on the screen, and the progress bar begins. Preheat will take about 4 minutes.

NOTE: For better performance, though preheating is highly recommended, you can skip it by pressing the ROAST button once more. "Add Food" flash across the screen. Place ingredients in the

cooking pot and open the cover. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

5. Display will show 'Add food' when preheating is completed.



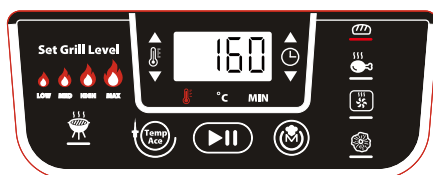
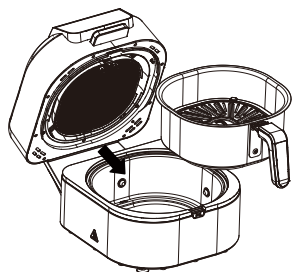
6. Open the cover and bring ingredients into the pot. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

NOTE: If you just want to use the temp probe for testing your food, press TEMP ACE button for 2 seconds and the internal temperature of the food will appear on the screen for 5 seconds. When the screen starts blinking, you weren't holding the button long enough. Refer to Page on Troubleshooting.

7. The device will beep when cook time is through, and END appears on the display screen. Remove the food, and close the lid. Simply click the TIME up arrow and click START / STOP to add more time to cook the food.

BAKE

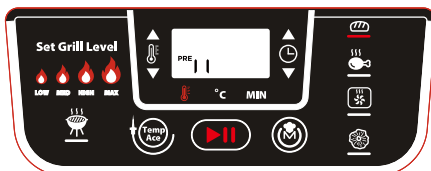
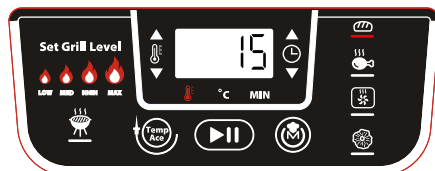
1. Position the cooking pot on the main unit with the indent on the pot aligned with the mark, and then close the cover.



2. Tap BAKE button. It shows the default temperature setting. Using the TEMP arrows up and down to adjust temperature.

NOTE: Convert typical recipes to a temperature drop of 10 ° C. Very frequently test the food to prevent overcooking.

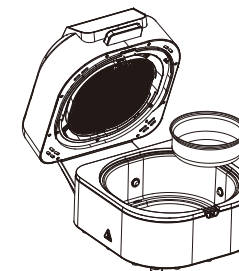
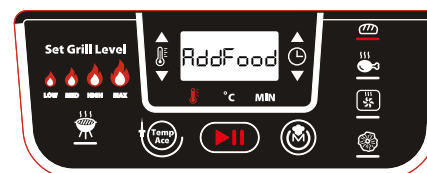
3. By using the up and down TIME arrows to set the cook time, in periods of 1 to 90 minutes, or follow the instructions on page 8 to adjust the temperature of the probe using TEMP ACE button.



4. To start preheating press START / STOP. PRE appears on the screen, and the progress bar begins. Preheat will take up to 3 minutes.

NOTE: Although it is highly recommended to preheat for better performance, you can skip it again by pressing the BAKE button. "Add Food" flash across the screen. Place ingredients in the cooking pot and open the cover. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

5. Display will show 'Add food' when preheating is completed.



6. Open the cover and add ingredients to the pot, or directly place your bake pan in the bottom of the pot, and close the cover to start cooking. When the cover is closed, cooking begins and the timer counts down.

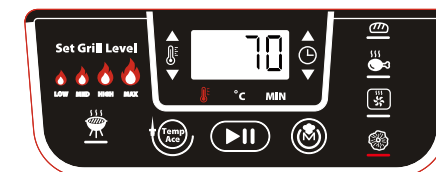
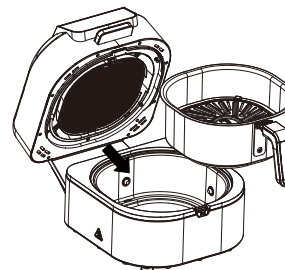
NOTE: If you just want to test your food using the temp probe, press TEMP ACE button for 2 seconds and the internal temp of the food will show on the screen for 5 seconds. When the screen starts flashing, you weren't holding the button long enough. Refer to Page on Troubleshooting.

7. The device will beep when cook time is over, and END appears on the display screen. Simply click the TIME up arrow and click START / STOP to add more time to cook the food.

DEHYDRATE

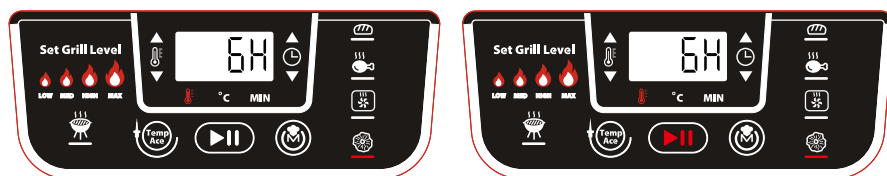
NOTE: TEMP ACE button and temp probe is not applicable for use in this function.

1. Place the cooking pot in the unit with the mark on the pot matched with the mark on the main unit, then add to the bottom of the pot a single layer of ingredients. Close the cover.



2. Click on DEHYDRATE click. It shows the default temperature setting. Using the TEMP arrows up and down to set the temperature you want.

3. Using the TIME arrows to set the time of dehydration in in 1 minutes time up to 9 hours intervals.



4. To get started click START / STOP. In Dehydrate mode the device doesn't preheat.

NOTE: You should open the cover during dehydration to check on your meal. When the cover is opened, the timer will pause, and then restart automatically after it is closed.

5. The device will beep when the dehydration time is complete, and END appears on the display screen. Remove the food, and close the lid.

TROUBLESHOOTING | FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

- **Add Food shows on the display screen.**

The machine has finished its preheating Grill and now it's time to add your ingredients.

- **Shut Lid shows on the display screen.**

The cover is open, and the selected function needs to be closed to start.

- **Add Pot shows on the display screen.**

The pot is not installed within the machine.

- **Plug In shows on the display screen.**

The temp probe on the right hand side of the display panel is not plugged into the socket. Plug the temp probe in before proceeding.

- **E shows on the display screen.**

The machine is not working properly. Contact customer service at the email address you will find on the guarantee certificate. If you prefer to telephone, please keep the product at hand.

- **After I press the START/STOP button, blinking lights appear.**

It is a progress bar which indicates how far you are in the preheating process.

- **The preheat progress bar do not start from the beginning?**

If the unit is warm from being used previously, it won't take the maximum time to preheat.

- **Cancelling or overriding the preheating.**

Preheating is highly recommended for better results but after pressing the START / STOP button, you can skip preheating by selecting the function again. But when using the Grill function, you can not disable preheating.

- **Does my ingredients be added before or after preheating?**

Let the machine preheat up before adding ingredients for better results.

- **My unit producing smoke, is it normal?**

Always select the recommended temperature setting when using the Grill function. Supported settings are available in both the Quick Start Guide and the Inspiration Guide. Make sure to install the splatter guard.

- **Can I pause the machine to check my food?**

The device automatically pause when the cover is opened during a cooking process.

- **Can I put the cooking pot on my countertop? Is it safe?**

During cooking the pot will heat up. Use care when treating, and only put on surfaces that are suitable for heat.

- **My food got burned.**

Do not add food until you have completed required preheat period. Track progress in the cooking for better results, and remove food when desired brownness level is reached.

To stop overcooking, remove the food directly after the cooking time is done.

- **Why did my food didn't cook when air crisping?**

Assure that products are placed in an even layer at the bottom of the cooking pot with no mixing for smooth browning. Shake loose ingredients for a consistent crispiness during cooking.

- **When air crisping my food tossing around?**

Sometimes, the fan blows around lightweight foods. Secure loose foods (like the top slice of bread on a sandwich) with toothpicks to avoid this.

• **For fresh battered ingredients, can I air crisp them ?**

Sure but use the correct technique of breading. Foods should be filled first with flour, then with butter, and then with crumbs of bread. Firmly press the crumbs of bread onto the food so that they remain in place. Strong fan of the device can blown off loose breading.

• **Why is the output of the Display panel not lit any more?**

The machine is switched off. To turn it back on press the Power button.

• **How to turn off the temp probe when cooking?**

To set the probe to 'OFF' press START/OFF to restart.

• **Can I use the probe for food inspection when the device is not cooking in TEMP mode?**

Yes, simply insert the probe into the food, then press the TEMP ACE button for 2 seconds and the internal temperature of the food will appear on the screen for 5 seconds. When you do not hold down the button for 2 seconds in full, the device will switch to TEMP ACE mode, as this mode is triggered by pressing the button faster. If it does, "165F" will appear 5 times on the screen. After that, click the TEMP ACE button again, then click the down arrow TEMP until the display of the control panel displays "OFF." The unit then returns to your set cook task, and the timer counts down again.

• **My food overcooked or undercooked even though I used the Temp Probe?**

To get the most accurate reading, it is important to insert the temperature probe length-wise into the thickest part of the ingredient. See section Using the temp probe for more detail.

CLEANING INSTRUCTIONS

After any use the machine should be thoroughly cleaned. Have the device as well to cool before cleaning.

- Unplug the machine before wiping out the wall socket. Keep the cover open after removing the food, so that the machine can cool down faster.
- Besides the temp probe, splatter guard, and any other accessories included are dishwasher safe. DO NOT place the thermal probe in the dishwasher.
- Use cleaning brush while hand-washing to help wash the pieces. After washing, dry with air-dry or towel-dry after hand washing.

NOTE: DO NOT use liquid-cleaning solution on or near the socket of the probe. To prevent damage to the socket we consider using compressed air or a cotton swab.

- If food residue or grease is stuck on the grill, splatter guard, or any other removable component, place it in a sink or put it in the pot and fill it with warm, soapy water, allowing it to soak for a few hours or overnight. Using the cleaning brush after soaking, to clean every portion.
- With time, the front tabs and frame splatter screen can accumulate grease buildup. Soaking the splatter guard overnight can help smooth the oil that has been rubbed on. Using the cleaning brush after soaking to clear the grease from the front tabs and the stainless steel frame.
- Soak the steel temp probe and silicone grip in warm, soapy water to deep clean the temp probe. DO NOT drop the cord or plug into water, or some other material.

NOTE: DO NOT use corrosive tool or cleaning devices. NEVER sink the main device into water or some other material.

CONTENIDO

Recordatorios importantes	01-03
Partes del producto	04
Presentación del grill sin humos	05
<i>Funciones de los botones</i>	<i>05</i>
<i>Modo de funcionamiento</i>	<i>05</i>
Primer uso	06
Cómo usar el grill sin humos	06
<i>Protección contra salpicaduras</i>	<i>06</i>
<i>Controles del grill</i>	<i>06-07</i>
<i>Modo de uso del grill</i>	<i>07</i>
<i>Temp Ace</i>	<i>07-09</i>
<i>Tipos de cocción</i>	<i>09</i>
<i>Grill</i>	<i>09-10</i>
<i>Crujiente por aire</i>	<i>11-12</i>
<i>Asar</i>	<i>12-13</i>
<i>Hornear</i>	<i>13-14</i>
<i>Deshidratar</i>	<i>14-15</i>
Resolución de problemas Preguntas más frecuentes	16-17
Instrucciones de limpieza	18

RECORDATORIOS IMPORTANTES

LEA EL MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

IMPORTANTE: Conserve el manual de instrucciones



Lea y evalúe las indicaciones de servicio y uso.



Tome cuidado para no entrar en contacto con las superficies calientes. Para prevenir quemaduras, use protecciones para las manos.



Para uso doméstico en interiores solamente.

Lea todas las instrucciones antes de usar el grill sin humo.

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones básicas de seguridad que incluyen las siguientes:



ADVERTENCIA

1. Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe de este aparato.
2. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que los niños usen el aparato. Es necesario vigilar el aparato estrechamente cuando se usa cerca de los niños.
4. Este producto es apto solo para uso doméstico. NO use este aparato para fines distintos al previsto. NO use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. NO use el aparato en exteriores. Un uso inapropiado puede causar lesiones personales.
5. NO ubique el aparato cerca del borde de una encimera cuando está en funcionamiento. Verifique que la superficie está nivelada, limpia y seca.
6. Compruebe SIEMPRE que el aparato está completamente montado antes de usarlo.
7. Cuando esté usando el aparato, deberá haber al menos 6 pulgadas (15,25 cm) de espacio por encima y alrededor del mismo para permitir su ventilación.
8. NO use un cable de extensión. El aparato posee un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de que los niños puedan tirar de él o enredarse, así como que las personas puedan tropezar.
9. Para protegerse contra descargas eléctricas:
NO sumerja el cable, los conectores o la carcasa principal en agua ni en otros líquidos.
10. NO use el aparato si el cable de alimentación estuviera dañado. Examine regularmente el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato tuviera un fallo de funcionamiento o si se hubiera dañado en modo alguno, deje inmediatamente de usarlo y póngase en contacto con Asistencia al cliente.
11. NO use una toma de corriente por debajo del nivel de la encimera.
12. NO ubique el aparato con el cable colgando del borde de una mesa o encimera y no deje que entre en contacto con superficies calientes.
13. Use solo accesorios suministrados con este aparato o autorizados por . El uso de accesorios o componentes no recomendados por podría causar un fuego, peligros o daños.
14. Lave y seque cualquier accesorio que vaya a usar con el aparato.
15. NUNCA use el aparato sin la protección contra salpicaduras y la olla de cocción extraíble colocada en su lugar.
16. Verifique que la tapa está completamente cerrada antes de usar el aparato.
17. NO desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
18. NO cubra la ventilación o la salida del aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Si lo hiciera, la cocción podría no ser uniforme y causar daños al aparato o sobrecalentarlo.
19. No toque las superficies calientes. Las superficies de los aparatos se calientan durante el uso y siguen calientes al finalizar la cocción. Use almohadillas protectoras contra el calor o manoplas de horno de silicona para evitar quemaduras o lesiones personales, y use los agarres o perillas accesibles.
20. NO toque el aparato cuando está en funcionamiento o justo al finalizar de usarlo. Durante el proceso de cocción, la rejilla del grill y el cesto alcanzan altas temperaturas. Evite tocarlos al retirarlos del aparato. Tome SIEMPRE cuidado al manipular el aparato para evitar quemaduras o lesiones personales. Se recomienda usar utensilios con rabo largo y almohadillas de protección contra el calor o manoplas aislantes.
21. NO use el aparato como freidora.
22. La sonda de temperatura del grill sin humo no sustituye al termómetro externo de alimentos.
23. Use SIEMPRE un termómetro para comprobar que los alimentos están cocinados a la tempera-

tura correcta y así evitar posibles enfermedades.

24. Si se incendiara la grasa o el aparato emitiera humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocción.

25. Consulte el apartado de Limpieza y mantenimiento para conocer los detalles de las tareas de mantenimiento rutinarias.

26. Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo.

27. Deje enfriar el aparato antes de lavarlo, desmontarlo, colocar o retirar accesorios y de guardarlo.

28. NO use estropajos metálicos para lavarlo. Pueden desprenderse trozos del estropajo que podrían alcanzar los componentes eléctricos y causar riesgos de que se produzcan descargas eléctricas.

29. Los niños no pueden realizar la limpieza y reparaciones.

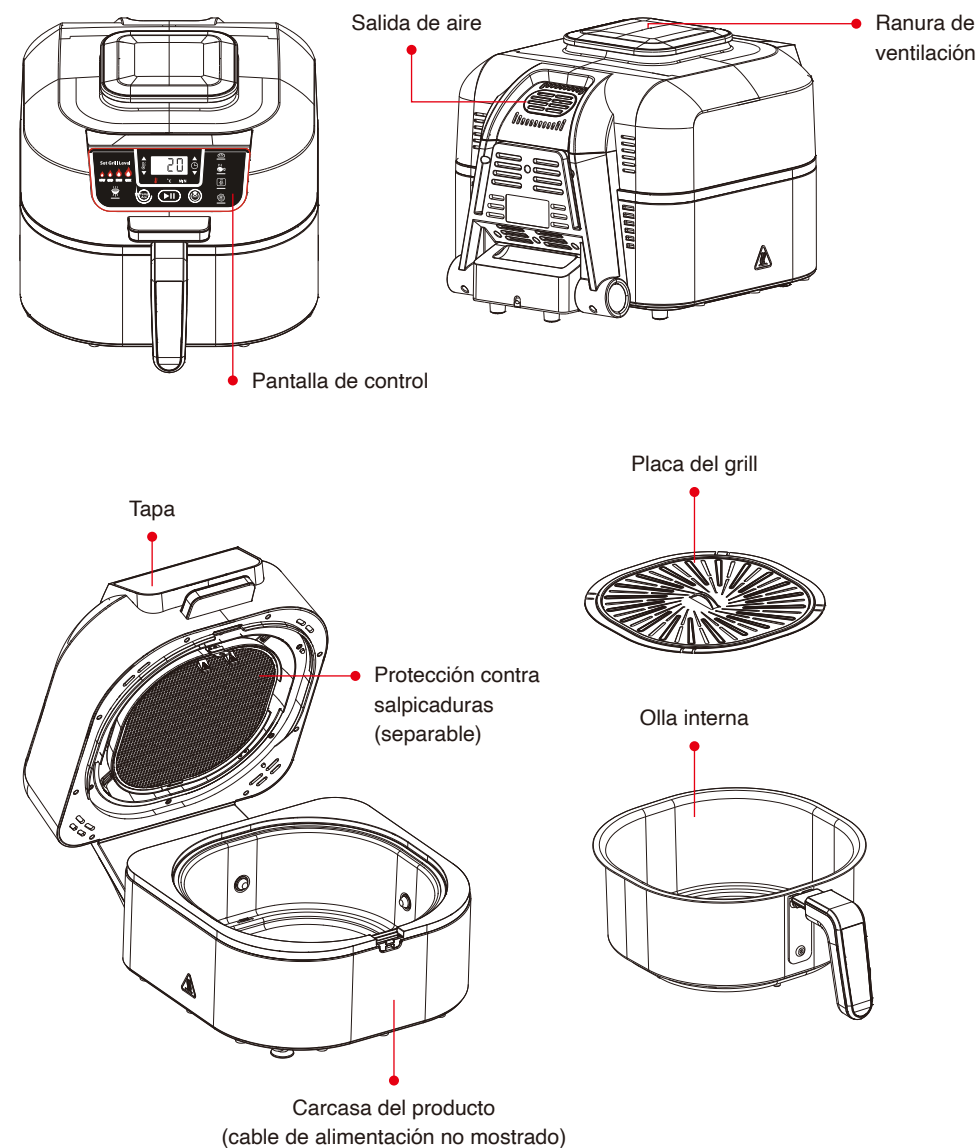
30. No coloque el aparato sobre hornillas de gas o eléctricas u hornos calientes ni en su cercanía.

31. Deben extremarse las precauciones al desplazar el aparato cuando contiene aceite o líquidos calientes.

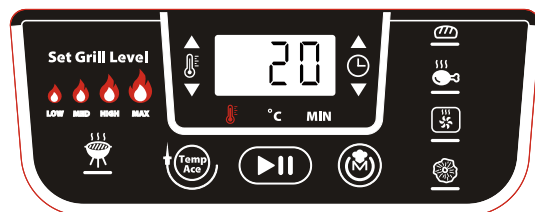
32. No llene nunca el recipiente con aceite porque podría presentar un peligro de incendio.

33. Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe entra en la toma de corriente polarizada en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No trate de modificar el enchufe en modo alguno.

PARTES DEL PRODUCTO



PRESENTACIÓN DEL GRILL SIN HUMO



El visualizador de la pantalla de control muestra el tiempo en el formato HH: MM. La lectura de la pantalla a la izquierda indica 20 minutos.

*No todos los juegos poseen todas las características.

TIPOS DE FUNCIÓN



ASADO AL GRILL Ase al grill con sus marcas e incluso con el sabor de una parrillada tradicional.



HORNEADO Para hornear pasteles y postres.



ASADO ¡Para hacer carnes tiernas, verduras asadas y mucho más!



CRUJIENTE POR AIRE Ingredientes tostados y crujientes con poco o sin ningún aceite.



DESHIDRATAR Para tentempiés equilibrados, deshidrate carnes, frutos secos y verduras.

BOTONES DE CONTROL



Botón de ENCENDIDO Después de enchufar el aparato, presione el botón de encendido para encenderlo. Presiónelo de nuevo cuando se detenga el proceso de cocción en curso y el aparato se apaga.



Botón TEMP Ace Incluye la configuración de una alarma para obtener el nivel de cocción deseado usando la sonda de temperatura. Así sabrá que los alimentos están cocinados. (La sonda de temperatura no funciona con la función de deshidratación).



Flechas TEMP Use las flechas de TEMP de ▲ ascenso y ▼ descenso para ajustar la temperatura de cocción dentro de cualquier proceso. Presione el botón GRILL, o use las flechas de ascenso y descenso para ajustar la temperatura de cocción cuando utilice la función GRILL.

NOTA: En el modo TEMP Ace, use las flechas TEMP de ascenso y descenso para configurar la alarma de temperatura para el sensor.



Flechas TIME Con las flechas TIME ▲ ascendente y ▼ descendente puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier configuración. El tiempo no se puede cambiar cuando se usa el botón TEMP.

NOTA: Presione las flechas ascendente y descendente para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción. En esas configuraciones, el aparato reanudará su funcionamiento.



Botón START/STOP Para iniciar la cocción, presione el botón START/STOP después de seleccionar la temperatura y el tiempo.

APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando el aparato no está cocinando, se apagará automáticamente si no se ha usado el panel de control por 10 minutos.

PRIMER USO

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y cintas.
2. Saque de la caja todos los accesorios y lea con atención este manual. Preste particular atención a los procedimientos operativos, advertencias y precauciones básicas para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave la parrilla, protección contra salpicaduras, olla interna y la sonda de temperatura en agua caliente jabonosa y luego séquelas. La parrilla, protección contra salpicaduras y la olla interna son todas aptas para lavar en lavavajillas. NUNCA lave en el lavavajillas el panel principal ni la sonda de temperatura.

CÓMO USAR EL GRILL SIN HUMOS

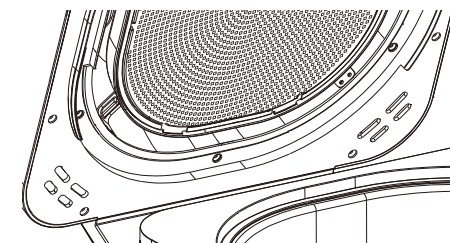
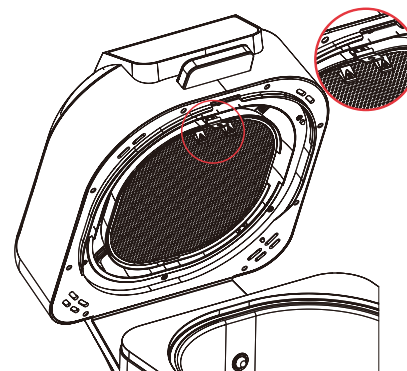
PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

La protección contra salpicaduras, ubicada en la parte inferior de la tapa, mantiene el elemento calefactor limpio y minimiza el humo.

La protección contra salpicaduras se extrae para su limpieza pero es aconsejable mantenerla en su lugar durante la cocción.

CÓMO RETIRAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

Limpie y retire la protección contra salpicaduras después de cada uso. Espere a que la protección contra salpicaduras se enfríe por completo y luego sáquela abriendo y tirando del clip hacia arriba con el dedo pulgar mientras tira de una de las pestañas exteriores hacia usted con la otra mano. Esto desbloqueará la protección contra salpicaduras para que pueda sacarla de su ranura a lo largo de la parte posterior de la tapa.



CÓMO INSTALAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

Desplace con cuidado la protección contra salpicaduras hacia la parte posterior de la tapa para engancharla. Enganche la pestaña posterior a la rejilla con la abertura de la tapa en la parte inferior. Luego, desplace lentamente la protección contra salpicaduras hacia arriba hasta que se enganche en el clip en la parte frontal de la tapa.

CONTROLES DEL GRILL

Nuestra tecnología le ayuda a controlar la temperatura del grill para conseguir una cocción más

precisa y mantener su cocina libre de humos. Deberá seleccionar el ajuste de temperatura del grill a la hora de utilizar la función de grill. La gama de temperaturas recomendada para varios tipos de ingredientes se encuentran a continuación.

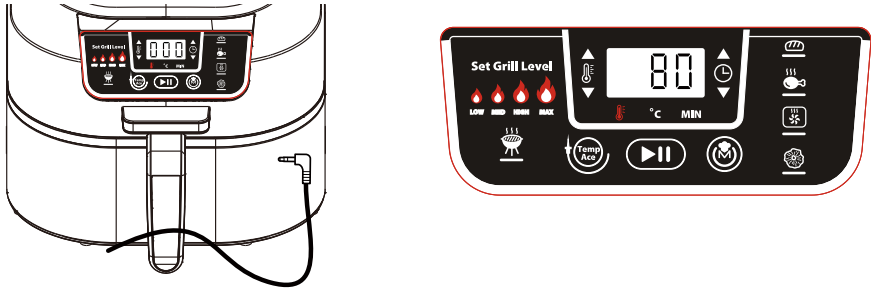
BAJA: 205°C	MEDIA: 215°C	ALTA: 245°C	MÁX.: hasta 265°C
• Beicon • Salchichas • Calzones • Cuando se usa salsa espesa de barbacoa	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/con salsa	• Filetes • Pollo • Hamburguesas • Perritos calientes	• Verduras • Frutas • Pizzas • Marisco fresco/congelado • Kebabs

NOTA: Cuando se cocinan carnes a temperatura más elevada, el aparato podría emitir más humo de lo normal.

CÓMO USAR LA SONDA DE TEMPERATURA

1. Enchufe la sonda de temperatura en la toma ubicada en el lateral derecho del panel de control y luego, seleccione la opción y temperatura de cocción deseadas. Antes de configurar la alerta de la sonda, deberá enchufarla.

Compruebe que el cable de la sonda no tiene nudos (no aplicable con la función de deshidratación).



NOTA: No es necesario configurar un tiempo de cocción, ya que el aparato apaga el elemento calefactor automáticamente y le avisa cuando la sonda detecta que su comida ha alcanzado la temperatura interna que usted ajustó.

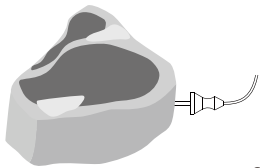
2. Presione el botón TEMP ACE y la pantalla muestra 80° C por defecto. Use las flechas de ascenso y descenso para seleccionar la temperatura de cocción deseada (de 35° C a 85° C).

NOTA: Para ajustar la función de temperatura, presione el botón TEMP de nuevo para salir. El aparato volverá a la configuración de temperatura de la función.

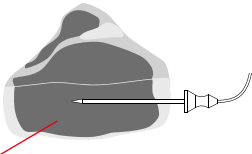
NOTA: El grill sin humo cocina con facilidad y las configuraciones de temperatura interna recomendadas dependen de cómo cocina este aparato, y podrían parecer inferiores a las temperaturas recomendadas para otros aparatos. La temperatura interna de los alimentos empieza a aumentar cuando están en reposo. Los alimentos siguen cocinándose cuando se dejan reposar al menos 5 minutos después de retirarlos del calor.

ALIMENTOS	CONFIGURE TEMP ACE A	DEJE QUE LOS ALIMENTOS REPOSEN A
Pescado	60°C	65°C
Aves	75°C	75°C o superior
Cerdo	60°C	65°C
Carne de vacuno		
Poco hecha	50°C	52°C
Medio hecha	55°C	58°C
Al punto	60°C	65°C
Media a bien hecha	65°C	66°C
Bien hecha	70°C	72°C
Cerdo picado	70°C	72°C
Pavo picado	70°C	74°C

3. Coloque el accesorio adecuado en el aparato según la función de cocción seleccionada y cierre la tapa. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. Cuando el aparato está precalentándose, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne más grande, cerca del hueso, pero sin tocarlo. NO inserte la sonda verticalmente o en ángulo porque no ofrecerá una lectura precisa.



(Figura A)
Colocación correcta de la sonda

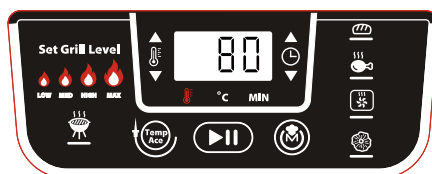


(Figura B)
Colocación correcta de la sonda



(Figura C)
Colocación incorrecta de la sonda

4. Cuando el aparato se ha precalentado y «Add Food» parpadea en pantalla, abra la tapa y coloque los alimentos dentro; luego, cierre la tapa sobre el cable de la sonda. El monitor mostrará ahora la lectura de la sonda de temperatura mientras se cocinan los alimentos.



5. Cuando el interior del alimento alcanza la temperatura seleccionada, el aparato emitirá un pitido y la pantalla mostrará «End». Presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la pantalla mostrará la temperatura interna de los alimentos.

6a. Cocción finalizada - sonda de temperatura:

Retire la carne del aparato, inserte la sonda y colóquela en un plato por un mínimo de 5 minutos para que repose. La carne deberá dejarse reposar para que termine de cocinarse. Si alcanza la temperatura de reposo de la tabla de la página anterior, su cocción habrá finalizado.

6b. Cómo cocinar más alimentos sin la sonda de temperatura:

Si usa la misma opción para cocinar más alimentos, pero no necesita usar la sonda, solo tiene que presionar START/STOP para reiniciar el aparato. Luego, presione la flecha TIME para ajustar un nuevo tiempo de cocción. Cambie la temperatura de la función si fuera necesario.

Para iniciar, presione START/STOP. Si usa una función diferente para cocinar más alimentos, seleccione la función antes de ajustar el tiempo y temperatura de cocción.

NOTA: Puede comprobar la temperatura interna de los alimentos en cualquier momento, incluso si no programa una función de cocción. Solo tiene que presionar el botón TEMP por 2 segundos.

6c. Cocción de alimentos en lotes con la sonda de temperatura:

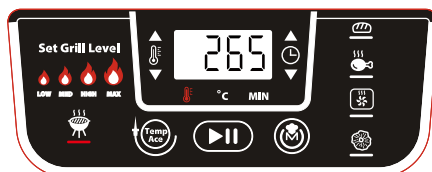
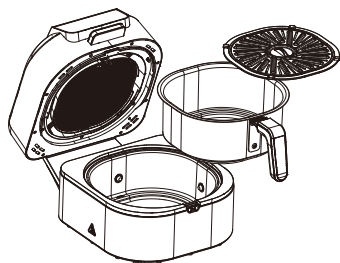
Si está cocinando carne en lotes, retire la sonda de la carne cocida y colóquela en el centro de la porción de carne sin cocinar de mayor tamaño. Presione el botón TEMP, ajuste la temperatura interna deseada y presione START/STOP. «Add Food» aparecerá en pantalla. Deje que el aparato funcione por unos 3 minutos hasta que se abra la tapa y luego, eche el siguiente lote de carne. A continuación, siga el paso 5.

TIPOS DE COCCIÓN

Compruebe que el aparato está enchufado antes de encenderlo y luego presione el botón de encendido.

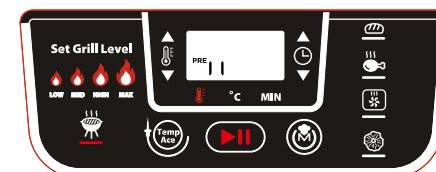
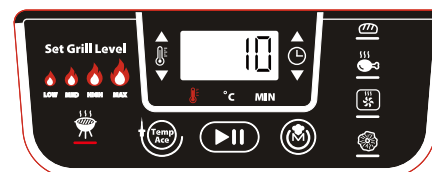
GRILL

1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en la protuberancia posterior correspondiente. A continuación, en el grill con las asas mirando hacia arriba en el recipiente. Compruebe que la protección contra salpicaduras está en su lugar y cierre la tapa.



2. Presione el botón GRILL. El nivel de temperatura por defecto en el lateral derecho del panel de control se iluminará, y la temperatura del aire correspondiente aparecerá en pantalla. Para cambiar el ajuste de temperatura, presione el botón Grill, o las flechas TEMP de ascenso y descenso.

3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 30 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Presione START/STOP para iniciar el precalentamiento. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. Esto puede llevar aproximadamente 4 minutos.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el grill. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

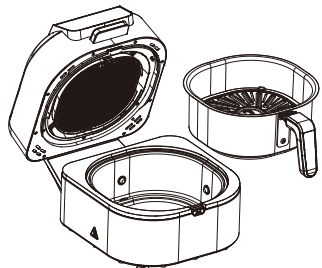
7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos. Cuando usa el detector, el cambio de tiempo varía. Consulte la página 9, sección 6b cuando use la sonda.

8. Mantenga la tapa abierta después de sacar los alimentos para que el aparato se enfríe con mayor rapidez. Al finalizar la cocción, la tapa de acero inoxidable de la parte externa del aparato estará caliente.

NOTA: Cuando cocine en lotes, consulte las instrucciones de la parte inferior de la página 7.

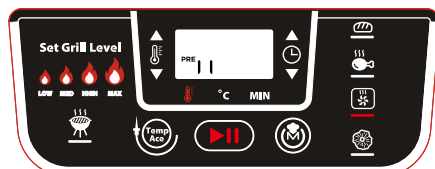
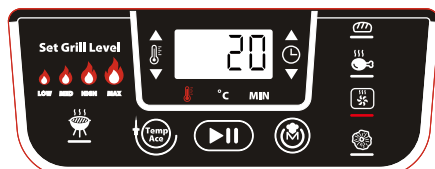
CRUJIENTE POR AIRE

1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en línea con la protuberancia posterior de la carcasa. Coloque el cesto de fritura en la olla y cierre la tapa.



2. Presione el botón AIR CRISP en la ventana. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará hasta 3 minutos.

NOTA: Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón AIR CRISP. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

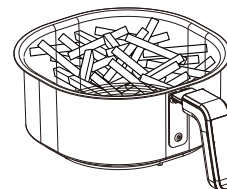
5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto de fritura. Al cerrar la tapa, la cocción se inicia y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

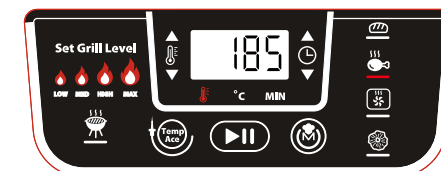
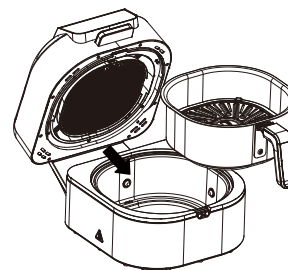
7. Recomendamos encarecidamente sacudir los ingredientes regularmente para obtener un mejor resultado. Cuando se levanta la tapa, el aparato se pausa. Para sacar el recipiente, use pinzas con punta de silicona o manoplas de horno. Cuando termine, vuelva a colocar el cesto y cierre la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se reanuda automáticamente.



8. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

ASADO

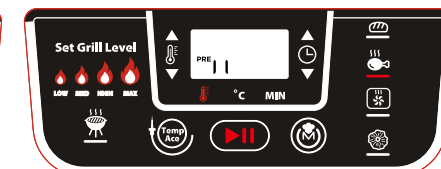
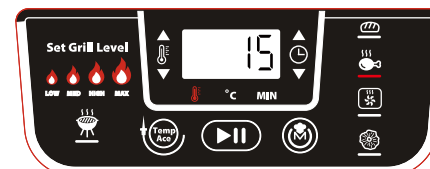
1. Coloque la olla en la carcasa con su muesca alineada con la protuberancia de la carcasa principal y cierre la tapa.



2. Presione el botón ROAST. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

NOTA: Convierta recetas típicas con una caída de temperatura de 10 ° C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.

3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará unos 4 minutos.

NOTA: Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón ROAST. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los

ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



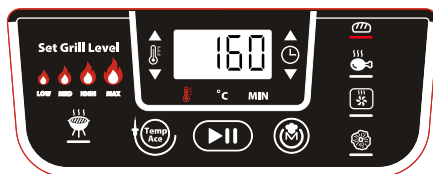
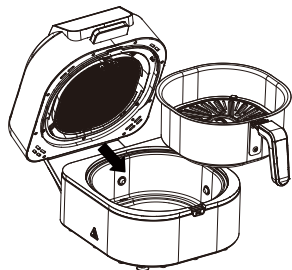
6. Abra la tapa y eche los ingredientes en la olla. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

HORNEAR

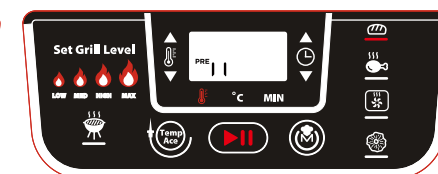
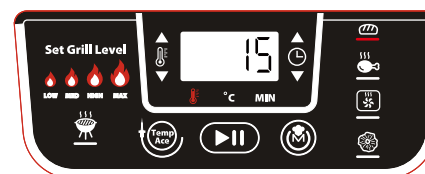
1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en línea con la marca y luego cierre la tapa.



2. Presione el botón BAKE. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

NOTA: Convierta recetas típicas con una caída de temperatura de 10 ° C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.

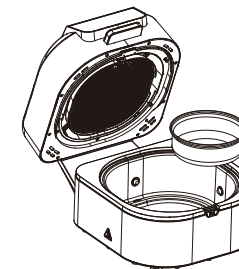
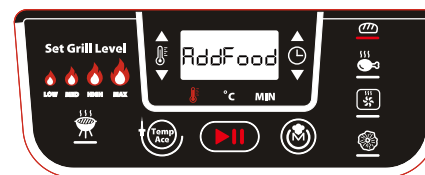
3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará hasta 3 minutos.

NOTA: Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón BAKE. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y eche los ingredientes a la olla, o coloque directamente la bandeja de asado en el fondo de la olla y cierre la tapa para iniciar la cocción. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

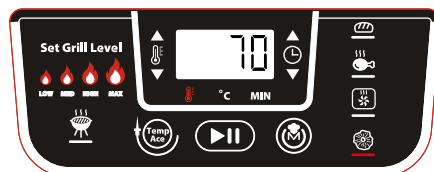
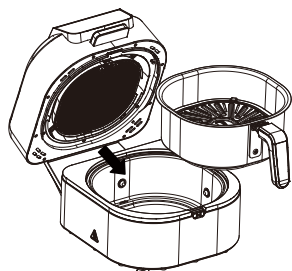
NOTA: Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

DESHIDRATAR

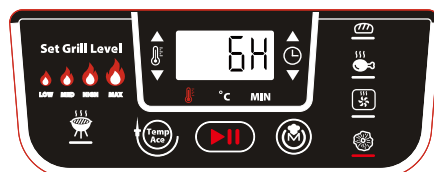
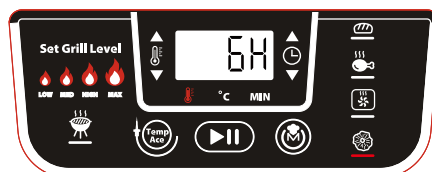
NOTA: El botón TEMP ACE y la sonda de temperatura no se pueden usar con esta función.

1. Coloque la olla interna en la carcasa principal con la marca de la olla en línea con la marca de la carcasa principal, y a continuación, coloque en el fondo de la olla una sola capa de ingredientes. Coloque el cesto de fritura en la olla y ponga una capa de ingredientes en el fondo del cesto. Cierre la tapa.



2. Presione DESHIDRATAR La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura deseada.

3. Con las flechas TIME puede ajustar el tiempo de deshidratación en intervalos de 1 minuto hasta 9 horas.



4. Para iniciar, presione START/STOP. En el modo de deshidratación, el aparato no precalienta.

NOTA: Debe abrir la tapa durante el proceso de deshidratación para verificar los ingredientes. Al abrir la tapa, el temporizador se detiene y volverá a iniciarse automáticamente al cerrarla.

5. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de deshidratación, y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS | PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

- **«Agregar ingredientes» aparece en pantalla.**

El aparato ha finalizado el precalentamiento del grill ya puede agregar los ingredientes.

- **«Cerrar la tapa» aparece en pantalla.**

La tapa está abierta y la función seleccionada no se inicia hasta que la tapa no esté cerrada.

- **«Agregar olla» aparece en pantalla.**

La olla no está colocada en el aparato.

- **«Enchufar» aparece en pantalla.**

La sonda de temperatura en la parte derecha del panel de la pantalla no está conectada a la toma. Conecte la sonda de temperatura antes de continuar.

- **«E» aparece en pantalla.**

El aparato no funciona correctamente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en la dirección de correo electrónico que encontrará en el certificado de garantía. Si prefiere llamar por teléfono, tenga el producto a mano.

- **Después de presionar el botón START/STOP, aparecen luces parpadeantes.**

Es la barra de progreso que le indica donde se encuentra el proceso de precalentamiento.

- **¿La barra de progreso del precalentamiento no empieza desde el principio?**

Si el aparato está ya caliente debido a un uso previo, no tardará a calentarse el máximo de tiempo.

- **Cancelación o anulación del precalentamiento.**

Para obtener un óptimo resultado, se recomienda encarecidamente precalentar el aparato, pero después de presionar el botón START/STOP podrá saltarse el precalentamiento seleccionando de nuevo la función. Pero cuando use la función de grill, no podrá desactivar el precalentamiento.

- **¿Agrego los ingredientes antes o después del precalentamiento?**

Deje que el aparato se precaliente antes de agregar los ingredientes para obtener un mejor resultado de cocción.

- **Mi aparato produce humo, ¿es normal?**

Seleccione siempre la temperatura recomendada a la hora de utilizar la función de grill. Los ajustes soportados están disponibles tanto en la Guía de inicio rápido como en la Guía de inspiración. No olvide colocar la protección contra salpicaduras.

- **¿Puedo pausar el aparato para verificar los ingredientes?**

El aparato se pausa automáticamente cuando se abre la tapa durante el proceso de cocción.

- **¿Puedo colocar la olla de cocción sobre mi encimera? ¿Es seguro?**

Durante la cocción, la olla se calienta. Tome cuidado al manipularla y colóquela solo sobre superficies resistentes al calor.

- **Los ingredientes se han quemado.**

No agregue alimentos hasta que haya completado el periodo de precalentamiento requerido.

Verifique los ingredientes durante el proceso de cocción para obtener el mejor resultado y retírelos cuando alcancen el nivel de dorado deseado.

Para que no se cocinen en exceso, retire los ingredientes en cuanto haya finalizado el tiempo de cocción.

• **¿Por qué no se han cocinado los ingredientes con el proceso de crujiente por aire?**

Los ingredientes deben estar colocados en una capa uniforme en el fondo del cesto de frituras sin amontonarse para obtener un dorado uniforme. Sacuda los ingredientes durante la cocción para obtener un resultado crujiente consistente.

• **¿Cuando los ingredientes se cocinan por aire, ¿se desplazan de lugar?**

A veces, el ventilador desplaza los ingredientes más ligeros. Fije los alimentos sueltos (como la rebanada superior de un sándwich) con palillos para evitarlo.

• **¿Puedo cocinar por aire los ingredientes frescos rebozados?**

Sí, pero debe usar la técnica correcta para rebozarlos. Primero, los ingredientes deben pasarse por harina, luego por mantequilla y por último por pan rallado. Presione el pan rallado en los alimentos para que no se suelten. La fuerza del ventilador puede hacer volar el empanado suelto.

• **¿Por qué ya no se ilumina el panel de pantalla?**

El aparato está apagado. Para volver a iluminarlo, presione el botón de encendido.

• **¿Cómo desactivar la sonda de temperatura durante la cocción?**

Para desactivar la sonda de temperatura, presione START/STOP para reiniciar.

• **¿Puedo usar la sonda para comprobar la temperatura de los ingredientes cuando el aparato no está cocinando en modo TEMP?**

Sí, solo tiene que insertar la sonda en los alimentos y luego presionar el botón TEMP ACE por 2 segundos; la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si no mantiene presionado el botón por 2 segundos, el aparato cambiará a modo TEMP ACE, ya que este modo se acciona al presionar el botón con mayor rapidez. Si lo hace, «165F» aparecerá 5 veces en pantalla. Después, presione de nuevo el botón TEMP ACE y luego la flecha de descenso TEMP hasta que la pantalla del panel de control muestre «OFF». El aparato volverá a la función de cocción programada y el temporizador seguirá contando.

• **¿Mis ingredientes pueden quedar cocinados en exceso o semicrudos aunque haya usado la sonda de temperatura?**

Para obtener la lectura más precisa, es importante insertar la sonda de temperatura a lo largo en la parte más gruesa del alimento. Consulte el apartado del uso de la sonda de temperatura para obtener más detalles.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Debe limpiar el aparato después de cada uso. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo. Mantenga la tapa abierta después de sacar los alimentos para que el aparato se enfríe con mayor rapidez.
- Además la sonda de temperatura, la protección contra salpicaduras y demás accesorios incluidos se pueden lavar en el lavavajillas. NO lave la sonda de temperatura en el lavavajillas.
- Al lavar los accesorios a mano, use el cepillo de limpieza. Después de lavar los accesorios a mano, séquelos con un paño o al aire.

NOTA: NO use soluciones de limpieza líquidas sobre la toma de la sonda o cerca de la misma. Para evitar daños a la toma, puede usar aire comprimido o un palito de algodón.

- Si quedan residuos de alimentos o grasa pegados en el grill, la protección contra salpicaduras, o cualquier otro componente extraíble, colóquelos a remojo en el fregadero o en un recipiente lleno de agua caliente jabonosa durante unas horas o toda la noche. Use el cepillo de limpieza después de sacar los componentes del remojo para limpiarlos bien.
- Con el tiempo, las pestañas frontales y el armazón de la protección contra salpicaduras pueden acumular grasa. Dejar a remojo la protección contra salpicaduras por la noche puede ayudar a ablandar el aceite adherido. Use el cepillo de limpieza después del remojo para eliminar la grasa de las pestañas frontales y del armazón de acero inoxidable.
- Ponga a remojo la sonda de temperatura de acero y el agarre de silicona en agua caliente jabonosa para limpiarla. NO deje caer el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.

NOTA: NO use herramientas abrasivas o dispositivos de limpieza. NUNCA sumerja el aparato principal en agua ni en otros líquidos.

TABLE DES MATIÈRES

Rappels importants	01-03
Pièces du produit	04
Présentation du gril sans fumée	05-06
<i>Fonctions des boutons</i>	<i>05</i>
<i>Fonctionnement</i>	<i>05</i>
Première utilisation	06
Utilisation du gril sans fumée	06-07
<i>Protection anti-éclaboussures</i>	<i>06</i>
<i>Contrôles du gril</i>	<i>07</i>
<i>Ensemble de grillades</i>	<i>07</i>
<i>Température Ace</i>	<i>07-09</i>
<i>Types de cuisson</i>	<i>09</i>
<i>Gril</i>	<i>09-11</i>
<i>Friture à l'air</i>	<i>11-12</i>
<i>Rôtissoire</i>	<i>12-13</i>
<i>Four</i>	<i>13-14</i>
<i>Déshydratation</i>	<i>15</i>
Guide de dépannage Foire aux questions	16-17
Instructions de nettoyage	18

RAPPELS IMPORTANTS

LIRE LE MANUEL AVANT L'UTILISATION • POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

IMPORTANT: Conservez le manuel d'instructions



Lisez et évaluez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.



Faites attention à éviter les contacts avec les surfaces chaudes.
Utilisez un couvre-mains pour éviter les brûlures.



Pour un usage intérieur et domestique uniquement.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le gril sans fumée.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité spécifiques doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:



AVERTISSEMENT

1. Retirez et jetez le couvercle de protection placé sur la prise d'alimentation de cet appareil.
2. L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.
3. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. NE permettez PAS aux enfants d'utiliser cette machine. Une surveillance attentive est importante lorsqu'elle est utilisée à proximité d'enfants.
4. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez PAS cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez PAS cet appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez PAS cet appareil à l'extérieur. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
5. NE placez PAS le produit près du bord d'un comptoir tout au long de la procédure. Assurez-vous que la surface est nivelée, propre et sèche.
6. Assurez-vous TOUJOURS que le produit est entièrement assemblé avant de l'utiliser.
7. Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez un espace d'au moins 6 pouces (15,25 cm) au-dessus et de tous les côtés pour la ventilation.
8. N'utilisez PAS de rallonge électrique. Un câble d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants tirent sur le câble ou s'y emmêlent et pour réduire le risque de chute de personnes sur un long câble.
9. Pour se protéger des chocs électriques. N'immergez PAS le câble, les connecteurs ou le boîtier principal de l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
10. N'utilisez PAS l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Vérifiez constamment l'unité et le câble d'alimentation. Si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre, arrêtez immédiatement l'utilisation et contactez le service d'assistance à la clientèle.
11. N'utilisez PAS de prise située sous le plan de travail.
12. NE placez PAS l'appareil de sorte que le câble pende du bord d'un bureau, d'un plan de travail ou touche des surfaces chaudes.
13. Utilisez simplement les accessoires approuvés fournis avec cet appareil ou autorisés par . L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par peut entraîner un risque d'incendie ou de dommages.
14. Assurez-vous de nettoyer et de sécher tout accessoire que vous placerez dans le cuiseur.
15. N'utilisez JAMAIS l'appareil sans la protection anti-éclaboussures et la cuve de cuisson amovible.
16. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil est complètement fermé avant l'utilisation.
17. NE déplacez PAS l'appareil lors de son utilisation.
18. NE couvrez PAS la ventilation ou la sortie d'air lorsque vous faites fonctionner l'appareil. Cela pourrait empêcher une cuisson uniforme et causer des dommages ou une surchauffe de l'appareil.
19. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Utilisez des maniques de protection ou des gants de cuisine en silicone pour éviter les brûlures ou toute blessure, et utilisez les poignées et les boutons accessibles.
20. NE touchez PAS l'appareil pendant la cuisson ou immédiatement après. Tout au long du processus de cuisson, la grille et le panier du gril deviennent extrêmement chauds. Évitez tout contact physique lors du retrait d'un accessoire de l'appareil. Faites TOUJOURS attention lorsque vous manipulez le produit pour éviter les brûlures ou les blessures. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles à manche long et des maniques de protection ou des gants isolants pour le

four.

21. N'utilisez PAS cet appareil comme une friteuse.

22. La sonde de température du gril sans fumée ne remplace pas un thermomètre externe pour les aliments.

23. Utilisez TOUJOURS un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont cuits à la bonne température afin d'éviter toute maladie potentielle.

24. Si un feu de graisse se produit ou si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'estompe avant de retirer tout ustensile de cuisson.

25. Pour l'entretien courant de l'appareil, reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

26. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

27. Mettez l'appareil de côté pour le laisser refroidir avant de le laver, de le démonter, d'y placer ou d'en retirer des pièces et de le ranger.

28. N'utilisez PAS de tampons à récurer métalliques pour frotter les surfaces de l'appareil. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et atteindre les composants électriques, provoquant un risque d'électrocution.

29. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou réparer l'appareil.

30. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.

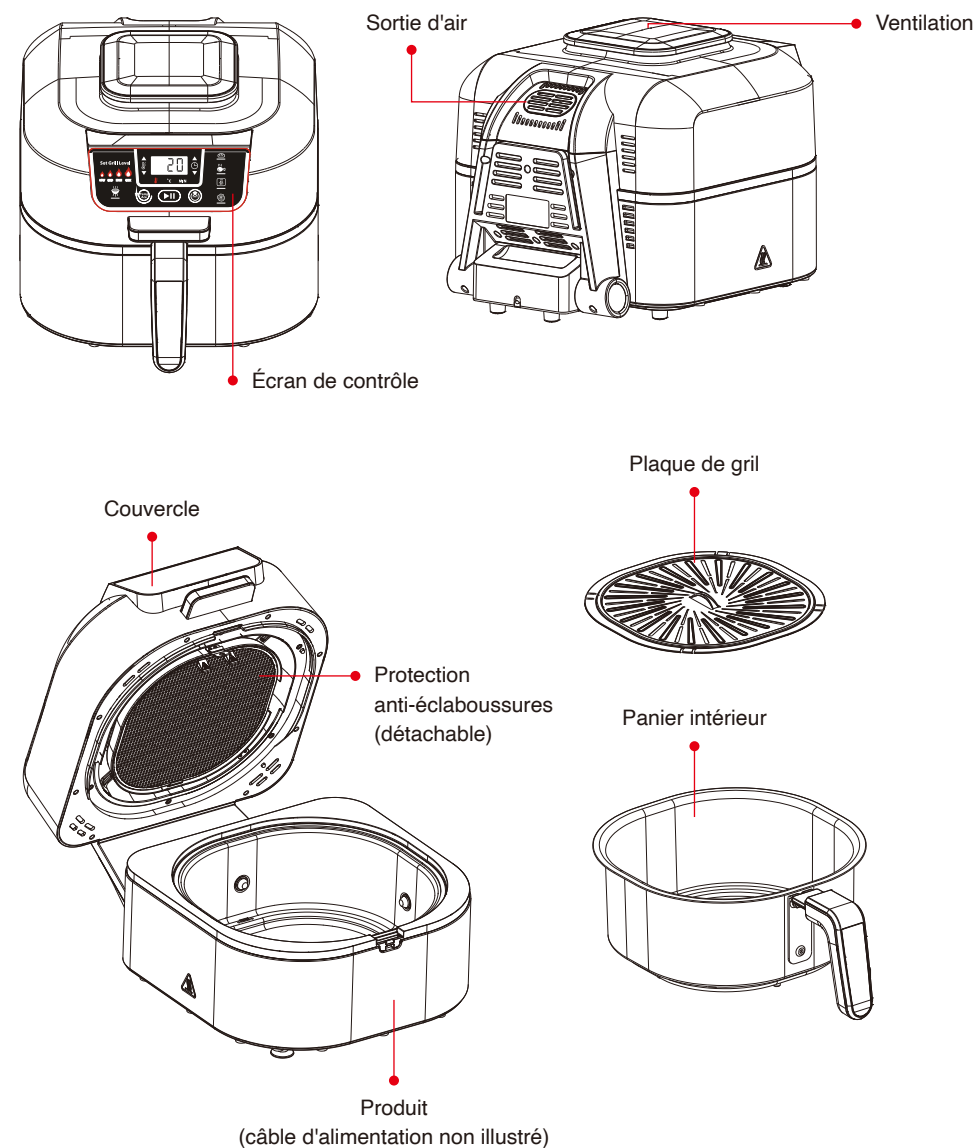
31. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

32. Ne remplissez jamais la cuve d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.

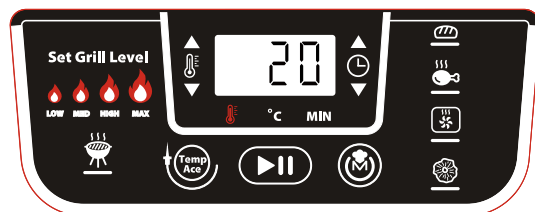
33. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez la fiche.

Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

PIÈCES DU PRODUIT



PRÉSENTATION DU GRILL SANS FUMÉE



La vue de l'écran de contrôle affiche l'heure au format HH : MM.
L'écran de gauche indique 20 minutes.

*Les fonctions ne sont pas toutes incluses dans chaque unité.

TYPES DE FONCTION



GRILL Pour griller en intérieur avec les marques de grillage souhaitées et même le goût d'un grill traditionnel.



FOUR Pour la cuisson des gâteaux et des desserts.



RÔTISSOIRE Pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, et bien d'autres choses encore !



FRITURE À L'AIR Pour obtenir des aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.



DÉSHYDRATATION Pour produire des collations équilibrées, déshydratez les viandes, les noix et les légumes.

BOUTONS DE CONTRÔLE



Bouton POWER (ALIMENTATION) Après avoir branché l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Appuyez à nouveau sur ce bouton lorsque la cuisson en cours s'arrête et pour éteindre la machine.



Bouton de TEMPÉRATURE Ace Inclut le réglage d'une alarme à la cuisson désirée en utilisant la sonde de température, afin que vous sachiez quand les aliments sont cuits. (La sonde de température ne fonctionne pas avec la fonction de déshydratation).



Flèches de TEMPÉRATURE Utilisez les flèches de TEMPÉRATURE ▲ haut et bas ▼ pour régler la température de cuisson dans n'importe quel mode. Appuyez sur le bouton GRILL, ou utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson tout en utilisant la fonction GRILL.

REMARQUE: En mode TEMPÉRATURE Ace, utilisez les flèches de TEMPÉRATURE haut et bas pour régler la température d'alarme de la sonde.



Flèches du TEMPS Utilisez les flèches de TEMPS ▲ haut et bas ▼ pour modifier le temps de cuisson dans n'importe quel mode. La modification du temps n'est pas disponible lorsque vous utilisez le bouton de TEMPÉRATURE.

REMARQUE: Cliquez sur les flèches haut et bas pour modifier la température ou le temps pendant la cuisson. La machine fonctionnera alors avec ces réglages.



Bouton START/STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT) Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le

bouton START/STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT) après avoir sélectionné la température et le temps.

AUTO-OFF (ARRÊT AUTOMATIQUE)

Si aucune cuisson n'est en cours, l'appareil s'éteint automatiquement, s'il le panneau de contrôle n'a pas été touché pendant 10 minutes.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes de promotion et le ruban adhésif.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez accorder une attention particulière aux procédures de fonctionnement, aux avertissements et aux précautions essentielles pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
3. Lavez la grille, la protection anti-éclaboussures, le panier intérieur et la sonde de température dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les soigneusement et séchez-les. La grille, la protection anti-éclaboussures et le panier intérieur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne lavez JAMAIS le panneau de contrôle ou la sonde de température dans un lave-vaisselle.

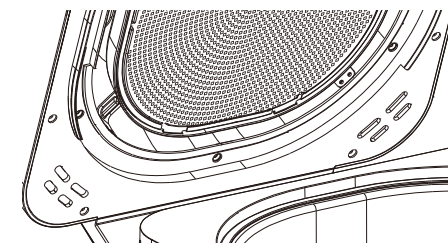
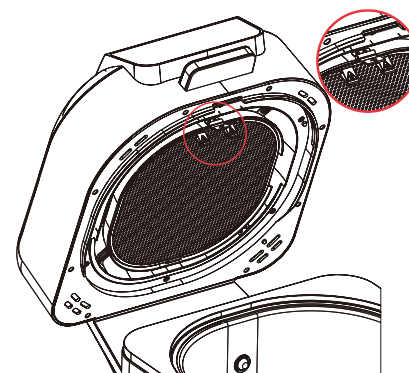
UTILISATION DU GRIL SANS FUMÉE

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

La protection anti-éclaboussures, située sous le couvercle, maintient l'élément chauffant propre et minimise la fumée. La protection anti-éclaboussures est amovible pour la nettoyer, mais nous suggérons de la garder en place pendant la cuisson.

COMMENT RETIRER LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

Nettoyez et enlevez la protection anti-éclaboussures à chaque utilisation. Laissez la protection anti-éclaboussures refroidir complètement, puis retirez-la à l'aide de votre pouce pour ouvrir le clip avant en déplaçant le clip avant vers le haut et en tirant une des languettes extérieures vers vous avec votre autre main. Cela déverrouillera la protection anti-éclaboussures, de sorte que vous pourrez la retirer de la fente située à l'arrière du couvercle.



COMMENT INSTALLER LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

Déplacez doucement la protection anti-éclaboussures à l'arrière du couvercle pour la fixer ; attachez

le loquet arrière sur l'écran avec l'ouverture du couvercle en bas. Ensuite, déplacez lentement la protection anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche sur l'avant du couvercle dans le clip.

CONTRÔLES DU GRIL

Notre technologie vous aide à surveiller la température du grill pour une cuisson précise et à empêcher la fumée de pénétrer dans la cuisine. Vous devrez sélectionner le réglage de la température du grill lorsque vous utiliserez le grill. Les degrés de température recommandés pour les ingrédients les plus courants sont indiqués ci-dessous.

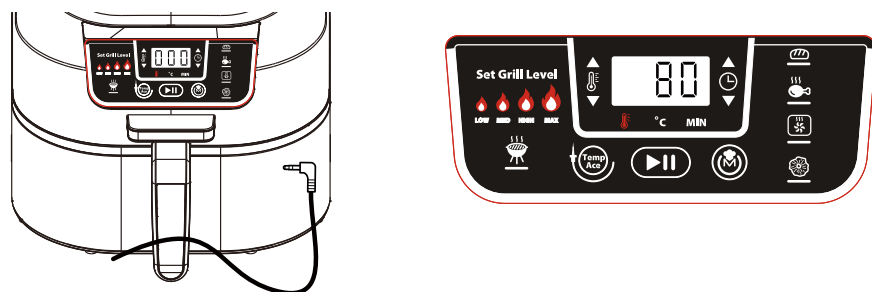
FAIBLE: 205°C	MOYEN: 215°C	FORTE: 245°C	MAX: jusqu'à 265°C
• Bacon • Saucisses • Calzones • Pour des aliments épais - Sauce	• Viandes congelées • Viande marinée / viande en sauce	• Steaks • Poulet • Burgers • Hot-dogs	• Légumes • Fruits • Pizzas • Fruits de mer frais/ congelés • Kebabs

REMARQUE: Lors de la cuisson de viandes à un niveau de température plus élevé, l'appareil peut générer plus de fumée que la normale.

UTILISATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

1. Branchez la sonde de température dans la prise située sur le côté droit du panneau de contrôle, après avoir sélectionné la fonction de cuisson et la température souhaitées. Avant de régler l'alerte de la sonde, celle-ci doit être branchée.

Assurez-vous que le cordon de la sonde est exempt de nœuds (non applicable avec la fonction Déshydratation).



REMARQUE: Il n'est pas nécessaire de régler un temps de cuisson car l'appareil éteint automatiquement l'élément chauffant et vous avertit lorsque la sonde détecte que vos aliments ont atteint la température interne que vous avez réglée.

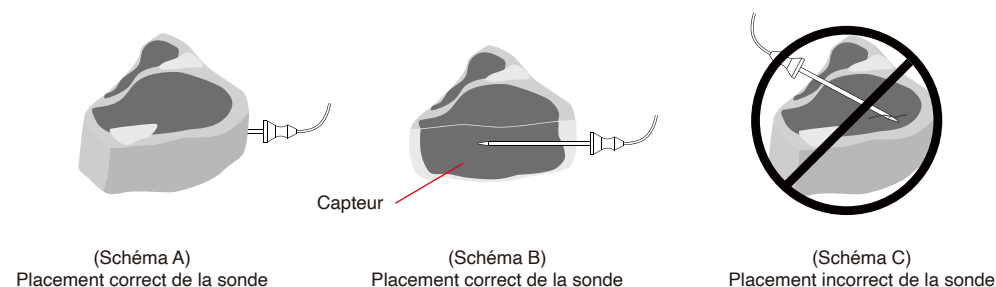
2. Cliquez sur le bouton TEMP ACE et affiche 80° C par défaut. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir la température de cuisson souhaitée (35° C - 85° C).

REMARQUE: Pour régler la température de la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP pour quitter. L'appareil reviendra au réglage de la température de la fonction.

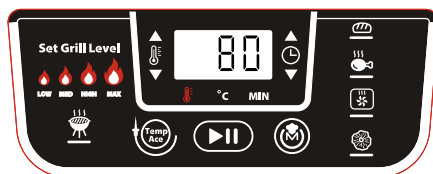
REMARQUE: Le grill sans fumée permet de cuire facilement, de sorte que ces réglages internes de température recommandés dépendent de la façon dont cet appareil cuit et peuvent sembler inférieurs à la température de cuisson recommandée pour d'autres appareils. La température intérieure des aliments continue à augmenter alors que l'appareil est éteint. Ce phénomène est connu sous le nom de cuisson avec report et se produit lorsque les aliments sont laissés au repos pendant au moins 5 minutes après avoir été retirés du feu.

ALIMENT	RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE ACE SUR	LAISSEZ LES ALIMENTS FINIR DE CUIRE PAR EUX-MÊMES
Poisson	60°C	65°C
Volaille	75°C	75°C ou supérieure
Porc	60°C	65°C
Bœuf		
Saignant	50°C	52°C
Moyennement saignant	55°C	58°C
À point	60°C	65°C
Moyennement cuit	65°C	66°C
Bien cuit	70°C	72°C
Porc haché	70°C	72°C
Dinde hachée	70°C	74°C

3. Placez l'accessoire approprié dans l'appareil pour la fonction de cuisson que vous avez choisie et fermez le couvercle. Pour commencer le préchauffage, appuyez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). Alors que l'appareil préchauffe, insérez la sonde au milieu de la partie la plus épaisse du plus gros morceau de viande, près (mais sans le toucher) de l'os. N'insérez PAS la sonde verticalement ou en biais, car cela ne fournira pas une lecture précise.



4. Lorsque l'appareil a préchauffé et que le message « Add Food » (Ajouter les aliments) clignote à l'écran, ouvrez le couvercle, versez les aliments à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle sur le cordon de la sonde. L'écran affichera alors la lecture de la sonde de température pendant la cuisson des aliments.



5. Lorsque les aliments à l'intérieur atteignent la température que vous avez réglée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « End » (Fin). Appuyez sur le bouton TEMP ACE pendant 2 secondes, l'affichage continuera à afficher la température interne des aliments.

6a. Cuisson par sonde de température terminée:

Retirez la viande de l'appareil, insérez la sonde et placez-la sur une assiette pendant au moins 5 minutes pour la laisser reposer. La viande continue de cuire par elle-même. Si l'aliment atteint la température de cuisson reportée sur le tableau de la page précédente, vous avez terminé la cuisson.

6b. Cuire plus d'aliments sans la sonde de température:

Si vous utilisez la même fonction pour cuire plus d'aliments mais que vous n'avez pas besoin d'utiliser la sonde, appuyez simplement sur START/STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT) pour redémarrer. Ensuite, appuyez sur la flèche TIME (TEMPS) pour définir un nouveau temps de cuisson. Modifiez la température de la fonction, le cas échéant. Pour commencer, cliquez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). Si vous utilisez une autre fonction pour cuire plus d'aliments, choisissez cette fonction avant de régler le nouveau temps et la nouvelle température de cuisson.

REMARQUE: Vous pouvez tester la température interne des aliments à tout moment, même si la fonction de cuisson n'est pas activée. Cliquez simplement sur le bouton « Temp » pendant 2 secondes.

6c. Cuisson d'un lot avec la sonde de température:

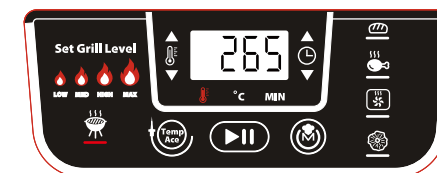
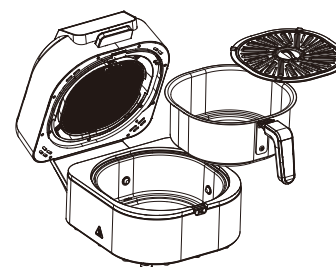
Si vous cuisinez un lot d'aliments protéinés, retirez la sonde de la viande cuite et placez-la au centre de la plus grande portion de viande non cuite. Cliquez sur le bouton TEMP, réglez la température interne que vous souhaitez et cliquez sur START / STOP. « Add Food » (Ajouter les aliments) s'affichera, laissez l'appareil fonctionner pendant environ 3 minutes avant d'ouvrir le couvercle et ajoutez le lot de protéines suivant. Ensuite, passez à l'étape 5.

TYPES DE CUISSON

Assurez-vous que l'appareil est branché avant de le mettre en marche, puis appuyez sur le bouton d'alimentation.

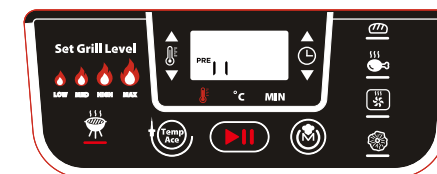
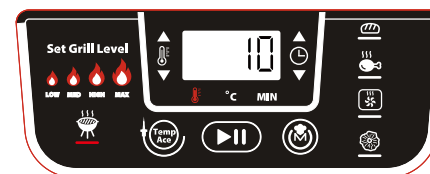
GRIL

1. Placez le panier dans la cuve en alignant l'encoche du panier avec la protubérance arrière de la cuve. Puis, placez la grille avec les poignées vers le haut dans le panier. Assurez-vous que la protection anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



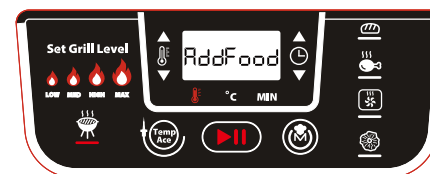
2. Appuyez sur le bouton GRIL. Le niveau de température par défaut sur le côté gauche du panneau de contrôle s'allume, et la température de l'air correspondante s'affiche sur l'écran d'affichage. Pour modifier le réglage de la température, appuyez sur le bouton Grill, ou sur les flèches TEMP vers le haut ou vers le bas.

3. Cliquez sur les flèches TIME (temps) haut ou bas pour régler le temps de cuisson, minute par minute jusqu'à 30 minutes, ou suivez les instructions de la page 8 pour régler la température de la sonde à l'aide du bouton TEMP ACE.



4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. « PRE » apparaîtra sur l'écran d'affichage et la barre de progression commencera. Cela peut prendre environ 4 minutes.

5. L'écran affiche « Add Food » (Ajouter les aliments) lorsque le préchauffage est terminé.



6. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients sur le grill. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

REMARQUE: Si vous souhaitez utiliser la sonde de température uniquement pour tester la température de vos aliments, appuyez sur la touche TEMP ACE pendant 2 secondes et la température interne des aliments apparaîtra à l'écran pendant 5 secondes. Si l'écran commence à clignoter, vous n'avez pas maintenu le bouton enfoncé assez longtemps. Reportez-vous à la page du guide de dépannage.

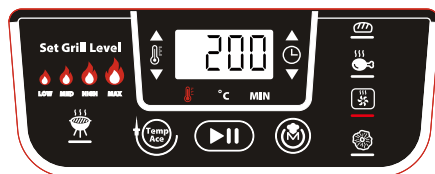
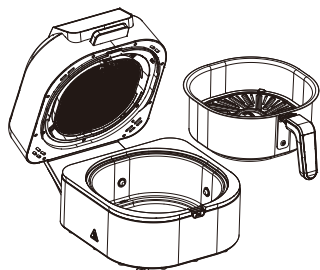
7. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé, et END (FIN) apparaît à l'écran. Appuyez sur la flèche TIME vers le haut et appuyez sur START / STOP si vous avez besoin d'ajouter plus de temps pour cuire les aliments. Lorsque vous utilisez la sonde, le changement de temps varie. Reportez-vous à la page 9, phase 6b pour les instructions d'utilisation de la sonde.

8. Gardez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments, afin que la machine puisse refroidir plus rapidement. Après la cuisson, le couvercle en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil sera chaud.

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, reportez-vous aux instructions en bas de la page 7.

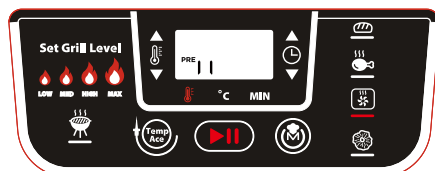
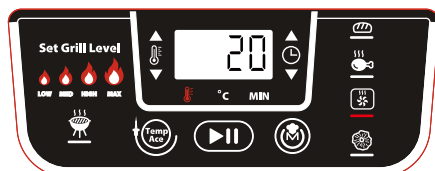
FRITURE À L'AIR

1. Placez le panier dans la cuve en alignant l'encoche du panier avec la protubérance arrière de la cuve. Placez le panier de friture dans la cuve puis fermez le couvercle.



2. Cliquez sur le bouton AIR CRISP sur le panneau. Il affiche la température ambiante par défaut. Utilisez les flèches TEMP de haut en bas pour régler la température.

3. Cliquez sur les flèches TIME (temps) haut ou bas pour régler le temps de cuisson, minute par minute jusqu'à 90 minutes, ou suivez les instructions de la page 8 pour régler la température de la sonde à l'aide du bouton TEMP ACE.



4. Pour commencer le préchauffage, appuyez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). PRE apparaît à l'écran et la barre de progression s'affiche. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes.

REMARQUE: Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour de meilleures performances, vous pouvez le supprimer en appuyant sur le bouton AIR CRISP. Le message « Add Food » (Ajouter les aliments) clignote sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier à friture. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

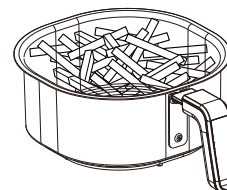
5. L'écran affiche « Add Food » (Ajouter les aliments) lorsque le préchauffage est terminé.



6. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier à friture. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le compte à rebours commencera.

REMARQUE: Si vous souhaitez utiliser la sonde de température uniquement pour tester la température de vos aliments, appuyez sur la touche TEMP ACE pendant 2 secondes et la température interne des aliments apparaîtra à l'écran pendant 5 secondes. Si l'écran commence à clignoter, vous n'avez pas maintenu le bouton enfoncé assez longtemps. Reportez-vous à la page du guide de dépannage.

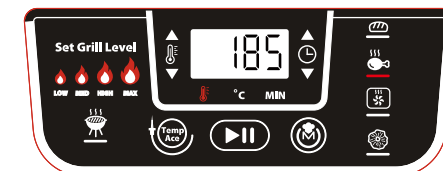
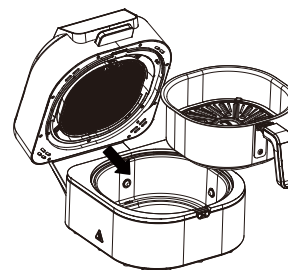
7. Nous vous recommandons vivement d'agiter régulièrement les ingrédients pour obtenir de meilleurs résultats. Lorsque le couvercle est retiré, la machine s'arrête. Pour remuer les ingrédients dans la cuve, utilisez des pinces à bords siliconés ou des gants de cuisine. Une fois terminé, remplacez le panier et fermez le couvercle. Une fois le couvercle fermé, la cuisson reprend automatiquement.



8. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé, et END (FIN) apparaît à l'écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle. Appuyez sur la flèche TIME vers le haut et appuyez sur START / STOP si vous avez besoin d'ajouter plus de temps pour cuire les aliments.

RÔTISSOIRE

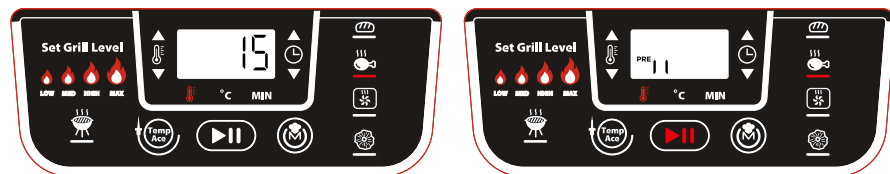
1. Placez le panier dans la cuve en alignant l'encoche du panier avec la protubérance de la cuve et fermez le couvercle.



2. Cliquez sur le bouton ROAST. L'écran affiche la température ambiante par défaut. Utilisez les flèches TEMP de haut en bas pour régler la température.

REMARQUE: Cet appareil fonctionne avec des températures de 10° C de moins que les températures indiquées dans les recettes typiques.

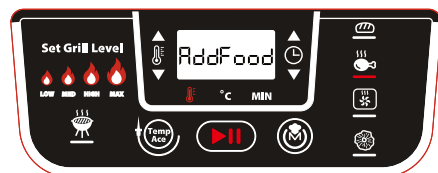
3. Utilisez les flèches TIME (temps) haut ou bas pour régler le temps de cuisson, minute par minute jusqu'à 90 minutes, ou suivez les instructions de la page 8 pour régler la température de la sonde à l'aide du bouton TEMP.



4. Pour commencer le préchauffage, appuyez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). PRE apparaît à l'écran et la barre de progression s'affiche. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 4 minutes.

REMARQUE: Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour de meilleures performances, vous pouvez le supprimer en appuyant une fois sur le bouton ROAST. Le message « Add Food » (Ajouter les aliments) clignote sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

5. L'écran affiche « Add Food » (Ajouter les aliments) lorsque le préchauffage est terminé.



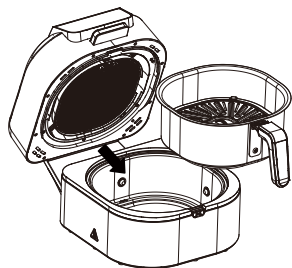
6. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients dans le panier. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

REMARQUE: Si vous souhaitez utiliser la sonde de température uniquement pour tester la température de vos aliments, appuyez sur la touche TEMP ACE pendant 2 secondes et la température interne des aliments apparaîtra à l'écran pendant 5 secondes. Si l'écran commence à clignoter, vous n'avez pas maintenu le bouton enfoncé assez longtemps. Reportez-vous à la page du guide de dépannage.

7. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé, et END (FIN) apparaît à l'écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle. Appuyez sur la flèche TIME vers le haut et appuyez sur START / STOP si vous avez besoin d'ajouter plus de temps pour cuire les aliments.

FOUR

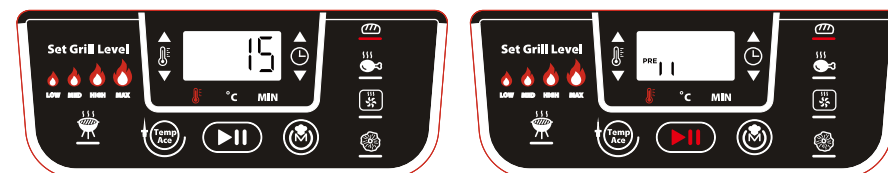
1. Placez le panier de cuisson dans la cuve en alignant l'encoche du panier avec la marque de la cuve et fermez le couvercle.



2. Appuyez sur le bouton BAKE. L'écran affiche la température ambiante par défaut. Utilisez les flèches TEMP de haut en bas pour régler la température.

REMARQUE: Cet appareil fonctionne avec des températures de 10° C de moins que les températures indiquées dans les recettes typiques. Testez fréquemment les aliments pour éviter une cuisson excessive.

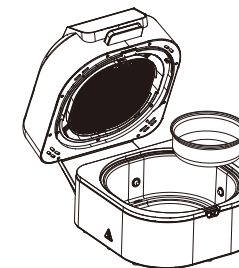
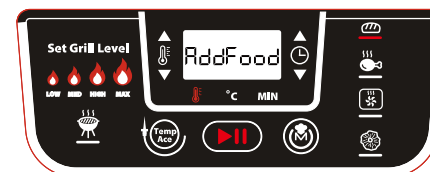
3. Utilisez les flèches TIME (temps) haut ou bas pour régler le temps de cuisson, minute par minute jusqu'à 90 minutes, ou suivez les instructions de la page 8 pour régler la température de la sonde à l'aide du bouton TEMP ACE.



4. Pour commencer le préchauffage, appuyez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). PRE apparaît à l'écran et la barre de progression s'affiche. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes.

REMARQUE: Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour de meilleures performances, vous pouvez le supprimer en appuyant sur le bouton BAKE. Le message « Add Food » (Ajouter les aliments) clignote sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

5. L'écran affiche « Add Food » (Ajouter les aliments) lorsque le préchauffage est terminé.



6. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients dans le panier, ou placez directement votre plat de cuisson au fond de la cuve, et fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à compter à rebours.

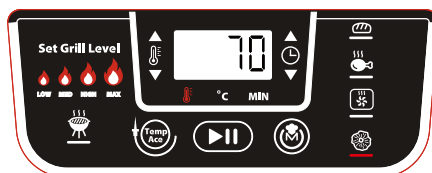
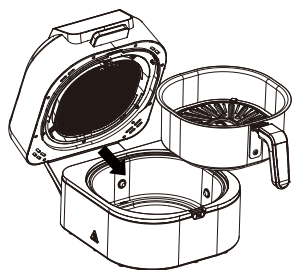
REMARQUE: Si vous souhaitez utiliser la sonde de température uniquement pour tester la température de vos aliments, appuyez sur la touche TEMP ACE pendant 2 secondes et la température interne des aliments apparaîtra à l'écran pendant 5 secondes. Si l'écran commence à clignoter, vous n'avez pas maintenu le bouton enfoncé assez longtemps. Reportez-vous à la page du guide de dépannage.

7. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé, et END (FIN) apparaît à l'écran. Appuyez sur la flèche TIME vers le haut et appuyez sur START / STOP si vous avez besoin d'ajouter plus de temps pour cuire les aliments.

DÉSHYDRATATION

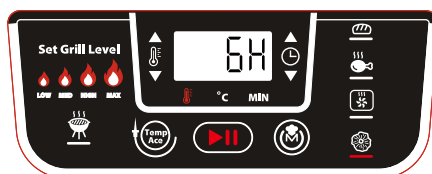
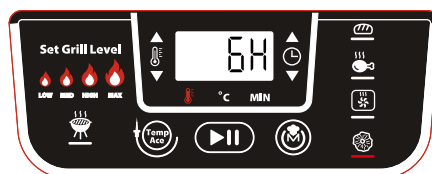
REMARQUE: Le bouton TEMP ACE et la sonde de température ne peuvent pas être utilisés dans cette fonction.

1. Placez le panier de cuisson dans la cuve en faisant correspondre la marque du panier avec la marque de la cuve, puis ajoutez au fond du panier une seule couche d'ingrédients. Placez le panier de cuisson dans la cuve et versez une couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.



2. Cliquez sur DEHYDRATE. L'écran affiche la température ambiante par défaut. Utilisez les flèches TEMP de haut en bas pour régler la température.

3. À l'aide des flèches TIME, réglez le temps de déshydratation de 1 minute à 9 heures.



4. Pour commencer, cliquez sur START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT). En mode Déshydratation, l'appareil ne préchauffe pas.

REMARQUE: Vous devez ouvrir le couvercle pendant la déshydratation pour vérifier vos aliments. Lorsque le couvercle est ouvert, le minuteur se met en pause, puis redémarre automatiquement lorsque le couvercle est refermé.

5. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé, et END (FIN) apparaît à l'écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle.

GUIDE DE DÉPANNAGE | FOIRE AUX QUESTIONS

- « Add Food » (Ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran.

La machine a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.

- « Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran.

Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour démarrer la fonction sélectionnée.

- « Add Pot » (Ajouter le panier) s'affiche sur l'écran.

Le panier n'est pas inséré dans la cuve.

- « Plug in » (Brancher) s'affiche sur l'écran.

La sonde de température sur le côté droit du panneau d'affichage n'est pas branchée dans la prise. Branchez la sonde de température avant de continuer.

- « E » s'affiche sur l'écran.

La machine ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client à l'adresse e-mail que vous trouverez sur le certificat de garantie. Si vous préférez téléphoner, gardez le produit à portée de main.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, des lumières clignotantes apparaissent.

Il s'agit d'une barre de progression qui indique à quel stade en est le processus de préchauffage.

- La barre de progression du préchauffage ne démarre pas depuis le début ?

Si l'appareil est chaud après avoir été utilisé précédemment, le préchauffage ne durera pas aussi longtemps.

- Annuler ou passer outre le préchauffage.

Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats, mais après avoir appuyé sur le bouton START / STOP, vous pouvez supprimer le préchauffage en sélectionnant à nouveau la fonction. Mais lorsque vous utilisez la fonction Gril, vous ne pouvez pas désactiver le préchauffage.

- Dois-je ajouter les ingrédients avant ou après le préchauffage ?

Pour de meilleurs résultats, laissez la machine préchauffer avant d'ajouter des ingrédients.

- Mon appareil produit de la fumée, est-ce normal ?

Sélectionnez toujours le réglage de température recommandé lorsque vous utilisez la fonction Gril. Les paramètres pris en charge sont disponibles à la fois dans le Guide de démarrage rapide et dans le Guide d'inspiration. Assurez-vous d'installer la protection anti-éclaboussures.

- Puis-je mettre la machine en pause pour vérifier mes aliments ?

L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson.

- Puis-je placer l'appareil sur mon plan de travail ? Est-ce sûr ?

Pendant la cuisson, la cuve chauffe. Faites attention lors de la cuisson et ne posez la cuve que sur des surfaces qui conviennent à la chaleur.

- Mes aliments ont brûlé.

N'ajoutez pas d'aliments avant d'avoir terminé la période de préchauffage requise. Suivez la progression de la cuisson pour de meilleurs résultats et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissement souhaité est atteint.

Pour éviter la surcuisson, retirez les aliments directement après la fin de la cuisson.

• **Pourquoi mes aliments n'ont pas cuit lors du processus de friture à l'air ?**

Assurez-vous que les produits sont placés en une couche uniforme au fond du panier sans les mélanger pour assurer un brunissement uniforme. Secouez les ingrédients pour assurer une croustillance constante pendant la cuisson.

• **Lorsque je fais croustiller mes aliments à l'air libre, cela peut les mélanger ?**

Parfois, le ventilateur souffle autour des aliments légers et les déplace. Sécurisez les aliments légers (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des cure-dents pour éviter cela.

• **Puis-je faire croustiller à l'air les ingrédients frais en pâte à frire ?**

Bien sûr, mais utilisez la bonne technique de chapelure. Les aliments doivent d'abord être remplis de farine, puis de beurre, puis de miettes de pain. Pressez les miettes de pain sur les aliments pour qu'elles restent en place. Le ventilateur puissant de l'appareil peut souffler sur la chapelure.

• **Pourquoi l'écran d'affichage ne s'allume-t-il plus ?**

L'appareil est éteint. Pour le remettre en marche, appuyez sur le bouton « Power ».

• **Comment désactiver la sonde de température lors de la cuisson ?**

Pour arrêter le fonctionnement de la sonde, appuyez sur START/OFF pour redémarrer l'appareil.

• **Puis-je utiliser la sonde pour l'inspection des aliments lorsque l'appareil ne cuit pas en mode TEMP ?**

Oui, si vous souhaitez utiliser la sonde de température uniquement pour tester la température de vos aliments, appuyez sur la touche TEMP ACE pendant 2 secondes et la température interne des aliments apparaîtra à l'écran pendant 5 secondes. Si vous ne gardez pas le bouton enfoncé pendant 2 secondes, l'appareil passera en mode TEMP ACE, car ce mode est déclenché en appuyant plus rapidement sur le bouton. Dans ce cas, « 165F » apparaîtra 5 fois sur l'écran. Après cela, cliquez à nouveau sur le bouton TEMP ACE, puis sur la flèche TEMP vers le bas jusqu'à ce que l'écran du panneau de contrôle affiche « OFF ». L'appareil revient alors à votre tâche de cuisson programmée, et le compte à rebours recommence.

• **Mes aliments sont trop cuits ou insuffisamment cuits même si j'ai utilisé la sonde de température.**

Pour obtenir la mesure la plus précise possible, il est important d'insérer la sonde de température dans le sens de la longueur dans la partie la plus épaisse de l'ingrédient. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la sonde de température » pour plus de détails.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Après toute utilisation, l'appareil doit être soigneusement nettoyé. Faites également refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil avant d'essuyer la prise murale. Gardez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments, afin que la machine puisse refroidir plus rapidement.
- Outre la sonde de température, la protection anti-éclaboussures et tous les autres accessoires inclus peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne lavez PAS la sonde dans un lave-vaisselle.
- Utilisez la brosse de nettoyage pendant le lavage à la main pour faciliter le lavage des pièces. Après le lavage, séchez à l'air ou avec une serviette après le lavage des mains.

REMARQUE: N'utilisez PAS de solution de nettoyage liquide sur ou à proximité de la prise de la sonde. Pour éviter d'endommager la prise, nous envisageons d'utiliser de l'air comprimé ou un coton-tige.

- Si des résidus alimentaires ou de la graisse sont collés sur le gril, la protection anti-éclaboussures ou tout autre élément amovible, placez-les dans un évier ou mettez-les dans la cuve et remplissez-la d'eau savonneuse, en les laissant tremper pendant quelques heures ou toute la nuit. Utilisez la brosse de nettoyage après le trempage, pour nettoyer chaque portion.
- Avec le temps, les pattes avant et la protection anti-éclaboussures peuvent accumuler de la graisse. Faire tremper la protection anti-éclaboussures pendant la nuit peut aider à détacher l'huile. Utilisez la brosse de nettoyage après le trempage pour éliminer la graisse des pattes avant et du cadre en acier inoxydable.
- Faites tremper la sonde de température en acier et la poignée en silicone dans de l'eau savonneuse pour les nettoyer en profondeur. NE laissez PAS tomber le câble ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

REMARQUE: N'UTILISEZ PAS d'outil corrosif ou d'ustensile de nettoyage. N'immergez JAMAIS l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide.

INHALT

Wichtige Hinweise	01-03
Produktteile	04
Das ist der Smokeless Grill!	05
<i>Tastenfunktionen</i>	<i>05</i>
<i>Gebrauch</i>	<i>05</i>
Vor dem ersten Gebrauch	06
Benutzung des Smokeless Grill	06
<i>Spritzschutz</i>	<i>06</i>
<i>Bedienung des Grills</i>	<i>06</i>
<i>Vorbereitung des Grillens</i>	<i>07</i>
TEMP ACE	07-09
<i>Zubereitungsmethoden</i>	<i>09</i>
<i>Grill</i>	<i>09-10</i>
<i>Heißluftfrittieren</i>	<i>11-12</i>
<i>Rösten</i>	<i>12-13</i>
<i>Backen</i>	<i>13-14</i>
<i>Trocknen</i>	<i>14-15</i>
Problembehebung Fragen & Antworten	16-17
Reinigungshinweise	18

WICHTIGE HINWEISE

DAS HANDBUCH VOR DEM GEBRAUCH LESEN • NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH
WICHTIG: Bedienungsanleitung aufbewahren



Lesen Sie diese Hinweise zur Bedienung des Gerätes sorgfältig durch.



Achten Sie darauf, keinesfalls die heißen Oberflächen zu berühren.
 Schützen Sie Ihre Hände, um Verbrennungen zu vermeiden.



Nur zum Innen- und Privatgebrauch.

Lesen Sie die gesamte Anleitung, bevor Sie den Smokeless Grill benutzen.
 Bei der Benutzung von elektrischen Geräten ist es wichtig, besondere Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, unter anderem folgende Punkte:



WARNUNG

- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die auf der Netzbuchse dieses Gerätes angebracht ist.
- Dieses Produkt kann von Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn sie angeleitet werden oder in den sicheren Gebrauch des Produktes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
- Sorgen Sie dafür, dass Gerät und Netzkabel für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Gestatten Sie Kindern NICHT, dieses Gerät zu benutzen. Seien Sie sehr wachsam, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
- Dieses Produkt ist nur zum Privatgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Produkt NICHT für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck. NICHT in Fahrzeugen oder auf Booten benutzen. NICHT im Freien benutzen. Fehlerhafter Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Wenn es benutzt wird, das Produkt NICHT an die Kante einer Arbeitsfläche stellen. Achten Sie immer auf eine ebene, saubere und trockene Stellfläche.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch IMMER davon, dass das Produkt ordnungsgemäß montiert ist.
- Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass über dem Gerät und zu allen Seiten mindestens 15,25 cm Platz zur Entlüftung ist.
- Verwenden Sie KEIN Verlängerungskabel. Das kurze Netzkabel soll die Gefahr mindern, dass Kinder am Kabel ziehen oder sich darin verfangen oder dass Personen über ein langes Kabel stolpern.
- Schützen Sie sich vor Stromschlägen. Das Kabel, die Stecker oder das Gerät als Ganzes NICHT in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Das Gerät NICHT verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Gerät und Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Falls es zu Störungen kommt oder das Gerät beschädigt wurde, nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- KEINE Steckdose verwenden, die sich unter der Arbeitsfläche befindet.
- Das Gerät und das Kabel NICHT über die Kante der Abstellfläche ragen lassen oder in Berührung mit heißen Oberflächen kommen lassen.
- Ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte oder von zugelassene Zubehör verwenden. Der Gebrauch von Zubehör, das nicht von empfohlen wird, kann einen Brand oder Produktschäden verursachen.
- Achten Sie darauf, Zubehör für das Geräteinnere vor dem Gebrauch immer zu reinigen und zu trocknen.
- Das Gerät NIEMALS ohne den Spritzschutz und den herausnehmbaren Topfeinsatz benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Haube vor dem Gebrauch fest verschlossen ist.
- Das Gerät während dem Gebrauch NICHT bewegen.
- Den Belüftungsauslass während dem Gebrauch NICHT abdecken. Dies behindert den gleichmäßigen Garvorgang und kann zur Beschädigung oder Überhitzung des Gerätes führen.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Die Geräteoberflächen sind während und nach dem Gebrauch heiß. Nutzen Sie regelmäßig Topflappen oder Ofenhandschuhe, um sich vor Verbrennungen oder Verletzungen zu schützen und nutzen Sie die vorgesehenen Griffe und Knöpfe.
- Das Gerät während dem Garvorgang oder unmittelbar danach NICHT anfassen. Der Grillrost und der Garkorb sind während dem Garvorgang äußerst heiß. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Sie Zubehör ab- oder entnehmen. Beim Umgang mit dem Produkt IMMER das Gesicht schützen, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Der Gebrauch von Zubehör mit langen Griffen und

von geeigneten Topflappen oder Ofenhandschuhen wird empfohlen.

21. NICHT als traditionelle Fritteuse benutzen.

22. Smokeless Grill-Temperatursensor ersetzt keinen Lebensmittelthermometer.

23. Benutzen Sie IMMER ein Thermometer, um die Gartemperatur der Lebensmittel zu prüfen und Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

24. Falls ein Fettbrand auftritt oder schwarzer Rauch entweicht, sofort den Netzstecker ziehen. Das Kochzubehör erst entnehmen, wenn kein Rauch mehr austritt.

25. Hinweise zur routinemäßigen Wartung finden Sie im Abschnitt Reinigung & Wartung.

26. Wenn das Gerät nicht benutzt wird sowie vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

27. Das Gerät vor der Reinigung, der Demontage, dem Einsetzen oder der Entnahme von Geräteteilen und der Lagerung abkühlen lassen.

28. NICHT mit einem Metallschwamm reinigen. Dabei können sich Metallelemente lösen und beim Kontakt mit elektrischen Geräteteilen einen Elektroschock auslösen.

29. Kindern ist die Reinigung oder Reparatur des Gerätes nicht gestattet.

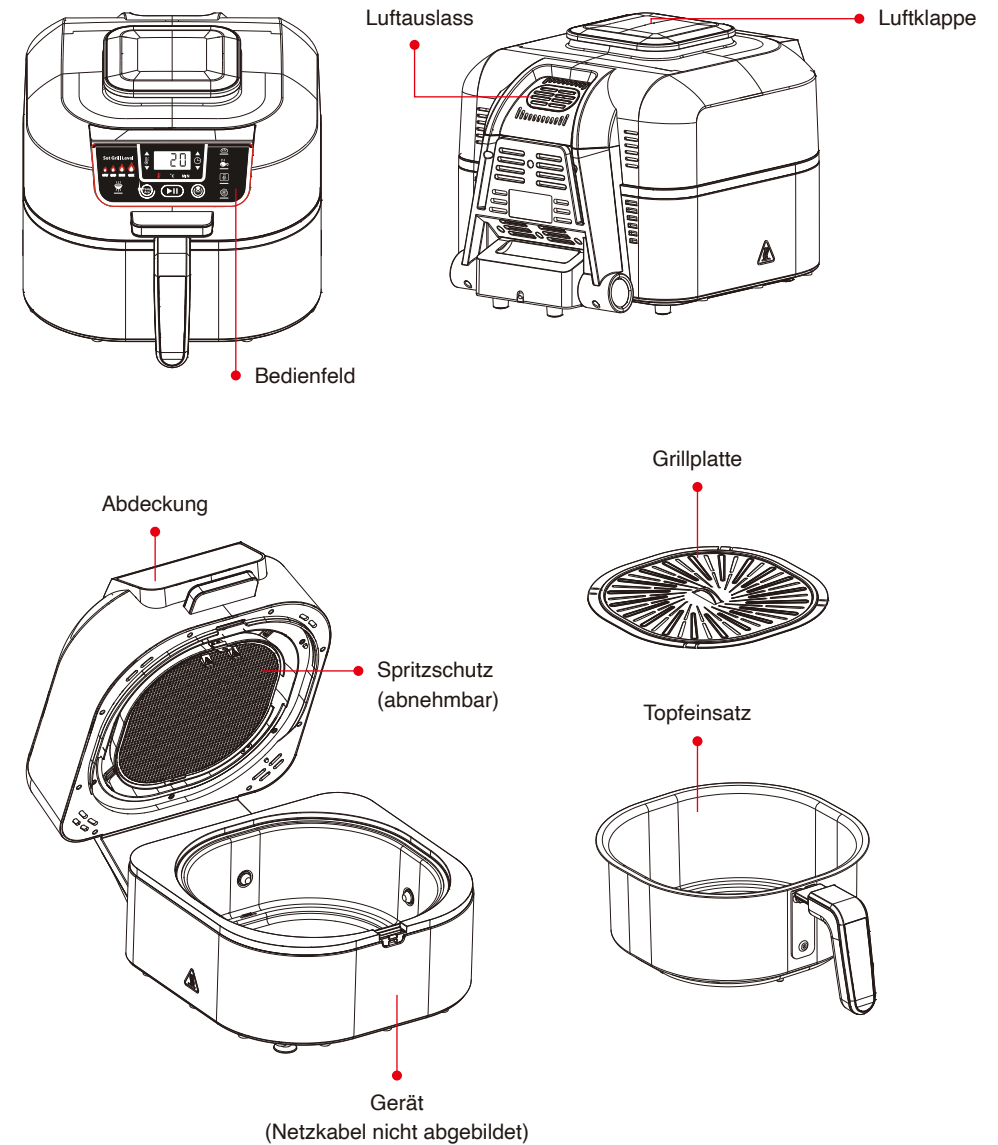
30. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds oder einer elektrischen Kochplatte oder eines beheizten Backofens stellen.

31. Beim Umstellen von Geräten, die heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.

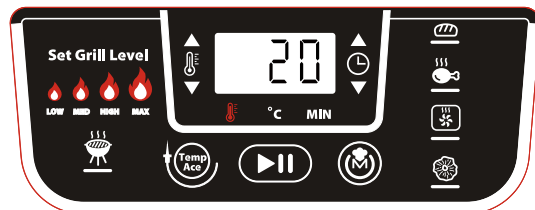
32. Den Topfeinsatz niemals mit Öl füllen, da dies einen Brand auslösen kann.

33. Dieses Gerät ist mit einem verpolungssicheren Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere) versehen. Zur Reduzierung der Stromschlaggefahr kann dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose gesteckt werden. Den Stecker umdrehen, wenn er nicht vollständig in die Steckdose passt. Falls er weiterhin nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Änderungen am Stecker vorzunehmen.

PRODUKTTEILE



VORSTELLUNG DES SMOKELESS GRILL



Das Bedienfeld zeigt die Uhrzeit im Format HH: MM an.
Links auf dem Display werden 20 Minuten angezeigt.

*Nicht jede Ausstattung verfügt über alle Funktionen.

GERÄTE-FUNKTIONEN

-  **GRILLEN** Grillen in der Wohnung, mit perfekten Grillstreifen und echten Grillaromen.
-  **BACKEN** Zum Backen von Kuchen und Gebäck.
-  **BRATEN** Für zart gebratenes Fleisch, schmackhaftes Gemüse und vieles mehr!
-  **HEISSLUFT-FRITTIEREN** Knusprige Zubereitungen mit wenig oder keinem Öl.
-  **TROCKNEN** Trocknen Sie Fleisch, Nüsse und Gemüse als gesunde Knabbereien zu.

BEDIENTASTEN

 **POWER-Taste** Zum Einschalten die Power-Taste drücken, nachdem das Gerät mit dem Stromnetz verbunden wurde. Erneut drücken, wenn sich das Gerät nach dem Abbruch eines begonnenen Zubereitungsvorgangs ausgeschaltet hat.

 **TEMP ACE-Taste** Wenn Sie den Temperatursensor verwenden, können Sie die Weckerfunktion auf Ihre gewünschte Garstufe einstellen. Der Wecker signalisiert Ihnen, wenn das Essen gar ist. (Der Temperatursensor funktioniert nicht beim Trocknen von Lebensmitteln).

 **TEMP-Pfeile** Die Gartemperatur lässt sich bei jeder Zubereitungsart durch Betätigen der TEMP-Pfeile nach ▲ oben und ▼ unten regulieren. Beim Grillen lässt sich die Gartemperatur durch Betätigen der GRILL-Taste oder der Auf- und Abwärts-Pfeile regulieren.

HINWEIS: Im TEMP ACE-Modus die TEMP-Auf- und Ab-Pfeile betätigen, um die Temperatur einzustellen, bei der der Sensor den Wecker auslöst.

 **TIME-Pfeile** Betätigen Sie die TIME ▲ Auf- und ▼ Ab-Pfeile, um die Garzeit bei jeder Zubereitungsmethode zu regulieren. Die Zeiteinstellung kann nicht verändert werden, wenn die TEMP-Taste betätigt wird.

HINWEIS: Die Auf- und Ab-Pfeile betätigen, um die Temperatur oder Garzeit bei laufendem Garvorgang zu verändern. Der Vorgang wird nach Veränderung der Einstellung fortgesetzt.

 **START/STOP-Taste** Zum Starten des Garvorgangs die START/STOP-Taste drücken, nachdem die Gartemperatur und -zeit ausgewählt wurde.

AUTO-OFF

Wenn kein Garvorgang läuft, schaltet sich das Gerät automatisch aus, sofern das Bedienfeld innerhalb von 10 Minuten nicht betätigt wurde.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Klebebänder.
2. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie das Handbuch aufmerksam durch. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, sind die Bedienungsanleitungen sowie die Warn- und Sicherheitshinweise besonders zu beachten.
3. Reinigen Sie Rost, Spritzschutz, Topfeinsatz und Temperatursensor mit warmem Spülwasser und trocknen Sie alles sorgfältig ab. Rost, Spritzschutz und Topfeinsatz sind spülmaschinenfest. Das Gerät und den Temperatursensor NIEMALS in der Spülmaschine reinigen.

BENUTZEN SIE DEN SMOKELESS GRILL

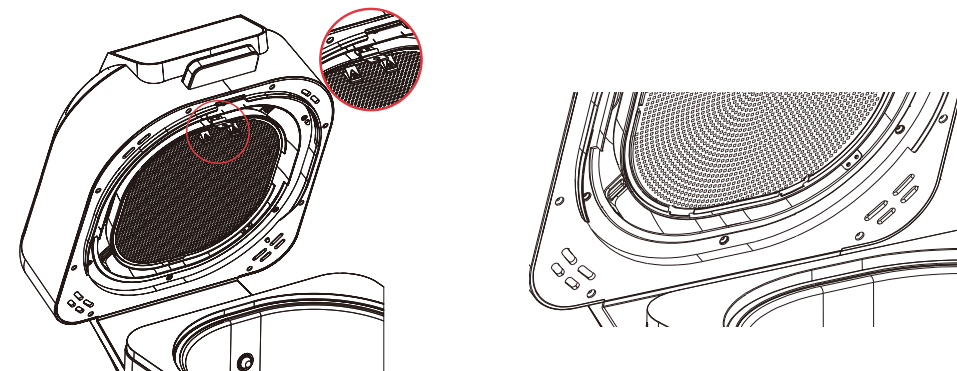
SPRITZSCHUTZ

Der Spritzschutz an der Unterseite der Haube schützt das Heizelement vor Schmutz und sorgt für eine geringe Rauchentwicklung.

Der Spritzschutz kann zur Reinigung entnommen werden, aber bei der Zubereitung sollte er wie vorgesehen benutzt werden.

SO ENTFERNEN SIE DEN SPRITZSCHUTZ

Entnehmen Sie den Spritzschutz nach jeder Benutzung und reinigen Sie ihn. Lassen Sie ihn zunächst vollständig abkühlen und drücken Sie den Vorderclip dann mit dem Daumen nach oben und ziehen Sie eine der beiden Außenlaschen mit der anderen Hand zu sich, um den Spritzschutz zu lösen. Nun können Sie ihn aus dem Innenfach der Haube entnehmen.



SO WIRD DER SPRITZSCHUTZ EINGESETZT

Den Spritzschutz behutsam in der Unterseite der Haube einsetzen, die Lasche an der Rückseite des Gitters einsetzen, mit der Haubenöffnung unten. Danach den Spritzschutz langsam nach oben bewegen, bis er in der Gehäusefassung einrastet.

BEDIENUNG DES GRILLS

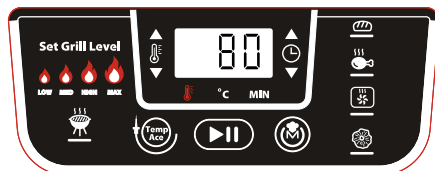
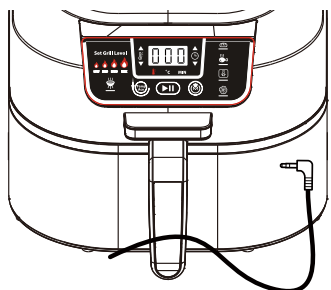
Unsere Technologie hilft Ihnen, Lebensmittel präzise zuzubereiten, die Grilltemperatur zu überwachen und Ihre Küche frei von Rauch zu halten. Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, müssen Sie hierzu die gewünschte Grilltemperatur einstellen. Im Folgenden finden Sie Temperaturempfehlungen für beliebte Zutaten.

LOW: 205°C	MEDIUM: 215°C	HIGH: 245°C	MAX: bis zu 265°C
• Speck • Würstchen • Teigtaschen • Beim Gebrauch von dickflüssiger Barbecue-Soße	• Tiefgefrorenes Fleisch • Fleisch mit Marinade/ Soße	• Steak • Hühnerfleisch • Burger • Hot Dogs	• Gemüse • Obst • Pizza • Fisch/Meeresfrüchte (frisch oder tiefgefroren) • Fleisch-Spieße

HINWEIS: Bei der Zubereitung von Fleisch bei höheren Temperaturen kann die Rauchentwicklung stärker als üblich ausfallen.

BENUTZUNG DES TEMPERATURSENSORS

1. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse rechts vom Bedienfeld, nachdem Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur ausgewählt haben. Der Sensor muss verbunden sein, bevor Sie die Signalfunktion programmieren. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt ist (Gilt nicht bei der Trockenfunktion)



HINWEIS: Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, da sich das Heizelement des Gerätes automatisch ausschaltet und einen Signalton abgibt, wenn Ihr Essen die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat.

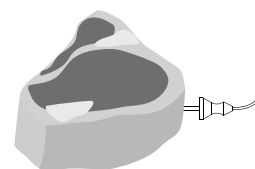
2. Beim Drücken der TEMP ACE-Taste wird standardmäßig 80 °C angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur über die Auf- und Ab-Pfeile ein (35 °C – 85 °C).

HINWEIS: Zum Verändern der Gartemperatur erneut die TEMP-Taste betätigen. Das Gerät wird sich auf die eingestellte Temperatur erhitzen.

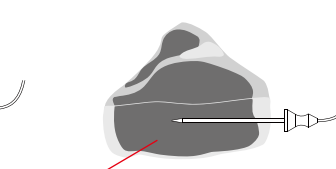
HINWEIS: Der Smokeless Grill ist auf einfaches Zubereiten ausgelegt. Die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur richten sich nach der Funktionsweise dieses Gerätes und sind möglicherweise niedriger als die für andere Geräte empfohlenen Temperaturen. Die Kerntemperatur steigt weiter, wenn die Lebensmittel ruhen. Dieser Vorgang nennt sich Garziehen; lassen Sie die Lebensmittel hierzu mindestens 5 Minuten ruhen, nachdem Sie sie von der Hitzequelle entfernen.

LEBENSMITTEL	TEMP ACE-EINSTELLEN AUF	GARZIEHEN DER LEBENSMITTEL AUF
Fisch	60°C	65°C
Geflügel	75°C	75°C oder höher
Schweinefleisch	60°C	65°C
Rindfleisch		
Blutig	50°C	52°C
Rosa Blutig	55°C	58°C
Rosa	60°C	65°C
Halbrosa	65°C	66°C
Durch	70°C	72°C
Schweinehack	70°C	72°C
Putenhack	70°C	74°C

3. Legen Sie das für die gewünschte Zubereitungsmethode erforderliche Zubehör in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie START/STOP, um den Vorheizvorgang zu starten. Während das Gerät aufheizt, führen Sie den Sensor in die Mitte des dicksten Fleischstücks, bis kurz vor den Knochen (ohne ihn zu berühren). Führen Sie den Sensor WEDER senkrecht, NOCH schräg ein, da die Messergebnisse in diesem Fall nicht präzise sind.



(Abbildung A)
Korrekt angebrachter Sensor

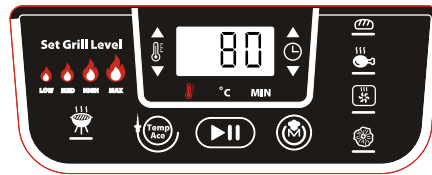


(Abbildung B)
Korrekt angebrachter Sensor



(Abbildung C)
Fehlerhaft angebrachter Sensor

4. Sobald das Gerät vollständig aufgeheizt ist und die Anzeige „Add Food“ auf dem Display erscheint, die zuzubereitenden Lebensmittel in das Gerät geben und den Deckel über dem Sensorkabel verschließen. Auf dem Display werden nun die Werte des Temperatursensors angezeigt, während das Essen zubereitet wird.



5. Wenn das Essen die eingestellte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Piepton ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „End“. Halten Sie die TEMP ACE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Kerntemperatur des Lebensmittels anzuzeigen.

6a. Temperatursensor Garvorgang abgeschlossen:

Entnehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät, führen Sie den Sensor ein und legen Sie es zum Ruhen für mindestens 5 Minuten auf einem Teller ab. Hierbei sollte das Essen garziehen. Es ist verzehrfertig, sobald es die in der vorstehenden Tabelle angegebene Garzieh-Temperatur erreicht hat.

6b. Weitere Lebensmittel ohne den Temperatursensor zubereiten:

Wenn Sie zusätzliche Lebensmittel mit der gleichen Zubereitungsart garen möchten und den Sensor nicht benötigen, drücken Sie einfach START/STOP, um den Vorgang erneut zu starten. Stellen Sie mithilfe der TIME-Pfeile dann eine neue Garzeit ein. Verändern Sie die gegebenenfalls die Temperatureinstellung. Zum Starten auf START/STOP drücken. Falls Sie weitere Lebensmittel mit einer anderen Zubereitungsmethode garen möchten, wählen Sie die benötigte Funktion, bevor Sie die neue Garzeit und -temperatur einstellen.

HINWEIS: Sie können die Kerntemperatur eines Lebensmittels jederzeit prüfen, auch wenn kein Garvorgang läuft. Hierzu einfach die Temp-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten.

6c. Zubereiten größerer Mengen mit dem Temperatursensor:

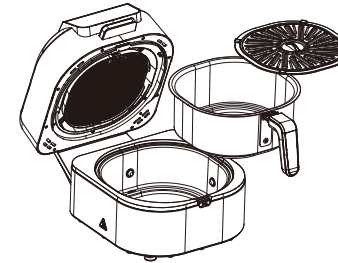
Wenn Sie größere Fleischmengen zubereiten, entfernen Sie den Sensor aus dem zubereiteten Lebensmittel und stecken Sie ihn in die Mitte des dicksten rohen Fleischstücks. Betätigen Sie die TEMP-Taste, stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein und drücken Sie auf START/STOP. Auf dem Display erscheint „Add Food“. Lassen Sie das Gerät rund 3 Minuten laufen, öffnen Sie die Abdeckung und legen Sie die nächste Fleischportion ein. Danach mit Schritt 5 fortfahren.

ZUBEREITUNGSMETHODEN

Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und schalten Sie es dann ein, indem Sie die Power-Taste drücken.

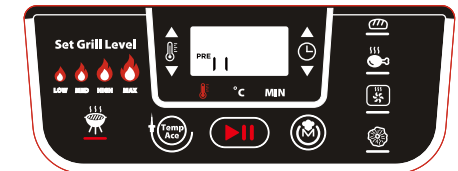
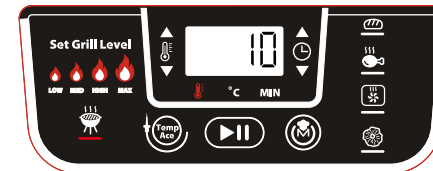
GRILLEN

1. Stellen Sie den Topfeinsatz in das Gerät und richten Sie ihn so aus, dass die Einkerbung am Topf auf den Stift trifft. Dann den Grillrost einsetzen, wobei die Griffe nach oben zeigen sollten. Vergewissern Sie sich, dass der Spritzschutz eingesetzt ist und schließen Sie die Abdeckung.



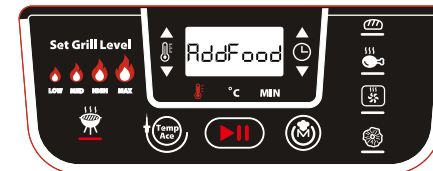
2. GRILL-Taste betätigen Auf der linken Seite des Bedienfelds leuchtet die standardmäßige Temperatureinstellung auf und auf dem Display erscheint die entsprechende Lufttemperatur. Um die Temperatureinstellung zu verändern, die Grill-Taste oder die TEMP Auf- oder Ab-Pfeile drücken.

3. Drücken Sie die TEMP-Auf- und Ab-Pfeile, um die Garzeit auf 1-30 Minuten einzustellen oder die Anleitung auf Seite 8 befolgen, um die Sensortemperatur über die TEMP ACE-Taste zu regulieren.



4. START/STOP drücken, um den Vorheizvorgang zu starten. Auf dem Display wird PRE angezeigt und der Fortschrittsbalken läuft. Dieser Vorgang benötigt rund 4 Minuten.

5. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, erscheint „Add Food“ auf dem Display.



6. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Lebensmittel auf den Grillrost. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

HINWEIS: Wenn Sie den Temperatursensor nur zur Kontrolle der Kerntemperatur nutzen möchten, halten Sie die TEMP ACE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und auf dem Display wird die Kerntemperatur 5 Sekunden lang angezeigt. Wenn das Display aufblinkt, haben Sie die Taste nicht lange genug gedrückt. Beachten Sie den Abschnitt zur Problembehebung.

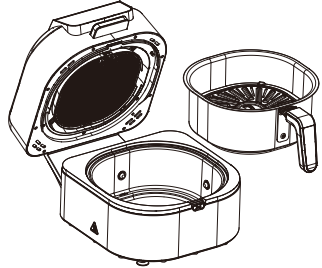
7. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Nach Ende der Garzeit wird END auf dem Display angezeigt. Falls Sie die Garzeit verlängern möchten, die TIME Auf- und Ab-Pfeile betätigen und auf START/STOP drücken. Bei der Benutzung des Sensors kann die benötigte Garzeit variieren. Siehe zur Nutzung des Sensors Seite 9, Schritt 6b im Handbuch.

8. Lassen Sie den Deckel geöffnet, wenn Sie die Lebensmittel entnommen haben, damit das Gerät schneller abkühlt. Das Edelstahl-Gehäuse des Geräts ist nach dem Garvorgang heiß.

HINWEIS: Beim Zubereiten von größeren Portionen, die Hinweise auf Seite 7 unten beachten.

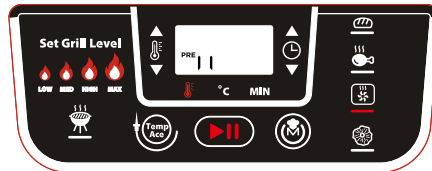
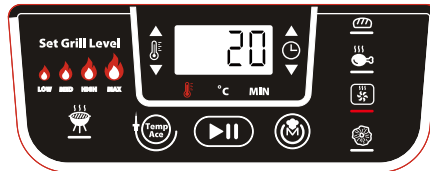
HEIßLUFTFRITTIEREN

1. Stellen Sie den Topfeinsatz in das Gerät und richten Sie ihn dabei so aus, dass die Einkerbung am Topf auf den Stift trifft. Geben Sie den Frittierkorb in den Topf und schließen Sie die Abdeckung.



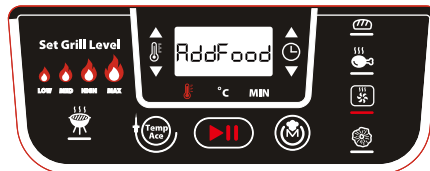
2. Drücken Sie die AIR CRISP-Taste auf dem Bedienfeld. Die standardmäßige Temperatureinstellung wird angezeigt. Durch Betätigen der TEMP-Auf- und Ab-Tasten, können Sie die Einstellung verändern.

3. Betätigen Sie die TEMP-Auf- und Ab-Pfeile, um die Garzeit auf 1-90 Minuten einzustellen oder die Anleitung auf Seite 8 befolgen, um die Sensortemperatur über die TEMP ACE-Taste zu regulieren.



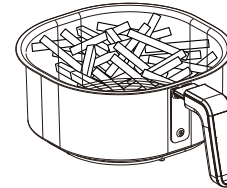
4. Drücken Sie START/STOP, um den Vorheizvorgang zu starten. Auf dem Display wird PRE angezeigt und der Fortschrittsbalken läuft. Der Vorheizvorgang benötigt rund 3 Minuten.
HINWEIS: Obwohl das Vorheizen zu besseren Ergebnissen führt und dringend empfohlen wird, können Sie den Schritt durch Betätigen der AIR CRISP-Taste überspringen. Auf dem Display wird die Meldung „Add Food“ angezeigt. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und öffnen Sie die Abdeckung. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

5. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, erscheint „Add Food“ auf dem Display.



6. Öffnen Sie die Haube und geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. Sobald die Haube geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.
HINWEIS: Wenn Sie den Temperatursensor nur zur Kontrolle nutzen möchten, halten Sie die TEMP-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und auf dem Display wird die Kerntemperatur 5 Sekunden lang angezeigt. Wenn das Display aufblinkt, haben Sie die Taste nicht lange genug gedrückt. Beachten Sie den Abschnitt zur Problembehebung.

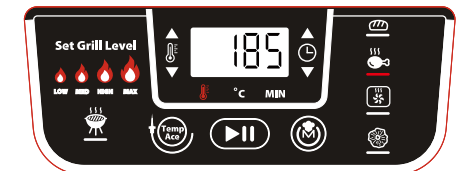
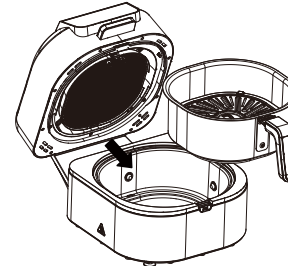
7. Um bessere Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Lebensmittel regelmäßig schütteln. Das Gerät pausiert den Garvorgang, wenn die Abdeckung geöffnet wird. Zum Schütteln des Korbs silikonüberzogene Zangen oder Ofenhandschuhe verwenden. Anschließend den Korb wieder einsetzen und die Abdeckung schließen. Wenn das Gerät geschlossen ist, sollte der Garvorgang automatisch fortgesetzt werden.



8. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Nach Ende der Garzeit wird END auf dem Display angezeigt. Entnehmen Sie die Lebensmittel und schließen Sie den Deckel. Einfach die TIME Auf- und Ab-Pfeile betätigen und auf START/STOP drücken, um die Garzeit zu verlängern.

BRATEN

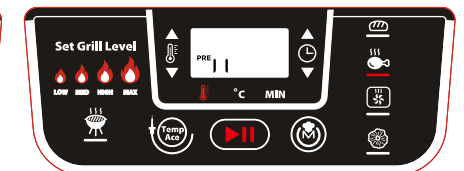
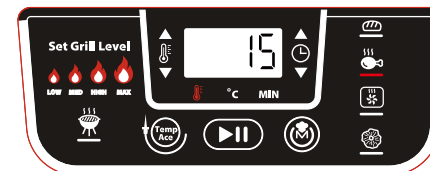
1. Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät und richten Sie ihn dabei so aus, dass die Einkerbung am Topf auf den Stift trifft. Schließen Sie die Haube und.



2. Drücken Sie auf ROAST. Die standardmäßige Temperatureinstellung wird angezeigt. Verändern Sie die Einstellung durch Betätigen der TEMP-Auf- und Ab-Tasten.

HINWEIS: Ziehen Sie 10 °C ab, wenn Sie herkömmliche Rezepte verwenden. Prüfen Sie die zubereitenden Lebensmittel regelmäßig, um übermäßiges Garen zu vermeiden.

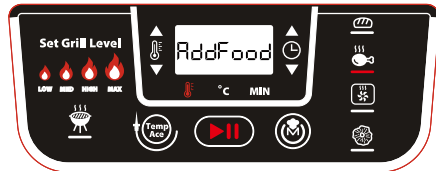
3. Betätigen Sie die TEMP-Auf- und Ab-Pfeile, um die Garzeit auf 1-90 Minuten einzustellen oder die Anleitung auf Seite 8 befolgen, um die Sensortemperatur über die TEMP-Taste zu regulieren.



4. Drücken Sie START/STOP, um den Vorheizvorgang zu starten. Auf dem Display wird PRE angezeigt und der Fortschrittsbalken läuft. Der Vorheizvorgang benötigt rund 4 Minuten.
HINWEIS: Obwohl das Vorheizen zu besseren Ergebnissen führt und dringend empfohlen wird, können Sie den Schritt durch Betätigen der ROAST-Taste überspringen. Auf dem Display wird die Meldung „Add Food“ angezeigt. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und öffnen Sie die

Abdeckung. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

5. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, erscheint „Add Food“ auf dem Display.



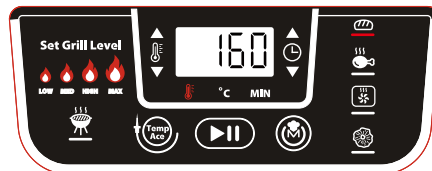
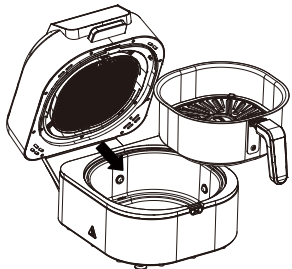
6. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Lebensmittel in den Topf. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

HINWEIS: Wenn Sie den Temperatursensor nur zur Kontrolle nutzen möchten, halten Sie die TEMP ACE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und auf dem Display wird die Kerntemperatur 5 Sekunden lang angezeigt. Wenn das Display aufblinkt, haben Sie die Taste nicht lange genug gedrückt. Beachten Sie den Abschnitt zur Problembehebung.

7. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Nach Ende der Garzeit wird END auf dem Display angezeigt. Entnehmen Sie die Lebensmittel und schließen Sie den Deckel. Einfach die TIME Auf- und Ab-Pfeile betätigen und auf START/STOP drücken, um die Garzeit zu verlängern.

BACKEN

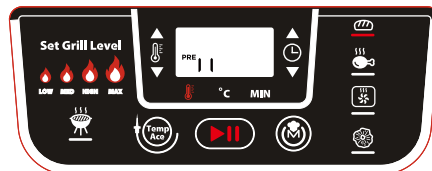
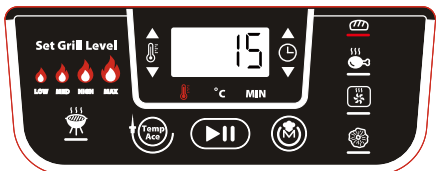
1. Stellen Sie den Topfeinsatz in das Gerät und richten Sie ihn dabei so aus, dass die Einkerbung am Topf auf den Stift trifft. Schließen Sie die Abdeckung und.



2. Drücken Sie auf die BAKE-Taste. Die standardmäßige Temperatureinstellung wird angezeigt. Verändern Sie die Einstellung durch Betätigen der TEMP-Auf- und Ab-Tasten.

HINWEIS: Ziehen Sie 10 °C ab, wenn Sie herkömmliche Rezepte verwenden. Prüfen Sie die zubereitenden Lebensmittel häufig, um übermäßiges Garen zu vermeiden.

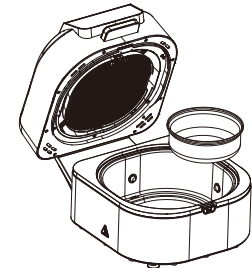
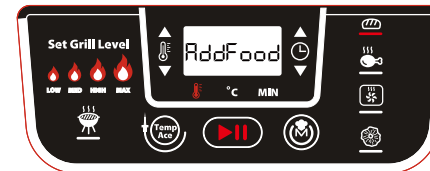
3. Betätigen Sie die TEMP-Auf- und Ab-Pfeile, um die Garzeit auf 1-90 Minuten einzustellen oder die Anleitung auf Seite 8 befolgen, um die Sensortemperatur über die TEMP ACE-Taste zu regulieren.



4. Drücken Sie START/STOP, um den Vorheizvorgang zu starten. Auf dem Display wird PRE angezeigt und der Fortschrittsbalken läuft. Der Vorheizvorgang benötigt rund 3 Minuten.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen zu besseren Ergebnissen führt und dringend empfohlen wird, können Sie den Schritt durch Betätigen der BAKE-Taste überspringen. Auf dem Display wird die Meldung „Add Food“ angezeigt. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und öffnen Sie die Abdeckung. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

5. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, erscheint „Add Food“ auf dem Display.



6. Öffnen Sie die Abdeckung und geben Sie die Zutaten in den Topf oder stellen Sie direkt Ihr eigenes Kochgeschirr in den Topf des Gerätes. Schließen Sie die Abdeckung, um den Garvorgang zu starten. Sobald der Deckel geschlossen ist, beginnt der Garvorgang und der Timer läuft los.

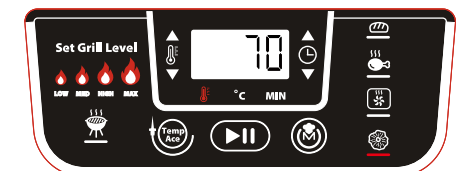
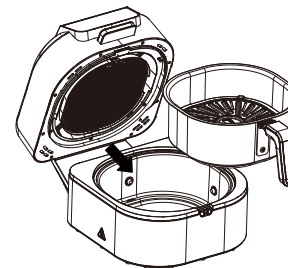
HINWEIS: Wenn Sie den Temperatursensor nur zur Kontrolle nutzen möchten, halten Sie die TEMP ACE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und auf dem Display wird die Kerntemperatur 5 Sekunden lang angezeigt. Wenn das Display aufblinkt, haben Sie die Taste nicht lange genug gedrückt. Beachten Sie den Abschnitt zur Problembehebung.

7. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Nach Ende der Garzeit wird END auf dem Display angezeigt. Einfach die TIME Auf- und Ab-Pfeile betätigen und auf START/STOP drücken, um die Garzeit zu verlängern.

TROCKNEN

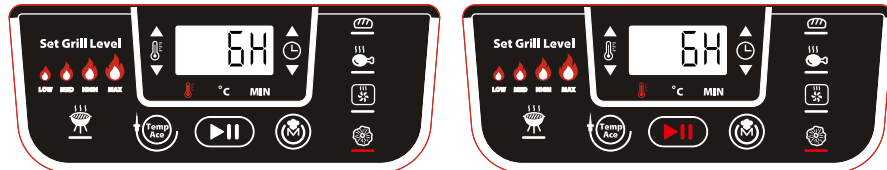
HINWEIS: Die TEMP ACE-Taste und der Temperatursensor stehen bei dieser Zubereitungsfunktion nicht zur Verfügung.

1. Stellen Sie den Topfeinsatz in das Gerät und richten Sie ihn dabei so aus, dass die Einkerbung am Topf auf den Stift trifft. Geben Sie anschließend eine Lage Zutaten in den Topf. Legen Sie nun den Frittierkorb in den Topf und geben Sie eine weitere Lage Zutaten in den Korb. Schließen Sie die Abdeckung und.



2. betätigen Sie die DEHYDRATE-Taste. Die standardmäßige Temperatureinstellung wird angezeigt. Durch Betätigen der TEMP-Auf- und Ab-Tasten, können Sie die Einstellung nach Wunsch verändern.

3. Mithilfe der TIME-Pfeile können Sie die Zeit für den Trockenvorgang auf eine Dauer zwischen 1 Minute bis zu 9-stündigen Intervallen programmieren.



4. Zum Starten auf START/STOP drücken. Im Trockenmodus wird das Gerät nicht vorgeheizt.

HINWEIS: Es empfiehlt sich, den Fortschritt des Trockenvorgangs zu überprüfen. Öffnen Sie hierzu die Abdeckung; sodann pausiert der Timer automatisch. Der Vorgang wird fortgesetzt, wenn Sie die Abdeckung wieder schließen.

5. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Nach Ende des Trockenvorgangs wird END auf dem Display angezeigt. Entnehmen Sie die Lebensmittel und schließen Sie den Deckel.

PROBLEMBEHEBUNG | FRAGEN & ANTWORTEN

• Auf dem Display wird Add Food angezeigt.

Das Gerät hat den Vorheizvorgang abgeschlossen und sie können nun Ihre Zutaten einfüllen.

• Auf dem Display wird Shut Lid angezeigt.

Die Abdeckung ist geöffnet und muss geschlossen werden, damit der ausgewählte Vorgang gestartet werden kann.

• Auf dem Display wird Add Pot angezeigt.

Der Topf wurde nicht in das Gerät gestellt.

• Auf dem Display wird Plug In angezeigt.

Der Temperatursensor ist nicht mit der Buchse rechts vom Bedienfeld verbunden. Schließen Sie zunächst den Temperatursensor an.

• Auf dem Display wird E angezeigt.

Das Gerät funktioniert nicht korrekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst unter der E-Mail-Adresse, die Sie auf dem Garantiezertifikat finden. Wenn Sie lieber telefonieren, halten Sie das Produkt bitte bereit.

• Nach dem Drücken der START/STOP-Taste, blinkt das Gerät.

Der Fortschrittsbalken zeigt an, wie weit der Vorheizvorgang fortgeschritten ist.

• Wieso startet der Fortschrittsbalken für den Vorheizvorgang nicht am Anfang?

Das Gerät wurde kürzlich benutzt und ist noch warm. Das Vorheizen dauert deshalb weniger lang.

• Abbruch oder Auslassen des Vorheizvorgangs.

Durch Vorheizen erzielen Sie zu bessere Ergebnisse, weshalb es dringend empfohlen wird. Sie können den Schritt jedoch durch Betätigen der START-/STOP-Taste und erneute Auswahl der Zubereitungsfunktion überspringen. Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, lässt sich der Vorheizvorgang jedoch nicht ausschalten.

• Werden die Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzugefügt?

Heizen Sie das Gerät zunächst vor, bevor Sie Zutaten eingeben. So erhalten Sie bessere Ergebnisse.

• Ist es normal, dass aus meinem Gerät Rauch austritt?

Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, stellten Sie stets die empfohlene Grilltemperatur ein. Die verfügbaren Einstellungen sind sowohl in der Schnellstart-Anleitung als auch im Ideenhandbuch zu finden. Achten Sie darauf, den Spritzschutz einzusetzen.

• Kann ich den Garvorgang pausieren, um nach meinem Essen zu sehen?

Das Gerät pausiert den laufenden Garvorgang automatisch, wenn die Abdeckung geöffnet wird.

• Kann ich den Topfeinsatz auf die Arbeitsfläche stellen? Ist das sicher?

Beim Garvorgang heizt der Topf auf. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie ihn handhaben und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständige Oberflächen.

• Mein Essen ist angebrannt.

Geben Sie keine Lebensmittel hinzu, solange der vorgeschriebene Aufheizvorgang nicht abgeschlossen ist. Kontrollieren Sie den Fortschritt des Garvorgangs für bessere Ergebnisse und entnehmen Sie Lebensmittel, wenn Sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. Entnehmen Sie die Lebensmittel unmittelbar nach Ende der Garzeit, um übermäßiges Garen zu verhindern.

• **Weshalb wird mein Essen beim Heißluftfrittieren nicht gar?**

Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Frittierkorbs verteilt sind, damit die Lebensmittel gleichmäßig bräunen. Schütteln Sie zerkleinerte Zutaten während dem Frittiervorgang für gleichmäßig knusprige Ergebnisse.

• **Wieso wird das Essen beim Heißluftfrittieren umhergewirbelt?**

Leichte Lebensmittel können vom Gebläse aufgewirbelt werden. Um dies zu vermeiden, sichern Sie leichte und lose Zutaten (wie z. B. die oberste Scheibe eines Sandwichs) mit Zahnstochern.

• **Kann ich auch frischen Teig luftfrittieren?**

Selbstverständlich, aber achten Sie bei panierten Zubereitungen auf die richtige Vorgehensweise. Von den Zutaten sollte zuerst Mehl, dann Butter und schließlich Semmelbrösel eingefüllt werden. Drücken Sie die Semmelbrösel gut auf dem Essen fest, damit sie haften bleiben. Durch das starke Gebläse des Gerätes können sich lockere Semmelbrösel lösen.

• **Wieso leuchtet das Display nicht mehr?**

Das Gerät ist ausgeschaltet. Drücken Sie die Power-Taste, um es wieder einzuschalten.

• **Wie lässt sich der Temperatursensor während des Garvorgangs ausschalten?**

Zum Ausschalten des Sensors und neustarten auf START/OFF drücken.

• **Kann der Sensor zur Kontrolle von Lebensmitteln verwendet werden, solange das Gerät nicht im TEMP-Modus in Betrieb ist?**

Ja, führen Sie den Sensor hierzu einfach in das Essen ein. Halten Sie dann die TEMP ACE-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und auf dem Display wird die Kerntemperatur 5 Sekunden lang angezeigt. Wenn Sie die

Taste nicht durchgehend 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet das Gerät in den TEMP ACE-Modus, da dieser Modus durch kurzes Betätigen der Taste aktiviert wird. In diesem Fall wird auf dem Display 5 Mal „165F“ angezeigt. Drücken Sie dann die TEMP ACE-Taste erneut und anschließend die TEMP-Ab-Pfeile bis auf dem Display des Bedienfelds „OFF“ angezeigt wird. Das Gerät setzt nun den eingestellten Garvorgang fort und der Timer läuft erneut los.

• **Meine Lebensmittel sind verkocht/verbrannt bzw. nicht gar, obwohl ich den Temperatursensor verwendet habe.**

Für genaue Ergebnisse ist es wichtig, den Temperatursensor waagrecht in den dicksten Teil des Fleischstücks zu führen. Beachten Sie hierzu auch den Abschnitt Gebrauch des Temperatursensors.

REINIGUNGSHINWEISE

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung zunächst vollständig abkühlen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, bevor Sie das Gerät abwischen. Lassen Sie den Deckel geöffnet, wenn Sie die Lebensmittel entnommen haben, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Mit Ausnahme des Temperatursensors sind alle weiteren mitgelieferten Zubehörteile, einschließlich des Spritzschutzes spülmaschinenfest. Den Temperatursensor NICHT in eine Geschirrspülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gerät mit der Hand und verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um groben Schmutz zu entfernen. Nach dem Reinigen, trocknen lassen oder mit einem Tuch trocken reiben.

HINWEIS: KEIN flüssiges Reinigungsmittel auf oder in der Nähe der Sensorbuchse verwenden. Um eine Beschädigung der Buchse zu vermeiden empfehlen wir, Druckluft oder Wattestäbchen zur Reinigung zu verwenden.

- Falls Lebensmittelreste oder Fettrückstände am Grill, dem Spritzschutz oder sonstigen abnehmbaren Geräteteilen haftet, geben Sie diese in ein Spülbecken oder einen Eimer, der mit einer warmen Seifenlauge gefüllt ist. Lassen Sie die Komponenten einige Stunden oder über Nacht darin einweichen. Reinigen Sie die Gegenstände nach dem Einweichen mit der Bürste.
- Mit der Zeit können sich an den Vorderlaschen und dem Rahmen des Spritzschutzes Fettrückstände ansammeln. Eingebrenntes Öl löst sich leichter, wenn der Spritzschutz über Nacht eingeweicht wird. Nutzen Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um Fett von den Vorderlaschen und dem Edelstahlrahmen zu entfernen.
- Weichen Sie den Temperatursensor aus Stahl und den Silikongriff in einer Seifenlauge ein, um den Sensor gründlich zu reinigen. Lassen Sie das Kabel oder den Stecker NICHT ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten fallen.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung KEINE scheuernden Gegenstände. Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser oder sonstige Stoffe.

ÍNDICE

Lembretes importantes	01-03
Peças do produto	04
Introdução ao grelhador sem fios	05
<i>Botão das funções</i>	<i>05</i>
<i>Funcionamento</i>	<i>05</i>
Primeira utilização	06
Como usar o grelhador sem fumo	06
<i>Proteção contra salpicos</i>	<i>06</i>
<i>Controlos do grelhador</i>	<i>06</i>
<i>Definir o grelhar dos alimentos</i>	<i>07</i>
<i>Temperatura</i>	<i>07-09</i>
<i>Tipos de confeção</i>	<i>09</i>
<i>Grelhar</i>	<i>09-10</i>
<i>Estaladiço</i>	<i>11-12</i>
<i>Assar</i>	<i>12-13</i>
<i>Cozer</i>	<i>13-14</i>
<i>Desidratar</i>	<i>14-15</i>
Resolução de problemas Perguntas frequentes	16-17
Instruções de limpeza	18

LEMBRETES IMPORTANTES

LEIA O MANUAL ANTES DA UTILIZAÇÃO • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

IMPORTANTE: Guarde o manual de instruções



Leia e siga as instruções de reparação e utilização.



Tenha cuidado para não entrar em contacto direto com a superfície quente. Proteja as mãos para evitar queimaduras.



Apenas para uso doméstico no interior.

Leia todas as instruções antes de usar o grelhador sem fios.

Sempre que utilizar equipamento elétrico, siga as precauções específicas de segurança, incluindo as que se seguem:

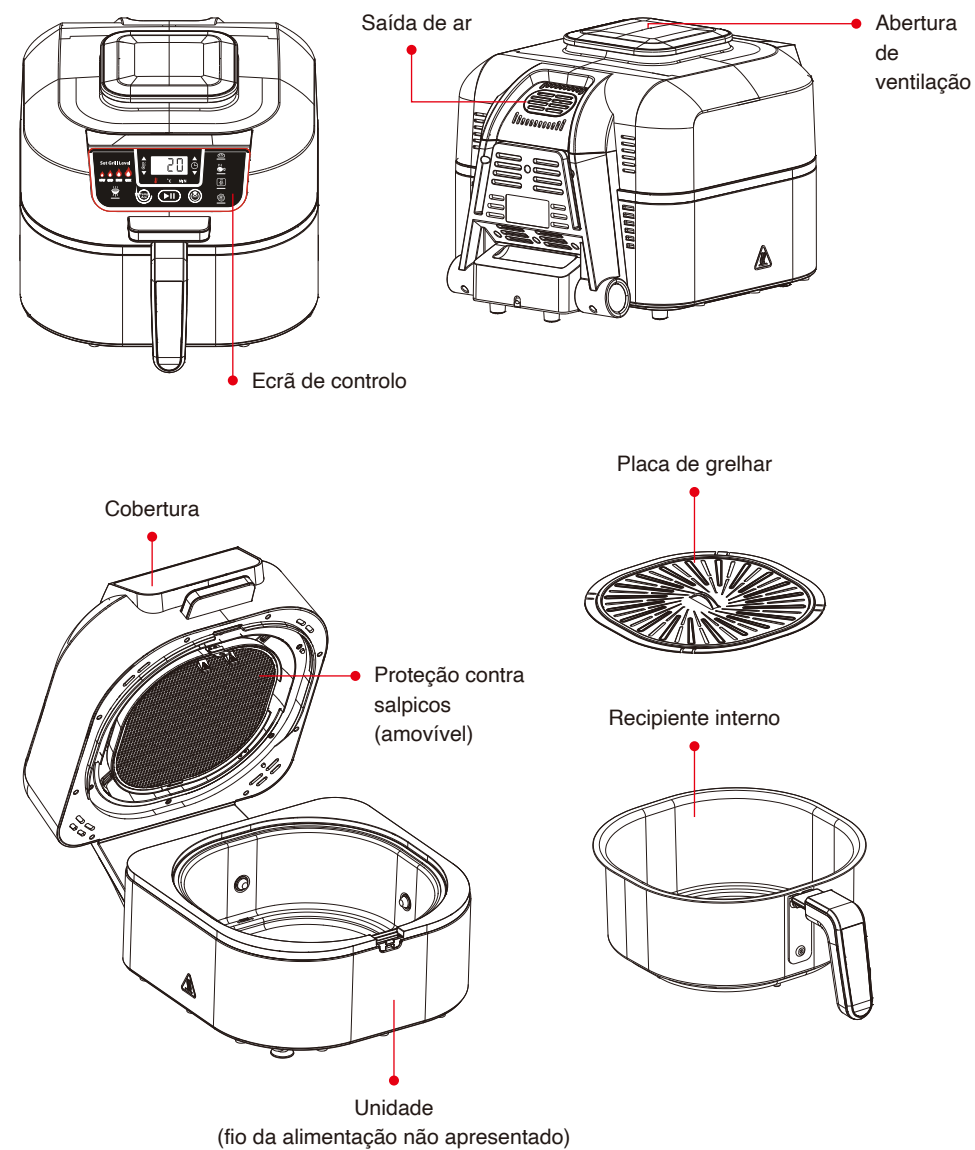


AVISO

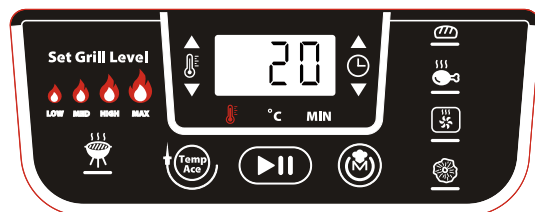
1. Retire e elimine a cobertura de proteção colocada na tomada desta unidade.
2. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
3. Mantenha a máquina e o fio fora do alcance de crianças. NÃO permita que a máquina seja usada por crianças. É necessária uma supervisão apertada quando usar com crianças por perto.
4. Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica. NÃO use este produto para outros fins para além daqueles para que foi previsto. NÃO use em veículos móveis ou barcos. NÃO use no exterior. A má utilização pode dar origem a ferimentos.
5. NÃO coloque o produto perto da extremidade de uma bancada durante o funcionamento. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca.
6. Certifique-se SEMPRE de que o produto está montado por completo antes da utilização.
7. Durante a utilização do aparelho, deixe, pelo menos, 15,25 cm de espaço por cima e em redor, para a ventilação.
8. NÃO use uma extensão. É usado um fio da alimentação curto para reduzir o risco de puxões por parte de crianças, ou entrelaçamento, e para diminuir o risco de tropeções.
9. Para se proteger contra choques elétricos NÃO coloque o fio, conectores ou a estrutura da unidade dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.
10. NÃO use a unidade se o fio da alimentação estiver danificado. Verifique frequentemente a unidade e o fio da alimentação. Se o aparelho funcionar mal ou ficar danificado, pare imediatamente de o utilizar e contacte o centro de apoio ao cliente.
11. NÃO use uma tomada por baixo da bancada.
12. NÃO coloque o aparelho em cima de uma bancada e depois deixe o fio pendurado nas extremidades da bancada ou em contacto com superfícies quentes.
13. Use apenas acessórios aprovados fornecidos com este aparelho, ou permitidos pela . A utilização de acessórios que não sejam recomendados pela pode dar origem a um fogo ou danos.
14. Certifique-se de que limpa e seca quaisquer acessórios que instale no aparelho.
15. NUNCA use a unidade sem a proteção contra salpicos e o recipiente de confeção amovível fixados.
16. Certifique-se de que a cobertura está completamente fechada antes da utilização.
17. NÃO mova a unidade durante a utilização.
18. NÃO cubra a ventilação ou saída de ar durante a utilização da unidade. Se o fizer, evita uma confeção uniforme e pode dar origem a danos ou sobreaquecimento da máquina.
19. Não entre em contacto com superfícies quentes. As superfícies do aparelho ficam quentes durante e após a utilização. Use proteções contra o calor ou luvas para o forno para evitar queimaduras ou ferimentos, e use as pegas e manipuladores acessíveis.
20. NÃO toque no aparelho enquanto cozinha ou imediatamente a seguir. Ao longo do processo de confeção, a grelha e o cesto ficam extremamente quentes. Evite o contacto físico enquanto retira os acessórios do aparelho. Tenha SEMPRE muito cuidado quando interagir com o produto, para evitar queimaduras e ferimentos. Recomendamos que use utensílios com uma pega comprida ou proteções isoladas.
21. NÃO use para fritar mergulhado.
22. A sonda da temperatura do grelhador sem fumo não é um substituto de um termómetro externo para os alimentos.
23. Use SEMPRE um termómetro para se certificar de que os alimentos ficam cozinhados com a temperatura correta, para evitar potenciais doenças.

24. Se a gordura se incendiar, ou se a máquina libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada. Espere que o fumo se dissipe antes de retirar quaisquer dispositivos de confeção.
25. Para proceder à manutenção de rotina do aparelho, consulte a secção “Limpeza e manutenção”.
26. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza.
27. Deixe-o arrefecer antes de o lavar, desmontar, montar ou retirar peças e guardar.
28. **NÃO** use esfregões de aço para esfregar. O esfregão pode desintegrar-se e os seus restos podem atingir componentes eléctricos, podendo dar origem a um choque eléctrico.
29. As crianças não podem limpar nem reparar o aparelho.
30. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou eléctrico que esteja quente ou num forno aquecido.
31. Deve ter muito cuidado quando mover o aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
32. Nunca encha o recipiente com óleo, pois pode dar origem a um perigo de fogo.
33. Este aparelho tem uma ficha polarizada (um dente mais largo do que o outro). Para reduzir o risco de choque eléctrico, a ficha entra de uma só forma numa tomada polarizada. Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha. Se continuar a não entrar, contacte um electricista qualificado. Não tente modificar a ficha de forma alguma.

PEÇAS DO PRODUTO



INTRODUÇÃO AO GRELHADOR SEM FIOS



O ecrã de controlo apresenta a hora no formato HH: MM.
O ecrã à esquerda apresenta 20 minutos.

*Nem todas as funcionalidades estão incluídas em cada conjunto.

TIPOS DE FUNÇÕES



GRELHADOR Grelhe no interior com as marcas de grelhar desejadas e até o gosto de um grelhar tradicional.



COZER Para cozer bolos e sobremesas.



ASSAR Use para carnes tenras, assar vegetais e muito mais!



ESTALADIÇO Prepare alimentos estaladiços com muito pouco ou nenhum óleo.



DESIDRATAR Para snacks equilibrados com carnes, nozes e vegetais desidratados.

BOTÕES DE CONTROLO



Botão POWER Após ligar a unidade à alimentação, prima o botão POWER para ligar a unidade. Prima de novo quando a confeção parar a tarefa atual, para desligar a máquina.



Botão TEMP ACE Inclui o acerto do alarme para os gostos de cada um, usando a sonda da temperatura, de modo a que saiba quando o alimento está cozinhado. (A sonda da temperatura não funciona na função de Desidratar.)



Setas da TEMP Usando as setas da TEMP ▲ para cima e ▼ para baixo, ajuste a temperatura de confeção para qualquer tarefa. Prima o botão GRILL ou use as setas para cima e para baixo para ajustar a temperatura de confeção enquanto usar a função de GRELHAR.

NOTA: Quando estiver no modo TEMP ACE, use as setas da TEMP para cima e para baixo para definir a temperatura de alarme do sensor.



Setas de TIME Usando as setas de TIME ▲ para cima e ▼ para baixo, ajuste o tempo de confeção em qualquer definição. Não pode alterar o tempo quando usar o botão TEMP.

NOTA: Prima as setas para cima e para baixo para alterar a temperatura ou o tempo durante a confeção. Depois, as definições da máquina continuam.



Botão START/STOP Para iniciar a confeção, prima o botão START/STOP após selecionar a temperatura e o tempo.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

Quando não estiver a cozinhar, a unidade desliga-se automaticamente caso não haja qualquer contacto com os botões durante 10 minutos.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todos os materiais de empacotamento da unidade, etiquetas e fita.
2. Retire todos os acessórios da caixa e leia este manual com atenção. Preste especial atenção ao processo de funcionamento, avisos e precauções essenciais, para evitar ferimentos ou danos patrimoniais.
3. Lave a grelha, proteção contra salpicos, recipiente interno e sonda da temperatura com água quente e detergente, depois passe bem por água e seque. A grelha, proteção contra salpicos e recipiente interno podem ser lavados na máquina de lavar loiça. NUNCA lave o painel nem a sonda da temperatura na máquina de lavar loiça.

COMO USAR O GRELHADOR SEM FUMO

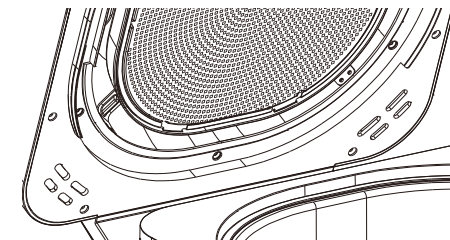
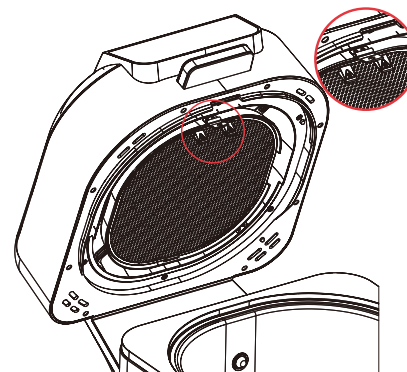
PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

A proteção contra salpicos, localizada na parte inferior da cobertura, mantém o elemento de aquecimento limpo e minimiza o fumo.

A proteção contra salpicos é amovível para ser limpa, mas sugerimos que seja mantida no lugar enquanto cozinha.

COMO RETIRAR A PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

Limpe e retire a proteção contra salpicos após cada utilização. Permita à proteção contra salpicos arrefecer por completo, depois retire-a usando o polegar para abrir a mola dianteira movendo-a para cima e puxando uma das abas exteriores na sua direção com a outra mão. Isto liberta a proteção contra salpicos, para que possa retirar a ranhura juntamente com a parte traseira da cobertura.



COMO INSTALAR A PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

Mova suavemente a proteção contra salpicos para a traseira da cobertura para fixar. Fixe a aba traseira na rede à abertura da cobertura no fundo. De seguida, mova lentamente a proteção contra salpicos para cima até encaixar na frente da cobertura, na mola.

CONTROLOS DO GRELHADOR

A nossa tecnologia ajuda-o a monitorizar a temperatura do grelhador para um cozinhar preciso, e para evitar o fumo na sua cozinha. Tem de selecionar a temperatura do grelhador quando usar o grelhador. As temperaturas recomendadas para ingredientes populares são apresentadas abaixo.

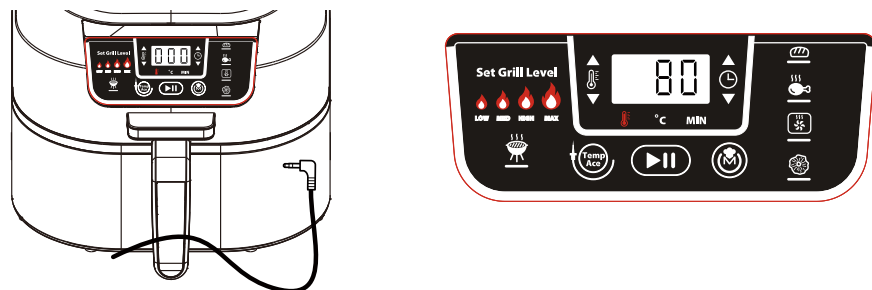
BAIXA: 205°C	MÉDIA: 215°C	ELEVADA: 245°C	MÁX. Até 265°C
• Bacon • Salsichas • Calzones • Quando usar carne grossa Molho	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/com molho	• Bifes • Frango • Hambúrguer • Cachorro quente	• Vegetais • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/congelado • Kebabs

NOTA: Quando cozinhar carnes com mais calor, o aparelho pode gerar mais fumo do que o habitual.

USAR A SONDA DA TEMPERATURA

1. Ligue a sonda da temperatura à tomada do lado direito do painel de controlo após selecionar a funcionalidade de confeção desejada e a temperatura. Antes de definir o alerta da sonda, esta tem de ser ligada.

Certifique-se de que o fio da sonda não tem nós (não aplicável na função de desidratar).



NOTA: Não precisa de definir o tempo de confeção, pois a unidade desliga automaticamente o elemento de aquecimento e avisa-o quando a sonda detetar que os alimentos atingiram a temperatura interna definida.

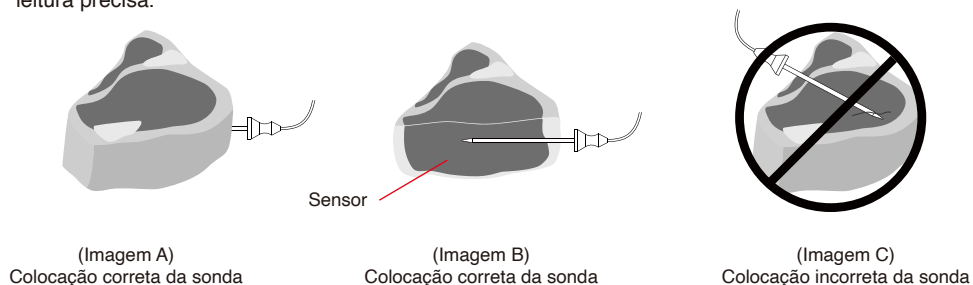
2. Clique no botão TEMP ACE. Aparecerá por definição 80 °C. Use as setas para cima e para baixo para selecionar a temperatura de confeção desejada (35 °C - 85 °C).

NOTA: Para ajustar a temperatura, prima de novo o botão TEMP para sair. A unidade volta à definição da temperatura.

NOTA: O grelhador sem fumo é fácil de usar para cozinhar. Assim, as temperaturas recomendadas são dependentes da forma como esta unidade cozinha, e podem parecer inferiores à temperatura recomendada para outros aparelhos. A temperatura do alimento no interior começa a aumentar à medida que assenta. A isto chama-se transferência de calor e acontece quando o alimento é deixado a assentar durante, pelo menos, 5 minutos antes de ser retirado do calor.

ALIMENTO	TEMPERATURA DEFINIDA PARA	PERMITIR AO ALIMENTO A TRANSFERÊNCIA DE CALOR
Peixe	60°C	65°C
Aves	75°C	75°C ou superior
Porco	60°C	65°C
Vaca		
Mal passada	50°C	52°C
Meio passada	55°C	58°C
Médio	60°C	65°C
Médio a bem passada	65°C	66°C
Bem passada	70°C	72°C
Carne de porco moída	70°C	72°C
Carne de peru moída	70°C	74°C

3. Coloque o acessório adequado na unidade para a função de confeção desejada e feche a cobertura. Para iniciar o pré-aquecimento, prima START/STOP. Enquanto o aparelho está a pré-aquecer, insira a sonda no meio da parte mais espessa do maior pedaço de carne, perto do osso, mas sem tocar neste. **NÃO** insira a sonda na vertical ou em ângulo, pois isso não fornece uma leitura precisa.



4. Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "Add Food" piscar no ecrã, abra a cobertura, insira os alimentos e feche a cobertura sobre o fio da sonda. O monitor apresenta a leitura da sonda da temperatura enquanto cozinha os alimentos.



5. Quando o alimento no interior atingir a temperatura definida, o aparelho emite um som e o visor apresenta “End”. Prima o botão TEMP ACE durante 2 segundos. O visor acende apresentando a temperatura interna do alimento.

6a. Confeção completa de acordo com a sonda da temperatura:

Retire a carne da unidade, insira a sonda e posicione-a num prato durante um mínimo de 5 minutos para assentar. Quando estiver a cozinhar, a carne deverá assentar. Se atingir a temperatura da confeção com transferência de calor na tabela da página anterior, terminou a confeção.

6b. Cozinhar mais alimentos sem o sensor da temperatura:

Se usar a mesma funcionalidade para cozinhar mais alimentos, mas não precisa de usar a sonda, basta premir START/STOP para reiniciar. De seguida, prima a seta TIME para definir um novo tempo de confeção. Se aplicável, altere a temperatura da função. Para começar, prima START/STOP. Se usar uma função diferente para cozinhar mais alimentos, escolha a função antes de definir o novo tempo e temperatura de confeção.

NOTA: Pode testar a temperatura interna do alimento a qualquer altura, mesmo que não utilize uma funcionalidade de confeção. Prima o botão TEMP durante 2 segundos.

6c. Cozinhar vários alimentos com a sonda da temperatura:

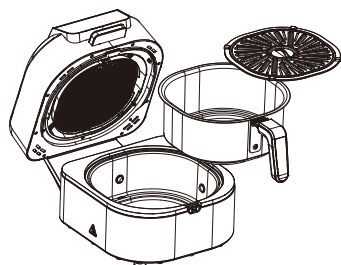
Se estiver a cozinhar vários pedaços de carne, retire a sonda da carne e coloque-a no centro do pedaço maior sem estar cozinhado. Prima o botão TEMP, defina a temperatura interna desejada e prima START/STOP. “Add Food” aparece no visor. Deixe o aparelho funcionar durante cerca de 3 minutos até que a cobertura se abra, e adicione o conjunto seguinte de carne. De seguida, efetue o passo 5.

TIPOS DE CONFEÇÃO

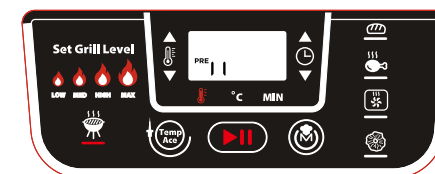
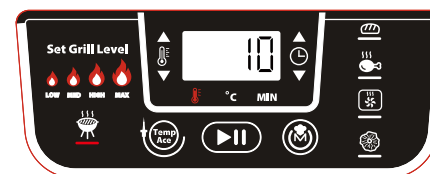
Certifique-se de que a máquina está ligada à alimentação antes de a ligar. Depois, prima o botão POWER.

GRELHAR

1. Coloque o recipiente de confeção na unidade principal com o entalhe no recipiente orientado para a protuberância traseira. De seguida, coloque o grelhador com as pegas viradas para o recipiente. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está instalada perto da cobertura.



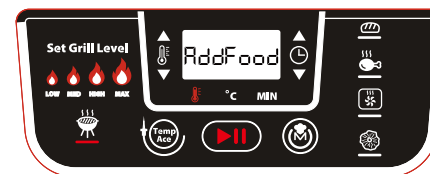
2. Prima o botão GRILL. A temperatura predefinida no lado esquerdo do painel de controlo acende e a temperatura correspondente do ar aparece no visor. Para alterar a temperatura, prima o botão GRILL ou as setas da TEMP para cima e para baixo.



3. Clique nas setas de TIME para cima e para baixo para definir o tempo de confeção de 1 a 30 minutos, ou siga as instruções na página 8 para ajustar a temperatura da sonda usando o botão TEMP ACE.

4. Prima START/STOP para iniciar o pré-aquecimento. PRE aparece no visor, e a barra de progresso é iniciada. Pode levar cerca de 4 minutos.

5. O visor apresenta “Add Food” quando o pré-aquecimento terminar.



6. Abra a cobertura e coloque os ingredientes no grelhador. Quando a cobertura estiver fechada, a confeção é iniciada e o tempo começa a decrescer.

NOTA: Se quiser usar apenas a sonda da temperatura para verificar a temperatura do alimento, prima o botão TEMP ACE durante 2 segundos, e a temperatura interna do alimento aparece no visor durante 5 segundos. Quando o visor começar a piscar, significa que não manteve premido o botão tempo suficiente. Consulte a página da “Resolução de problemas”.

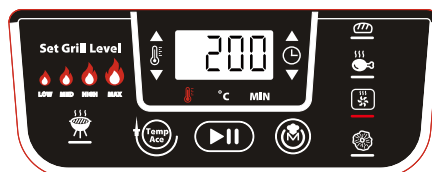
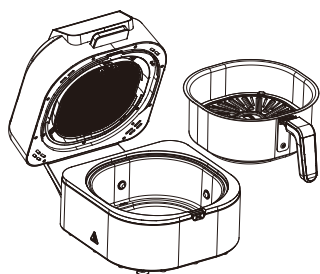
7. O aparelho emite um som quando o tempo de confeção tiver decorrido, e END aparece no visor. Prima a seta de TIME para cima e prima START/STOP se precisar de adicionar mais tempo para cozinhar o alimento. Quando usar o detetor, a alteração do tempo varia. Quando usar a sonda, consulte a página 9, ponto 6b como referência.

8. Mantenha a cobertura aberta após retirar o alimento, de modo a que o aparelho possa arrefecer mais depressa. Após cozinhar, a cobertura de aço inoxidável na parte exterior da unidade estará quente.

NOTA: Quando cozinhar conjuntos de alimentos, consulte as instruções no fundo da página 7.

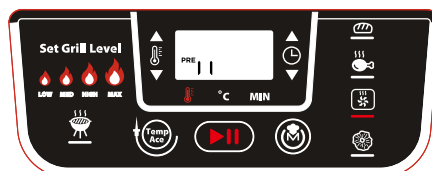
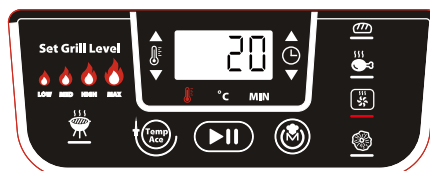
ESTALADIÇO

1. Coloque o recipiente de confeitura dentro da unidade com o entalhe no recipiente alinhado com a protuberância da unidade principal. Coloque o cesto dos alimentos estaladiços no recipiente e feche a cobertura.



2. Prima o botão AIR CRISP na janela. Será apresentada a temperatura ambiente predefinida. Use as setas da TEMP para cima e para baixo para definir a temperatura.

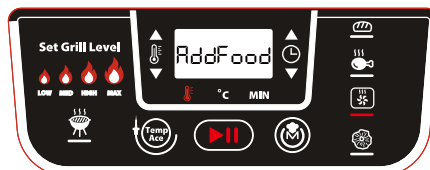
3. Prima as setas de TIME para cima e para baixo para definir o tempo de confeitura de 1 a 90 minutos, ou siga as instruções na página 8 para ajustar a temperatura da sonda usando o botão TEMP ACE.



4. Para iniciar o pré-aquecimento, prima START/STOP. PRE aparece no visor, e a barra de progresso é iniciada. O pré-aquecimento pode levar até 3 minutos.

NOTA: Apesar de o pré-aquecimento ser altamente recomendado para um melhor desempenho, pode anulá-lo premindo o botão AIR CRISP. “Add food” pisca no visor. Coloque os ingredientes no cesto dos alimentos estaladiços e abra a porta. Quando a cobertura estiver fechada, a confeitura é iniciada e o tempo começa a decrescer.

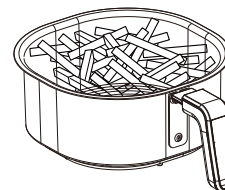
5. O visor apresenta “Add Food” quando o pré-aquecimento terminar.



6. Abra a cobertura e coloque os ingredientes no cesto dos alimentos estaladiços. Quando a cobertura estiver fechada, a confeitura é iniciada e o temporizador começa a contagem decrescente.

NOTA: Se quiser usar apenas a sonda da temperatura para verificar a temperatura do alimento, prima o botão TEMP durante 2 segundos, e a temperatura interna do alimento aparece no visor durante 5 segundos. Quando o visor começar a piscar, significa que não manteve premido o botão tempo suficiente. Consulte a página de “Resolução de problemas”.

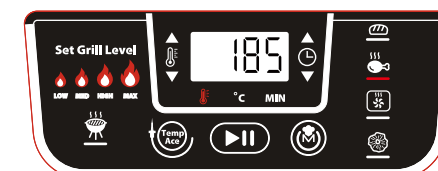
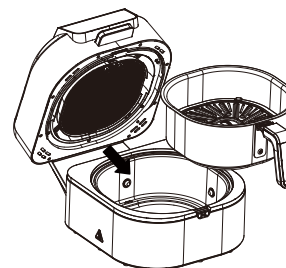
7. Recomendamos fortemente que mexa os ingredientes regularmente para obter melhores resultados. Quando a cobertura é retirada, a máquina faz uma pausa. Para abanar o recipiente, use uma pinça de silicone ou luvas para o forno. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a cobertura. Quando a cobertura estiver fechada, a confeitura continua automaticamente.



8. O aparelho emite um som quando o tempo de confeitura tiver decorrido, e END aparece no visor. Retire os alimentos e feche a tampa. Prima a seta de TIME para cima e prima START/STOP se precisar de adicionar mais tempo para cozinhar o alimento.

ASSAR

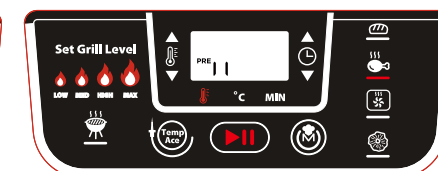
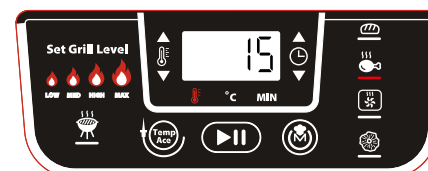
1. Coloque o recipiente na unidade com o entalhe no recipiente alinhado com a saliência na unidade principal, e feche a cobertura.



2. Prima o botão ROAST. Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas da TEMP para cima e para baixo para ajustar a temperatura.

NOTA: Converte receitas habituais com uma descida da temperatura de 10 °C. Verifique frequentemente o alimento para evitar que fique cozinhado excessivamente.

3. Use as setas de TIME para cima e para baixo para definir o tempo de confeitura de 1 a 90 minutos, ou siga as instruções na página 8 para ajustar a temperatura da sonda usando o botão TEMP.



4. Para iniciar o pré-aquecimento, prima START/STOP. PRE aparece no visor, e a barra de progresso é iniciada. O pré-aquecimento leva cerca de 4 minutos.

NOTA: Para um melhor desempenho, apesar de o pré-aquecimento ser altamente recomendado, pode saltar este passo premindo novamente o botão ROAST. “Add food” pisca no visor. Coloque os ingredientes no cesto dos alimentos estaladiços e abra a cobertura. Quando a cobertura estiver fechada, a confeção é iniciada e o tempo começa a decrescer.

5. O visor apresenta “Add Food” quando o pré-aquecimento terminar.



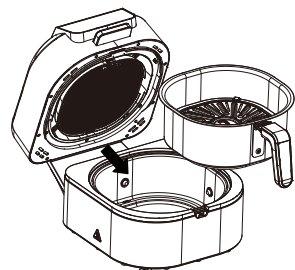
6. Abra a cobertura e coloque os ingredientes no recipiente. Quando a cobertura estiver fechada, a confeção é iniciada e o tempo começa a decrescer.

NOTA: Se quiser usar apenas a sonda da temperatura para verificar a temperatura do alimento, prima o botão TEMP ACE durante 2 segundos, e a temperatura interna do alimento aparece no visor durante 5 segundos. Quando o visor começar a piscar, significa que não manteve premido o botão tempo suficiente. Consulte a página de “Resolução de problemas”.

7. O aparelho emite um som quando o tempo de confeção tiver decorrido, e END aparece no visor. Retire os alimentos e feche a tampa. Prima a seta de TIME para cima e prima START/STOP se precisar de adicionar mais tempo para cozinhar o alimento.

COZER

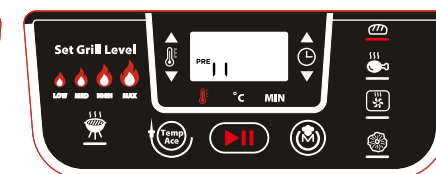
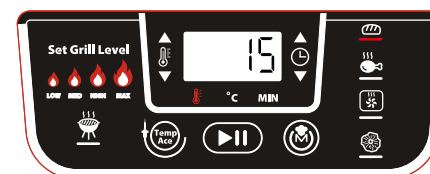
1. Coloque o recipiente de confeção dentro da unidade principal com o entalhe no recipiente alinhado com a marca, e feche a cobertura.



2. Prima o botão BAKE. Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas da TEMP para cima e para baixo para ajustar a temperatura.

NOTA: Converte receitas habituais com uma descida da temperatura de 10 °C. Verifique frequentemente o alimento para evitar que fique cozinhado excessivamente.

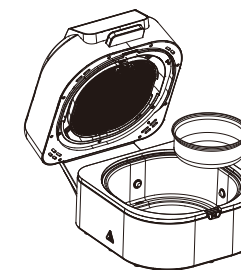
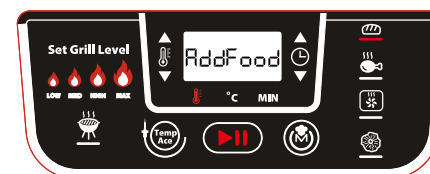
3. Prima as setas de TIME para cima e para baixo para definir o tempo de confeção de 1 a 90 minutos, ou siga as instruções na página 8 para ajustar a temperatura da sonda usando o botão TEMP ACE.



4. Para iniciar o pré-aquecimento, prima START/STOP. PRE aparece no visor, e a barra de progresso é iniciada. O pré-aquecimento pode levar até 3 minutos.

NOTA: Apesar de o pré-aquecimento ser altamente recomendado para um melhor desempenho, pode anulá-lo premindo o botão BAKE. “Add food” pisca no visor. Coloque os ingredientes no cesto dos alimentos estaladiços e abra a cobertura. Quando a cobertura estiver fechada, a confeção é iniciada e o tempo começa a decrescer.

5. O visor apresenta “Add Food” quando o pré-aquecimento terminar.



6. Abra a cobertura e adicione ingredientes no recipiente, ou coloque diretamente a sua forma de assar no fundo do recipiente e feche a cobertura para começar a cozinhar. Quando a cobertura estiver fechada, a confeção é iniciada e o tempo começa a decrescer.

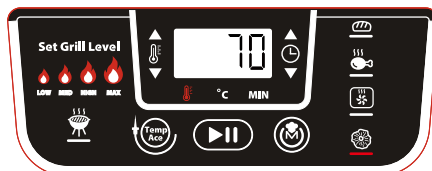
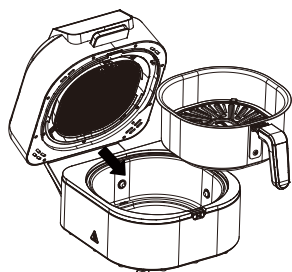
NOTA: Se quiser usar apenas a sonda da temperatura para verificar a temperatura do alimento, prima o botão TEMP ACE durante 2 segundos, e a temperatura interna do alimento aparece no visor durante 5 segundos. Quando o visor começar a piscar, significa que não manteve premido o botão tempo suficiente. Consulte a página de “Resolução de problemas”.

7. O aparelho emite um som quando o tempo de confeção tiver decorrido, e END aparece no visor. Prima a seta de TIME para cima e prima START/STOP se precisar de adicionar mais tempo para cozinhar o alimento.

DESIDRATAR

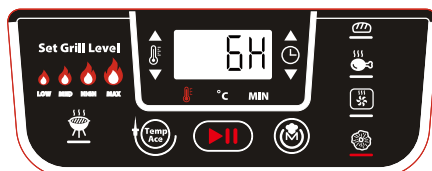
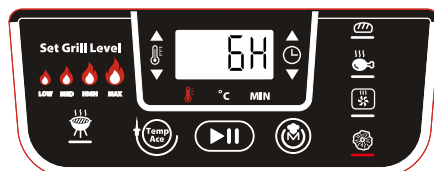
NOTA: O botão TEMP ACE e a sonda da temperatura não são usados nesta função.

1. Coloque o recipiente de confeção na unidade com a marca no recipiente alinhada com a marca na unidade principal, depois adicione no fundo do recipiente uma camada única de ingredientes. Coloque o cesto dos alimentos estaladiços no recipiente e adicione uma camada de ingredientes no fundo do cesto. Feche a cobertura.



2. Prima DEHYDRATE. Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas da TEMP para cima e para baixo para definir a temperatura desejada.

3. Use as setas de TIME para definir o tempo de desidratação em intervalos de 1 minuto até 9 horas.



4. Para começar, prima START/STOP. No modo de Desidratar, o aparelho não pré-aquece.

NOTA: Deverá abrir a cobertura durante a desidratação para verificar os alimentos. Quando a cobertura estiver aberta, o temporizador faz uma pausa e reinicia automaticamente quando a cobertura for fechada.

5. O aparelho emite um som quando o tempo de desidratação tiver decorrido, e END aparece no visor. Retire os alimentos e feche a tampa.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | PERGUNTAS FREQUENTES

- **“Add food” aparece no visor.**
O aparelho terminou o pré-aquecimento. Pode agora adicionar os ingredientes.
- **“Shut lid” aparece no visor.**
A cobertura está aberta. A função selecionada precisa da cobertura fechada para ser iniciada.
- **“Add pot” aparece no visor.**
O recipiente não foi colocado na máquina.
- **“Plug in” aparece no visor.**
A sonda da temperatura no lado direito do visor não está ligada à tomada. Ligue a sonda da temperatura antes de continuar.
- **“E” aparece no visor.**
A máquina não funciona corretamente. Contacte o serviço de apoio ao cliente através do endereço de e-mail que encontra no certificado de garantia. Se preferir telefonar, mantenha o produto à mão.
- **Após premir START/STOP, aparecem luzes a piscar.**
É a barra de progresso que indica o tempo decorrido do processo de pré-aquecimento.
- **A barra de progresso do pré-aquecimento não começa do início?**
Se a unidade estiver quente por ter sido usada anteriormente, não leva o tempo máximo a pré-aquecer.
- **Cancelar ou anular o pré-aquecimento.**
O pré-aquecimento é altamente recomendado para obter melhores resultados, mas, após premir o botão START/STOP, pode anular o pré-aquecimento selecionando de novo a função. Mas quando usar a função de Grelhar, não pode desativar o pré-aquecimento.
- **Os ingredientes devem ser adicionados antes ou depois do pré-aquecimento?**
Deixe a máquina pré-aquecer antes de adicionar ingredientes, para melhores resultados.
- **A máquina liberta fumo. Isso é normal?**
Selecione sempre a temperatura recomendada quando usar a função de Grelhar. As definições suportadas estão disponíveis no guia de início rápido e no guia inspiracional. Certifique-se de que instala a proteção contra salpicos.
- **Posso fazer uma pausa na máquina para verificar os alimentos?**
A máquina faz uma pausa automaticamente quando a cobertura for aberta durante o processo de confeção.
- **Posso colocar o recipiente de confeção na bancada? É seguro?**
Durante a confeção, o recipiente aquece. Tenha cuidado quando o manusear e coloque-o apenas em superfícies resistentes ao calor.
- **Os meus alimentos ficaram queimados.**
Não adicione alimentos até ter terminado o período de pré-aquecimento necessário. Registe o progresso da confeção para obter melhores resultados, e retire os alimentos quando atingir os resultados desejados.
Para evitar uma confeção excessiva, retire os alimentos quando o tempo de confeção terminar.
- **Porque é que os alimentos não ficaram cozinhados com a opção “estaladiço”?**
Certifique-se de que os produtos são colocados numa camada uniforme no fundo do cesto de alimentos estaladiços sem misturar, para um estaladiço suave. Abane ingredientes soltos para ficarem uniformemente estaladiços durante a confeção.

• **Quando cozinho no modo estaladiço, os alimentos são lançados para outro lado.**

Por vezes, a ventoinha sopra os alimentos mais leves. Fixe os alimentos soltos (como a fatia superior do pão numa sanduíche) com um palito, para evitar esta situação.

• **Posso cozinhar alimentos frescos batidos com a opção “estaladiço”?**

Certifique-se de que usa a técnica correta de preparação de panados. Os alimentos deverão ser passados com farinha, depois com manteiga e depois com as migalhas de pão. Pressione bem as migalhas de pão nos alimentos, de modo a permanecerem no devido lugar. A ventoinha do aparelho pode soprar as migalhas soltas.

• **Porque é que o visor deixou de acender?**

A máquina está desligada. Para voltar a ligar, prima o botão POWER.

• **Como desligar a sonda da temperatura quando cozinho?**

Para desligar a sonda, prima o botão START/OFF para reiniciar.

• **Posso usar a sonda para inspecionar os alimentos quando o aparelho não estiver a cozinhar no modo TEMP?**

Sim. Basta inserir a sonda no alimento, depois premir o botão TEMP ACE durante 2 segundos, e a temperatura interna do alimento aparece no visor durante 5 segundos. Se não mantiver premido o botão durante 2 segundos, o aparelho passa para o modo TEMP ACE, pois este modo é ativado premindo o botão mais rapidamente. Se for o caso, “165F” aparece 5 vezes no visor. Depois, prima de novo o botão TEMP ACE e prima a seta TEMP para baixo até que o visor do painel de controlo apresente “OFF”. A unidade volta à tarefa de confeção definida e o temporizador continua a contagem decrescente.

• **Os meus alimentos ficaram excessivamente ou pouco cozinhados, mesmo tendo usado a sonda da temperatura.**

Para obter uma leitura mais precisa, é importante inserir a sonda da temperatura em todo o seu comprimento na parte mais espessa do ingrediente. Para mais detalhes, consulte a secção “Usar a sonda da temperatura”.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Após qualquer utilização, a máquina deverá ser bem limpa. Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à limpeza.

- Desligue a máquina antes de retirar a ficha da tomada. Mantenha a cobertura aberta após retirar o alimento, de modo a que o aparelho possa arrefecer mais depressa.
- Sem contar com a sonda da temperatura, proteção contra salpicos e quaisquer outros acessórios incluídos podem ser lavados na máquina de lavar loiça. NÃO coloque a sonda na máquina de lavar loiça.
- Use a escova de limpeza enquanto lava à mão para ajudar a eliminar restos. Após a lavagem à mão, seque ao ar ou com uma toalha seca.

NOTA: NÃO use uma solução de limpeza líquida na entrada da sonda ou perto desta. Para evitar danos na tomada, use ar comprimido ou uma mecha de algodão.

- Se houver resíduos de alimentos ou gordura no grelhador, proteção contra salpicos ou qualquer outro componente amovível, coloque-o no lavatório, ou coloque-o no recipiente e encha-o com água quente e detergente, deixando embeber durante algumas horas ou da noite para o dia. Após embeber, use a escova de limpeza para limpar tudo.
- Com o tempo, as abas dianteiras e a rede contra salpicos podem acumular gordura. Embeba a proteção contra salpicos da noite para o dia para ajudar a eliminar o óleo. Use a escova de limpeza após embeber para limpar a gordura das abas dianteiras e da estrutura de aço inoxidável.
- Embeba a sonda da temperatura e a pega de silicone com água e detergente. NÃO deixe cair o fio ou a ficha dentro de água ou de outros líquidos.

NOTA: NÃO use ferramentas corrosivas nem dispositivos de limpeza. NUNCA mergulhe o dispositivo principal em água ou outros líquidos.