

# PowerXL™

## Multi Cooker / 12-in-1



Gebrauchsanleitung.....	05
Instructions for Use.....	12
Mode d'emploi.....	19
Manuale di utilizzazione.....	27
Gebruiksaanwijzing .....	35

**DE:** Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **EN:** Liability claims against the company MediaShop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that MediaShop acted with wilful intent or gross negligence. **FR:** Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise MediaShop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idelle résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de MediaShop. **IT:** Le pretese di responsabilità nei confronti della società MediaShop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso del informazioni fornite o dall'Utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che MediaShop ha agito con dolo o colpa grave. **NL:** Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van dodelijk, lichamelijk of gezondheidsletsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld.







#2



#3

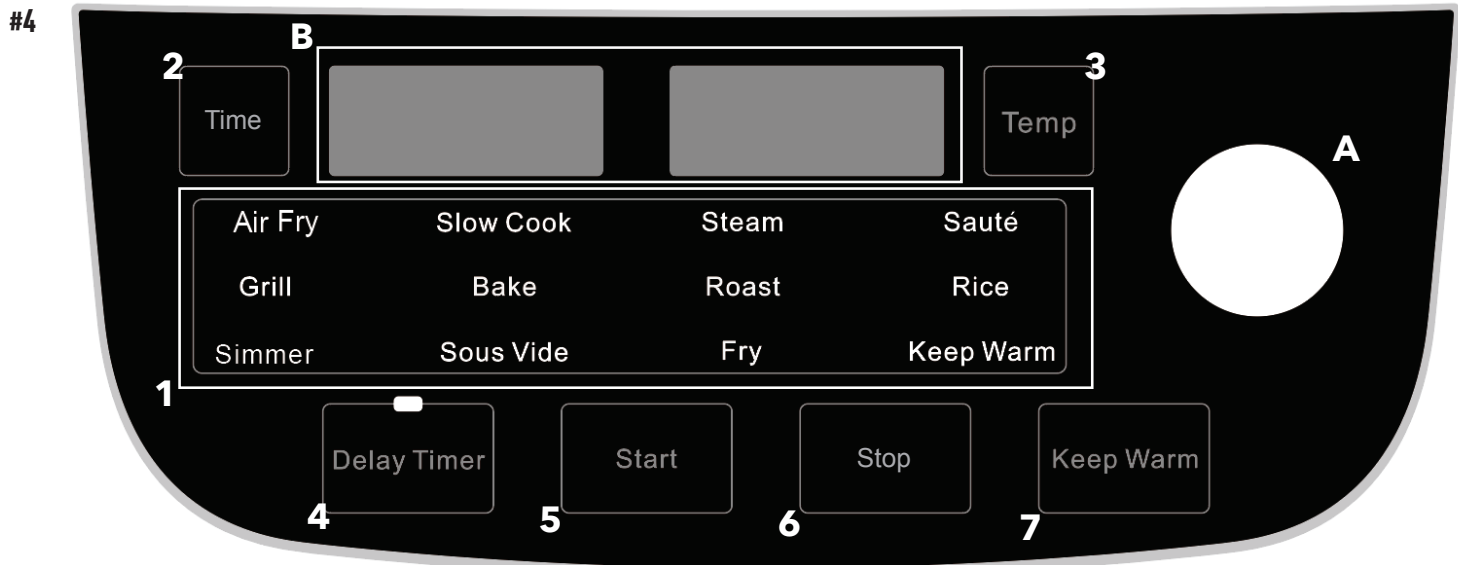


#5

**Lieferumfang & Teile (#1):**

HINWEIS: Entpacken Sie den gesamten Inhalt des Pakets. Achten Sie beim Entpacken darauf, dass Sie alle Teile herausnehmen. Entfernen Sie den durchsichtigen oder bläulichen Schutzfilm von den Komponenten.

1. **BASISGERÄT:** Robuster und stabiler Aufbau, vorwiegend aus Stahl gefertigt. Lässt sich einfach mit einem feuchten Schwamm oder Tuch und einer milden Seifenlauge reinigen. Vermeiden Sie aggressive und scheuernde Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Basisgerät und den Heißluftdeckel NIE ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
2. **HEIßLUFTDECKEL:** Setzen Sie den Heißluftdeckel auf, wenn Sie die Heißluft-Frittier-Kochmodi benutzen (siehe dazu Abschnitt „Aufsetzen des Heißluftdeckels“).
3. **LUFTEINLASSVENTIL**
4. **DECKELGRIFF:** Halten Sie den Deckel immer am Griff und vermeiden Sie das Anfassen des Deckels. Der Deckel kann aufgrund des Kochvorgangs sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
5. **BEDIENFELD:** Benutzen Sie das Bedienfeld dazu, um die Kochvoreinstellungen vorzunehmen und um die Kochzeit und die Temperatur einzustellen (siehe dazu Abschnitt „Benutzung des digitalen Bedienfelds“).
6. **DREHKNOFF**
7. **STROMKABEL**
8. **LUFTAUSLASSVENTIL**
9. **INNENTOPF**
10. **GLASSECKEL**
11. **GRILLPLATTE:** Kann zum Heißluftfrittieren benutzt werden, damit die Luft um die Speisen zirkuliert. Kann benutzt werden beim Dämpfen, um die Speisen über der Flüssigkeit zu halten. Kann vorerhitzt und als Grillplatte zum Grillen von Fleisch und Gemüse verwendet werden.
12. **SCHÖPFKELLE**



**Delivery contents & parts (#1):**

NOTE: Unpack the entire contents of the package. When unpacking, ensure that you remove all parts. Remove the clear or bluish protective film from the components.

1. **BASE UNIT:** Robust and stable structure, primarily made of steel. Can be easily cleaned with a damp sponge or cloth and mild soapy water. Avoid aggressive and abrasive cleaning agents. NEVER immerse the base unit and the hot air lid in water or other liquids.
2. **HOT AIR LID:** Use the hot air lid if you are using the hot air deep-frying cooking modes (see section „Fitting the hot air lid“).
3. **AIR INLET VALVE**
4. **LID HANDLE:** Always hold the lid by the handle and avoid touching the lid. The lid can get very hot due to the cooking process and cause burns.
5. **CONTROL PANEL:** Use the control panel to set the cooking presets and the cooking time and temperature (see section „Using the digital control panel“).
6. **ROTARY KNOB**
7. **POWER CABLE**
8. **AIR OUTLET VALVE**
9. **INNER POT**
10. **GLASS LID**
11. **GRILL PLATE:** Can be used for hot air frying to allow air to circulate around the food. Can be used when steaming to keep the food above the liquid. Can be preheated and used as a grill plate for grilling meat and vegetables.
12. **LADLE**

**Contenu de la livraison et pièces (#1) :**

REMARQUE : déballez l'intégralité du contenu du carton. Lorsque vous déballez l'appareil, veillez à sortir toutes les pièces. Retirez le film protecteur en plastique transparent ou bleu des composants.

1. **APPAREIL DE BASE :** construction solide et stable fabriquée principalement en acier. Se nettoie facilement avec une éponge ou un chiffon humide et une lessive douce. Évitez les produits nettoyants agressifs et décapants. Ne plongez JAMAIS l'appareil de base ni le couvercle à air chaud dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
2. **COUVERCLE À AIR CHAUD :** mettez le couvercle à air chaud en place quand vous souhaitez utiliser le mode de cuisson de friture à air chaud (voir ici le paragraphe « Mise en place du couvercle à air chaud »).
3. **SOUPAPE D'ENTRÉE DE L'AIR**
4. **POIGNÉE DU COUVERCLE :** saisissez toujours le couvercle par la poignée et évitez de toucher le couvercle. En raison de l'opération de cuisson, le couvercle peut devenir très chaud et provoquer des brûlures.
5. **PANNEAU DE COMMANDE :** utilisez le panneau de commande pour effectuer les réglages de cuisson et déterminer la durée et la température ( voir ici le paragraphe « Utilisation du panneau de commande numérique »).
6. **BOUTON ROTATIF**
7. **CÂBLE D'ALIMENTATION**
8. **SOUPAPE D'ÉVACUATION DE L'AIR**
9. **CASSEROLE INTÉRIEURE**
10. **COUVERCLE EN VERRE**
11. **PLAQUE DE GRIL :** elle peut être utilisée pour frire à l'air chaud pour permettre à l'air de circuler autour des aliments. Elle peut être utilisée pour la cuisson à la vapeur pour maintenir les aliments au-dessus du liquide. Elle peut être préchauffée et utilisée comme plaque de gril pour griller les viandes et les légumes.
12. **LOUCHE**

**Materiale in dotazione e componenti (#1):**

NOTA: Disimballare l'intero contenuto della confezione. Durante il disimballaggio, assicurarsi di estrarre tutti i componenti. Rimuovere la pellicola protettiva trasparente o bluastria dai componenti.

1. **APPARECCHIO DI BASE:** Struttura robusta e stabile, prevalentemente in acciaio. Può essere facilmente pulito con una spugna o un panno umido e una soluzione di sapone neutro. Evitare detersivi aggressivi e abrasivi. Non immergere MAI l'apparecchio di base e il coperchio dell'aria calda in acqua o altri liquidi.
2. **COPERCHIO DELL'ARIA CALDA:** Posizionare il coperchio dell'aria calda quando si utilizzano le modalità di cottura ad aria calda (vedi paragrafo „Posizionamento del coperchio dell'aria calda“).
3. **VALVOLA DI CONVOGLIAMENTO DELL'ARIA**
4. **MANICO DEL COPERCHIO:** Tenere sempre il coperchio per il manico ed evitare di toccarlo. Il coperchio può divenire molto caldo e causare ustioni dovute alla cottura.
5. **PANNELLO DI CONTROLLO:** Utilizzare il pannello di controllo per effettuare le preimpostazioni di cottura e per impostare il tempo e la temperatura di cottura (vedi paragrafo „Utilizzo del pannello di controllo digitale“).
6. **MANOPOLA GIREVOLE**
7. **CAVO ELETTRICO**
8. **VALVOLA DI SFIATO DELL'ARIA**
9. **PENTOLA INTERNA**
10. **COPERCHIO DI VETRO**
11. **PIASTRA GRILL:** Può essere utilizzata per friggere ad aria calda in modo da far circolare l'aria attorno agli alimenti. Può essere utilizzato durante la cottura a vapore per mantenere il cibo al di sopra del liquido. Può essere preriscaldato e utilizzato come piastra per grigliare carne e verdure.
12. **MESTOLO**

**In de verpakking & Onderdelen (#1):**

RICHTLIJN: haal de volledige inhoud uit de verpakking. Let er bij het uitpakken op dat u alle onderdelen verwijdert. Verwijder de doorzichtige of blauwkleurige beschermingsfolie van de componenten.

1. **BASISAPPARAAT:** Robuuste en stabiele opbouw, voornamelijk uit staal vervaardigd. Kan eenvoudig schoongemaakt worden met een vochtige spons of met een vochtige doek en met een zacht sopje. Vermijd agressieve en schurende schoonmaakmiddelen. Dompel het basisapparaat en het heteluchtdeksel NOOIT onder in water of in andere vloeistoffen.
2. **HETELUCHTDEKSEL:** Breng het heteluchtdeksel aan wanneer u de heteluchtfriteusemodus gebruikt (zie daarvoor het hoofdstuk „Plaatsen van het heteluchtdeksel“).
3. **LUCHTINLAATVENTIEL**
4. **DEKSELGREEP:** houd het deksel steeds bij de greep vast, en vermijd het aanraken van het deksel. Het deksel kan tijdens de werking zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.
5. **BEDIENINGSVELD:** Gebruik het bedieningsveld om de instellingen voor het bereiden van voedsel door te voeren en om de tijd en de temperatuur in te stellen (zie hiervoor het hoofdstuk „Gebruik van het digitale bedieningsveld“).
6. **DRAAIKNOB**
7. **STROOMKABEL**
8. **LUCHTUITLAATVENTIEL**
9. **INWENDIGE POT**
10. **GLAZEN DEKSEL**
11. **GRILLPLAAT:** Kan voor de heteluchtfriteuse gebruikt worden, om de lucht rond de voedingswaren te doen circuleren. Kan gebruikt worden bij het stomen, om de voedingswaren boven de vloeistof te houden. Kan voorverhit en als grillplaat gebruikt worden voor het grillen van vlees en groenten.
12. **SCHEPLEPEL**



## SICHERHEITSHINWEISE

**WARNUNG:** Befolgen Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten immer diese grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen.

1. Bitte lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um Verletzungen zu vermeiden.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
3. **STELLEN SIE DAS GERÄT STETS AUF EINER EBENEN UND HITZERESISTENTEN OBERFLÄCHE AUF.** Das Gerät ist dazu ausgelegt, um auf Küchenablagen aufgestellt zu werden. **NIEMALS** auf instabilen Oberflächen aufstellen und betreiben. Stellen Sie das Basisgerät **NIEMALS** in der Nähe von heißen Gasquellen oder elektrischen Brennern auf und schieben Sie es nie in einen geheizten Ofen. Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** in einem eigenen Raum oder unterhalb von tiefliegenden Wandschränken auf. Achten Sie immer auf genügend Platz und ausreichend Belüftung, um Schäden zu vermeiden, die infolge einer zu starken Dampfbildung beim Kochen eintreten können. Betreiben Sie das Gerät **NIEMALS** in der Nähe von entflammaren Materialien, wie Tischtüchern, Papiertüchern, Vorhängen oder Papiertellern. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Tisch oder die Küchenablage herunterhängt oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
4. Seien Sie **VORSICHTIG**, wenn Sie den Innentopf während oder nach dem Kochvorgang bewegen.
5. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Innentopf während des Kochens anfassen. Den heißen Innentopf nur auf hitzeresistente Oberflächen stellen, wenn er nicht in der Gerätebasis ist.
6. **WARNUNG VOR HEISSEN OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf während der Benutzung. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie die sich erheizenden Oberflächen während des Betriebs niemals berühren. Ergreifen Sie die erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, die beispielsweise durch einen Feuersausbruch entstehen können.
7. Verwenden Sie dieses Gerät **NUR** für den bestimmten Zweck.
8. **BEFÜLLEN SIE DEN INNENTOPF** höchstens bis zu zwei Drittel seines Fassungsvermögens. Zahlreiche Speisen erhöhen das Volumen beim Kochen oder sprudeln während des Kochvorgangs und können dadurch über den Topfrand schwappen. Das Kochen mit aufgesetztem Deckel vermeidet das Herausspritzen und mögliche Verbrennungen, die dadurch entstehen, wenn Blasen bersten und auf ungeschützte Hautpartien gelangen.
9. Verwenden Sie niemals Zubehör, das vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen wird, da dieses Schäden hervorrufen kann.
10. Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man darüber stolpert.
11. Stecken Sie das Kabel **NIE** in eine Steckdose, die sich unterhalb der Küchenablage befindet. Ein herunterhängendes Stromkabel stellt eine potenzielle Gefahr dar.
12. Decken Sie die Deckelöffnung, aus der der Dampf entweicht, oder die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite niemals ab.
13. Setzen Sie das Gerät **NIEMALS** im Freien ein.
14. Benutzen Sie das Gerät **NIE**, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls das Gerät während des Betriebs fehlerhaft funktioniert, sofort den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen.
15. **VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.** Kontaktieren Sie den Kundendienst (die Kontaktinformation befindet sich auf der Rückseite dieser Anleitung).
16. **STECKEN SIE DAS GERÄT AUS**, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen wollen. Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie Teile entfernen oder hinzufügen.
17. Tauchen Sie das Basisgerät und den Heißluftdeckel **NIE** unter Wasser. Falls das Gerät herunterfällt oder versehentlich ins Wasser eingetaucht wird, Stromkabel unverzüglich aus der Steckdose ziehen! Berühren Sie unter keinen Umständen die Flüssigkeit, falls das eingesteckte Gerät ins Wasser fällt. Stromkabel und Stecker dürfen weder ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht, noch abgespült werden.
18. Um das Risiko von Verbrennungen zu verringern, verwenden Sie nur Ersatzteile, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden.
19. Stellen Sie das Kochgeschirr oder den Innentopf **NIEMALS** ohne Inhalt auf eine erhitzte Platte. Dadurch kann der Innentopf beschädigt werden.
20. Stellen Sie den Innentopf **NIEMALS** in die Mikrowelle oder den Backofen. Dabei können elektronische Funken entstehen oder es kann ein Feuer ausbrechen und Gerät und Kochgeschirr beschädigen.
21. Lassen Sie das Gerät und den Innentopf **NIEMALS** unbeaufsichtigt. Dadurch vermeiden Sie eventuelle Verletzungen von Kindern und das Risiko eines Feuersausbruchs.
22. Kinder sind **IMMER** zu beaufsichtigen, wenn sie sich in der Nähe des Kochgeschirrs und der Kochtöpfe befinden, um Verletzungen vorzubeugen.
23. Benutzen Sie das Kochgeschirr und -töpfe **NIEMALS** ohne den Einsatz von Topflappen oder -handschuhen, insbesondere dann, wenn Sie den Innentopf im Gerät benutzen. Benutzen Sie stets Topfhandschuhe, denn die Griffe des Innentopfs werden sehr heiß.

24. Seien Sie vorsichtig bei der Benutzung des Glasdeckels. Wie bei allen Glaswaren, die für das Kochen eingesetzt werden, können diese Risse bekommen, wenn sie unvermittelten Temperaturwechseln ausgesetzt werden oder gegen ein hartes Objekt prallen oder herunterfallen.
25. Falls der Glasdeckel Risse aufweist, Glas absplittert oder sonstige Schäden aufweist, dürfen Sie ihn auf KEINEN FALL WEITERVERWENDEN.
26. Versuchen Sie NIEMALS Kochgeschirr zu reparieren, dass Schäden aufweist.
27. Setzen Sie NIE Kochsprays ein, die Aerosole enthalten. Diese Sprays lagern sich auf dem Kochgeschirr ab und sind anschließend schwierig zu entfernen, während sie gleichzeitig die Wirksamkeit der Anti-Haft-Beschichtung reduzieren.
28. Dieses Gerät eignet sich nicht zum starken Frittieren von Speisen. Äußerste Vorsicht ist dann geboten, wenn Sie das Gerät verlagern, während es heiße Flüssigkeit oder Öl enthält.
29. Benutzen Sie nur die mitgelieferten Gefäße und Teile, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
30. Legen oder leeren Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten direkt in das Basisgerät.
31. Legen Sie keine Metallobjekte in oder auf das Basisgerät. Metall kann die Induktionsplatten aktivieren. Legen Sie Ihre Hände niemals auf die Induktionsplatten, während diese heiß sind. Diese speichern die Hitze und können dadurch Verbrennungen hervorrufen.
32. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie stets die Griffe und Knöpfe.
33. Stromschlaggefahr. Kochen Sie nur in herausnehmbaren Behältern. Benutzen Sie das Basisgerät stets mit eingelegtem Innentopf.
34. Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie das Gerät zuerst mit dem entsprechenden Schalter aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
35. Übergroße Nahrungsmittel oder Metallutensilien/-behälter dürfen nicht in das Gerät eingefügt werden, da diese dazu geeignet sind, die Feuer- oder Stromschlaggefahr zu erhöhen.
36. Ein Feuer kann dann auftreten, wenn das Gerät mit entflammbarem Material bedeckt wird, während es in Betrieb ist. Dazu gehören unter anderem Vorhänge, Tuchwaren und ähnliche Stoffe und Gegenstände. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
37. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem metallenen Scheuerschwamm. Vom Scheuerschwamm können sich Partikel ablösen, die im Kontakt mit elektrischen Teilen das Risiko eines Stromschlags erhöhen können.
38. Äußerste Vorsicht ist dann geboten, wenn Sie Behälter verwenden, die aus Materialien hergestellt werden, die nicht aus Metall oder Glas hergestellt sind.
39. Legen Sie keine der folgenden Materialien auf oder in das Gerät: Papier, Karton, Kunststoff sowie ähnliche Stoffe.
40. Bewahren Sie nur das mit dem Gerät mitgelieferte Zubehör im Gerät auf, wenn Sie es nicht benutzen.
41. Drücken Sie auf „Stop“, um das Gerät auszuschalten.

WARNUNG: Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen.

WARNUNG: Halten Sie das Stromkabel stets außer Reichweite von Kindern.

WARNUNG: Benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.

42. Bevor Sie das Gerät auf Ihre Arbeitsplatte oder Theke stellen, beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers der Arbeitsplatte. Manche Hersteller empfehlen einen Topfuntersetzer oder einen anderen Hitzeschutz unter das Gerät zu geben, um Beschädigungen der Arbeitsfläche zu vermeiden. Sollten Sie sich nicht sicher sein, empfehlen wir die Verwendung eines Topfuntersetzers.
43. Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung betrieben werden.
44. Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.

#### WARNUNG

- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer waagrechteten Oberfläche, die stabil und nicht brennbar ist.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt worden. Es eignet sich NICHT für kommerzielle Anwendungen oder Ladengeschäfte.
- Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung immer aus.
- Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, stoppt der Kochvorgang und der Ventilator läuft weitere 10 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Lassen Sie das Kabel über keine scharfe Kanten hängen.

**WARNUNG:** Stecker nicht nass werden lassen.

**WARNUNG:** Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach Gebrauch heiß. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und trennen Sie es von der Wandsteckdose, bevor Sie es reinigen.

#### STROMVERSORGUNG

Das Gerät sollte an einer dazu bestimmten und geeigneten Steckdose eingesteckt werden. Falls Sie mehrere Geräte an derselben Steckdose anschließen, kann das Gerät eventuell nicht richtig funktionieren.

#### WARNUNG: BEI VERWENDUNG DES STROMKABELS

Stecken Sie den Stecker des Stromkabels in eine geerdete 240 V Steckdose und stecken Sie alle anderen Geräte an der gleichen Steckdose aus. Wenn Sie andere Geräte an der gleichen Steckdose einstecken, kann dies zu einer Überlastung führen.

- Ziehen Sie den Stecker nie gewaltsam aus der Steckdose.

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Falls das Innentemperatursteuersystem ausfällt, wird der Überhitzungsschutz ausgelöst und das Gerät funktioniert nicht. Sollte dies eintreten, sofort die Stromversorgung durch Ziehen des Kabels unterbrechen. Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen oder aufbewahren.

## VOR DER ERSTMALIGEN NUTZUNG

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung, Warnaufkleber und Etiketten genau durch.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, Etiketten, Aufkleber und entfernen Sie die durchsichtige oder bläuliche Schutzfolie. Entfernen Sie nicht das Typenschild des Geräts.
3. Spülen Sie den Innentopf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. HINWEIS: Nur die Grillplatte und der Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser und stellen Sie es nie in die Spülmaschine.
4. Reinigen Sie das Basisgerät innen und außen von Hand und benutzen Sie dazu einen sauberen und feuchten Lappen.
5. Vor der ersten Verwendung muss das Gerät einige Minuten lang erhitzt werden, damit der vom Hersteller aufgetragene Ölschutzfilm verbrennen kann. Wischen Sie das Gerät mithilfe von warmer Seifenlauge feucht ab und trocknen Sie es dann mit einem Geschirrtuch, nachdem der Einbrennzyklus abgeschlossen ist.

## Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagrechte Oberfläche, die hitzeresistent ist.
2. Wählen Sie den Kochmodus für Ihr Kochrezept aus.

## Ein vielseitiges Gerät

Das Gerät wurde designt, um eine Vielzahl Ihrer Lieblingsgerichte zuzubereiten. Die Tabellen, die zusammen mit diesem Handbuch mitgeliefert werden, und das Rezeptheft helfen Ihnen dabei, hervorragende Resultate zu erzielen. Bitte beachten Sie: Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zeit-/Temperatureinstellungen sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel variieren.

## Empfehlungen und Tipps

Richtige Kochutensilien: Um ein Zerkratzen der Oberflächenbeschichtung zu vermeiden, empfehlen wir nur nicht metallische Kochutensilien im Gerät und dessen Zubehör zu verwenden. Schneiden und bearbeiten Sie die Speisen nicht im Gerät mit scharfen Schneidutensilien, wie Gabeln, Messern, Stampfern und Schneebesens.

## ERSTE SCHRITTE

HINWEIS: Der Innentopf muss im Basisgerät eingesetzt werden, um den Kochzyklus zu starten.

1. Wählen Sie ein Rezept aus und bereiten Sie es vor.
2. Fügen Sie den Innentopf so im Basisgerät ein, wie dargestellt (siehe #5).
3. Geben Sie alle Zutaten in den Innentopf.
4. Falls erforderlich, Deckel aufsetzen. HINWEIS: Der Heißluftdeckel darf nur zum Heißluftfrittieren, Grillen, Backen und Braten verwendet werden. Wenn Sie andere Kochfunktionen verwenden, müssen Sie den Heißluftdeckel vertikal ausrichten oder entfernen und den Glasdeckel benutzen. Der Heißluftdeckel funktioniert nicht, wenn keine Heißluftkochfunktion ausgewählt ist.

## Anbringen des Heißluftdeckels (#2)

Setzen Sie den Heißluftdeckel auf das Basisgerät und richten Sie die sechs Kontaktstifte des Heißluftdeckels mit den sechs Kontaktöffnungen des Kabelbaums des Basisgeräts aus. Die Heißluftfrittier-Voreinstellung funktioniert erst dann, wenn die Kabelverbindungen richtig ausgerichtet sind. Drehen Sie den Heißluftfrittierdeckel nicht beim Schließen. Der Heißluftdeckel lässt sich nicht verschließen (sperren).

HINWEIS: Kippen oder winkeln Sie den Deckel nicht an, wenn Sie ihn anbringen oder entfernen. Der Deckel ist gerade anzuheben oder abzusenken, um sicherzustellen, dass Deckel und Basisgerät korrekt verbunden werden.

## Schritt für Schritt

1. Wenn das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein einmaliger Piepton.
2. Das Display beginnt zu leuchten.
3. Um den Kochmodus auszuwählen, den Drehknopf nach rechts oder links drehen und die gewünschte Voreinstellung auswählen. Die voreingestellte Zeit und Temperatur werden dabei eingeblendet. Um den Kochvorgang zu beginnen, die Starttaste einmal drücken. Ein sich-drehendes Symbol wird angezeigt, sobald der Kochvorgang startet.
4. Pre Heat Funktion: Einige Kochmodi benötigen ein Aufheizen. In diesem Fall erscheint am Display PRE HEAT. In Abhängigkeit vom ausgewählten Kochmodus beginnt der Timer erst dann zu laufen, wenn die gewünschte Kochtemperatur erreicht ist.
5. Wenn die Kochzeit überschritten ist, schaltet das Gerät bei den meisten Kochmodi in den Warmhaltemodus um.

## Benutzung des digitalen Bedienfelds (#4)

SO STARTEN SIE: Stecken Sie das Stromkabel in die Wandsteckdose.













Das digitale LED Display leuchtet auf und zeigt "0" an.

1. **Auswahl eines voreingestellten Kochmodus:** 12 voreingestellte Kochmodi stehen zur Verfügung: Air Fry (Heißluftfrittieren), Slow Cook (Schongaren), Steam (Dampfkochen), Sauté (Sautieren), Grill (Grillen), Bake (Backen), Roast (Braten), Rice (Reis kochen), Simmer (Schmoren), Sous Vide (Garen im Vakuumbutel), Fry (Frittieren im Öl) und Keep warm (Warm halten). Um den Kochmodus auszuwählen, den Drehknopf (A) nach rechts oder links drehen. Der Drehknopf reagiert sehr sensibel, versuchen Sie ihn so langsam wie möglich zu drehen. Bei jeder Drehung ertönt ein Piepton. Der ausgewählte Modus schaltet das digitale LED-Display (B) ein. Die Zeitvoreinstellung und die Temperatur werden angezeigt. Drücken Sie einmal auf die Starttaste, der Kochvorgang beginnt.
2. **Time-Taste:** Die Kochzeit kann für einige Kochvorgänge angepasst werden. Drücken Sie die Time-Taste und drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Einstellung. Die Zeit kann während des Kochvorgangs geändert werden.
3. **Temperaturtaste (Temp):** Die Kochtemperatur kann für einige Kochvorgänge angepasst werden. Drücken Sie die Temperaturtaste und drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Einstellung. Die Temperatur kann während des Kochvorgangs geändert werden.
4. **Startvorwahl (Delay Timer):** Zahlreiche Voreinstellungen sind mit einer Startvorwahlfunktion ausgestattet, um den Kochvorgang zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.
5. **Starttaste:** Drücken Sie die Start-Taste, um den Vorgang zu starten.
6. **Stop-Taste:** Unterbricht den Kochvorgang unverzüglich.
7. **Warmhaltefunktion (Keep Warm):** Die meisten Voreinstellungen halten die Speisen warm, bis sie serviert werden. Sie können die Zeit einstellen, um die Speisen warm zu halten, indem Sie die Warmhaltetaste drücken und den Drehknopf auf die gewünschte Zeit einstellen. Zum Warmhalten muss der Glasdeckel verwendet werden.

**WICHTIG: BEI EINIGEN PROGRAMMEN GIBT ES EINE AUFHEIZZEIT. AM DISPLAY ERSCHEINT PRE HEAT. SOBALD DER AUFHEIZVORGANG BEEENDET IST, ZEIGT DAS**

**DISPLAY ADD FOOD. NACH DEM EINLEGEN DER SPEISEN DIE START-TASTE DRÜCKEN, UM DAS GEWÜNSCHTE PROGRAMM ZU STARTEN. BEI ALLEN PROGRAMMEN MIT GLASDECKEL SIEHT MAN AM DISPLAY EIN KREISENDE BEWEGUNG, SOBALD DIE START-TASTE GEDRÜCKT WIRD.**

#### ERLÄUTERUNG DER VOREINSTELLUNGEN FÜR DIE VORHANDENEN KOCHMODI

Programm	Deckel	Funktion	Hinweise & Tipps für beste Ergebnisse
Air Fry (Heißluftfrittieren)		Heißluftfrittieren (100°C-200°C) bzw. Dehydrierfunktion (bei 38°C - 99°C)	Bei selbstgemachten Pommes Frites oder Wedges fügen Sie ½ TL Öl hinzu und ggf. etwas Kartoffelstärke. Bei Nuggets, Fischstäbchen oder Mozzarellasticks empfehlen wir Tiefkühlware. Kein Vorheizen nötig.
Slow Cook (Schongaren)		Langsames Garen bei niedriger Temperatur	Die Maximaltemperatur sollte 99°C betragen. Wir empfehlen, die Temperatur & Zeiteinstellung manuell auf Ihre Speisen anzupassen. Benötigt Vorheizen.
Steam (Dampfgaren)		Zum Dampfgaren von Gerichten. Eine geringe Wassermenge wird zum Sieden gebracht, um Dampf zu erzeugen und die Speisen so zu garen.	Verwenden Sie die Grillplatte & den Glasdeckel. Füllen Sie etwas Wasser (ca. 500 ml) in den Innentopf, stellen Sie die Grillplatte in das Gerät (das Wasser darf nicht über die Grillplatte ragen). Das Gerät heizt vor (Kreissymbol) und piepst, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Fügen Sie Ihre Speise hinzu und drücken Sie START
Sauté (Sautieren)		Erhitzt den Innentopf, um ihn als Bratpfanne zu verwenden.	Kein Vorheizen nötig.
Grill (Grillen)		Zum Grillen von Speisen. Erhitzt die Grillplatte auf Maximaltemperatur.	Benötigt Vorheizen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sobald das Programm gestartet wird, erscheint „PRE HEAT“ am Display. Das leere Gerät heizt nun auf.</li> <li>2. Sobald das Vorheizen beendet ist, erscheint „ADD FOOD“ am Display. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte im Innentopf.</li> <li>3. Schließen Sie den Deckel und betätigen Sie die START-Taste. Das Gerät piepst noch ein paar Mal und startet dann den Kochvorgang.</li> </ol>
Bake (Backen)		Zum Backen benutzen. Verwenden Sie den Innentopf als Backform oder stellen Sie kleinere Backformen in den Topf.	
Roast (Braten)		Zum Braten von Fleisch und Fisch am Stück oder Gemüse.	
Rice (Reiskochen)		Wenn "Rice" voreingestellt ist, zeigt das Display ein drehendes Symbol an. Der Timer funktioniert nicht in der "Rice" Voreinstellung, da die Kochzeit sich in Abhängigkeit von der Reismenge ändert.	Das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus um, wenn der Kochzyklus abgeschlossen ist. Benötigt Vorheizen.
Simmer (Schmoren)		Köchelt die Speisen schonend bei einer niedrigen Temperatur unter dem Siedepunkt.	Wir empfehlen die Temperatur & Zeiteinstellung manuell auf Ihre Speisen anzupassen. Benötigt Vorheizen.
Sous Vide (Garen im Vakuumbbeutel)		Temperatur gesteuertes Wassergaren.	Verwenden Sie nur geeignete Sous Vide Kochbeutel und keine handelsüblichen Gefrierbeutel. Wir empfehlen die Temperatur & Zeiteinstellung manuell auf Ihre Speisen anzupassen. Benötigt Vorheizen.
Fry (Frittieren)		Speisen in Öl frittieren. Das Gerät eignet sich nicht für ein starkes Frittieren.	Innentopf niemals max. 2,5cm hoch mit Öl befüllen. Zeit auf die gewünschte Garstufe einstellen. Benötigt Vorheizen.
Keep warm (Warmhalten)		Zum Warmhalten von Speisen.	Kein Vorheizen nötig

**HINWEIS: SIEHE DEN "KOCHRICHTLINIEN & TIPPS" ABSCHNITT FÜR WEITERE INFORMATION.**

#### Benutzeranpassung des Kochvorgangs

Wenn Sie vertraut mit dem Gerät sind, können Sie die Einstellungen optimieren, um sie auf Ihren individuellen Geschmack anzupassen. Sie können die Kochzeit und Temperatur einstellen, die Startvorwahl festlegen und manuell Voreinstellungen vornehmen. Siehe dazu Abschnitt „Kocheempfehlungen und Tipps“.

#### KOCHEMPFEHLUNGEN UND TIPPS

Die Zeiten und Temperaturen in dieser Tabelle zeigen die standardmäßigen Grundeinstellungen des Geräts an. Wenn Sie mit dem Umgang des Geräts vertraut sind, können Sie Feineinstellungen nach Ihrem Geschmack vornehmen.

**HINWEIS:** Die Garen-, Simmer- und Sous Vide-Voreinstellungen benötigen oft eine manuelle Zeit- und Temperatureinstellung.

Voreinstellung	Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Zeitbereich
Air Fry / Heißluftfrittieren (oder Dehydrieren)	190 °C	18 Min.	38° C –200° C / 5	1 – 59 Min./1 Min (1 Min. – 10 Std./5 Min)
Slow Cook (Schongaren)	90 °C	4 Std.	88° C – 99° C / 1	1 – 12 Std./30 Min.
Steam (Dampfgaren)	100 °C	30 Min.	-	1 – 59 Min./1 Min.
Sauté (Sautieren)	177 °C	35 Min.	121° C –190° C / 5	1 – 59 Min./1 Min.
Grill (Grillen)	177 °C	30 Min.	121° C –200° C / 5	1 – 59 Min./1 Min.
Bake (Backen)	163 °C	35 Min.	121° C – 200° C / 5	10 Min. – 2 Std./5Min.
Roast (Braten)	177 °C	45 Min.	121° C – 200° C / 5	-
Rice (Reis)	-	45 Min.	-	-
Simmer (Schmoren)	96 °C	30 Min.	88° C – 100° C / 1	1 – 59 Min./1 Min. 1 Min. – 2 Std./5 Min.
Sous Vid (Garen im Vakuumbbeutel)	60 °C	4 Std.	43° C – 90° C / 5	10 Min. – 12 Std./30 Min.
Fry (Frittieren)	190 °C	45 Min.	121° C –190° C / 5	1 – 59 Min./1 Min.
Keep Warm (Warmhalten)	71 °C	2 Std.	-	1 – 8 Std./10 Min.



### Table für die Fleischkerntemperatur

Benutzen Sie diese Tabelle und ein Thermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch-, Geflügel-, Fischgerichte und andere gekochte Speisen die richtige Kerntemperatur erreichen, die für ein sicheres Kochen erforderlich ist.

LEBENSMITTEL	ZEIT	KERNTEMP.*
Rind und Kalb	Hackfleisch	60 °C
	Streaks, Rippchen: rosa	56 °C
	Steaks, Braten: blutig	52 °C
Hähnchen und Truthahn	Brust	74 °C
	Hackfleisch, Füllung	74 °C
	Im Ganzen: Schenkel, Flügel	74 °C
Fisch und Meeresfrüchte	Jeglicher Art	63 °C
Lamm	Hackfleisch	71 °C
	Streaks, Rippchen: rosa	60 °C
	Steaks, Braten: blutig	54 °C
Schwein	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	71 °C
	Gebratener Schinken am Stück	60 °C

### EMPFEHLUNGEN: HEISSLUFTFRITTIEREN (#2)

HINWEIS: Beachten Sie diese Einstellungen und Empfehlungen. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Herstellung abweichen können, können wir keine Garantie für die beste Einstellung übernehmen, um die gewünschten Kochresultate zu erzielen.

NAHUNGSMITTEL	MENGE	SCHÜTTELN	TEMP	Kochzeit (einstellbarer Bereich) Erhöhungen	Kommentare
Dünne und gefrorene Pommes	300g	JA	200 °C	15 - 16 Min. (1 Min.)	
Dicke und gefrorene Pommes	300g	JA	200 °C	15 - 20 Min. (1 Min.)	
Selbstgemachte Pommes	300g	JA	200 °C	10 - 16 Min. (1 Min.)	Einen ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken (Wedges)	300g	JA	180 °C	18 - 22 Min. (1 Min.)	Einen ½ Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelpuffer/Rösti	240g	JA	180 °C	15 - 18 Min. (1 Min.)	
Steak	60 g - 270 g		180 °C	8 - 12 Min. (1 Min.)	
Schweinekoteletts	60 g - 270 g		180 °C	10 - 14 Min. (1 Min.)	
Hamburger	60 g - 270 g		180 °C	7 - 14 Min. (1 Min.)	
Blätterteig mit Wurstfüllung	60 g - 270 g		200 °C	13 - 15 Min. (1 Min.)	
Hähnchenkeule	60 g - 270 g		180 °C	18 - 22 Min. (1 Min.)	
Hähnchenbrust	60 g - 270 g		180 °C	10 - 15 Min. (1 Min.)	
Frühlingsrollen	60 g - 180 g	JA	200 °C	15 - 20 Min. (1 Min.)	TK-Ware
Chicken Nuggets	60 g - 270 g	JA	200 °C	10 - 15 Min. (1 Min.)	TK-Ware
Fischstäbchen	60 g - 270 g		200 °C	6 - 10 Min. (1 Min.)	TK-Ware
Mozzarella-Sticks	60 g - 270 g		180 °C	8 - 10 Min. (1 Min.)	TK-Ware
Kuchen	300 g		160 °C	20 - 25 Min. (1 Min.)	
Quiche	360 g		180 °C	20 - 22 Min. (1 Min.)	
Muffins	300 g		200 °C	15 - 18 Min. (1 Min.)	Backblech verwenden
Süße Snacks	360 g		160 °C	20 Min. (1 Min.)	Grillplatte verwenden

### GAREN IM VAKUUMBEUTEL (SOUS VIDE) (#3)

Was ist Sous Vide?

Die Sous Vide-Kochmethode beruht auf dem Zubereiten von Lebensmitteln, die in einem Vakuumbbeutel bei niedriger Temperatur im Wasser gegart werden. Sous Vide ermöglicht eine optimale Kontrolle des Kochvorgangs und gestattet ein gleichmäßiges Kochen der Lebensmittel. Die Sousvide-Methode erlaubt dabei, die perfekte Garstufe zu erreichen und diese wesentlich länger beizubehalten, was mit herkömmlichen Kochmethoden nicht möglich ist.

#### Der Sous Vide-Kochzyklus

1. Stellen Sie den Innentopf in das Gerät und füllen Sie ihn mit Wasser. Drehen Sie den Drehknopf auf Sous Vide.
2. Stellen Sie die Kochzeit und die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie zur Bestätigung die Starttaste.
3. Decken Sie den Topf mit dem Glasdeckel zu.
4. Das Gerät gibt einen Piepton aus, wenn das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht. Geben Sie die Vakuumbbeutel ins Wasser. Der Timer wird ausgelöst, wenn das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht, und gibt einen Piepton aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

**VORSICHT:** Heiße Vakuumbbeutel sind mit Kunststoffzangen herauszunehmen, um eine Beschädigung des Beutels und Verbrennen durch heißes Wasser zu vermeiden. Stets Topfhandschuhe verwenden.

#### TIPP

Wenn Sie die Sous Vide-Funktion benutzen, beginnt der Timer erst dann zu laufen, wenn die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist. Das Erreichen der gewünschten Garstufe kann bis zu 30 Minuten dauern.

### Was sind die grundlegenden Schritte?

- Die Lebensmittel müssen in einen Kunststoff- oder Vakuumbbeutel abgefüllt werden, der zu versiegeln ist.
- Tauchen Sie die Beutel erst dann in das Wasserbad ein, nachdem das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die Lebensmittel wenigstens die angegebene Zeit, die das Rezept vorgibt, garen.
- Entfernen Sie anschließend jeden Beutel vorsichtig aus dem Wasserbad.

**HINWEIS:** Fleisch, Geflügel oder Fisch können in einer heißen Pfanne angebraten werden, um unmittelbar vor dem Servieren eine krosse Kruste zu erhalten.

**Benutzen Sie einen Glasdeckel, wenn Sie die Sous Vide-Methode anwenden (#3).**

### SOUS VIDE-EMPFEHLUNGEN

Die Zeiten können in Abhängigkeit der Größe der Portion variieren.

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Kochtipps
<b>Rind</b>			
Gar	53 °C	1 Std. 15 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Halbgar	58 °C	1 Std. 15 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Rosa	60 °C	1 Std. 15 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Halbrosa	65 °C	1 Std. 15 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Vollgar	70 °C	1 Std. 15 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Gebratene Rippchen (Rosa)	60 °C	6 - 14 Std.	Rundherum anbraten und dünn schneiden
<b>Schwein</b>			
Braten	68 °C	3 Std.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Koteletts (Rosa)	63 °C	1 Std.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Kotelllets (vollgar)	70 °C	1 Std.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
<b>Geflügel</b>			
Hähnchenbrust	65 °C	1 Std.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
Dunkles Fleisch	73 °C	1 Std.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
<b>Fisch</b>			
Filet oder Steak	53 °C	45 Min.	Mit Butter in einer heißen Bratpfanne anrösten
<b>Eier</b>			
Pochiert	65 °C	1 Std.	Auf Toastbrot oder Muffin servieren
<b>Gemüse</b>			
Grünes Gemüse	83 °C	5 - 20 Min.	Mit Olivenöl, Salz und Nüssen garnieren und umrühren
Wurzelgemüse	83 °C	1,5 - 3 Std.	Schneiden/mit Butter und Kräuter garnieren und umrühren

### REIS

1. Stellen Sie den Innentopf in das Gerät.
2. Geben Sie Wasser, Reis, Salz und Öl bei.
3. Drehen Sie den Drehknopf auf „Rice“ (Reis).
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Starttaste. Decken Sie den Topf mit dem Glasdeckel zu.
5. Auf dem Display wird „Rice“ eingeblendet und das Drehsymbol beginnt sich während des Kochvorgangs zu drehen.

### Verhältnis bei langkörnigem weißem Reis

Kombinieren Sie 1 ½ Tassen Flüssigkeit und 1 Tasse Reis; dies ergibt ungefähr 2 Tassen Reis oder eine ausreichende Menge für 4 (½-Tasse) Portionen.

### Verhältnis bei Vollkornreis

Kombinieren Sie 2 Tassen Flüssigkeit und 1 Tasse Reis; dies ergibt ungefähr 2 Tassen Reis oder eine ausreichende Menge für 4 (½-Tasse) Portionen.

### TIPPS

- Lebensmittel von geringer Größe benötigen in der Regel eine kürzere Kochzeit als Lebensmittel, die aus großen Stücken bestehen.
- Größere Lebensmittelmengen erfordern einen längeren Kochvorgang als geringe Mengen.
- Rühren Sie kleinere Lebensmittel in der Mitte des Kochvorgangs um, um sicherzustellen, dass alle Stücke gleichmäßig gekocht werden.
- Das Beigeben von etwas Pflanzenöl zu frischen Kartoffeln wird empfohlen, um ein knusprigeres Resultat zu erzielen. Wenn Sie Öl hinzufügen, tun Sie dies vor dem Kochen und sprengeln Sie eine geringe Menge auf die Kartoffeln.
- Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch in diesem Grill geröstet werden.
- Benutzen Sie Fertigteig, um die gefüllten Snacks einfach und schnell zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Kochzeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können das Gerät auch zum Wiederaufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie die Temperatur einfach auf den gewünschten Wert ein.

### Schütteln/Drehen (zum Heißluftfrittieren)

Um ein gleichmäßiges Kochen zu garantieren, müssen einige Speisen während des Kochvorgangs geschüttelt oder gedreht werden. Entfernen Sie den Innentopf aus dem Gerät. Schütteln und drehen Sie den Inhalt sorgfältig und stellen Sie den Innentopf wieder ins Gerät zurück, um den Kochvorgang fortzusetzen.

**ACHTUNG:** Der Innentopf ist heiß. Ziehen Sie dabei Topfhandschuhe an, wenn Sie diesen Vorgang ausführen.

1. Platzieren Sie den Innentopf auf einer hitzeresistenten Oberfläche.
2. Schütteln Sie die Zutaten im Innentopf.
3. Stellen Sie den Innentopf wieder ins Gerät.

### Slow Cook (Schongaren) Tipps

Wenn Sie diese Funktion benutzen, beginnt der Timer erst dann zu laufen, wenn die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist. Das Erreichen der gewünschten Garstufe kann bis zu 30 Minuten dauern. Tipp: Füllen Sie gleich wärmeres Wasser ein.

### DISPLAY MIT FEHLERANZEIGE

#### VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.

Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls Sie weitere Fragen haben.

**HINWEIS:** E6 Dieser Fehler kann eintreten, wenn sich zu wenig Flüssigkeit im Innentopf befindet. Auf dem Geräte-Display wird der Fehlercode E6 eingeblendet. Schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein, fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu oder drehen Sie die Temperatureinstellung auf einen niedrigeren Wert.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose.
	Sie schalten das Gerät nicht ein, indem Sie die Kochzeit und Temperatur einstellen.	Wählen Sie eine Zeit und Temperatur aus. Drücken Sie die Start-Taste und der Kochvorgang beginnt.
Die Speisen sind nicht gekocht.	Der Innentopf ist überfüllt.	Benutzen Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Kochvorgang fort.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig frittiert.	Um ein gleichmäßiges Frittieren zu garantieren, müssen gewisse Speisen während des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Siehe dazu den Abschnitt „Schütteln/Drehen (zum Heißluftfrittieren)“.
Es tritt weißer Rauch aus.	Es wird zu viel Öl verwendet.	Wischen Sie übermäßiges Öl ab.
	Der Topf enthält Fettrückstände von vorherigen Kochvorgängen.	Reinigen Sie den Topf nach jeder Nutzung.
Die Pommes sind nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffeln sind nicht richtig zubereitet.	Beachten Sie das Rezept und die Zubereitungshinweise.
	Die Pommes sind nicht gleichmäßig zugeschnitten.	Schneiden Sie die Pommes in dünnere Stäbchen oder verkleinern Sie die bestehenden.
	Die Pommes sind verklumpt.	Verteilen Sie die Pommes besser oder frittieren Sie kleinere Mengen.
	Die Kartoffeln wurden während der Zubereitung nicht richtig abgespült.	Tupfen Sie sie trocken, um übermäßige Stärke zu entfernen.
Die Pommes sind nicht knackig.	Die rohen Pommes haben einen zu hohen Wassergehalt.	Trocknen Sie die Pommes genügend, bevor Sie das Öl hinzugeben. Schneiden Sie kleinere Stäbchen. Fügen Sie ein bisschen Öl hinzu.
Display-Anzeige	E1 - Bodentempersensord defekt	Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	E2 - Kurzschluss des Bodentempersensors	
	E3 - Trockenkochen infolge eines leeren Innentopfs	
	E5 - Kurzschluss am Temperatursensor	
	E6 - Überhitzung	
	E7 - Temperatursensor defekt	
	LID - Falscher Deckel	Setzen Sie den anderen Deckel auf das Gerät.
POT - Innentopf nicht eingesetzt, Sie müssen den Innentopf einsetzen	Setzen Sie den Innentopf ein.	

### Häufig gestellte Fragen

Kann ich jede Art von Pfanne im Gerät verwenden?

Nein, Sie dürfen nur den Innentopf einsetzen, der mit dem Gerät mitgeliefert wird.

### Wird das Gerät beim Kochen heiß?

Das Gerät erhitzt sich beim Kochen und bleibt auch nach der Benutzung eine Weile heiß, bis es abgekühlt ist. Vermeiden Sie deshalb das Berühren des Geräts mit bloßen Händen während und nach der Benutzung. Benutzen Sie stets Topfhandschuhe oder -lappen, wenn Sie Speisen einlegen oder herausnehmen oder Teile des Geräts berühren, solange es in Benutzung oder am Abkühlen ist.

### REINIGUNG UND LAGERUNG

#### Einfache Wartung

#### VOR DER REINIGUNG GERÄT ABKÜHLEN LASSEN UND VON DER WANDSTECKDOSE TRENNEN.

- Wenn Sie den Innentopf reinigen, darauf achten, dass er zuerst vollkommen abkühlt, bevor Sie ihn waschen. Tauchen Sie den heißen Kochtopf nie ins Wasser, da dieser sich dadurch dauerhaft verformen könnte.
- Die Reinigung des Innentopfs ist einfach und leicht. Nach jeder Benutzung in heißem Wasser mit milder Seifenlauge/Spülmittel waschen oder in der Spülmaschine reinigen. Spülen Sie ihn sorgfältig ab und reiben Sie ihn sofort mithilfe eines Küchentuchs trocken. Falls Speisereste zurückbleiben, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel und lassen Sie die Reste einweichen, bis das Wasser lauwarm ist, und benutzen Sie dann einen Schwamm oder sanften Lappen, um die verbleibenden Speisereste zu entfernen.
- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Metalllappen. Diese können die Beschichtung dauerhaft zerkratzen.
- Um das Gerät sauber zu halten, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch. Tauchen Sie den Hauptteil des Geräts niemals zur Reinigung in Wasser!
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag die Hauptteile des Geräts, des Kabels oder des Steckers NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig gereinigt ist, bevor Sie es an einem trockenen Ort lagern.

- Setzen Sie zum Reinigen NIEMALS Reinigungsbenzin ein, da es die Außenflächen des Gehäuses und das Display beschädigen könnte.
- Benutzen und lagern Sie KEINE entzündlichen, säurehaltigen oder alkalischen Materialien oder Substanzen in der Nähe des Geräts, da diese die Lebensdauer des Geräts verringern können oder gar dazu geeignet sind, eine Deflagration (Feuer) zu verursachen, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Stapeln Sie KEINE schweren Objekte auf dem Gerät. Durch eine übermäßige Gewichtseinwirkung kann das Gerät beschädigt werden.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie NIEMALS das Gerät oder das Kabel unter Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### Entfernung hartnäckiger Rückstände

Wenn Speisen auf der Kochoberfläche anbrennen, können hartnäckige schwarze Rückstände zurückbleiben. Falls die Rückstände sich mit dem üblichen Reinigungsverfahren nicht beseitigen lassen, in heißem Wasser einweichen und etwas Spülmittel hinzufügen, das kein Zitronenkonzentrat enthält und 15 Min. ruhen lassen. Warten Sie bis das Wasser lauwarm ist, bevor Sie es entleeren und den Topf ausspülen. Benutzen Sie nun einen Kunststoffspatel oder einen nicht scheuernden Schwamm, um die Rückstände zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, falls erforderlich.

### Spülmaschinengeeignet

Nur die Grillplatte, der Innentopf und der Glasdecke sind spülmaschinengeeignet. Obwohl diese Kochutensilien in der Spülmaschine gereinigt werden können, empfehlen wir trotzdem diese stets von Hand zu reinigen. Dies erhöht die Lebensdauer der Kochtöpfe und verringert die optischen Verschleißerscheinungen. Bei der Reinigung in der Spülmaschine beachten Sie folgende Hinweise:

- Seien Sie stets beim Umgang mit dem Geschirr vorsichtig. Anderes Geschirr und Besteck kann die Oberfläche Ihres Innentopfes zerkratzen.
- Entfernen Sie den größten Schmutz vom Geschirr und Besteck, das Sie einlegen. Diese Reste können auf Anti-Haft-Beschichtungen scheuernd wirken.
- Wir empfehlen stets Spülmittel zu verwenden, das kein Zitronenextrakt enthält.
- Ein regelmäßiges Reinigen in der Spülmaschine kann die Oberfläche zerkratzen.

### Technische Daten

220-240V ~ 50/60Hz 1450W



Schutzklasse I



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.



Lebensmittelecht

Hergestellt in China

EN

## SAFETY NOTICES

**WARNING** Always follow these basic safety precautions when using any electrical appliance.

1. Please carefully read the entire instruction manual to avoid injury.
2. This device should only be used by children aged 8 years and over, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the device and understand the dangers associated with its use. Children must never be allowed to play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years of age and supervised by an adult. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the device and the connection cable.
3. ALWAYS PLACE THE APPLIANCE ON A LEVEL, HEAT-RESISTANT SURFACE. The device is designed to be placed on kitchen worktops. NEVER place or operate on unstable surfaces. NEVER place the base unit near hot gas or electric heat sources and never put it in a heated oven. NEVER place the device in a recess or below a deep wall cabinet. Always ensure that there is enough space and sufficient ventilation to avoid damage that could occur as a result of excessive steam development during cooking. NEVER operate the device near flammable materials such as tablecloths, paper towels, curtains, or paper plates. Make sure that the power cord does not hang over the work surface or come into contact with hot surfaces.
4. APPLY CAUTION when moving the inner pot during and after the cooking process.
5. Always use oven gloves when touching the inner pot during cooking. When it is not in the device base, only ever place the hot inner pot on heat-resistant surfaces.
6. WARNING ABOUT HOT SURFACES: This device generates heat and steam during use. Never touch the hot surfaces during operation, in order to avoid injury. Take all safety precautions necessary to avoid personal injury and property damage, which could result, for example, from an outbreak of fire.
7. ONLY use this device for its intended purpose.
8. FILL THE INNER POT to a maximum of two thirds of its capacity. Numerous dishes increase the volume when they are cooked, or bubble during the cooking process, and can therefore spill over the edge of the pot. Cooking with the lid on avoids splashes and possible burns that can result from bubbles bursting and splashing unprotected areas of skin.
9. Never use accessories that are not expressly recommended by the manufacturer, as they can lead to damage.
10. The device is equipped with a short power cord to reduce the risk of the cord becoming tangled or being tripped over.
11. **NEVER** plug the cable into a socket that is below the working surface. A trailing power cord is a potential hazard.



12. **Never** cover the opening in the lid from which the steam escapes or the ventilation slots on the back of the device.
13. **NEVER** use the device outdoors.
14. **NEVER** use the device if the power cord or plug is damaged. If the device malfunctions during operation, immediately pull the plug from the mains.
15. **NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE DEVICE YOURSELF.** Contact Customer Service (contact information can be found on the back of this manual).
16. **UNPLUG THE DEVICE** if you are no longer using it or want to clean it. Wait for the device to cool completely before adding or removing parts.
17. **NEVER** immerse the base unit or the hot air lid in water. If the device falls into or is accidentally immersed in water, pull the plug from the mains immediately! Under no circumstances should you touch the water if the device falls into it. The power cord and plug must never be immersed in water or other liquids, nor rinsed in water.
18. To reduce the risk of burns, only ever use replacement parts specifically recommended by the manufacturer.
19. **NEVER** place cookware or the inner pot on a hotplate when empty. This can damage the inner pot.
20. **NEVER** put the inner pot in the microwave or oven. This can cause electric sparks or a fire, and damage the appliance and cookware.
21. **NEVER** leave the appliance and the inner pot unattended. This will prevent potential injury to children and the risk of a fire breaking out.
22. **ALWAYS** supervise children when they are in the vicinity of the cookware and pots to prevent injuries.
23. **NEVER** handle the cookware and pots without pot holders or gloves, especially if you are using the inner pot in the appliance. Always use oven gloves, as the handles of the inner pot get very hot.
24. Be careful when using the glass lid. As with all glassware that is used for cooking, it can crack if it is exposed to sudden changes in temperature or if it falls or hits against a hard object.
25. If the glass lid is cracked, chipped or damaged in any way, **DO NOT REUSE** it.
26. **NEVER** attempt to repair any cookware that is damaged.
27. This product is only suitable for use in private households. It is **NOT** suitable for commercial use or camping activities.
28. **NEVER** use cooking sprays that contain aerosols. Such sprays settle on cookware and are difficult to remove afterwards, while reducing the effectiveness of the anti-stick coating.
29. This appliance is not suitable for deep-frying food. Extreme caution should be exercised when moving the device while it contains hot liquid or oil.
30. Use only the containers and parts supplied to avoid damage to the device.
31. Never place or pour food or liquids directly into the base unit.
32. Do not place any metal objects in or on the base unit. Metal can activate the induction plates. Never place your hands on the induction plates while they are hot. These store heat, and can cause burns.
33. Do not touch hot surfaces. Always use the handles and knobs.
34. Risk of electric shock. Only cook in removable containers. Always operate the base device with the inner pot inserted.
35. To switch off the device, first switch off with the corresponding switch and then pull the plug from the mains socket.
36. Oversized food or metal utensils/containers should not be placed in the appliance, as they can increase the risk of fire or electric shock.
37. If the device is covered with flammable material while it is in operation, this can result in a fire. This includes curtains, cloth items, and similar fabrics and objects. Do not place any objects on the device while it is in operation.
38. Never clean the device with a metal scouring pad. Particles can become detached from the scouring pad, which can increase the risk of electric shock when they come in contact with electrical parts.
39. Extreme caution is required when using containers made from materials other than metal or glass.
40. Do not place any of the following materials on top of or inside the appliance: paper, cardboard, plastic, or similar materials.
41. Only store accessories supplied with the device along with the device when you are not using it.
42. Press „Stop“ to turn off the device.

WARNING: Spilled food can cause severe burns.

WARNING: Always keep the power cord out of the reach of children.

WARNING: Never use the device in combination with an extension cord.

43. Before placing the appliance on your worktop or counter, refer to the recommendations of the worktop manufacturer. Some manufacturers recommend placing a trivet or other heat protection implement under the appliance in order to avoid damage to the work surface. In cases of uncertainty, we recommend using a trivet.
44. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
45. The appliance must not be immersed.

#### WARNING

- Only ever operate the device on a horizontal surface that is stable and non-flammable.

- This device has been developed for domestic use only. It is NOT suitable for commercial or retail applications.
- Always unplug the device after use.
- When the cooking time is up, the cooking process will stop and the fan will run for another 10 seconds to cool the appliance down.
- Allow the device to cool down for at least 30 minutes before attempting to clean or store it.
- Never let the cable hang over sharp edges.

**WARNING:** Avoid spillage on the connector.

**WARNING:** The heating element surface remains hot after use.

#### POWER SUPPLY

The device should be plugged into a dedicated and suitable socket. If multiple devices are plugged into the same outlet, the device may not function properly.

#### WARNING: WHEN USING THE POWER CORD,

plug it into an earthed 240V outlet and unplug all other devices from the same outlet. Plugging other devices into the same outlet can cause an electrical overload.

- Never forcibly pull the plug out of the socket.

#### Overheating protection

If the internal temperature control system fails, the overheat protection will trip, and the unit will cease to function. If this happens, immediately disconnect the power supply by pulling the plug from the mains. Wait until the device has cooled down completely before using it again or storing it.

#### BEFORE FIRST USE

1. Read all of the instructions, warning stickers, and labels.
2. Remove all packaging material, labels, stickers and the clear or bluish protective film. Do not remove the device type plate.
3. Rinse the inner pot with warm water and a mild detergent. NOTE: Only the inner pot, the grill plate and the glass lid are dishwasher-safe. Never immerse the base device in water or put it in the dishwasher.
4. Clean the base unit inside and outside by hand, using a clean, damp cloth.
5. Before using the device for the first time, it must be heated for a few minutes so that the protective oil film applied by the manufacturer can burn away. Once the burn-off cycle is complete, wipe the device with a damp cloth with warm soapy water and then dry it with a dishcloth.

#### Preparation

1. Always place the device on a horizontal and heat-resistant surface.
2. Select the appropriate cooking mode for your recipe.

#### A versatile device

The device has been designed to prepare a wide range of your favourite dishes. The tables provided with this manual and the recipe booklet will help you achieve great results. Please refer to this information for an appropriate time/temperature setting for the amount of food.

#### Recommendations and tips

Correct cooking utensils: To avoid scratching the surface coating, we recommend only using non-metallic cooking utensils with the device and its accessories. Do not cut or process the food with sharp cutting utensils such as forks, knives, pounders and whisks once it is in the appliance.

#### FIRST STEPS

NOTE: The inner pot must be inserted in the base unit to start the cooking cycle.

1. Choose a recipe and prepare it.
2. Insert the inner pot into the base unit as shown (see #5).
3. Place all ingredients in the inner pot.
4. Put on the lid, if necessary. NOTE: The hot air lid may only be used for hot air frying, grilling, baking and roasting. If you are using other cooking functions, you will need to raise the hot air lid, or remove it and use the glass lid. The hot air lid should not be closed if no hot air cooking function is selected.

#### Attaching the hot air lid (#2)

Place the hot air lid on the base unit and align the six contact pins of the hot air lid with the six contact openings of the cable harness of the base unit. The air fryer preset will only work if the cable connections are properly aligned. Do not turn the hot air fryer lid when closing.

The hot air lid cannot be closed (locked).

**NOTE:** Do not tilt or angle the lid when placing or removing it. The lid should be raised or lowered straight to ensure that the lid and base unit are properly connected.

#### Step by step

1. When the device is plugged in, you will hear a single beep.
2. The display will start to light up.
3. To select the cooking mode, turn the rotary knob to the right or left, and select the desired preset. The preset times and temperatures are displayed. To start the cooking process, press the Start button once.
4. Pre Heat function: Some cooking modes require heating. In this case, PRE HEAT appears on the display. Depending on the selected cooking mode, the timer will only start when the desired cooking temperature has been achieved.
5. If the cooking time is exceeded, the device switches to the heat maintaining mode in most cooking modes.

#### Using the digital control panel (#4)

TO START: Plug the power cord into the mains.

The digital LED display lights up and displays "0".

1. Selection of a preset cooking mode: 12 preset cooking modes are available: Air Fry (hot air frying), Slow Cook (slow cooking), Steam (steaming), Sauté (sautéing), Grill (grilling), Bake (baking), Roast (roasting), Rice (cooking rice), Simmer (braising), Sous Vide (sous vide), Fry (oil frying) and Keep Warm (keeping warm). To select the cooking mode, turn the knob (A) to the right or left. The knob is very sensitive, try to turn it as slowly as possible. A beep sounds with each turn. The selected mode switches the digital LED display (B) on. The time preset and the temperature are displayed. Press the start button once, the cooking process begins.
2. Time button (TIME): The cooking time can be adjusted for some cooking processes. Press the Time button and turn the rotary knob to the desired setting. The time can be changed during the cooking process.

3. Temperature button (TEMP): The cooking temperature can be adjusted for some cooking processes. Press the temperature button and turn the rotary knob to the desired setting. The temperature can be adjusted during the cooking process.
4. Delay start: Numerous presets are equipped with a delay start function, so that the cooking process can be started at a later time.
5. Start button: Press the start button to start the process.
6. Stop button (Stop): Interrupts the cooking process immediately.
7. Keep warm (keep warm function): This preset is primarily used to keep food warm until it is served. You can set the amount of time to keep the food warm by pressing the keep warm button and turning the knob to the desired time. The glass lid must be used for keeping warm.

**IMPORTANT: SOME PROGRAMMES HAVE A HEATING TIME. PRE HEAT APPEARS ON THE DISPLAY. AS SOON AS THE HEATING PROCESS IS FINISHED, THE DISPLAY SHOWS ADD FOOD. AFTER LOADING THE FOOD, PRESS THE START BUTTON TO START THE DESIRED PROGRAMME. FOR ALL PROGRAMMES WITH A GLASS LID, THE DISPLAY SHOWS A CIRCULAR MOVEMENT AS SOON AS THE START BUTTON IS PRESSED.**

#### EXPLANATION OF THE DEFAULT SETTINGS FOR THE COOKING MODES PRESENT

COOKING MODE PRESET	LID	FUNCTION
Air Fry	Hot air lid	Air-fry your favorite foods instead of frying them in oil. Ideal for chicken, french fries, mozzarella sticks and other dishes. To use the dehydration function, which is available under the hot air frying preset, you must set the cooking temperature from 38°C to 98°C. After this, you are able to set a cooking time between one and ten hours. The timer starts immediately and there is no preheating with Air Fry.
Slow Cook	Glass cover	Cook food slowly at low temperatures. The maximum temperature should be 96°C.
Steam	Glass cover	For steam-cooking dishes. A small amount of water is brought to the boil to create steam. The best results are achieved using a pan insert (small grate) and the glass lid.
Sauté	Glass cover	Heats the inner pot for use as a frying pan. The timer starts immediately; there is no pre-heating for Sauté.
Grill	Hot air lid	For grilling food. Heats the grill plate to the maximum temperature (190°C). After pressing the start button, the heating time begins - Pre Heat appears on the display. As soon as the heating process is finished, ADD FOOD appears on the display. Insert the desired quantity and press the start button again. The grilling process begins.
Bake	Hot air lid	Use for baking. After pressing the start button, the heating time begins - Pre Heat appears on the display. As soon as the heating process is finished, ADD FOOD appears on the display. Insert the desired quantity and press the start button again. The baking process begins.
Roast	Hot air lid	For cooking meat and fish in one piece or vegetables: the hot air circulates evenly over the surface of the food during the cooking process. After pressing the start button, the heating time begins - Pre Heat appears on the display. As soon as the heating process is finished, ADD FOOD appears on the display. Insert the desired quantity and press the start button again. The roasting process begins.
Rice	Glass cover	If "Rice" is preset, the display shows a rotating symbol. The timer does not work in the "Rice" preset, as the cooking time changes depending on the amount of rice. The appliance switches to keep warm mode when the cooking cycle is complete.
Simmer	Glass cover	Gently simmer the food at a low temperature below boiling point.
Sous vide	Glass cover	Temperature controlled water cooking.
Fry	Glass cover	Fry food with oil. The device is not suitable for deep-frying. Never fill the pan with more than 2.5 cm of oil. Set the timer to the desired cooking level.
Keep warm	Glass cover	Cook food at low temperatures for long periods of time. Suitable for sauces and for the slow-cooking of liquids.

**NOTE: SEE THE "COOKING GUIDELINES & TIPS" SECTION FOR MORE INFORMATION.**

#### Customization of the cooking process

As you become more familiar with the device, you can tweak the settings to suit your individual tastes. You can set the cooking time and temperature, set the delay start and create manual presets. See the section „Cooking recommendations and tips“.

#### COOKING RECOMMENDATIONS AND TIPS

The times and temperatures in this table show the standard basic settings of the device. Once you are familiar with the controls of the device, you can fine-tune it to your liking.

NOTE: The Cook, Simmer and Sous Vide presets often require manual input of time and temperature settings.

Preset	Standard temperature	Standard time	Temperature range	Time range
Air Fry (or dehydrate)	190 °C	18 mins	38 °C -200 °C / 5	1 - 59 mins./1 min (1 min. - 10 hrs/5 min)
Slow Cook	90 °C	4 hrs	88 °C - 99 °C / 1	1 - 12 hrs/ 30 min.
Steam Cook	100 °C	30 mins	-	1 - 59 mins / 1min.
Sauté	177 °C	35 mins	121 °C -190 °C / 5	1 - 59 mins / 1min.
Grill	177 °C	30 mins	121 °C -200 °C /5	1 - 59 mins / 1min.
Bake	163 °C	35 mins	121 °C - 200 °C / 5	10 mins - 2 hrs/ 5 mins
Roast	177 °C	45 mins	121 °C - 200 °C / 5	-
Rice	-	45 mins	-	-

Simmer	96 °C	30 mins	88°C – 100 °C / 1	1 - 59 mins / 1 min 1 Min. - 2 hrs / 5 mins
Sous vide	60 °C	4 hrs	43 °C – 90 °C / 5	10 Min. - 12 hrs / 5 mins.
Fry	190 °C	45 mins	121 °C – 190 °C / 5	1 – 59 mins. / 1 min.
Keep Warm	71 °C	2 hrs	-	1 - 8 hrs / 10 mins

#### Table for meat core temperatures

Use this chart and a thermometer to make sure that meat, poultry, fish, and other cooked foods reach the correct core temperature required for safe cooking.

FOOD	TIME	CORE TEMPERATURE*
Beef and veal	Minced meat	60°C
	Steaks, ribs: pink	56°C
	Steaks, roasts: rare	52°C
Chicken and Turkey	Breast	74°C
	Minced meat, stuffing	74°C
	Complete: thighs, wings	74°C
Fish and seafood	Of any kind	63°C
Lamb	Minced meat	71°C
	Steaks, ribs: pink	60°C
	Steaks, roasts: rare	54°C
Pork	Chops, minced meat, ribs, roasts	71°C
	Fried ham, single piece	60°C

#### RECOMMENDATIONS: AIR FRYING (#2)

NOTE: Observe these settings and recommendations. Since ingredients can differ in origin, size, shape and manufacture, we cannot guarantee the best setting for achieving the desired cooking results.

FOODSTUFF	QUANTITY	SHAKE	TEMP	Cooking time (adjustable range) Increase	Comments
Thin frozen fries	300g	YES	200 °C	15-16 mins (1 min)	-
Thick frozen fries	300g	YES	200 °C	15-20 mins (1 min)	
Homemade fries	300g	YES	200 °C	10-16 mins (1 min)	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	300g	YES	180 °C	18-22 mins (1 min)	Add ½ tablespoon of oil
Potato pancakes / Hash browns	240g	YES	180 °C	15-18 mins (1 min)	
Steak	60 g - 270 g		180 °C	8-12 mins (1 min)	
Pork chops	60 g - 270 g		180 °C	10-14 mins (1 min)	
Hamburger	60 g - 270 g		180 °C	7-14 mins (1 min)	
Puff pastry sausage rolls	60 g - 270 g		200 °C	13-15 mins (1 min)	
Chicken legs	60 g - 270 g		180 °C	18-22 mins (1 min)	
Chicken breast	60 g - 270 g		180 °C	10-15 mins (1 min)	
Spring rolls	60 g - 180 g	YES	200 °C	15-20 mins (1 min)	Frozen goods
Chicken Nuggets	60 g - 270 g	YES	200 °C	10-15 mins (1 min)	Frozen goods
Fish Fingers	60 g - 270 g		200 °C	6-10 mins (1 min)	Frozen goods
Mozzarella Sticks	60 g - 270 g		180 °C	8-10 mins (1 min)	Frozen goods
Cake	300 g		160 °C	20-25 mins (1 min)	
Quiche	360 g		180 °C	20-22 mins (1 min)	
Muffins	300 g		200 °C	15-18 mins (1 min)	Use a baking tray
Sweet snacks	360 g		160 °C	8-10 mins (1 min)	Use grill plate

#### SOUS VIDE (#3)

What is Sous vide?

The Sous vide cooking method is based on preparing food that is cooked in a vacuum bag at a low temperature in water. Sous vide enables optimal control of the cooking process and allows food to be cooked evenly. The Sous vide method makes it possible to achieve the perfect cooking level and to maintain it for much longer; a capability not possible with conventional cooking methods.

#### The Sous vide cooking cycle

1. Place the inner pot in the device and fill it with water. Turn the rotary knob to Sous vide.
2. Set the cooking time and the desired temperature, and press the Start button to confirm.
3. Cover the pot with the glass lid.



- The device will beep when the water reaches the desired temperature. Place the vacuum bag(s) in the water. The timer will start when the water reaches the desired temperature, and will beep when the time is up.

**CAUTION:** Hot vacuum bags should be removed with plastic tongs to avoid damaging the bag and being burned by hot water. Always use oven gloves.

#### TIP

When using the Sous vide function, the timer will only start when the desired water temperature has been reached. It can take up to 30 minutes to achieve the desired cooking level.

#### What are the basic steps?

- The food must be placed in a plastic or vacuum bag that must be sealed.
- Do not immerse the bags in the water until it has reached the desired temperature.
- Allow the food to cook for at least the amount of time specified in the recipe.
- Then carefully remove each bag from the water.

**NOTE:** Meat, poultry and fish can be sautéed in a hot pan immediately before serving to give a crispy edge.

#### Use a glass lid when using the Sous vide method (#3)

#### SOUS VIDE RECOMMENDATIONS

Times may vary depending on the size of the portion.

Food	Temperature	Time	Cooking tips
<b>Beef</b>			
Done	53 °C	1 hr 15 mins	Fry with butter in a heated frying pan
Medium	58 °C	1 hr 15 mins	Fry with butter in a heated frying pan
Rare	60 °C	1 hr 15 mins	Fry with butter in a heated frying pan
Medium-rare	65 °C	1 hr 15 mins	Fry with butter in a heated frying pan
Well done	70 °C	1 hr 15 mins	Fry with butter in a heated frying pan
Braised ribs (rare)	60 °C	6-14 hrs	Fry all over and cut thinly
<b>Pork</b>			
Roast	68 °C	3 hrs	Fry with butter in a heated frying pan
Chops (rare)	63 °C	1 hr	Fry with butter in a heated frying pan
Chops (well done)	70 °C	1 hr	Fry with butter in a heated frying pan
<b>Poultry</b>			
Chicken breast	65 °C	1 hr	Fry with butter in a heated frying pan
Dark meat	73 °C	1 hr	Fry with butter in a heated frying pan
<b>Fish</b>			
Fillet or steak	53 °C	45 mins	Fry with butter in a heated frying pan
<b>Eggs</b>			
Poached	65 °C	1 hr	Serve on toasted bread or a muffin
<b>Vegetables</b>			
Green vegetables	83 °C	5-20 mins	Garnish with olive oil, salt and nuts, and stir
Root vegetables	83 °C	1.5-3 hrs	Cut or garnish with butter and herbs, and stir

#### Rice

- Place the inner pot inside the device.
- Add water, rice, salt and oil.
- Turn the rotary knob to "Rice".
- Press the Start button to confirm. Cover the pot with the glass lid.
- „Rice“ is shown on the display and the rotating symbol will turn during the cooking process.

#### Proportions for long grain white rice

Combine 1½ cups of liquid and 1 cup of rice; this makes about 2 cups of rice, or enough for 4 (½ cup) servings.

#### Proportions for whole grain rice

Combine 2 cups of liquid and 1 cup of rice; this makes about 2 cups of rice, or enough for 4 (½ cup) servings.

#### Tips

- Smaller-sized ingredients or pieces of food tend to take less time to cook than larger ones.
- Larger quantities of food require a longer cooking process than smaller quantities.
- Stir small foods in the middle of the cooking process, to make sure all pieces are cooked evenly.
- Adding some vegetable oil to fresh potatoes is recommended for a crispier result. If you are adding oil, do so before cooking, and sprinkle a small amount over the potatoes.
- Snacks that are normally cooked in the oven can also be roasted on this grill.
- Use ready-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made dough requires a shorter cooking time than homemade dough.
- You can also use the device to reheat food. Simply set the temperature to the desired value.

### Shake/Turn (for hot air frying)

To guarantee even cooking, some foods need to be shaken or turned during the cooking process. Remove the inner pot from the device. Shake and turn the contents carefully, before returning the inner pot to the appliance to continue the cooking process.

**CAUTION:** The inner pot is hot. Wear oven gloves when performing this procedure.

1. Place the inner pot on a heat-resistant surface.
2. Shake the ingredients in the inner pot.
3. Put the inner pot back in the device.

### Slow Cook tips

When using this function, the timer will only start when the desired water temperature has been reached. It can take up to 30 minutes to achieve the desired cooking level. Tip: Fill with warmer water right away.

### Troubleshooting

#### DISPLAY WITH ERROR INDICATION

NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE DEVICE YOURSELF. Contact customer service if you have any further queries.

NOTE: E6 This error can occur if there is not enough liquid inside the inner pot. The error code E6 is shown on the device display. Switch the device off and then on again, add more liquid, or turn the temperature setting to a lower value.

Problem	Possible cause	Solution
The device is not working.	The device is not plugged in.	Plug the power cord into the mains.
	You cannot turn on the appliance by setting the cooking time and temperature.	Select a time and temperature. Press the Start button, and the cooking process will begin.
The food is not cooked.	The inner pot is overfilled.	Use smaller amounts for a more even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature and continue cooking.
The food is not fried evenly.	In order to guarantee even frying, certain foods have to be shaken during the cooking process.	See the section "Shake/Turn (for hot air frying)".
White smoke is emitted.	Too much oil is being used.	Wipe off any excess oil.
	The basket contains fat residues from previous cooking processes.	Clean the basket after each use.
The fries are not evenly fried.	The potatoes are not cooked properly.	Follow the recipe and the preparation instructions.
	The fries are not cut evenly.	Cut fries into thinner sticks or make the existing ones smaller.
	The fries are clumped together.	Spread the fries out better, or fry them in smaller batches.
	The potatoes were not rinsed properly during preparation.	Pat them dry to remove excess starch.
The fries are not crisped.	The fries have too high a water content when raw.	Allow the fries to dry sufficiently before adding the oil. Cut them smaller longitudinally. Try adding a little oil.
Display indication	E1 - Base temperature sensor defective	Contact our customer service
	E2 - Short circuit in the base temperature sensor	
	E3 - Dry cooking as a result of an empty inner pot	
	E5 - Short circuit in the temperature sensor	
	E6 - Overheating	
	E7 - Temperature sensor defective	
	LID - Incorrect lid	Place the other lid on the device
POT - Inner pot not inserted. You must insert the inner pot.	Insert the inner pot.	

### Frequently asked questions

#### Can I use any type of pan in the appliance?

No, you may only use the inner pot that is supplied with the device.

#### Does the appliance become hot when you cook?

The appliance heats up when cooking and stays hot for a while after use, until it has cooled down. Avoid touching the device with bare hands during and after use. Always use oven gloves or a cloth when adding or removing food or touching parts of the appliance while it is in use or cooling down.

### Cleaning and storage

#### Easy maintenance

#### BE SURE TO LET THE APPLIANCE COOL DOWN AND UNPLUG IT FROM THE WALL SOCKET BEFORE CLEANING.

- When cleaning the inner pot, make sure it cools down completely before washing. Never immerse the hot cooking pot in water, as this could permanently deform it.
- Cleaning the inner pot is quick and simple. Wash in hot water with a mild detergent or washing-up liquid after each use. Rinse it thoroughly and immediately dry it off with a kitchen towel. If food residues remain, fill the pot with hot water and washing up liquid, and allow the residues to soak until the water is lukewarm, then use a sponge or soft cloth to remove the remaining food residue.
- Do not use wire wool or other metal abrasive pads. These can irreversibly scratch the coating.
- To keep the appliance clean, wipe away the enclosure with damp cloth and then dry it with a clean, dry cloth. Never immerse the main body of the appliance in water for cleaning!

- To protect against electric shock, **DO NOT** immerse the main parts of the appliance, cord, or plug in water or other liquids.
- Make sure the device is properly cleaned before storing it in a dry place.

#### Removal of stubborn residues

If foodstuffs burn on the cooking surface, stubborn black residues can be left behind. If the residues cannot be removed with the usual cleaning method, soak in hot water and add a little citrus-free washing-up liquid, and leave for 15 minutes. Wait until the water is lukewarm before you empty it, and then rinse the pot. Then use a plastic spatula or a non-abrasive sponge to remove the residue. Repeat this process if necessary.

#### Dishwasher safe

Only the inner pot and the glass lid are dishwasher-safe. Although these utensils can be cleaned in the dishwasher, we still recommend cleaning them by hand. This increases the service life of the saucepans and reduces visible wear and tear. When cleaning using a dishwasher, please note the following:

- Always be careful when handling the dishes. Other dishes and cutlery can scratch the surface of the inner pot.
- Remove the coarsest dirt from any dishes and cutlery that you put in. These residues can have an abrasive effect on non-stick coatings.
- We always recommend using detergent that is free from citrus extracts.
- Regular cleaning in the dishwasher can scratch the surface.
- NEVER use white spirit to clean, as it could damage the exterior of the housing and the display.
- DO NOT use or store flammable, acidic or alkaline materials or substances in the vicinity of the device, as these can reduce the usable life of the device or are even capable of causing deflagration (fire) when the device is operated.
- DO NOT stack heavy objects on top of the device. Excessive weight can damage the device
- To protect yourself from the risk of electric shock, NEVER submerge the device or cable in water or any other liquid.

#### Technical data

220-240V ~ 50/60Hz 1450W



Safety class I



This product complies with the European directives.



Food Safe

Made in China

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** Lorsque vous utilisez des appareils électroniques, observez toujours les mesures de sécurité élémentaires.

1. Merci de lire attentivement les présentes consignes d'utilisation pour éviter les blessures.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités sensorielles, mentales ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si celles-ci sont supervisées ou si elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés. Tenir l'appareil et le câble électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. **INSTALLEZ TOUJOURS L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE RÉSISTANTE À LA CHALEUR.** L'appareil a été conçu pour être installé sur les plans de travail de cuisine. Ne JAMAIS l'installer ni l'utiliser sur des surfaces instables. Ne placez JAMAIS l'appareil de base à proximité de sources de gaz brûlantes ni de brûleurs électriques et ne le mettez jamais dans un four chaud. N'installez JAMAIS l'appareil dans une pièce étroite ni en-dessous de placards muraux bas. Veillez toujours à une place et une ventilation suffisantes pour éviter les dommages pouvant apparaître à la suite d'un développement trop important de vapeur lors de la cuisson. N'utilisez JAMAIS l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que les serviettes et mouchoirs en papier, les rideaux ou les assiettes en cartons. Veillez à ce que le câble électrique ne pende pas sur la table ni sur le plan de travail et n'entre pas en contact avec les surfaces brûlantes.
4. Faites preuve de PRUDENCE lorsque vous déplacez la casserole intérieure pendant ou après le processus de cuisson.
5. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous saisissez la casserole intérieure pendant la préparation. Ne poser la casserole intérieure que sur des surfaces résistantes à la chaleur quand elle n'est pas dans la base de l'appareil.
6. **ATTENTION, SURFACES BRÛLANTES :** cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Pour éviter les blessures, ne touchez jamais ses surfaces chauffantes pendant son utilisation. Prenez les mesures de sécurité nécessaires pour éviter les blessures et les dégâts matériels qui pourraient par exemple être provoqués par une déclaration d'incendie.
7. Employez cet appareil **UNIQUEMENT** en accord avec l'utilisation conforme.
8. **REMPLISSEZ LA CASSEROLE INTÉRIEURE** jusqu'aux deux tiers de sa capacité maximum. De nombreux aliments augmentent de volume projettent du liquide qui peut déborder du bord de la casserole pendant la cuisson. La préparation avec le couvercle en place sur la casserole permet d'éviter les projections et les éventuelles brûlures provoquées par l'éclatement de bulles qui atteignent alors les parties non protégées de la peau.

9. N'utilisez jamais d'accessoire qui n'a pas été explicitement recommandé par le fabricant étant donné qu'il pourrait provoquer des dommages.
10. L'appareil est équipé d'un câble électrique court pour réduire les risques qu'il s'accroche quelque part ou que quelqu'un se prenne les pieds dedans.
11. Ne branchez JAMAIS l'appareil à une prise qui se trouve en-dessous du plan de travail de la cuisine. Un câble d'alimentation qui pend constitue un danger potentiel.
12. Ne couvrez jamais l'ouverture du couvercle par laquelle la vapeur s'échappe ni les fentes d'aération se trouvant au dos de l'appareil.
13. N'utilisez JAMAIS l'appareil en plein air.
14. N'utilisez JAMAIS l'appareil si son câble électrique ou sa fiche sont endommagés. Si l'appareil présente des dysfonctionnements pendant l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche de l'alimentation de la prise de courant.
15. N'ESSAYEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL. Contactez le SAV (vous trouverez ses coordonnées au dos du présent mode d'emploi).
16. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL quand vous ne l'utilisez plus ou quand vous voulez le nettoyer. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de retirer des pièces ou d'en ajouter.
17. Ne plongez JAMAIS l'appareil de base ni le couvercle à air chaud dans l'eau. Si l'appareil tombe ou est immergé dans l'eau par inadvertance, débranchez immédiatement le câble électrique de la prise de courant ! Ne touchez en aucun cas le liquide si l'appareil branché tombe dans l'eau. Le câble électrique et la fiche ne doivent pas être plongés dans l'eau ni dans tout autre liquide ni être lavés à l'eau.
18. Afin de réduire les risques de brûlures, n'utilisez que des pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant.
19. Ne placez JAMAIS l'équipement de cuisine ni la casserole intérieure sans contenu sur une plaque chauffée. La casserole intérieure pourrait alors être endommagée.
20. Ne mettez JAMAIS la casserole intérieure au micro-ondes ni au four. Des étincelles électroniques pourraient alors apparaître ou un feu pourrait se déclarer et endommager l'appareil et les ustensiles.
21. Ne laissez JAMAIS l'appareil et la casserole intérieure sans surveillance. Vous évitez ainsi les risques de blessure éventuels des enfants et d'incendie.
22. Les enfants doivent TOUJOURS être surveillés quand ils se tiennent à proximité d'appareils de cuisson et de casseroles pour éviter les blessures.
23. N'utilisez JAMAIS l'équipement de cuisine ni les casseroles sans maniques ni gants en particulier quand vous utilisez la casserole intérieure dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisson, en effet les poignées de la casserole intérieure deviennent très chaudes.
24. Soyez prudent lors de l'utilisation du couvercle en verre. Tous les ustensiles en verre utilisés en cuisine peuvent se fissurer s'ils sont exposés à des changements brutaux de température ou s'ils entrent en contact avec un objet dur ou tombent.
25. Si le couvercle en verre présente des fissures, des éclats de verre ou toute autre détérioration, vous ne devez EN AUCUN CAS L'UTILISER.
26. N'essayez JAMAIS de réparer l'équipement de cuisine s'il présente des dommages.
27. Ce produit ne convient qu'à l'utilisation domestique dans le domaine privé. Il ne convient PAS aux utilisations commerciales ni aux activités de camping.
28. N'utilisez JAMAIS de sprays de cuisine qui contiennent des aérosols. Ces sprays se déposent sur les ustensiles et sont ensuite difficiles à éliminer et réduisent parallèlement l'efficacité du revêtement anti-adhésif.
29. L'appareil ne convient pas aux fortes fritures d'aliments. Observez la plus grande prudence lorsque vous déplacez l'appareil quand il contient un liquide ou de l'huile brûlant.
30. N'utilisez que les récipients et les pièces fournis pour éviter d'endommager l'appareil.
31. Ne placez et ne videz jamais d'aliments ni de liquides directement dans l'appareil de base.
32. Ne mettez aucun objet métallique dans ni sur l'appareil de base. Le métal peut activer les plaques à induction. Ne mettez jamais les mains sur les plaques à inductions quand elles sont chaudes. Celles-ci accumulent la chaleur et peuvent ainsi provoquer des brûlures.
33. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez toujours les poignées et les boutons.
34. Risque de décharge électrique. Ne cuisinez que dans des récipients amovibles. Utilisez toujours l'appareil de base avec sa casserole intérieure en place.
35. Pour éteindre l'appareil, éteignez-le tout d'abord au moyen de l'interrupteur correspondant puis débranchez la fiche de la prise de courant.
36. Les produits alimentaires surdimensionnés ou les ustensiles/récipients en métal ne doivent pas être introduits dans l'appareil étant donné qu'ils ont le potentiel d'augmenter les risques d'incendie ou de décharge électrique.
37. Un incendie peut se déclarer quand l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable alors qu'il est en service. On compte parmi ceux-ci entre autres les rideaux, les torchons et textiles et objets similaires. Ne placez aucun objet dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
38. Ne nettoyez jamais l'appareil avec une éponge à récurer en métal. Ces particules peuvent se détacher de cette éponge qui peuvent alors augmenter le risque d'une décharge électrique en contact avec les pièces électriques.
39. Observez la plus grande prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
40. Ne posez aucun des matériaux suivants sur ou dans l'appareil : papier, carton, plastique et autres matières similaires.



41. Ne conservez l'appareil qu'avec les accessoires fournis dedans quand vous ne l'utilisez pas.

42. Appuyez sur « Stop » pour éteindre l'appareil.

AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves.

AVERTISSEMENT : tenez toujours le câble électrique hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais de câble de rallonge.

43. Avant de poser l'appareil sur votre plan de travail ou le comptoir, observez les recommandations du fabricant de l'appareil. Certains fabricants recommandent un sous-plat ou une autre protection contre la chaleur sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface de travail. Dans le doute, nous vous recommandons d'utiliser un sous-plat adapté à une casserole

44. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance distinct.

45. Cet appareil ne doit pas être immergé.

## AVERTISSEMENT

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable et non inflammable.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'utilisation dans le domaine domestique. Il ne convient PAS aux utilisations commerciales ni aux exploitations dans des magasins.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Une fois que la durée est écoulée, la cuisson s'arrête et le ventilateur continue encore de tourner pendant 10 secondes pour refroidir l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez pas le câble pendre sur un bord coupant.

**ATTENTION** : Éviter de renverser des liquides sur le connecteur.

**ATTENTION** : La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être branché à une prise électrique adaptée prévue à cet effet. Si plusieurs appareils sont branchés sur la même prise de courant, il est possible que l'appareil ne fonctionne pas.

## AVERTISSEMENT : LORS DE L'UTILISATION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE

Branchez la fiche du câble électrique à une prise de courant de 240 V et débranchez tous les autres appareils de cette prise. Si vous branchez d'autres appareils à la même prise, cela peut entraîner une surcharge.

- Ne débranchez jamais la fiche de la prise avec violence.

## PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Si le système de commande de la température interne tombe en panne, la protection contre la surchauffe se déclenche et l'appareil ne fonctionne pas. Si ce cas se produit, couper immédiatement l'alimentation électrique en débranchant le câble. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le remettre en service ou de le ranger.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez l'intégralité du mode d'emploi, tous les autocollants d'avertissement et toutes les étiquettes.
2. Retirez l'intégralité du matériel d'emballage, les étiquettes, les autocollants et le film protecteur en plastique transparent ou bleu. N'enlevez pas la plaque signalétique de l'appareil.
3. Lavez la casserole intérieure avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. REMARQUE : seuls la casserole intérieure, plaque de gril et le couvercle en verre passent au lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de base à la main et utilisez pour cela un chiffon propre humide.
5. Avant la première utilisation, l'appareil doit chauffer pendant quelques minutes pour permettre au film d'huile protecteur appliqué par le fabricant de brûler. Nettoyez l'appareil avec un chiffon chaud imbibé de lessive et essuyez-le avec un torchon une fois le cycle de combustion terminé.

## Préparation

1. Installez toujours l'appareil sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez le mode de cuisson de votre recette.

## Un appareil polyvalent

Cet appareil a été créé pour préparer un grand nombre de vos plats préférés. Les tableaux livrés en même temps que ce manuel et le livret de recettes vous aident à obtenir d'excellents résultats. Merci de prendre ces informations en compte pour un réglage de la durée/de la température adapté à la quantité d'aliments.

## Recommandations et astuces

Des ustensiles adaptés : pour éviter de rayer le revêtement de la surface, nous recommandons de n'utiliser que des ustensiles de cuisine non métalliques avec l'appareil et ses accessoires. Ne découpez et ne préparez pas les aliments dans l'appareil avec des ustensiles de coupes aiguisés tels que des fourchettes, des couteaux, des pilons et des fouets.

## CONSIGNES D'UTILISATION

### PREMIÈRES ÉTAPES

REMARQUE : la casserole intérieure doit être en place dans l'appareil de base pour démarrer le cycle de cuisson.

1. Choisissez une recette et préparez-la.
2. Insérez la casserole intérieure dans l'appareil de base comme indiqué sur l'illustration (voir #5).
3. Ajoutez tous les aliments dans la casserole intérieure.

- Mettez le couvercle en place si nécessaire. **REMARQUE** : le couvercle à air chaud ne doit être utilisé que pour la friture à air chaud, les grillades, la cuisson de pâtes à pain et à gâteaux et les rôtis. Si vous utilisez une autre fonction, vous devez mettre le couvercle à air chaud à l'horizontale ou l'enlever et utiliser le couvercle en verre. Il n'est pas possible de fermer le couvercle à air chaud si la fonction de cuisson à air chaud n'a pas été sélectionnée.

### Mettre le couvercle à air chaud en place (#2)

Mettez le couvercle à air chaud en place sur l'appareil de base et alignez ses six tiges de contact avec les six ouvertures de contact du faisceau de câbles de l'appareil de base. Le réglage de la friture à air chaud ne fonctionne que quand les raccords des câbles sont correctement alignés. Ne faites pas tourner le couvercle de la friture à air chaud pendant la fermeture.

Le couvercle à air chaud ne peut pas être verrouillé (bloqué).

**REMARQUE** : ne basculez pas et n'inclinez pas le couvercle quand vous le mettez en place ou quand vous l'enlevez. Le couvercle doit être soulevé ou abaissé droit pour assurer son bon raccord avec l'appareil de base.

### Étape par étape

- Une fois l'appareil branché, un signal sonore unique retentit.
- L'écran commence à s'éclaircir.
- Pour sélectionner le mode de cuisson, faire pivoter le bouton rotatif vers la droite ou vers la gauche et choisir le réglage désiré. La durée et la température réglées sont alors affichées. Appuyer une fois sur la touche Démarrage pour commencer l'opération de cuisson.
- Fonction Pre Heat : certains modes de cuisson nécessitent un préchauffage. Dans ce cas, l'écran affiche PRE HEAT. En fonction du mode de préparation sélectionné, la minuterie ne commence à tourner que lorsque la température de cuisson désirée est atteinte.
- Une fois que la durée de cuisson est dépassée, l'appareil passe au mode de maintien de la chaleur à la plupart des modes de préparation.

### Utilisation du panneau de commande numérique (#4)

POUR COMMENCER : branchez le câble d'alimentation à une prise de courant murale.

L'écran numérique à LED est allumé et affiche « 0 ».

- Sélection d'un mode de cuisson prédéfini : 12 modes de cuisson prédéfinis sont disponibles : fAir Fry (frir à l'air chaud), Slow Cook (mijoter), Steam (cuire à la vapeur), Sauté (sauter), Grill (griller), Bake (cuire des pâtes à pain ou à gâteaux), Roast (rôtir), Rice (cuire le riz), Simmer (cuire à l'étouffée), Sous Vide (cuire sous vide), Fry (frir à l'huile) et Keep Warm (maintenir chaud). Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le bouton rotatif (A) vers la droite ou vers la gauche. Le bouton rotatif réagit de manière très sensible, essayez de le tourner le plus lentement possible. Un bip sonore retentit à chaque rotation. Le mode sélectionné s'allume l'écran numérique à LED (B). Le pré-réglage de la durée et la température s'affichent. Appuyez une fois sur le bouton de démarrage, la cuisson commence.
- Touche de minuterie (TIME) : la durée de la cuisson peut être adaptée pour certaines opérations de cuisson. Appuyez sur la touche Minuterie et faites tourner le bouton rotatif pour le placer sur le réglage désiré. La durée peut être modifiée pendant la cuisson.
- Touche de température (TEMP) : la température de la cuisson peut être adaptée pour certaines opérations de cuisson. Appuyez sur la touche Température et faites tourner le bouton rotatif pour le placer sur le réglage désiré. La température peut être modifiée pendant la cuisson.
- Démarrage de la présélection : un grand nombre de présélections sont dotées d'une fonction de démarrage de la présélection permettant de commencer la cuisson à un moment ultérieur.
- Touche de démarrage (Start) : appuyez sur la touche de démarrage pour commencer l'opération.
- Touche d'arrêt (Stop) : interrompt immédiatement l'opération de cuisson.
- Keep Warm (Fonction de maintien de la chaleur) : la plupart des réglages préalables maintiennent les aliments à température jusqu'à ce qu'ils soient servis. Vous pouvez régler la durée pour maintenir les aliments chauds en appuyant sur la touche de maintien de la chaleur et en tournant le bouton rotatif pour le placer sur la durée désirée. Pour le maintien au chaud, il faut utiliser le couvercle en verre.

### EXPLICATION DES RÉGLAGES PRÉALABLES DES MODES DE CUISSON DISPONIBLES

**IMPORTANT** : Certains programmes ont un temps de préchauffage. L'écran affiche PRE HEAT. Dès que le processus de chauffage est terminé, l'écran affiche ADD FOOD. Après avoir placé les aliments, appuyer sur la touche Start pour lancer le programme souhaité.

Pour tous les programmes avec couvercle en verre, l'écran affiche un mouvement circulaire dès que l'on appuie sur la touche Start.

RÉGLAGE DU MODE DE CUISSON	COUVERCLE	FONCTION
Air Fry (frir à l'air chaud)	Couvercle à air chaud	Faites frir vos plats préférés à l'air chaud au lieu de l'huile. L'idéal pour le poulet, les frites, les bâtonnets de mozzarella et d'autres plats. Pour utiliser la fonction de déshydratation disponible parmi les réglages de la friture à l'air chaud, vous devez régler la température de cuisson entre 38° C et 98 °C. Vous pouvez à présent régler une durée de cuisson comprise entre une et dix heures. La minuterie démarre immédiatement et il n'y a pas de préchauffage avec Air Fry.
Slow Cook (mijoter)	Couvercle en verre	Cuit les aliments lentement à faibles températures. La température maximale doit être de 99 °C.
Steam (cuire à la vapeur)	Couvercle en verre	Pour cuire les plats à la vapeur. Une faible quantité d'eau est portée à ébullition pour générer de la vapeur. On obtient les meilleurs résultats en utilisant un élément au fond de la casserole (petite grille) et le couvercle en verre.
Sauté (sauter)	Couvercle en verre	Chauffe la casserole intérieure pour permettre de l'utiliser comme poêle à frir. Le minuteur démarre immédiatement et il n'y a pas de préchauffage sur le Sauté.
Grill (griller)	Couvercle à air chaud	Pour griller des aliments. Chauffe la plancha à la température maximale (190 °C). Après avoir appuyé sur le bouton Start, le temps de chauffe commence - Pre Heat apparaît sur l'écran. Dès que le processus de chauffage est terminé, ADD FOOD apparaît sur l'écran. Introduire la quantité souhaitée et appuyer à nouveau sur la touche Start. La cuisson commence.
Bake (cuire des pâtes à gâteaux et à pain)	Couvercle à air chaud	L'utiliser pour cuire des pâtes à gâteaux et à pain. Après avoir appuyé sur le bouton Start, le temps de chauffe commence - Pre Heat apparaît sur l'écran. Dès que le processus de chauffage est terminé, ADD FOOD apparaît sur l'écran. Introduire la quantité souhaitée et appuyer à nouveau sur la touche Start. La cuisson commence.

Roast (rôtir)	Couvercle à air chaud	Pour cuire la viande et le poisson en une pièce ou les légumes, l'air chaud circule alors de manière homogène sur la surface des aliments pendant la cuisson. Après avoir appuyé sur le bouton Start, le temps de chauffe commence - Pre Heat apparaît sur l'écran. Dès que le processus de chauffage est terminé, ADD FOOD apparaît sur l'écran. Introduire la quantité souhaitée et appuyer à nouveau sur la touche Start. La cuisson commence.
Rice (riz)	Couvercle en verre	Quand le réglage préalable est sur « Rice », l'écran affiche un symbole qui tourne. La minuterie ne fonctionne pas avec le réglage préalable « Rice » étant donné que le temps de cuisson varie en fonction de la quantité de riz. L'appareil passe en mode de maintien de la chaleur quand le cycle de cuisson est terminé.
Simmer (cuire à l'étouffée)	Couvercle en verre	Fait cuire les aliments en les ménageant à une basse température inférieure au point d'ébullition.
Sous Vide (cuisson dans un sachet sous vide)	Couvercle en verre	Cuisson sous vide à l'eau contrôlée par la température.
Fry (frir)	Couvercle en verre	Frir les aliments à l'huile. L'appareil ne convient pas aux fortes fritures. Ne remplissez jamais la poêle avec plus de 2,5 cm d'huile. Réglez la minuterie sur le niveau de cuisson désiré.
Keep warm (maintenir au chaud)	Couvercle en verre	Cuit les aliments à faibles températures pendant longtemps. Convient aux sauces et aux cuissons lentes de liquides.

**REMARQUE : VOIR LE PARAGRAPHE « INSTRUCTIONS DE CUISSON ET ASTUCES » POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS.**

#### Modifications du processus de cuisson individuelles de l'utilisateur

Une fois que vous vous êtes familiarisé avec l'appareil, vous pouvez optimiser les réglages pour les adapter à vos goûts individuels. Vous pouvez régler la durée et la température de cuisson, définir la présélection de démarrage et effectuer des réglages préalables à la main. Voir ici le paragraphe « Recommandations de cuisson et astuces ».

#### RECOMMANDATIONS DE CUISSON ET ASTUCES

Tableau des modes de réglages préalables

Les durées et les températures de ce tableau indiquent les réglages de base standards de l'appareil. Une fois que vous vous êtes familiarisé avec l'appareil, vous pouvez effectuer des réglages plus précis en fonction de vos goûts.

**REMARQUE :** les réglages préalables de cuisson, cuisson à l'étouffée et sous vide requièrent souvent un réglage manuel de la durée et de la température.

Réglage préalable	Température préalable	Durée préalable	Plage de températures	Plage de durées
Air Fry / Frir à l'air chaud (ou déshydrater)	190 °C	18 min	38 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min (1 Min. - 10h/5 min)
Slow Cook (mijoter)	90 °C	4 h	88 °C - 99 °C / 1	1 - 12 h / 30 min.
Steam (cuire à la vapeur)	100 °C	30 min	-	1 - 59 min. / 1 min.
Sauté (sauter)	177 °C	35 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Grill (griller)	177 °C	30 min	121 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Bake (cuire des pâtes à gâteaux et à pain)	163 °C	35 min	121 °C - 200 °C / 5	10 min. - 2 h / 5 min.
Roast (rôtir)	177 °C	45 min	121 °C - 200 °C / 5	-
Rice (riz)	-	45 min	-	-
Simmer (cuire à l'étouffée)	96 °C	30 min	88 °C - 100 °C / 1	1 - 59 min / 1 min 1 min. - h / 5 min.
Sous Vide (cuisson dans un sachet sous vide)	60 °C	4 h	43 °C - 90 °C / 5	10 min. - 12 h / 5 min.
Fry (frir)	190 °C	45 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Keep warm (maintenir au chaud)	71 °C	2 h	-	1 - 8 h / 10 min.

#### Tableau des températures de cuisson de la viande

Utilisez ce tableau et un thermomètre pour vous assurer que vos plats de viande, de volaille, de poissons et autres ont atteint la bonne température nécessaire à une cuisson sûre.

ALIMENT	DURÉE	TEMPÉRATURE DE CUISSON*
Bœuf et veau	Viande hachée	60 °C
	Steaks, travers de porc : roses	56 °C
	Steaks, rôtis : saignants	52 °C
Poulet et dinde	Blanc	74 °C
	Viande hachée, farce	74 °C
	Entier : cuisses, ailes	74 °C
Poisson et fruits de mer	Toutes variétés	63 °C
Agneau	Viande hachée	71 °C
	Steaks, travers de porc : roses	60 °C
	Steaks, rôtis : saignants	54 °C

Porc	Côtelettes, viande hachée, travers, rôtis	71 °C
	Jambon rôti entier	60 °C

### RECOMMANDATION : FRITURE À L'AIR CHAUD (#2)

REMARQUE : observez ces réglages et ces recommandations. Étant donné que les aliments peuvent varier en fonction de leur origine, de leur forme et de leur production, nous ne saurions garantir de réglage optimal pour les résultats de cuisson désirés.

ALIMENT	QUANTITÉ	SECOUER	TEMPÉRATURE	Temps de cuisson (plage réglable) Augmentations	Commentaires
Frites fines surgelées	300g	OUI	200 °C	de 15 à 16 min. (1 min.)	-
Frites épaisses surgelées	300g	OUI	200 °C	de 15 à 20 min. (1 min.)	
Frites maison	300g	OUI	200 °C	de 10 à 16 min. (1 min.)	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre (wedges) maison	300g	OUI	180 °C	de 18 à 22 min. (1 min.)	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Galettes de pommes de terre/Rösti	240g	OUI	180 °C	de 15 à 18 min. (1 min.)	
Steak	60 g - 270 g		180 °C	de 8 à 12 min. (1 min.)	
Côtelettes de porc	60 g - 270 g		180 °C	de 10 à 14 min. (1 min.)	
Hamburger	60 g - 270 g		180 °C	de 7 à 14 min. (1 min.)	
Pâte feuilletée fourrée à la saucisse	60 g - 270 g		200 °C	de 13 à 15 min. (1 min.)	
Pilons de poulet	60 g - 270 g		180 °C	de 18 à 22 min. (1 min.)	
Blanc de poulet	60 g - 270 g		180 °C	de 10 à 15 min. (1 min.)	
Rouleaux de printemps	60 g - 180 g	OUI	200 °C	de 15 à 20 min. (1 min.)	Produits surgelés
Chicken Nuggets	60 g - 270 g	OUI	200 °C	de 10 à 15 min. (1 min.)	Produits surgelés
Poisson pané	60 g - 270 g		200 °C	de 6 à 10 min. (1 min.)	Produits surgelés
Bâtonnets de mozzarella	60 g - 270 g		180 °C	de 8 à 10 min. (1 min.)	Produits surgelés
Gâteaux	300 g		160 °C	de 20 à 25 min. (1 min.)	
Quiche	360 g		180 °C	de 20 à 22 min. (1 min.)	
Muffins	300 g		200 °C	de 15 à 18 min. (1 min.)	Utiliser une plaque de four
En-cas sucrés	360 g		160 °C	de 8 à 10 min. (1 min.)	Utiliser la plaque de grill

### Cuisson dans un sachet sous vide (sous vide) (#3)

La méthode de cuisson sous vide consiste à préparer des aliments qui sont cuits dans un sachet sous vide plongé dans de l'eau à basse température. La cuisson sous vide permet un contrôle optimal de l'opération de préparation et une cuisson homogène des aliments. La méthode de cuisson sous vide permet ainsi d'atteindre le niveau de cuisson idéal et de le maintenir nettement plus longtemps qu'avec les méthodes de cuisson habituelles.

#### Le cycle de cuisson sous vide

1. Placez la casserole intérieure dans l'appareil et remplissez-la d'eau. Tournez le bouton rotatif et placez-le sur Sous vide.
2. Réglez la durée et la température désirée de la cuisson et confirmez en appuyant sur la touche Démarrer.
3. Couvrez la casserole avec le couvercle en verre.
4. L'appareil émet un signal sonore dès que l'eau atteint la température désirée. Placez le sachet sous vide dans l'eau. La minuterie est déclenchée dès que l'eau atteint la température désirée et émet un signal sonore quand la durée est écoulée.

**ATTENTION :** sortir le sachet sous vide brûlant avec les pinces en plastique pour éviter d'endommager le sachet et de se brûler avec l'eau chaude. Toujours utiliser des maniques.

#### ASTUCE

Quand vous utilisez la fonction Sous vide, la minuterie ne démarre que quand l'eau a atteint la température désirée. Vous pouvez devoir attendre jusqu'à 30 minutes que le niveau de cuisson désiré soit atteint.

#### Quelles sont les étapes essentielles ?

- Les aliments doivent être mis dans un sachet en plastique ou à vide à sceller.
- Ne plongez le sachet dans le bain marie qu'une fois que l'eau a atteint la température désirée.
- Laissez cuire les aliments pendant au moins la durée indiquée dans la recette.
- Retirez ensuite prudemment tous les sachets du bain marie.

**REMARQUE :** la viande, les volailles ou le poisson peuvent être saisis dans une poêle chaude pour leur donner une croûte croustillante juste avant de servir.

#### Utilisez le couvercle en verre lorsque vous employez la méthode sous vide (#3)



## RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON SOUS VIDE

Les durées peuvent varier en fonction de la taille de la portion.

Aliment	Température	Durée	Recommandations de préparation
<b>Bœuf</b>			
Saignant	53 °C	1h 15 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
À point	58 °C	1h 15 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Rose	60 °C	1h 15 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Bien cuit	65 °C	1h 15 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Très cuit	70 °C	1h 15 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Travers de porc rôtis (roses)	60 °C	de 6 à 14 h	Faire entièrement brunir et découper en tranches fines
<b>Porc</b>			
Rôtir	68 °C	3 h	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Côtelettes (roses)	63 °C	1h	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Côtelettes (très cuites)	70 °C	1h	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
<b>Volaille</b>			
Blanc de poulet	65 °C	1h	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
Pilons	73 °C	1h	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
<b>Poisson</b>			
Filet ou steak	53 °C	45 min.	Faire brunir dans du beurre dans une poêle à frire très chaude.
<b>Œufs</b>			
Pochés	65 °C	1h	Servir sur du pain de mie grillé ou un muffin anglais
<b>Légumes</b>			
Légumes verts	83 °C	de 5 à 20 min.	Garnir d'huile d'olives, de sel et de noix et mélanger
Légumes-racines	83 °C	de 1,5 à 3 h	Découper/garnir de beurre et d'herbes et mélanger

### Riz

1. Placez la casserole intérieure dans l'appareil.
2. Ajoutez l'eau, le riz, le sel et l'huile.
3. Tournez le bouton rotatif sur « Rice » (riz).
4. Confirmez en appuyant sur la touche Démarrage. Couvrez la casserole avec le couvercle en verre.
5. « Rice » (riz) apparaît à l'écran et le symbole de rotation commence à tourner pendant la cuisson.

### Proportions pour le riz blanc à grains longs

Mélangez 1 ½ tasse de liquide et 1 tasse de riz ; vous obtenez environ 2 tasses de riz ou une quantité suffisante pour 4 portions (ou ½ tasses).

### Proportions pour le riz complet

Mélangez 2 tasses de liquide et 1 tasse de riz ; vous obtenez environ 2 tasses de riz ou une quantité suffisante pour 4 portions (ou ½ tasses).

### Astuce

- En règle générale, les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que ceux en gros morceaux.
- Les quantités d'aliments importantes requièrent un temps de cuisson plus long que les petites.
- Mélangez les aliments de petite taille pendant la cuisson pour vous assurer que tous les morceaux cuisent de manière homogène.
- Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Si vous ajoutez de l'huile, faites-le avant la cuisson et vaporisez une petite quantité sur les pommes de terre.
- Les en-cas qui se préparent habituellement au four peuvent également être cuits dans ce grill.
- Utilisez la pâte toute prête pour préparer facilement et rapidement des en-cas farcis. La pâte toute prête cuit plus rapidement que celle faite maison.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Réglez tout simplement la température sur la valeur désirée.

### Secouer/tourner (pour frire à l'air chaud)

Certains aliments doivent être secoués ou retournés pour garantir une cuisson homogène. Retirez la casserole intérieure de l'appareil. Secouez et retournez son contenu soigneusement et remettez-le en place dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

**ATTENTION :** la casserole intérieure est brûlante. Mettez des gants de cuisine pour effectuer cette opération.

1. Placez la casserole intérieure sur une surface résistante à la chaleur.
2. Secouez les ingrédients dans la casserole intérieure.
3. Remettez la casserole intérieure en place dans l'appareil.

### Slow Cook (mijoter) Astuces

Quand vous utilisez cette fonction, la minuterie ne démarre que quand l'eau a atteint la température désirée. Vous pouvez devoir attendre jusqu'à 30 minutes que le niveau de cuisson désiré soit atteint. Conseil : remplissez tout de suite d'eau plus chaude.

### AFFICHAGE D'ERREURS À L'ÉCRAN

N'ESSAYEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL.

Contactez le SAV si vous avez des questions.

REMARQUE : E6 cette erreur peut se produire quand il y a trop peu de liquide dans la casserole intérieure. Le code d'erreur E6 s'affiche à l'écran de l'appareil. Éteignez l'appareil et rallumez-le ensuite, ajoutez du liquide et baissez le réglage de la température.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant murale.
	Vous n'allumez pas l'appareil en réglant la durée et la température de cuisson.	Choisissez une durée et une température. Appuyez sur la touche Démarrage et l'opération de cuisson commence.
Les aliments ne sont pas cuits.	La casserole intérieure est trop pleine.	Utilisez des quantités plus petites pour une cuisson homogène.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.	Certains aliments doivent être secoués pendant la cuisson afin de garantir une friture homogène.	Voir ici le paragraphe « Secouer/tourner (pour frire à l'air chaud) ».
Une fumée blanche s'échappe.	Vous utilisez trop d'huile.	Essuyez le surplus d'huile.
	La corbeille contient des résidus gras des cuissons précédentes.	Nettoyez la corbeille après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites de manière homogène.	Les pommes de terre n'ont pas été préparées correctement.	Observez la recette et les consignes de préparation
	Les frites n'ont pas été découpées de manière homogène.	Découpez les frites en bâtonnets plus fins et réduisez leur quantité.
	Les frites sont collées les unes aux autres.	Répartissez mieux les frites ou faites frire de plus petites quantités.
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Essuyez-les pour éliminer le surplus d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les frites crues ont une teneur en eau trop élevée.	Essuyez suffisamment les frites avant de les plonger dans l'huile. Découpez des bâtonnets plus petits. Ajoutez un peu d'huile.
Affichage à l'écran	E1 - Capteur de température du fond hors service	Contactez notre service client
	E2 - Court-circuit du capteur de température du fond	
	E3 - Cuisson à sec en raison d'une casserole intérieure vide	
	E5 - Court-circuit du capteur de température	
	E6 - Surchauffe	
	E7 - Capteur de température hors service	
	LID - Mauvais couvercle	Mettez un autre couvercle en place sur l'appareil
POT - La casserole intérieure n'a pas été mise en place, vous devez mettre la casserole intérieure en place	Mettez la casserole intérieure en place.	

### Foire aux questions

Est-ce que je peux utiliser n'importe quel type de poêle ?

Non, vous ne devez utiliser que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.

### Est-ce que l'appareil chauffe pendant la cuisson ?

L'appareil chauffe pendant la cuisson et reste également encore chaud pendant un certain temps après l'utilisation jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Évitez donc de toucher l'appareil à mains nues pendant et après l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques quand vous placez des aliments dans l'appareil ou que vous les en retirez ou quand vous touchez ses pièces tant qu'il est en service ou en cours de refroidissement.

### Nettoyage et stockage

#### Maintenance simple

#### VEILLEZ À BIEN LAISSER REFROIDIR L'APPAREIL ET À LE DÉBRANCHER DE LA PRISE MURALE AVANT DE PROCÉDER À SON NETTOYAGE.

- Lorsque vous nettoyez la casserole intérieure, veillez à ce qu'elle soit entièrement refroidie avant de la laver. Ne plongez jamais la casserole chaude dans l'eau, cela pourrait la déformer irrémédiablement.
- Le nettoyage de la casserole intérieure est simple et facile. La laver à l'eau chaude et avec un produit nettoyant ou un liquide vaisselle doux après chaque utilisation. Rincez-la soigneusement et essuyez-la immédiatement avec un torchon. S'il reste des résidus d'aliments, remplissez la casserole d'eau chaude avec du liquide vaisselle et laissez tremper jusqu'à ce que l'eau ait tiédi et utilisez alors une éponge ou un chiffon doux pour éliminer les résidus d'aliments restants.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni autre chiffon métallique. Ils peuvent rayer irrémédiablement le revêtement.
- Pour maintenir l'appareil propre, nettoyez à l'aide d'un chiffon humide puis séchez à l'aide d'un chiffon propre et sec. N'immergez jamais l'unité principale de l'appareil dans l'eau pour le nettoyer !
- Pour une protection contre les chocs électriques, n'immergez **PAS** les pièces principales, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'appareil a été nettoyé correctement avant de le ranger dans un endroit sec.

### Éliminer les résidus tenaces

Quand des aliments brûlent sur la surface de cuisson, ils peuvent laisser des résidus noirs tenaces. Si ces résidus ne peuvent pas être éliminés avec les procédés de nettoyage habituels, les faire tremper dans de l'eau chaude et ajouter un peu d'un liquide vaisselle qui ne contient pas de citron concentré et laisser agir pendant 15 min. Attendez que l'eau ait tiédi avant de la vider et de rincer la casserole. Utilisez une spatule en plastique ou une éponge non abrasive pour décoller les résidus. Répétez cette opération si nécessaire.

### Passe au lave-vaisselle

Seuls la casserole intérieure et le couvercle en verre passent au lave-vaisselle. Bien que les ustensiles de cuisine passent au lave-vaisselle, nous recommandons malgré tout de toujours les nettoyer à la main. Cela augmente la durée de vie des casseroles et réduit les signes visibles d'usure. Lors du nettoyage dans le lave-vaisselle, observez les consignes suivantes :

- Soyez toujours prudent lorsque vous utilisez la vaisselle. Toute autre vaisselle ou tout couvert peut rayer la surface de votre casserole intérieure.
- Éliminez les salissures grossières de la vaisselle et des couverts que vous insérez. Ces résidus peuvent avoir un effet décapant sur les revêtements anti-adhésifs.
- Nous recommandons de toujours utiliser un liquide vaisselle qui ne contient pas d'extrait de citron.
- Un nettoyage régulier au lave-vaisselle peut rayer la surface.
- N'utilisez JAMAIS de white spirit pour le nettoyage étant donné qu'il pourrait endommager les surfaces extérieures du boîtier et l'écran.
- N'utilisez et ne stockez AUCUN produit ni substance inflammable, contenant de l'acide ou alcalin à proximité de l'appareil étant donné qu'ils pourraient réduire sa durée de vie voire même ont le potentiel de provoquer une déflagration (feu) si l'appareil est mis en service.
- N'empilez AUCUN objet sur l'appareil. Un poids disproportionné exercé sur l'appareil peut l'endommager.
- Pour vous protéger de tout risque de choc électrique, ne plongez JAMAIS l'appareil ou le câble sous l'eau ou d'autres liquides.

### Caractéristiques techniques

220-240V ~ 50/60Hz 1450W



Classe de protection I



Ce produit satisfait aux normes européennes.



Conforme à l'usage alimentaire

Fabriqué en Chine

IT

## ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

**AVVERTENZA** Seguire sempre queste precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano apparecchiature elettriche.

1. Si prega di leggere attentamente l'intero manuale per evitare lesioni.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno le necessarie esperienze e / o conoscenze solo sotto supervisione o solo se istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i rischi derivanti. I bambini non sono autorizzati a giocare con il presente apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
3. **POSIZIONARE SEMPRE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA E RESISTENTE AL CALORE.** L'apparecchio è progettato per essere collocato sui ripiani della cucina. Non collocare e azionare MAI l'apparecchio su superfici instabili. Non posizionare MAI l'apparecchio di base vicino a fonti di gas caldo o a bruciatori elettrici e non metterlo mai in un forno riscaldato. Non collocare MAI l'apparecchio in uno spazio ristretto o sotto pensili bassi. Assicurarsi sempre che vi sia spazio e ventilazione sufficiente onde evitare danni che potrebbero verificarsi a causa di un'eccessiva produzione di vapore durante la cottura. Non porre MAI in funzione l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come tovaglie, panni di carta, tende o piatti di carta. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penzoli sopra il tavolo o il ripiano della cucina e non venga a contatto con superfici calde.
4. Porre la massima CAUTELA quando si sposta la pentola interna durante o dopo la cottura.
5. Usare sempre guanti da forno quando si maneggia la pentola interna durante la cottura. Posizionare la pentola interna calda su superfici resistenti al calore solo se non si trova nella base dell'apparecchio.
6. **AVVERTENZA RIGUARDANTE SUPERFICI INCANDESCENTI:** Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Onde evitare lesioni, non toccare mai le superfici di riscaldamento durante il funzionamento. Adottare le necessarie precauzioni di sicurezza onde evitare lesioni personali e danni alle cose, che potrebbero verificarsi, ad esempio, in caso di incendio.
7. Utilizzare l'apparecchio SOLO per l'uso previsto.
8. **RIEMPIRE LA PENTOLA INTERNA** al massimo fino a un terzo della sua capacità. Molti alimenti aumentano il volume o fanno bolle durante il processo di cottura e possono quindi fuoriuscire dal bordo della pentola. La cottura con il coperchio evita gli schizzi e le possibili ustioni causate da bolle che scoppiando dovessero cadere sulla pelle non protetta.
9. Non utilizzare mai accessori non espressamente raccomandati dal produttore, in quanto potrebbero causare danni.
10. L'unità è dotata di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di aggrovigliamenti o inciampi nel cavo stesso.
11. Non inserire MAI il cavo in una presa di corrente situata sotto il ripiano della cucina. Un cavo di alimentazione penzolante rappresenta un potenziale pericolo.

12. Non coprire mai l'apertura del coperchio da cui fuoriesce il vapore o le fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchio.
  13. Non utilizzare MAI l'apparecchio all'aperto.
  14. Non utilizzare MAI l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti dell'apparecchio stesso sono danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente durante l'esercizio, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
  15. NON PROVARE PER ALCUN MOTIVO A RIPARARE L'APPARECCHIO. Contattare l'assistenza clienti (le informazioni di contatto sono riportate sul retro delle presenti istruzioni per l'uso).
  16. SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA SPINA se non lo si utilizza più o se si desidera pulirlo. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di rimuovere o aggiungere componenti.
  17. Non immergere MAI l'apparecchio di base e il coperchio dell'aria calda in acqua. Se l'apparecchio cade o viene accidentalmente immerso in acqua, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente! Non toccare mai il liquido se l'apparecchio collegato cade in acqua. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi e non sciacquarli.
  18. Onde ridurre il rischio di ustioni, utilizzare solo pezzi di ricambio espressamente raccomandati dal produttore.
  19. Non posizionare MAI le pentole o la pentola interna senza contenuto su un piatto riscaldato. Ciò può danneggiare la pentola interna.
  20. Non mettere MAI la pentola interna nel forno a microonde o nel forno. Ciò può causare scintille dall'elettronica o un incendio e danneggiare l'apparecchio e le pentole.
  21. Non lasciare MAI l'apparecchio incustodito. In questo modo si eviterà che i bambini possano ferirsi e il rischio di incendio.
  22. I bambini devono essere SEMPRE sorvegliati quando si trovano vicino alle pentole e alle padelle onde evitare lesioni.
  23. Non utilizzare MAI le pentole e le padelle senza guanti da forno o presine, specialmente quando si utilizza la pentola interna dell'apparecchio. Utilizzare sempre guanti da forno, poiché i manici della pentola interna diverranno molto caldi.
  24. Fare attenzione quando si utilizza il coperchio di vetro. Come tutti gli oggetti in vetro utilizzati per la cottura, questi possono rompersi se esposti a bruschi sbalzi di temperatura o se urtano o cadono contro un oggetto duro.
  25. Se il coperchio di vetro è incrinato, il vetro è rotto o comunque danneggiato, NON RIUTILIZZARLO PER ALCUN MOTIVO.
  26. Non tentare MAI di riparare le pentole che presentano danni.
  27. Questo prodotto è adatto solo per un uso di tipo domestico. NON è adatto per applicazioni commerciali e per attività di campeggio.
  28. Non usare MAI spray da cucina contenenti aerosol. Tali spray si depositano sulle pentole e sono difficili da rimuovere, il che riduce l'efficacia del rivestimento antiaderente.
  29. Questo apparecchio non è adatto per friggere alimenti. Prestare la massima cautela se si sposta l'apparecchio mentre contiene liquido o olio caldo.
  30. Utilizzare solo i contenitori e i componenti in dotazione onde evitare danni all'apparecchio.
  31. Non posizionare o svuotare mai cibi o liquidi direttamente nell'apparecchio di base.
  32. Non collocare oggetti metallici all'interno o sull'apparecchio di base. Il metallo può attivare le piastre ad induzione. Non appoggiare mai le mani sulle piastre di induzione quando sono calde. Queste accumulano il calore e possono causare ustioni.
  33. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre manici e manopole.
  34. Pericolo di folgorazione. Cuocere solo in contenitori rimovibili. Utilizzare sempre l'apparecchio di base con la pentola interna inserita.
  35. Per disattivare l'apparecchio, spegnere prima l'apparecchio con l'apposito interruttore e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
  36. Non inserire nell'apparecchio alimentari o utensili / contenitori metallici eccessivamente grandi, in quanto gli stessi possono aumentare il rischio di incendio o di folgorazione elettrica.
  37. Se l'apparecchio è coperto da materiale infiammabile mentre è in funzione, può verificarsi un incendio. Con l'espressione „materiale infiammabile“ si fa riferimento a tende, tendaggi e materiali e oggetti simili. Non poggiare altri oggetti sull'apparecchio mentre lo stesso è in funzione.
  38. Non pulire mai l'apparecchio con una spugna abrasiva metallica. La spugna abrasiva può rilasciare particelle che, a contatto con componenti elettrici, possono aumentare il rischio di scosse elettriche.
  39. Prestare la massima cautela se si utilizzano contenitori di materiali diversi dal metallo o dal vetro.
  40. Non collocare sull'apparecchio i seguenti materiali: carta, cartone, plastica o simili.
  41. Conservare nell'apparecchio gli accessori in dotazione solo quando non è in uso.
  42. Premere „Stop“ per disattivare l'apparecchio.
- AVVERTENZA: Il cibo versato può causare gravi ustioni.
- AVVERTENZA: Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- AVVERTENZA: Non utilizzare mai una prolunga.
43. Prima di posizionare l'apparecchio sul piano di lavoro o sul banco, osservare le raccomandazioni del produttore del piano di lavoro. Alcuni produttori consigliano di posizionare un sottopentola o un'altra protezione anti-calore sotto l'apparecchio per evitare danni alla superficie di lavoro. Se non si è sicuri, consigliamo di utilizzare un sottopentola.

44. Questo apparecchio non è destinato all'uso con un timer esterno o con un sistema telecomando separato.

45. Questo apparecchio non deve essere immerso.

## AVVERTENZA

- Far funzionare l'apparecchio sempre su una superficie orizzontale stabile e non infiammabile.
- Questo apparecchio è stato sviluppato esclusivamente per un uso di tipo domestico. NON è idoneo per applicazioni commerciali o punti vendita al dettaglio.
- Dopo aver usato l'apparecchio, staccare sempre la spina.
- Allo scadere del tempo di cottura, il processo di cottura si arresta e il ventilatore funziona per altri 10 secondi per raffreddare l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo o conservarlo.
- Non lasciar pendere il cavo su spigoli vivi.

**AVVERTENZA:** evitare versamenti d'acqua sul connettore.

**AVVERTENZA:** la superficie dell'elemento riscaldante resta calda dopo l'uso.

## ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente dedicata e idonea. Se si collegano più apparecchi alla stessa presa di corrente, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.

### AVVERTENZA: IN CASO DI UTILIZZO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa a 240 V con messa a terra e scollegare tutte le altre apparecchiature dalla stessa presa. L'inserimento di altri apparecchi nella stessa presa di corrente può causare un sovraccarico.

- Non staccare mai con la forza la spina dalla presa.

## PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

Se il sistema di controllo della temperatura interna si guasta, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e l'apparecchio non funziona. Se ciò si verifica, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica tirando il cavo. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di utilizzarlo di nuovo o di riportarlo da parte.

## PRECEDENTEMENTE AL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere interamente le istruzioni per l'uso, gli adesivi di avvertenza e le etichette.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, le etichette, gli adesivi e rimuovere la pellicola protettiva trasparente o bluastro. Non rimuovere la targhetta sull'apparecchio.
3. Sciacquare la pentola con acqua calda e un detergente delicato. NOTA: È possibile lavare in lavastoviglie solo la pentola interna, piastra grill e il coperchio di vetro. Non immergere mai l'apparecchio di base in acqua e non lavarlo mai in lavastoviglie.
4. Per pulire l'apparecchio di base a mano all'interno e all'esterno, utilizzare un panno pulito e umido.
5. Precedentemente al primo utilizzo, l'apparecchio deve essere riscaldato per alcuni minuti per permettere alla pellicola di protezione dall'olio applicata dal produttore di bruciare. Pulire l'apparecchio con un panno umido utilizzando acqua tiepida e sapone e poi asciugarlo con un canovaccio dopo la bruciatura.

## Preparazione

1. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
2. Selezionare la modalità di cottura per la ricetta.

## Un apparecchio multiuso

L'apparecchio è stato progettato per preparare piatti per tutti i gusti. Le tabelle fornite con questo manuale e il libretto di ricette aiuteranno a ottenere risultati eccellenti. Si prega di osservare queste informazioni per un'adeguata impostazione di tempo/temperatura della quantità di cibo.

## Consigli e suggerimenti

Utensili da cucina adeguati: per evitare di graffiare il rivestimento superficiale, si consiglia di utilizzare nell'apparecchio e nei suoi accessori solo utensili da cucina non metallici. Non tagliare o lavorare il cibo nell'apparecchio con utensili da taglio affilati come forchette, coltelli, schiacciapate e fruste.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Primi passi.

NOTA: La pentola interna deve essere inserita nell'apparecchio di base per avviare il ciclo di cottura.

1. È quindi ora di scegliere una ricetta e prepararla.
2. Inserire la pentola interna nell'apparecchio di base come mostrato in figura (vedere #5).
3. Versare tutti gli ingredienti nella pentola interna.
4. Se necessario, mettere il coperchio. NOTA: Il coperchio dell'aria calda può essere utilizzato solo per friggere, grigliare, cuocere al forno e arrostitire. Se si utilizzano altre funzioni di cottura, è necessario orientare verticalmente o rimuovere il coperchio dell'aria calda e utilizzare il coperchio di vetro. Il coperchio dell'aria calda non può essere chiuso se non si seleziona la funzione di cottura ad aria calda..

### Applicazione del coperchio dell'aria calda (#2)

Posizionare il coperchio dell'aria calda sull'apparecchio di base e allineare i sei perni di contatto del coperchio dell'aria calda con i sei fori di contatto del cablaggio dell'apparecchio di base. La preimpostazione per la frittura ad aria calda non funzionerà finché i collegamenti dei cavi non saranno correttamente allineati. Non girare il coperchio della friggitrice ad aria calda durante la chiusura.

Il coperchio dell'aria calda non può essere chiuso (bloccato).

NOTA: Non inclinare o piegare il coperchio quando lo si applica o lo si rimuove. Il coperchio deve essere sollevato o abbassato dritto onde garantire che il coperchio e l'apparecchio di base siano collegati correttamente.



### Passo dopo passo

1. Quando l'apparecchio è collegato, viene emesso un singolo segnale acustico.
2. Il display comincia a lampeggiare.
3. Per selezionare il modo di cottura, ruotare la manopola a destra o a sinistra e selezionare la preimpostazione desiderata. Vengono visualizzati il tempo e le temperature preimpostate. Premere una volta il pulsante di avvio. Ciò darà inizio al processo di cottura.
4. Funzione di preriscaldamento: alcune modalità di cottura richiedono il riscaldamento. In questo caso, PRE HEAT appare sul display. A seconda della modalità di cottura selezionata, il timer inizia a funzionare solo quando è stata raggiunta la temperatura di cottura desiderata.
5. Se si supera il tempo di cottura, nella maggior parte delle modalità di cottura l'apparecchio passa in modalità di mantenimento del calore.

### Uso del pannello di controllo digitale (#4)

PER INIZIARE: Inserire il cavo di alimentazione nella presa a muro.

Il display LED digitale si accende e mostra „0”.

1. Selezione di una modalità di cottura preimpostata: Sono disponibili 12 modalità di cottura preimpostate: Air Fry (Frittura ad aria calda), Slow Cook (cottura), Steam (cottura a vapore), Sauté (soffrittura), Grill (grigliata), Bake (cottura al forno), Roast (arrostitimento), Rice (bollitura del riso), Simmer (brasatura), Sous Vide (sottovuoto), Fry (frittura in olio) e Keep Warm (mantenimento del calore). Per selezionare il modo di cottura, girare la manopola (A) a destra o a sinistra. La manopola è molto sensibile, cercate di girarla il più lentamente possibile. Un bip suona ad ogni giro. La modalità selezionata si accende sul display digitale a LED (B). Vengono visualizzati il tempo prestabilito e la temperatura. Premere una volta il pulsante di avvio, il processo di cottura inizia.
2. Tasto Time (TIME): Per alcuni processi di cottura è possibile regolare il tempo di cottura. Premere il tasto Time e ruotare la manopola fino all'impostazione desiderata. Il tempo può essere modificato durante il processo di cottura.
3. Tasto Temperatura (TEMP): Per alcuni processi di cottura è possibile regolare la temperatura di cottura. Premere il tasto Temperatura e ruotare la manopola fino all'impostazione desiderata. La temperatura può essere modificata durante il processo di cottura.
4. Preselezione avvio: Numerose preimpostazioni sono dotate di una funzione di preselezione dell'avvio per avviare il processo di cottura in un secondo momento.
5. Tasto Start: Premere il tasto Start per avviare il processo.
6. Tasto Stop: Interrompe immediatamente il processo di cottura.
7. Keep Warm (Funzione di mantenimento del calore): La maggior parte delle preimpostazioni mantiene il cibo caldo fino a quando non viene servito. È possibile impostare l'ora per mantenere caldo il cibo premendo il pulsante di mantenimento del calore e impostando la manopola sull'ora desiderata. Il coperchio di vetro deve essere usato per mantenere il calore.

### ILLUSTRAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI DEFAULT PER LE MODALITÀ DI COTTURA ESISTENTI

**IMPORTANTE:** Alcuni programmi hanno un tempo di riscaldamento. PRE HEAT appare sul display. Non appena il processo di riscaldamento è finito, il display mostra ADD FOOD. Dopo aver caricato il cibo, premere il pulsante di avvio per avviare il programma desiderato.

Per tutti i programmi con un coperchio di vetro, il display mostra un movimento circolare non appena viene premuto il pulsante di avvio.

PREIMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI COTTURA	COPERCHIO	FUNZIONE
Air Fry (Frittura ad aria calda)	Coperchio dell'aria calda	Con l'aria calda è possibile friggere i piatti preferiti invece di friggerli nell'olio. Ideale per pollo, patatine, bastoncini di mozzarella e altri piatti. Per utilizzare la funzione di disidratazione disponibile nella preimpostazione della frittura ad aria calda, è necessario impostare la temperatura di cottura da 38° C a 98° C. Sarà quindi possibile impostare un tempo di cottura compreso tra una e dieci ore. Il timer parte immediatamente e non c'è preriscaldamento con Air Fry.
Slow Cook (cottura lenta)	Coperchio di vetro	Cuoce il cibo lentamente a basse temperature. La temperatura massima deve ammontare a 99 °C.
Steam (cottura a vapore)	Coperchio di vetro	Per la cottura a vapore di varie pietanze. Una piccola quantità di acqua viene portata ad ebollizione per generare vapore. I migliori risultati si ottengono utilizzando un inserto per pentola (piccola griglia) e il coperchio di vetro.
Sauté (cottura al salto)	Coperchio di vetro	Riscalda la pentola interna per usarla come padella. Il timer si avvia immediatamente e non c'è preriscaldamento per Sauté.
Grill (cottura alla griglia)	Coperchio dell'aria calda	Per grigliare gli alimenti. Riscalda la piastra a temperatura massima (190 °C). Dopo aver premuto il pulsante di avvio, inizia il tempo di riscaldamento - Pre Heat appare sul display. Non appena il processo di riscaldamento è finito, ADD FOOD appare sul display. Inserire la quantità desiderata e premere nuovamente il pulsante di avvio. Inizia il processo di cottura alla griglia.
Bake (cottura al forno)	Coperchio dell'aria calda	Da utilizzare per la cottura al forno. Dopo aver premuto il pulsante di avvio, inizia il tempo di riscaldamento - Pre Heat appare sul display. Non appena il processo di riscaldamento è finito, ADD FOOD appare sul display. Inserire la quantità desiderata e premere nuovamente il pulsante di avvio. Inizia il processo di cottura.
Roast (cottura arrosto)	Coperchio dell'aria calda	Per la cottura di carne e pesce in un unico pezzo o di verdure. L'aria calda circola uniformemente sulla superficie del cibo durante il processo di cottura. Dopo aver premuto il pulsante di avvio, inizia il tempo di riscaldamento - Pre Heat appare sul display. Non appena il processo di riscaldamento è finito, ADD FOOD appare sul display. Inserire la quantità desiderata e premere nuovamente il pulsante di avvio. Inizia il processo di cottura arrosto.
Rice (riso)	Coperchio di vetro	Se è preimpostata la funzione "Rice", il display mostra un simbolo rotante. Nella preimpostazione "Rice" il timer non funziona perché il tempo di cottura cambia a seconda della quantità di riso. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento del calore.
Simmer (sobbollizione)	Coperchio di vetro	Cuoce delicatamente il cibo a bassa temperatura al di sotto del punto di ebollizione.
Sous Vide (cottura in sacchetto sottovuoto)	Coperchio di vetro	Cottura in acqua a temperatura controllata.
Fry (frittura)	Coperchio di vetro	Frigge gli alimenti in olio. Questo apparecchio non è adatto per la forte frittura degli alimenti. Non riempire mai la padella con più di 2,5 cm di olio. Impostare il timer sul livello di cottura desiderato.
Keep warm (mantenimento del calore)	Coperchio di vetro	Cuoce il cibo lentamente a basse temperature. Adatto per salse per una cottura lenta dei liquidi.

**NOTA: PER MAGGIORI INFORMAZIONI, CONSULTARE LA SEZIONE „LINEE GUIDA E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA“.**

#### Adattamento del processo di cottura da parte dell'utente

Man mano che si acquisisce familiarità con l'apparecchio, è possibile modificare le impostazioni per adattarle al proprio gusto individuale. Si può quindi impostare il tempo e la temperatura di cottura, prevedere la preimpostazione di avvio ed effettuare preimpostazioni manuali. A riguardo si rimanda alla sezione „Consigli e suggerimenti per la cottura“.

#### CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

I tempi e le temperature in questa tabella indicano le impostazioni predefinite dell'apparecchio. Una volta acquisita familiarità con il funzionamento dell'apparecchio, è possibile effettuare regolazioni di precisione in base ai propri gusti.

NOTA: Le preimpostazioni di cottura, sobbollizione e sottovuoto richiedono spesso l'impostazione manuale del tempo e della temperatura.

Preimpostazione	Temperatura standard	Tempo standard	Intervallo di temperatura	Intervallo temporale
Air Fry / Frittura ad aria calda (o disidratazione)	190 °C	18 min	38 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min (1 min. - 10 ore / 5 min)
Slow Cook (cottura lenta)	90 °C	4 ore	88 °C - 99 °C / 1	1 - 12 ore. / 30 min.
Steam (cottura a vapore)	100 °C	30 min	-	1 - 59 min. / 1 min.
Sauté (cottura al salto)	177 °C	35 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Grill (cottura alla griglia)	177 °C	30 min	121 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Bake (cottura al forno)	163 °C	35 min	121 °C - 200 °C / 5	10 min. - 2 ore / 5 min.
Roast (cottura arrosto)	177 °C	45 min	121 °C - 200 °C / 5	-
Rice (riso)	-	45 min	-	-
Simmer (sobbollizione)	96 °C	30 min	88 °C - 100 °C / 1	1 - 59 min / 1 min 1 min. - 2 ore / 5 min.
Sous Vide (cottura in sacchetto sottovuoto)	60 °C	4 ore	43 °C - 90 °C / 5	10 min. - 12 ore / 5 min.
Fry (frittura)	190 °C	45 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min
Keep Warm (mantenimento del calore)	71 °C	2 ore	-	1 - 8 ore / 10 min.

#### Tabella per la temperatura del cuore della carne

Utilizzare questa tabella e un termometro per accertarsi che carne, pollame, pesce e altri cibi cotti raggiungano la corretta temperatura al cuore necessaria per una cottura sicura.

ALIMENTO	TEMPO	TEMPERATURA AL CUORE*
Carne di manzo e vitello	Carne macinata	60 °C
	Bistecche, costolette: rosa	56 °C
	Bistecche, cottura: al sangue	52 °C
Pollo e tacchino	Petto	74 °C
	Carne macinata, ripieno	74 °C
	Nell'insieme: coscia, ali	74 °C
Pesce e frutti di mare	Qualsiasi tipo	63 °C
Agnello	Carne macinata	71 °C
	Bistecche, costolette: rosa	60 °C
	Bistecche, cottura: al sangue	54 °C
Maiale	Cotolette, carne macinata, costolette, arrosto	71 °C
	Prosciutto arrosto in un pezzo unico	60 °C

#### CONSIGLI: FRITTURA AD ARIA CALDA (#2)

NOTA: Si invita a prestare attenzione a queste impostazioni e questi consigli. Poiché gli ingredienti possono variare per origine, dimensioni, forma e produzione, non possiamo garantire la migliore impostazione per ottenere i risultati di cottura desiderati.

ALIMENTO	QUANTITÀ	AGITARE	TEMP	Incrementi del tempo di cottura (intervallo regolabile)	Commenti
Patatine sottili e surgelate	300g	Sì	200 °C	15 - 16 min. (1 min.)	-
Patatine spesse e surgelate	300g	Sì	200 °C	15 - 20 min. (1 min.)	
Patatine fatte in casa	300g	Sì	200 °C	10 - 16 min. (1 min.)	Aggiungere un ½ cucchiaino da pranzo di olio
Cunei di patate fatti in casa (Wedges)	300g	Sì	180 °C	18 - 22 min. (1 min.)	Aggiungere un ½ cucchiaino da pranzo di olio
Purè di patate/Rösti	240g	Sì	180 °C	15 - 18 min. (1 min.)	
Bistecca	60 g - 270 g		180 °C	8 - 12 min. (1 min.)	
Cotolette di maiale	60 g - 270 g		180 °C	10 - 14 min. (1 min.)	

Hamburger	60 g - 270 g		180 °C	7 - 14 min. (1 min.)	
Pasta sfoglia con ripieno di salsiccia	60 g - 270 g		200 °C	13 - 15 min. (1 min.)	
Coscia di pollo	60 g - 270 g		180 °C	18 - 22 min. (1 min.)	
Petto di pollo	60 g - 270 g		180 °C	10 - 15 min. (1 min.)	
Involtoni primavera	60 g - 180 g	Sì	200 °C	15 - 20 min. (1 min.)	Alimenti congelati
Chicken Nuggets	60 g - 270 g	Sì	200 °C	10 - 15 min. (1 min.)	Alimenti congelati
Bastoncini di pesce	60 g - 270 g		200 °C	6 - 10 min. (1 min.)	Alimenti congelati
Bastoncini di mozzarella	60 g - 270 g		180 °C	8 - 10 min. (1 min.)	Alimenti congelati
Dolce	300 g		160 °C	20 - 25 min. (1 min.)	
Quiche	360 g		180 °C	20 - 22 min. (1 min.)	
Muffins	300 g		200 °C	15 - 18 min. (1 min.)	Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	360 g		160 °C	8 - 10 min. (1 min.)	Utilizzare la piastra grill

### Cottura in sacchetto sottovuoto (Sous Vide) (#3)

Cos'è il sottovuoto?

Il metodo di cottura sottovuoto si basa sulla preparazione di alimenti che vengono cotti in un sacchetto sottovuoto in acqua a bassa temperatura. La cottura sottovuoto permette un controllo ottimale del processo di cottura e consente di cuocere il cibo in modo uniforme. Il metodo di cottura sottovuoto permette di ottenere un livello di cottura perfetto e di mantenerlo molto più a lungo, cosa che non è possibile con i metodi di cottura tradizionali.

### Il ciclo di cottura sottovuoto

1. Posizionare la pentola interna nell'apparecchio e riempirla d'acqua. Ruotare la manopola posizionandola su „Sous Vide“..
2. Impostare il tempo di cottura e la temperatura desiderata e premere il tasto di avvio per confermare.
3. Coprire la pentola con il coperchio di vetro.
4. L'apparecchio emette un segnale acustico quando l'acqua raggiunge la temperatura desiderata. Immergere in acqua i sacchetti per il sottovuoto. Il timer scatta quando l'acqua raggiunge la temperatura desiderata ed emette un segnale acustico quando il tempo è scaduto.  
PRUDENZA: I sacchetti per il sottovuoto caldi devono essere rimossi con pinze di plastica per evitare di danneggiare il sacchetto e di bruciarlo con acqua calda. Utilizzare sempre guanti da forno.

### SUGGERIMENTO

Se si utilizza la funzione sottovuoto, il timer si avvierà solo quando verrà raggiunta la temperatura dell'acqua desiderata. Per raggiungere il livello di cottura desiderato possono essere necessari fino a 30 minuti.

### Quali sono i passaggi fondamentali?

- Gli alimenti devono essere inseriti in un sacchetto di plastica o sotto vuoto, che deve essere sigillato.
- Immergere i sacchetti a bagnomaria solo dopo che l'acqua ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Lasciar cuocere il cibo almeno per il tempo specificato nella ricetta. Quindi rimuovere con cura ciascun sacchetto da bagnomaria.

NOTA: Carne, pollame o pesce possono essere cotti in una padella calda per ottenere una crosta croccante immediatamente prima di essere serviti.

### Utilizzare un coperchio di vetro nel caso in cui si ricorra al metodo sottovuoto (#3)

### CONSIGLI PER IL SOTTOVUOTO

I tempi possono variare a seconda delle dimensioni della porzione.

Alimento	Temperatura	Tempo	Suggerimenti per la cottura
<b>Manzo</b>			
Cotto	53 °C	1 ora 15 min.	Tostare con burro in una padella calda
Semicotto	58 °C	1 ora 15 min.	Tostare con burro in padella calda
Rosa	60 °C	1 ora 15 min.	Tostare con burro in una padella calda
Cottura media	65 °C	1 ora 15 min.	Tostare con burro in padella calda
Ben cotto	70 °C	1 ora 15 min.	Tostare con burro in padella calda
Costolette fritte (rosa)	60 °C	6 - 14 ore	Cuocere da tutti i lati e tagliare a fette sottili
<b>Maiale</b>			
Cottura	68 °C	3 ore	Tostare con burro in una padella calda
Cotolette (rosa)	63 °C	1 ora	Tostare con burro in una padella calda
Cotolette (ben cotto)	70 °C	1 ora	Tostare con burro in una padella calda
<b>Pollame</b>			
Petto di pollo	65 °C	1 ora	Tostare con burro in una padella calda
Carne rossa	73 °C	1 ora	Tostare con burro in una padella calda
<b>Pesce</b>			
Filetto o bistecca	53 °C	45 min.	Tostare con burro in una padella calda
<b>Uova</b>			
In camicia	65 °C	1 ora	Servire su pane tostato o muffin

Verdure			
Verdura a foglia verde	83 °C	5 - 20 min.	Guarnire con olio d'oliva, sale e noci e mescolare
Verdura a radice	83 °C	1,5 - 3 ore	Tagliare/guarnire con burro ed erbe aromatiche e mescolare

#### Riso

1. Posizionare la pentola interna nell'apparecchio.
2. Aggiungere acqua, riso, sale e olio.
3. Ruotare la manopola posizionandola su „Rice“ (riso).
4. Premere il tasto di avvio per confermare. Coprire la pentola con il coperchio di vetro.
5. Il display indicherà „Riso“ e il simbolo rotante inizierà a ruotare durante il processo di cottura.

#### Rapporto acqua/riso con riso bianco a chicco lungo

Unire 1 ½ tazza di liquido e 1 tazza di riso; si otterranno circa 2 tazze di riso o una quantità sufficiente per 4 porzioni (½ tazza).

#### Rapporto acqua/riso con riso integrale

Unire 2 tazze di liquido e 1 tazza di riso; si otterranno circa 2 tazze di riso o una quantità sufficiente per 4 porzioni (½ tazza).

#### Suggerimenti

- In generale gli alimenti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura più breve rispetto a quelli costituiti da pezzi di grandi dimensioni.
- Alimenti di dimensioni maggiori richiedono un processo di cottura più lungo rispetto a quelli di dimensioni minori.
- Mescolare gli alimenti di minori dimensioni a metà del processo di cottura per garantire che tutti i pezzi siano cotti in modo uniforme.
- Si consiglia di aggiungere un po' di olio vegetale alle patate fresche per una maggiore croccantezza. Se si aggiunge l'olio, farlo prima della cottura e versarne una piccola quantità sulle patate.
- In questa griglia è anche possibile arrostiti gli spuntini che normalmente si preparano al forno.
- Si consiglia di utilizzare la base pronta per preparare gli spuntini ripieni in modo semplice e veloce. La base pronta richiede un tempo di cottura più breve rispetto alla base fatta in casa.
- È possibile utilizzare l'apparecchio anche per riscaldare nuovamente le pietanze. È sufficiente impostare la temperatura sul valore desiderato.

#### Agitare/girare (per friggere ad aria calda)

Per garantire una cottura uniforme, alcuni alimenti devono essere agitati o girati durante la cottura. Rimuovere la pentola interna dall'apparecchio. Agitare e girare il contenuto con cautela e riposizionare la pentola interna nell'apparecchio per continuare la cottura.

**ATTENZIONE:** La pentola interna è molto calda. Si consiglia di indossare guanti da forno durante

1. Posizionare la pentola interna su una superficie resistente al calore.
2. Agitare gli ingredienti nella pentola interna.
3. Riposizionare la pentola interna nell'apparecchio.

#### Suggerimenti per una cottura lenta (Slow Cook)

Se si utilizza questa funzione, il timer si avvierà solo quando verrà raggiunta la temperatura dell'acqua desiderata. Per raggiungere il livello di cottura desiderato possono essere necessari fino a 30 minuti. Suggerimento: riempire subito con acqua più calda.

#### DISPLAY CON INDICAZIONE DI ERRORE

NON PROVARE PER ALCUN MOTIVO A RIPARARE L'APPARECCHIO.

Se si hanno altre domande, contattare l'assistenza clienti.

NOTA: E6 Questo errore può verificarsi se nella pentola interna non vi è una quantità sufficiente di liquido. Sul display dell'apparecchio viene visualizzato il codice errore E6. Spegner e riaccendere l'apparecchio, aggiungere altro liquido o impostare la temperatura su un valore inferiore.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio ùnon è collegato alla corrente.	Inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente.
	Impostando il tempo di cottura e la temperatura, non si accende l'apparecchio.	Selezionare tempo e temperatura. Premere il pulsante di avvio. Ciò darà inizio al processo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti.	La pentola interna è troppo piena.	Utilizzare una minore quantità di alimenti per una cottura più uniforme.
	La temperatura è impostata su valori troppo bassi.	Alzare la temperatura e continuare la cottura.
Gli alimenti non sono fritti in modo uniforme.	Per garantire una frittura uniforme, alcuni alimenti devono essere agitati durante la cottura.	A tal fine si rimanda al paragrafo "Agitare/girare (per friggere ad aria calda)".
Fuoriesce fumo bianco.	Si utilizza troppo olio.	Rimuovere l'olio in eccesso.
	Il cestello contiene residui di grasso provenienti da precedenti processi di cottura.	Pulire il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme.	Le patate non sono preparate correttamente.	Seguire la ricetta e le istruzioni di preparazione.
	Le patatine fritte non sono tagliate in modo uniforme.	Tagliare le patate a bastoncini più sottili o tagliare le patatine più grossolane a bastoncini più piccoli.
	Le patatine fritte sono a blocchi.	Distribuire meglio le patatine fritte o friggerle in quantità minore.
	Le patate non sono state lavate correttamente durante la preparazione.	Tamponarli per rimuovere l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti.	Le patatine fritte crude hanno un contenuto d'acqua troppo elevato.	Asciugare sufficientemente le patatine prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patatine a bastoncini più piccoli. Aggiungere una piccola quantità di olio..

Indicazione a display	E1 - Sensore temperatura fondo guasto	Si prega di rivolgersi al nostro servizio clienti
	E2 - Cortocircuito del sensore temperatura fondo	
	E3 - Cottura a secco per pentola interna vuota	
	E5 - Cortocircuito del sensore temperatura	
	E6 - Surriscaldamento	
	E7 - Sensore temperatura guasto	
	LID - Coperchio errato	Posizionare l'altro coperchio sull'apparecchio
POT - Pentola interna non inserita, è necessario inserire la pentola interna	Inserire la pentola interna.	

#### Domande frequenti

Posso utilizzare qualsiasi tipo di padella nell'apparecchio?

No, è necessario utilizzare esclusivamente la pentola interna in dotazione.

#### Durante la cottura l'apparecchio si scalda?

Durante la cottura l'apparecchio si scalda e rimane caldo per un po' di tempo dopo l'uso fino a quando non si è raffreddato. Pertanto, evitare di toccare l'apparecchio a mani nude durante e dopo l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si inseriscono o si tolgono alimenti o si toccano parti dell'apparecchio durante l'uso o quando lo stesso sta raffreddando.

#### Pulizia e stoccaggio

##### Semplice manutenzione

#### ACCERTARSI DI LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO E STACCARLO DALLA PRESA A PARETE PRIMA DI PULIRLO.

- Quando si pulisce la pentola interna, assicurarsi che si raffreddi completamente prima di lavarla. Non immergere mai la pentola calda in acqua, perché potrebbe deformarsi in modo permanente.
- La pulizia della pentola interna è estremamente semplice. Dopo ciascun utilizzo, lavare in acqua calda con acqua tiepida e sapone o detersivo. Sciacquare con cura e strofinare immediatamente con un panno da cucina. Se rimane del cibo, riempire la pentola con acqua calda e detersivo liquido e lasciare i residui in ammollo fino a quando l'acqua è tiepida, quindi utilizzare una spugna o un panno morbido per rimuovere i residui di cibo.
- Non usare lana d'acciaio o altre spugnette metalliche. Queste possono graffiare il rivestimento in modo permanente.
- Per tenere pulito l'apparecchio, detergere l'alloggiamento con un panno umido quindi asciugare con un panno pulito e asciutto. Non immergere mai il corpo principale dell'apparecchio in acqua per la pulizia!
- Per la protezione da incendio, folgorazione e lesioni personali, NON immergere le parti principali dell'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Prima di riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, assicurarsi che sia stato pulito correttamente.

#### Rimozione di residui ostinati

Se il cibo brucia sulla superficie di cottura, possono rimanere residui ostinati. Se non è possibile rimuovere i residui con il consueto metodo di pulizia, immergere la pentola in acqua calda e aggiungere un po' di detersivo per i piatti che non contenga concentrato di limone e lasciare in ammollo per 15 minuti. Attendere che l'acqua sia tiepida prima di svuotarla e sciacquare la pentola. Passarvi una spatola di plastica o una spugna non abrasiva per staccare i residui. Se necessario, ripetere la procedura.

#### Lavabile in lavastoviglie

È possibile lavare in lavastoviglie solo la pentola interna e il coperchio di vetro. Anche se questi utensili da cucina possono essere puliti in lavastoviglie, si consiglia comunque di pulirli sempre a mano. Ciò aumenta la durata delle pentole e riduce i segni di usura. Durante il lavaggio in lavastoviglie, tenere presente quanto segue:

- Fare sempre attenzione quando si maneggiano le stoviglie. Altre stoviglie e posate possono graffiare la superficie della pentola interna.
- Si consiglia di rimuovere lo sporco più grossolano dalle stoviglie e dalle posate che si inseriscono. I residui possono avere un effetto abrasivo sui rivestimenti antiaderenti.
- Si consiglia sempre di utilizzare detersivo per piatti che non contenga estratto di limone.
- Il normale lavaggio in lavastoviglie può graffiare la superficie.
- Non utilizzare MAI benzina per la pulizia, in quanto potrebbe danneggiare le superfici esterne dell'alloggiamento e il display.
- NON utilizzare né conservare materiali o sostanze infiammabili, acidi o alcalini in prossimità dell'apparecchio, in quanto possono ridurre la durata dell'apparecchio stesso o addirittura causare la deflagrazione (incendio) quando l'apparecchio viene messo in funzione.
- NON impilare oggetti pesanti sull'apparecchio. Un peso eccessivo può danneggiare l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere MAI l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi.

#### Dati tecnici

220-240V ~ 50/60Hz 1450W



Classe di protezione I



Questo prodotto è conforme alle normative europee.



per uso alimentare

Fabbricato in Cina



## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**WAARSCHUWING** Respecteer bij het gebruik van elektrische apparaten steeds deze elementaire veiligheidsmaatregelen.

1. Lees de volledige gebruikshandleiding aandachtig volledig door, teneinde letsel te voorkomen.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, maar ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de resulterende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd indien ze jonger zijn dan 8 jaar en niet onder toezicht staan. Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar dienen van het apparaat en van het aansluitsnoer verwijderd gehouden te worden.
3. **PLAATS HET APPARAAT STEEDS OP EEN VLAK EN HITTEBESTENDIG OPPERVLAKE.** Het apparaat is voorzien om op keukenwerkoppervlakken opgesteld te worden. Plaats en gebruik het apparaat **NOOIT** op instabiele oppervlakken. Stel het basisapparaat **NOOIT** in de buurt van hete gasbronnen of elektrische branders op, en schuif het nooit in een verwarmde oven. Stel het apparaat **NOOIT** in een kleine ruimte of in diepe wandkasten op. Zorg er voor dat er steeds voldoende ruimte en ventilatie aanwezig zijn, om schade te voorkomen naar aanleiding van een te sterke dampontwikkeling bij het bereiden van voedingswaren. Gebruik het apparaat **NOOIT** in de buurt van ontvlambare materialen, zoals handdoeken, papier, gordijnen, of wegwerpborden. Let erop dat de stroomkabel niet over de rand van de tafel of van het werkoppervlak hangt of met hete oppervlakken in contact komt.
4. Wees **VOORZICHTIG** wanneer u de inwendige pot tijdens het koken verplaatst.
5. Gebruik steeds ovenwanten bij het aanraken van de inwendige pot tijdens het gebruik. De hete inwendige pot mag enkel op hittebestendige oppervlakken geplaatst worden wanneer hij niet in de basis van het apparaat is aangebracht.
6. **WAARSCHUWING TEGEN HETE OPPERVLAKKEN:** dit apparaat genereert tijdens het gebruik hitte en damp. Om verwondingen te voorkomen, mag u de hete oppervlakken tijdens het gebruik nooit aanraken. Neem de nodige veiligheidsmaatregelen om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen, die bijvoorbeeld het gevolg kunnen zijn van brand.
7. Gebruik dit apparaat **ENKEL** voor het beoogde doel.
8. **VUL DE INWENDIGE POT** ten hoogste voor twee derde. Diverse voedingswaren nemen toe qua volume tijdens het bereiden ervan of gaan borrelen, en kunnen zodoende over de rand van de pot springen. Het gebruik van het deksel voorkomt spatten en eventuele brandwonden naar aanleiding van het openbarsten van bellen en het wegspatten van heet vet of hete vloeistof.
9. Gebruik nooit accessoires die niet uitdrukkelijk door de fabrikant aanbevolen werden, omdat dat schade zou kunnen veroorzaken.
10. Het apparaat is uitgerust met een kort voedingssnoer om het gevaar te beperken dat het snoer verward geraakt of dat u erover struikelt.
11. Breng de stekker **NOOIT** aan in een stopcontact onder het keukenwerkoppervlak. Een hangend voedingssnoer vormt een potentieel gevaar.
12. De opening in het deksel waaruit stoom kan ontsnappen, alsook de ventilatiesleuven aan de achterzijde van het apparaat mogen nooit afgedekt worden.
13. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten.
14. Gebruik het apparaat **NOOIT** indien het voedingssnoer of de stekker beschadigd zijn. Indien er zich tijdens het gebruik een defect voordoet, haalt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
15. **PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.** Neem contact op met de klantendienst (de contactgegevens vindt u op de achterzijde van deze handleiding).
16. **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT** wanneer u het apparaat niet gebruikt of wanneer u het wilt schoonmaken. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld alvorens u onderdelen verwijdert of toevoegt.
17. Dompel het basisapparaat en het heteluchtdeksel **NOOIT** onder in water of in andere vloeistoffen. Indien het apparaat valt of per ongeluk in water terecht komt, dient u het voedingssnoer onmiddellijk uit het stopcontact te halen! Raak in geen geval de vloeistof aan indien het apparaat in het water valt met de stekker in het stopcontact. Het voedingssnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen ondergedompeld worden, en mogen niet afgespoeld worden.
18. Om het risico op brandwonden te beperken, mag u enkel reserveonderdelen gebruiken die uitdrukkelijk zijn aanbevolen door de fabrikant.
19. Plaats kookgerei of de inwendige pot **NOOIT** zonder inhoud op een verhitte plaat. Dit kan de inwendige pot beschadigen.
20. Plaats de inwendige pot **NOOIT** in de microgolfoven of in een gewone oven. Daarbij kunnen elektronische vonken ontstaan of kan er brand uitbreken, en kunnen het apparaat en het kookgerei beschadigd worden.
21. Laat het apparaat en de inwendige pot **NOOIT** zonder toezicht achter. Dit voorkomt dat kinderen zich zouden kunnen verwonden en dat er brand zou kunnen uitbreken.
22. Kinderen moeten **STEEDS** onder toezicht staan wanneer ze zich in de buurt van het kookgerei en van de potten bevinden, om verwondingen te voorkomen.
23. Gebruik het kookgerei en de potten **NOOIT** zonder gebruik te maken van pannenlappen of van ovenwanten, in het bijzonder wanneer u gebruik maakt van de inwendige pot in het apparaat. Gebruik steeds ovenwanten, vermits de handgrepen van de inwendige pot zeer heet worden.

24. Wees voorzichtig bij het gebruik van het glazen deksel. Net zoals dat het geval is bij alle glazen voorwerpen die in de keuken gebruikt worden, kunnen er zich barsten voordoen bij grote temperatuurverschillen of indien ze in aanraking komen met harde objecten of indien men ze laat vallen.
25. Indien het glazen deksel scheuren vertoont, het glas splintert, of overige schade vertoont, mag u het deksel IN GEEN GEVAL verder gebruiken.
26. Tracht NOOIT kookgerei te repareren dat beschadigd is.
27. Dit product is enkel geschikt voor gebruik in de privéomgeving. Het is NIET geschikt voor commerciële toepassingen en voor campingactiviteiten.
28. Gebruik NOOIT kooksprays die aerosolen bevatten. Deze sprays zetten zich af op het kookgerei en kunnen daarna slechts met de nodige moeite verwijderd worden, terwijl ze tegelijkertijd de werkzaamheid van de hechtingwerende coating reduceren.
29. Dit apparaat is niet geschikt voor het sterk frituren van voedingswaren. De grootste voorzichtigheid is geboden wanneer u het apparaat verplaatst terwijl het hete vloeistof of olie omvat.
30. Gebruik enkel de meegeleverde reservoirs en onderdelen, om schade aan het apparaat te voorkomen.
31. Leg of giet nooit etenswaren rechtstreeks in het basisapparaat.
32. Leg geen metalen objecten in of op het basisapparaat. Metaal kan de inductieplaten activeren. Leg uw handen nooit op de inductieplaten terwijl deze nog heet zijn. Deze slaan namelijk hitte op en kunnen zodoende brandwonden veroorzaken.
33. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik steeds de handgrepen en knoppen.
34. Gevaar op elektrische schokken. Bereid etenswaren enkel in verwijderbare reservoirs. Gebruik het basisapparaat steeds in combinatie met de aangebrachte inwendige pot.
35. Om het apparaat uit te schakelen, doet u dat eerst met de overeenstemmende schakelaar, en trekt u daarna de stekker uit het stopcontact.
36. Te grote etenswaren of metalen hulpmiddelen of reservoirs mogen niet in het apparaat aangebracht worden omdat daardoor het risico op brand of op elektrische schokken kan verhogen.
37. Brand kan ontstaan wanneer het apparaat afgedekt of bedekt wordt met ontvlambare materialen terwijl het in werking is. Daarbij hebben we het bijvoorbeeld over gordijnen, doeken, en gelijkaardige materialen en voorwerpen. Leg geen voorwerpen op het apparaat terwijl het in werking is.
38. Reinig het apparaat nooit met een sponsje uit staalwol. Het sponsje kan deeltjes afgeven die in contact kunnen komen met elektrische onderdelen en zodoende het risico op elektrische schokken kunnen verhogen.
39. De grootste voorzichtigheid dient aan de dag gelegd te worden wanneer u reservoirs gebruikt die uit materialen vervaardigd zijn die geen metaal of glas zijn.
40. Leg nooit de volgende materialen op het apparaat: papier, karton, kunststof of gelijkaardige stoffen.
41. Bewaar de met het apparaat meegeleverde accessoires enkel in het apparaat wanneer u het niet gebruikt.
42. Druk op „Stop” om het apparaat uit te schakelen.

**WAARSCHUWING:** gemorste etenswaren kunnen aanleiding geven tot ernstige brandwonden.

**WAARSCHUWING:** houd het snoer steeds buiten het bereik van kinderen.

**WAARSCHUWING:** maak nooit gebruik van een verlengkabel.

43. Volg de aanbevelingen van de fabrikant van uw werkblad voordat u het apparaat op uw werkblad of aanrecht plaatst. Sommige fabrikanten raden aan om een onderzetter of een andere hittebescherming onder het apparaat te plaatsen om schade aan het werkblad te voorkomen. Als u het niet zeker weet, raden we u aan een onderzetter te gebruiken.
44. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
45. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

#### WAARSCHUWING

- Gebruik het apparaat steeds op een oppervlak dat horizontaal, stabiel, en niet brandbaar is.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is NIET geschikt voor commerciële toepassingen en voor winkels.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet langer gebruikt.
- Wanneer de kooktijd is afgelopen, wordt het apparaat uitgeschakeld maar blijft de ventilator nog gedurende 10 seconden draaien om het apparaat af te koelen.
- Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen alvorens u het schoonmaakt of opbergt.
- Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.

**WAARSCHUWING:** voorkom morsen op de connector.

**WAARSCHUWING:** het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik heet.

#### VOEDING

Het apparaat dient verbonden te worden met een daarvoor geschikt stopcontact. Indien u meerdere apparaten aansluit op hetzelfde stopcontact, kan het zijn dat het apparaat niet correct functioneert.

#### **WAARSCHUWING: bij gebruik van het voedingssnoer**

Breng de stekker van het snoer aan in een geaard stopcontact met een spanning van 240 V, en verwijder alle andere stekkers uit hetzelfde stopcontact. Wanneer u alle stekkers in hetzelfde stopcontact aanwezig laat, kan dit aanleiding geven tot een overbelasting.

- Trek de stekker nooit met kracht uit het stopcontact.

## OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

Indien het binnentemperatuursysteem uitvalt, wordt de oververhittingsbeveiliging getriggerd en zal het apparaat niet langer functioneren. Indien dat gebeurt, dient u onmiddellijk de voeding van het apparaat te onderbreken door de stekker uit het stopcontact te halen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het opnieuw in te schakelen of op te bergen.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Lees de volledige handleiding, de waarschuwingsstickers, en de etiketten.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle etiketten, en alle stickers, en verwijder eveneens de doorzichtige of blauwkleurige beschermende folie. Het typeplaatje van het apparaat mag niet verwijderd worden.
3. Spoel de inwendige pot met warm water en een mild spoelmiddel. RICHTLIJN: enkel de inwendige pot, de grillplaat en het glazen deksel zijn geschikt voor de vaatwasser. Dompel het basisapparaat nooit onder in water, en plaats het ook niet de vaatwasser.
4. Maak het basisapparaat langs binnen en langs buiten met de hand schoon met behulp van een zuivere en vochtige doek.
5. Voorafgaand aan het eerste gebruik dient het apparaat eerst een paar minuten verhit te worden om het door de fabrikant aangebrachte beschermende olielaagje te laten verbranden. Maak het apparaat, nadat de inbrandcyclus is afgerond, met een warmsoepje schoon en droog het vervolgens af met een keukenhanddoek.

## Voorbereiding

1. Plaats het apparaat steeds op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Selecteer de voor uw recept geschikte bereidingsmodus.

## Een veelzijdig apparaat

Het apparaat werd specifiek ontworpen om diverse van uw lievelingsgerechten te bereiden. De tabellen die bij dit handboek horen en het receptenboek helpen u daarbij om uitstekende resultaten te behalen. Let op deze informatie en voer de voor de hoeveelheid etenswaren geschikte correcte tijds- en temperatuursinstellingen door.

## Aanbevelingen en tips

Correct kookgerei: om het krassen van de oppervlaktecoating te voorkomen, raden wij u aan om met het apparaat enkel gebruik te maken van niet-metalen hulpmiddelen en accessoires.. Snijd en bewerk de etenswaren niet in het apparaat met scherpere messen en accessoires, zoals vorken, messen, stampers, en gardes.

## EERSTE STAPPEN

RICHTLIJN: de inwendige pot dient in het basisapparaat aangebracht te worden om de bereidingscyclus te starten.

1. Kies een recept uit en bereid het voor.
2. Breng de inwendige pot in het basisapparaat aan zoals weergegeven (zie #5).
3. Voeg alle ingrediënten toe aan de inwendige pot.
4. Breng, indien nodig, het deksel aan. RICHTLIJN: het heteluchtdeksel mag enkel gebruikt worden om te heteluchtfrituren, te grillen, te bakken, en te braden. Wanneer u gebruikmaakt van een andere bereidingswijze dient u het heteluchtdeksel verticaal te plaatsen of te verwijderen, en dient u gebruik te maken van het glazen deksel. Het heteluchtdeksel kan niet gesloten worden wanneer er geen heteluchtbereidingsfunctie geselecteerd is.

## Aanbrengen van het heteluchtdeksel (#2)

Plaats het heteluchtdeksel op het basisapparaat, en lijn de zes contactpennen van het heteluchtdeksel uit ten opzichte van de zes contactopeningen op het basisapparaat. De voorinstelling om te heteluchtfrituren werkt pas wanneer de kabelverbindingen correct uitgelijnd zijn. Het heteluchtfrituurdeksel mag tijdens het sluiten niet gedraaid worden.

Het heteluchtdeksel kan niet gesloten worden (vergendeld worden).

RICHTLIJN: Kantel het deksel niet en plaats het niet onder een hoek bij het aanbrengen of verwijderen. Het deksel moet recht opgetild of neergelaten worden om er zeker van te zijn dat deksel en basisapparaat op de correcte wijze verbonden worden.

## Stap voor stap

1. Wanneer de stekker is aangebracht klinkt er een enkele geluidstoon.
2. De display gaat oplichten.
3. Om de bereidingsmodus te selecteren, draait u de draaiknop naar rechts of naar links, en selecteert u de gewenste voorinstelling. De vooringestelde tijd en temperatuur worden daarbij vermeld. Om de bereiding te starten, drukt u de starttoets een enkele maal in.
4. Voorverwarmingsfunctie: Sommige kookfuncties vereisen opwarming. In dat geval verschijnt PRE HEAT op het display. In functie van de gekozen bereidingsmodus begint de timer pas te lopen wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.
5. Bij het overschrijden van de bereidingstijd schakelt het apparaat in de meeste bereidingsmodi over naar de warmhoudmodus.

## Gebruik van het digitale bedieningsveld (#4)

ZO GAAT U VAN START: Breng de stekker aan in het stopcontact.

De digitale led-display licht op en geeft „0” aan.













1. Selecteren van een vooraf ingestelde kookmodus: 12 vooraf ingestelde kookmodi staan te beschikking: Air Fry (heteluchtfrituren), Slow Cook (garen), Steam (stomen), Sauté (sauteren), Grill (grillen), Bake (bakken), Roast (braden), Rice (rijst koken), Simmer (smoren), Sous Vide (sous-vide), Fry (frituren in olie), en Keep Warm (warmhouden). Om de kookstand te selecteren, draait u de knop (A) naar rechts of naar links. De knop is erg gevoelig, probeer hem zo langzaam mogelijk te draaien. Bij elke draai klinkt een pieptoon. De geselecteerde modus wordt ingeschakeld op de digitale LED-display (B). De ingestelde tijd en de temperatuur worden weergegeven. Druk eenmaal op de startknop en het kookproces begint.
2. Time-toets (TIME): de kooktijd kan voor een aantal bereidingsstypes aangepast worden. Druk de Time-toets in en draai de draaiknop naar de gewenste instelling. De tijd kan tijdens de bereiding gewijzigd worden.
3. Temperatuurknop (TEMP): de bereidingstemperatuur kan voor een aantal bereidingsstypes gewijzigd worden. Druk de temperatuurtoets in en draai de draaiknop naar de gewenste instelling. De temperatuur kan tijdens de bereiding gewijzigd worden.
4. Startkeuze (Delay Timer): talrijke voorinstellingen zijn voorzien in een startselectiefunctie om de bereiding op een later tijdstip te starten.
5. Starttoets: druk de starttoets in om de bereiding te starten.
6. Stoptoets: onderbreekt de bereiding onmiddellijk.
7. Keep Warm (Warmhoudfunctie): de meeste voorinstellingen houden de etenswaren warm tot ze geserveerd worden. U kunt de tijd instellen om de etenswaren warm te houden, door de warmhoudtoets in te drukken en door de draaiknop in te stellen op de gewenste tijd. Het glazen deksel moet worden gebruikt om de schotel warm te houden.

## VERKLARING VAN DE VOORINSTELLINGEN VOOR DE BESCHIKBARE BEREIDINGSMODI

**BELANGRIJK:** Sommige programma's hebben een opwarmtijd. PRE HEAT verschijnt op het display. Zodra het opwarmingsproces is voltooid, verschijnt op het display ADD FOOD. Nadat u het voedsel hebt geladen, drukt u op de starttoets om het gewenste programma te starten.

Voor alle programma's met een glazen deksel toont het display een cirkelbeweging zodra de starttoets wordt ingedrukt.

**RICHTLIJN: ER WORDT VERWEZEN NAAR HET HOOFDSTUK „KOOKRICHTLIJNEN & TIPS“ VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE.**

Programma	Deksel	Functie	Aanwijzingen en tips voor de beste resultaten
Air Fry (heteluchtfrituren)		Air Fry / heteluchtfrituren (100 °C - 200 °C) of dehydrateren (bij 38 °C - 99 °C)	Bij zelfgemaakte patat frites of aardappelpartjes/wedges voegt u ½ theelepel olie toe en eventueel wat aardappelzetmeel. Bij nuggets, vissticks en mozzarellasticks raden wij diepvrieswaren aan. Voorwarmen is niet nodig.
Slow Cook (langzaam garen)		Langzaam garen bij lage temperatuur	De maximale temperatuur moet 99 °C zijn. Wij raden aan om de temperatuur en de tijdstelling aan te passen aan het voedsel. Voorverwarmen noodzakelijk.
Steam (stomen)		Voor het stomen van gerechten. Een kleine hoeveelheid water wordt aan de kook gebracht om stoom te genereren en zo het voedsel te garen.	Gebruik de grillplaat en de glazen deksel Doe wat water (ong. 500 ml) in de binnenpan, leg de grillplaat in het apparaat (het water mag niet boven de grillplaat komen). Het apparaat warmt voor (cirkelpictogram) en piept wanneer de juiste temperatuur is bereikt. Voeg uw voedsel toe en druk op START
Sauté (sauteren)		Verhit de binnenpan om deze als braadpan te gebruiken.	Voorwarmen is niet nodig.
Grill (grillen)		Voor het grillen van etenswaren. Verhit de grillplaat tot de maximale temperatuur.	Voorverwarmen noodzakelijk
Bake (bakken)		Gebruik dit om te bakken. Gebruik de binnenpan als bakvorm of leg kleinere bakvormen in de pan.	8. Wanneer het programma is gestart, verschijnt PRE HEAT op het scherm. Het lege apparaat warmt nu op. 9. Wanneer het voorverwarmen voltooid is, verschijnt ADD FOOD op het scherm. Plaats het te grillen voedsel op het grillrooster in de binnenpan.
Roast (braden)		Voor het braden van stukken vlees en vis of voor groente.	10. Sluit de deksel en druk op de toets START. Het apparaat piept nog een paar keer en start dan met koken.
Rice (rijst koken)		Wanneer u 'Rijst' als voorinstelling gebruikt, geeft het scherm een draaiend pictogram weer. De tijd klok werkt niet wanneer als voorinstelling 'Rijst' gekozen is, omdat de bereidingstijd in dat geval afhankelijk is van de hoeveelheid rijst.	Het apparaat schakelt over naar de warmhoudmodus wanneer de bereidingstijd is afgelopen. Voorverwarmen noodzakelijk.
Simmer (suddereren)		Hiermee bereidt u de etenswaren op lage temperatuur onder het kookpunt.	Wij raden aan om de temperatuur en de tijdstelling aan te passen aan het voedsel. Voorverwarmen noodzakelijk.
Sous Vide (garen in vacuümzak)		Temperatuurgestuurd watergaren.	Gebruik alleen geschikte vacuümzakken en geen gewone vrieszakjes. Wij raden aan om de temperatuur en de tijdstelling aan te passen aan het voedsel. Voorverwarmen noodzakelijk.
Fry (frituren)		Voor het frituren van etenswaren in olie. Het apparaat is niet geschikt voor sterk frituren. Voor het warm houden van voedsel.	Vul de binnenpan nooit met meer dan 2,5 cm olie. Stel de tijd in op het gewenste gaarniveau. Voorverwarmen noodzakelijk.
Keep Warm (warmhouden)		Voor het warm houden van voedsel.	Voorverwarmen is niet nodig

#### Aanpassen van de bereiding door de gebruiker

Wanneer u beetje bij beetje meer vertrouwd geraakt met het apparaat kunt u de instellingen optimaliseren en aanpassen aan uw persoonlijke smaak en voorkeur. U kunt de bereidingstijd en de temperatuur instellen, de startkeuze vastleggen, en handmatige voorinstellingen doorvoeren. Zie hiervoor het hoofdstuk „Aanbevelingen en tips“.

#### AANBEVELINGEN EN TIPS

De tijden en temperaturen in deze tabel geven de standaard basisinstellingen van het apparaat weer. Wanneer u vertrouwd bent met het apparaat kunt u deze instellingen naar eigen smaak aanpassen.

RICHTLIJN: de voorinstellingen om te garen, sudderen, en sous-vide vereisen dikwijls een handmatige tijds- en temperatuurinstelling.

Voorinstelling	Standaardtemperatuur	Standaardtijd	Temperatuursbereik	Tijdsbereik
Air Fry / heteluchtfrituren (of dehydrateren)	190 °C	18 min	38 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min (1 min. - 10 h / 5 min)
Slow Cook (Langzaam Garen)	90 °C	4 h	88 °C - 99 °C / 1	1 - 12 h / 30 min.
Steam (Stomen)	100 °C	30 min	-	1 - 59 min. / 1 min.
Sauté (Sauteren)	177 °C	35 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Grill (Grillen)	177 °C	30 min	121 °C - 200 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min.
Bake (Bakken)	163 °C	35 min	121 °C - 200 °C / 5	10 min. - 2h / 5 min.
Roast (Braden)	177 °C	45 min	121 °C - 200 °C / 5	-
Rice (Rijst)	-	45 min	-	-
Simmer (Suddereren)	96 °C	30 min	88 °C - 100 °C / 1	1 - 59 min / 1 min 1 min. - 2h / 5 min.
Sous Vid (Garen in vacuümzak)	60 °C	4 h	43 °C - 90 °C / 5	10 min. - 12h. / 5 min.
Fry (Frituren)	190 °C	45 min	121 °C - 190 °C / 5	1 - 59 min. / 1 min
Keep Warm (Warmhouden)	71 °C	2 h	-	1 - 8 h / 10 min.

### Tabel voor de interne vleestemperatuur

Gebruik deze tabel en een thermometer om er zeker van te zijn dat vlees, gevogelte, vis, en andere bereide etenswaren de juiste interne temperatuur bereikt hebben.

ETENSWAREN	TIJD	KERNTEMP.*
Runds- en kalfsvlees	Gehakt	60 °C
	Steaks, Ribbetjes: rosé	56 °C
	Steaks, Gebraad: rood	52 °C
Kip en kalkoen	Borst	74 °C
	Gehakt, vulling	74 °C
	Volledig: billen, vleugels	74 °C
Vis en zeevruchten	Elke soort	63 °C
Lamsvlees	Gehakt	71 °C
	Steaks, Ribbetjes: rosé	60 °C
	Steaks, Gebraad: rood	54 °C
Varkensvlees	Koteletten, gehakt, ribbetjes, gebraad	71 °C
	Gebraden ham	60 °C

### AANBEVOLEN: HETELUCHTFRITUREN (#2)

RICHTLIJN: Respecteer deze instellingen en aanbevelingen. Omdat basisingrediënten qua herkomst, grootte, vorm, en productie kunnen afwijken, kunnen wij geen garantie bieden voor de beste instelling om de gewenste resultaten te bereiken.

LEVENS MIDDELEN	HOEVEELHEID	SCHUDDEN	TEMP	Bereidingstijd (insrtelbaar bereik) verhogingen	Commentaren
Dunne en diepgevrozen frietjes	300g	JA	200 °C	15 - 16 min. (1 min.)	-
Dikke en diepgevrozen frietjes	300g	JA	200 °C	15 - 20 min. (1 min.)	
Zelfgesneden frietjes	300g	JA	200 °C	10 - 16 min. (1 min.)	Voeg ½ eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelspietjes (Wedges)	300g	JA	180 °C	18 - 22 min. (1 min.)	Voeg ½ eetlepel olie toe
Rösti	240g	JA	180 °C	15 - 18 min. (1 min.)	
Steak	60 g - 270 g		180 °C	8 - 12 min. (1 min.)	
Varkenskoteletjes	60 g - 270 g		180 °C	10 - 14 min. (1 min.)	
Hamburgers	60 g - 270 g		180 °C	7 - 14 min. (1 min.)	
Bladerdeeg met worstvulling	60 g - 270 g		200 °C	13 - 15 min. (1 min.)	
Kippenbouten	60 g - 270 g		180 °C	18 - 22 min. (1 min.)	
Kippenborst	60 g - 270 g		180 °C	10 - 15 min. (1 min.)	
Spring rolls	60 g - 180 g	JA	200 °C	15 - 20 min. (1 min.)	TK-waren
Chicken Nuggets	60 g - 270 g	JA	200 °C	10 - 15 min. (1 min.)	TK-waren
Fish sticks	60 g - 270 g		200 °C	6 - 10 min. (1 min.)	TK-waren
Mozzarella-sticks	60 g - 270 g		180 °C	8 - 10 min. (1 min.)	TK-waren
Taart/koek	300 g		160 °C	20 - 25 min. (1 min.)	
Quiche	360 g		180 °C	20 - 22 min. (1 min.)	
Muffins	300 g		200 °C	15 - 18 min. (1 min.)	Bakplaat gebruiken
Zoete snacks	360 g		160 °C	8 - 10 min. (1 min.)	Gebruik de grillplaat

### SOUS-VIDE (GAREN IN VACUÛMZAK) (#3)

Wat is Sous-vide?

De Sous-vide bereidingswijze is gebaseerd op het bereiden van levensmiddelen in een vacuÛmzak bij lage temperatuur in water. Sous-vide maakt een optimale controle van de bereiding mogelijk, en biedt een uniforme bereiding van de etenswaren. De Sous-vide methode maakt het u daarbij mogelijk om de perfecte bereidingsgraad te bereiken, en om deze langer aan te houden dan mogelijk is met andere bereidingswijzen.

#### De Sous-vide bereidingscyclus

1. Plaats de inwendige pot in het apparaat en vul hem met water. Plaats de draaiknop in de stand Sous-vide.
2. Stel de bereidingsduur en de gewenste temperatuur in, en druk ter bevestiging op de starttoets.
3. Sluit de pot af met het glazen deksel.
4. Het apparaat geeft een pieptoon wanneer het water de gewenste temperatuur bereikt heeft. Plaats de vacuÛmzak in het water. De timer wordt getriggerd wanneer het water de gewenste temperatuur bereikt heeft, en het apparaat geeft een pieptoon wanneer de tijd afgelopen is.  
VOORZICHTIG: een hete vacuÛmzak dient met een kunststof tang verwijderd te worden om een beschadiging van de zak te voorkomen, wat aanleiding zou kunnen geven tot brandwonden. Gebruik steeds ovenwanten.



## TIP

Wanneer de Sous-vide functie gebruikt wordt, begint de timer pas te lopen wanneer de gewenste watertemperatuur bereikt is. Het kan tot 30 minuten duren vooraleer de gewenste bereidingsgraad bereikt is.

## Wat zijn de elementaire stappen?

- De etenswaren moeten in een kunststof- of vacuümzak aangebracht worden die vervolgens dient afgedicht te worden.
- Dompel de zak pas onder in het waterbad nadat het water de gewenste temperatuur bereikt heeft.
- Laat de etenswaren tenminste gedurende de door het recept aangegeven duur garen.
- Verwijder vervolgens de zak voorzichtig uit het water.

RICHTLIJN: vlees, gevogelte, of vis kunnen in een hete pan aanbraden worden om onmiddellijk voor het serveren een korstje te krijgen.

## Gebruik een glazen deksel wanneer u de sous-vide methode gebruikt (#3)

## AANBEVELINGEN VOOR SOUS-VIDE

De tijden kunnen variëren, afhankelijk van de grootte van de portie.

Etenswaren	Temperatuur	Tijd	Bereidingstips
<b>Rundsvlees</b>			
Doorbakken	53 °C	1 h. 15 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
Halfdoorbakken	58 °C	1 h. 15 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
Rosé	60 °C	1 h. 15 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
Half-rosé	65 °C	1 h. 15 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
Volledig doorbakken	70 °C	1 h. 15 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
Gebraden ribbetjes (Rosé)	60 °C	6 - 14 h.	Random aanbraden en dun snijden
<b>Varkensvlees</b>			
Gebraad	68 °C	3 h.	Met boter in een hete pan aanbraden
Koteletjes (Rosé)	63 °C	1 h.	Met boter in een hete pan aanbraden
Koteletjes (volledig doorbakken)	70 °C	1 h.	Met boter in een hete pan aanbraden
<b>Gevogelte</b>			
Kippenborst	65 °C	1 h.	Met boter in een hete pan aanbraden
Donker vlees	73 °C	1 h.	Met boter in een hete pan aanbraden
<b>Vis</b>			
Filet of steak	53 °C	45 min.	Met boter in een hete pan aanbraden
<b>Eieren</b>			
Gepocheerd	65 °C	1 h.	Serveer op toast of op muffins
<b>Groenten</b>			
Groene groenten	83 °C	5 - 20 min.	Met olijfolie, zout, en noten garneren en omroeren
Wortelgroenten	83 °C	1,5 - 3 h.	Snijden / met boter en kruiden garneren en omroeren

## Rijst

1. Plaats de inwendige pot in het apparaat.
2. Voeg water, rijst, zout, en olie toe.
3. Plaats de draaiknop in de stand „Rice“ (Rijst).
4. Druk ter bevestiging de starttoets in. Sluit de pot af met het glazen deksel.
5. Op de display wordt „Rice“ weergegeven en het draaisymbooltje gaat tijdens de bereiding draaien.

## Verhouding bij langkorrelige witte rijst

Voeg samen: 1 ½ koppen vloeistof en 1 kop rijst. Dit geeft ongeveer 2 koppen rijst of een voldoende hoeveelheid voor 4 porties (elk een ½ kop).

## Verhouding bij volkorenrijst

Voeg samen: 2 koppen vloeistof en 1 kop rijst. Dit geeft ongeveer 2 koppen rijst of een voldoende hoeveelheid voor 4 porties (elk een ½ kop).

## Tips

- Kleinere etenswaren vereisen gewoonlijk een kortere bereidingsduur dan grotere stukken etenswaren.
- Grotere hoeveelheden etenswaren vereisen een langere bereiding dan kleine hoeveelheden.
- Roer kleinere etenswaren na de halve bereidingsduur om, om er zeker van te zijn dat alles stukken gelijkmatig gekookt worden.
- Het toevoegen van een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan verse aardappaelen is aan te bevelen om een knapperig resultaat te bekomen. Wanneer u olie toevoegt, doe dat dan vóór het koken, en sprenkel een kleine hoeveelheid op de aardappelen.
- Snacks die normaal in de oven bereid worden, kunnen ook in deze grill georsterd worden.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om de gvulde snacks eenvoudig en snel te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt het apparaat ook gebruiken om etenswaren opnieuw op te warmen. Stel de temperatuur op de gewenste waarde in.

## Schudden/draaien (voor heteluchtfrituren)

Om een gelijkmatige bereiding te garanderen, dienen sommige etenswaren tijdens de bereiding geschud of gedraaid te worden. Verwijder de inwendige pot uit het apparaat. Schud en draai de inhoud zorgvuldig, en plaats de inwendige pot terug in het apparaat om de bereiding voort te zetten.

**LET OP:** de inwendige pot is heet. Gebruik daarbij ovenwanten.

1. Plaats de inwendige pot op een hittebestendig oppervlak.
2. Schud de inhoud in de inwendige pot.
3. Plaats de inwendige pot terug in het apparaat.

#### Tips Slow Cook (Langzaam Garen)

Wanneer u deze functie gebruikt wordt, begint de timer pas te lopen wanneer de gewenste watertemperatuur bereikt is. Het kan tot 30 minuten duren vooraleer de gewenste bereidingsgraad bereikt is. Tip: Vul meteen met warmer water.

#### Verhelpen van fouten en problemen

##### DISPLAY MET FOUTMELDING

PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.

Neem contact op met de klantendienst indien u nog bijkomende vragen hebt.

RICHTLIJN: E6 Deze fout kan zich voordoen wanneer er te weinig vloeistof aanwezig is in de inwendige pot. Op de display van het apparaat wordt de foutcode E6 weergegeven. Schakel het apparaat uit en opnieuw in, voeg meer vloeistof toe of plaats de temperatuurinstelling op een lagere waarde.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Breng de stekker aan in een stopcontact.
	Het apparaat wordt niet ingeschakeld door de bereidingsduur en de temperatuur in te stellen.	Selecteer een duur en een temperatuur. Om de bereiding te starten, drukt u de starttoets in.
De etenswaren zijn niet gaar.	De inwendige pot is te vol.	Gebruik kleinere hoeveelheden voor een uniforme bereiding.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Verhoog de temperatuur en zet de bereiding voort.
De etenswaren zijn niet uniform gefrituurd.	Om gelijkmatig te frituren, dienen sommige etenswaren tijdens de bereiding geschud te worden.	Zie hiervoor het hoofdstuk "Schudden/draaien (voor heteluchtfrituren)".
Er komt witte rook naar buiten.	U gebruikt teveel olie.	Verwijder het teveel aan olie.
	Er zijn vetresidues van vorige bereidingen aanwezig op de korf.	Maak de korf na elk gebruik schoon.
De frietjes zijn niet uniform gefrituurd.	De aardappelen zijn niet correct voorbereid.	Volg het recept en de bereidingsinstructies.
	De frietjes zijn niet uniform gesneden.	Snijd de frietjes dunner of verklein de reeds aanwezige.
	De frietjes zijn samengeklonterd.	Verdeel de frietjes beter of frituur kleinere hoeveelheden.
	De aardappelen zijn bij het voorbereiden niet correct afgespoeld.	Dep de aardappelen af om overtollig zetmeel te verwijderen.
De frietjes zijn niet knapperig.	De ruwe aardappelen hebben een te hoog watergehalte.	Droog de aardappelen beter af alvorens de olie toe te voegen. Snijd kleinere staafjes. Voeg een beetje olie toe.
Displaycontroller	E1 - Bodemtemperatuursensor is defect	Neem contact op met onze klantendienst
	E2 - Kortsluiting van de bodemtemperatuursensor	
	E3 - Droogkoken naar aanleiding van een lege inwendige pot	
	E5 - Kortsluiting ter hoogte van de temperatuursensor	
	E6 - Oververhitting	
	E7 - Temperatuursensor defect	
	LID - Verkeerd deksel	Plaats het andere deksel op het apparaat
POT - Inwendige pot is niet aangebracht. U dient de inwendige pot in het apparaat te plaatsen	Plaats de inwendige pot in het apparaat.	

#### Dikwijls gestelde vragen

Kan ik elk type pot in het apparaat gebruiken?

Nee, u mag enkel gebruikmaken van de inwendige pot die met het apparaat werd meegeleverd.

#### Wordt het apparaat tijdens de werking heet?

Het apparaat verhit tijdens de werking, en blijft ook na het gebruik nog een tijdje warm tot het afgekoeld is. Vermijd daarom het aanraken van het apparaat met de blote handen tijdens en na het gebruik. Gebruik steeds ovenwanten of pannenlappen bij het aanbrengen of verwijderen van etenswaren of wanneer u delen van het apparaat aanraakt wanneer het in gebruik is of wanneer het nog afkoelt.

#### Reiniging en opslag

##### Eenvoudig onderhoud

##### LAAT HET APPARAAT AFKOELEN EN HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET REINIGT.

- Bij het schoonmaken van de inwendige pot dient u erop te letten dat deze voldoende is afgekoeld alvorens over te gaan tot het reinigen. Dompel de hete pot nooit onder in water, omdat hij anders permanent zou kunnen vervormen.
- Het schoonmaken van de inwendige pot is eenvoudig en gemakkelijk. Na elk gebruik dient de pot in heet water met een zachte zeep of een zacht spoelmiddel schoongemaakt te worden. Spoel de pot goed af en drogg hem onmiddellijk af met een keukenhanddoek. Indien er etensresten achterblijven, kunt u de pot vullen met heet water en met vloeibaar spoelmiddel, waardoor de etensresten zacht worden, totdat het water lauwwarm is geworden, waarna u een spons of een zachte doek kunt gebruiken om de achtergebleven resten te verwijderen.
- Gebruik geen staalwol of andere metalen sponsjes of doeken. Deze kunnen de coating permanent beschadigen.

- Om het apparaat schoon te houden, veegt u de behuizing af met een vochtige doek en droogt u deze vervolgens af met een schoon, droog doek. Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water om het schoon te maken!
- Om u tegen elektrische schokken te beschermen, mag u de hoofdonderdelen van het apparaat, het snoer of de stekker NIET in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Vergewis u ervan dat het apparaat correct is schoongemaakt alvorens het op een droge plek op te bergen.

#### Verwijderen van hardnekkige resten

Wanneer etenswaren op het kookoppervlak in- of aanbranden, kan dat aanleiding geven tot hardnekkige zwarte resten. Indien deze resten niet op de gebruikelijke wijze verwijderd kunnen worden, laten weken in heet water en een beetje schoonmaakmiddel toevoegen zonder citroenconcentraat, en gedurende 15 min. laten inweken. Wacht tot het water lauw is geworden alvorens het te verwijderen en de pot uit te spoelen. Wrijf met een kunststofspatel of een niet-schurend afwasdoekje om de resten te verwijderen. Herhaal het voorgaande, indien nodig.

#### Geschikt voor de vaatwasser

Enkel de inwendige pot en het glazen deksel zijn geschikt voor de vaatwasser. Alhoewel dit kookgerei in de vaatwasser schoongemaakt kan worden, raden wij toch aan om het steeds met de hand schoon te maken. Dit verlengt de levensduur van de kookpotten en beperkt visuele tekenen van slijtage. Let bij het reinigen in de vaatwasser op het volgende:

- Ga tijdens het manipuleren van het kookgerei steeds voorzichtig tewerk. Ander kookgerei en bestek kunnen het oppervlak van de inwendige pot beschadigen.
- Verwijder het meeste vuil van kookgerei en bestek dat u aanbrengt. Dergelijke resten kunnen op de hechtingwerende coating een krassende werking uitoefenen.
- Wij raden steeds schoonmaakmiddelen aan die geen citroenextract bevatten.
- Het regelmatig schoonmaken in de vaatwasser kan krassen in het oppervlak veroorzaken.
- Gebruik voor het schoonmaken NOOIT wasbenzine, vermits die de uitwendige oppervlakken van de behuizing en de display zou kunnen beschadigen.
- Gebruik en bewaar GEEN ontvlambare, zuurhoudende, of alkalische materialen of substanties in de buurt van het apparaat, vermits deze de levensduur van het apparaat kunnen reduceren of zelfs een ontploffing (brand) kunnen veroorzaken wanneer het apparaat in werking wordt genomen.
- Stapel NOOIT zware voorwerpen op het apparaat. Teveel gewicht kan het apparaat beschadigen.
- Dompel het apparaat of het snoer NOOIT onder in water of in een andere vloeistof om elektrocutie te voorkomen.

#### Technische gegevens

220-240V ~ 50/60Hz 1450W



Veiligheidsklasse I



Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



levensmiddelveilig

Made in China





DE: Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Verteilern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustand, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen. | EN: This symbol means that such electrical equipment or batteries must not be disposed of with normal household waste. You are legally obliged to hand in such items - free of charge - to a public collection point or distributor-created collection point for the recycling of electrical devices and expired bulbs and batteries within the scope of the Electrical and Electronic Equipment Act that are not encapsulated by or fixed into the appliance, and can be removed or separated from the appliance non-destructively, for disposal at the end of their service life. Use rechargeable batteries instead of single-use batteries wherever possible. The recovery and recycling of old appliances makes an important contribution to protecting our environment. Improper disposal can result in toxic substances being released into the environment, which can have harmful effects upon people, animals and plants. Batteries with an increased pollutant content are also marked with the following symbols: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead. Consumers are themselves responsible for deleting any personal data from appliances. | FR: Ce symbole signifie que les appareils électriques et électroniques ainsi que les piles et accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Vous êtes légalement tenu de les ramener gratuitement, à la fin de leur durée de vie, au distributeur ou à un point de collecte public officiel consacré, selon la loi sur les équipements électriques et électroniques, au recyclage d'appareils électriques et électroniques et de séparer et d'éliminer les lampes, les piles et les accumulateurs à l'état déchargé qui ne sont pas solidement fixés à l'appareil et peuvent être retirés sans être détruits. Utilisez, dans la mesure du possible, des piles rechargeables plutôt que des piles à usage unique. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de l'environnement. En cas d'élimination incorrecte, des composants toxiques peuvent être libérés dans l'environnement et avoir des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des plantes. Les piles avec une teneur élevée en substances nocives sont en outre marquées des signes suivants : Cd=cadmium, Hg=mercure, Pb=plomb. Les consommateurs sont eux-mêmes responsables de la suppression des données personnelles de l'appareil. | IT: Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche o le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Sei legalmente obbligato a consegnarli gratuitamente a un punto di raccolta o distributore pubblico alla fine della loro vita. Smaltire presso i punti di raccolta predisposti ai sensi della legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche portare i dispositivi elettrici ed elettronici per il riciclaggio e separare le lampade, le batterie e gli accumulatori scarichi, che non sono saldamente racchiusi dal dispositivo e possono essere rimossi senza distruggerli, e smaltirli come previsto. Quando possibile, utilizzare batterie ricaricabili anziché batterie monouso. Il recupero e il riciclaggio di vecchi dispositivi è un importante contributo alla protezione del nostro ambiente. Lo smaltimento improprio può comportare il rilascio nell'ambiente di sostanze tossiche che possono avere effetti nocivi su persone, animali e piante. Le batterie a maggior contenuto di inquinanti sono inoltre contrassegnate dai seguenti simboli: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo. I consumatori sono responsabili della cancellazione dei dati personali dall'apparecchio. | NL: Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur of batterijen en accu's niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid. U bent wettelijk verplicht om ze aan het einde van hun levensduur kosteloos terug te brengen naar een publiek inzamelpunt of distributeurs inzake de Wet op de elektrische en elektronische apparatuur voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten en om lampen en batterijen en accu's, die niet stevig door het apparaat zijn ingesloten en niet-destructief kunnen worden verwijderd zonder lading te scheiden, en weg te gooien. Gebruik waar mogelijk oplaadbare batterijen in plaats van batterijen voor eenmalig gebruik. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten vormen een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Door ondeskundige verwijdering kunnen giftige stoffen in het milieu terechtkomen, die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor mens, dier en plant. Batterijen met een verhoogd gehalte aan schadelijke stoffen zijn ook gemarkeerd met de volgende symbolen: Cd=cadmium, Hg=kwik, Pb=lood. Consumenten zijn zelf verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonlijke gegevens van het apparaat.



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Schweiz  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06** – Kostenlose Servicehotline  
**ROW: +43 1 2676967**  
**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**

DE: Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. EN: Liability claims against the company MediaShop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that MediaShop acted with willful intent or gross negligence. FR: Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise MediaShop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idéale résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de MediaShop. IT: Le pretese di responsabilità nei confronti della società MediaShop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso dell'informazione fornita o dall'utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che MediaShop ha agito con dolo o colpa grave. NL: Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van dodelijk, lichamelijk of gezondheidsschadelijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld.