

¡Por favor, lea esta guía primero!

Estimado cliente,

Gracias por elegir un producto Beko. Nos gustaría que sacara el máximo provecho de este producto de alta calidad que ha sido fabricado con tecnología punta. Por favor, asegúrese de leer y entender completamente esta guía y la documentación complementaria antes de usarla y guárdela como referencia. Entregue esta guía junto al aparato si se entrega o vende a otra persona. Observe todas las advertencias e información aquí contenidas y siga las instrucciones.

Tenga en cuenta que esta guía del usuario se puede aplicar a varios modelos de aparato. La guía indica claramente las posibles variaciones de los diferentes modelos.

Símbolos y sus significados

Los siguientes símbolos se han utilizado a lo largo de esta guía:



Información importante y consejos útiles sobre el uso del aparato.



ADVERTENCIA: Advertencias sobre situaciones peligrosas relacionadas con la seguridad de la vida y la propiedad.



Suitable para el contacto con los alimentos.



No coloque el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua corriente ni en otros líquidos.



ADVERTENCIA: Advertencia sobre superficies calientes.



RECICLADO Y
RECICLABLE
PAPEL

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para evitar peligros que puedan provocar lesiones o daños materiales.

El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

1.1 Seguridad general

- Este aparato cumple con las normas de seguridad internacionales.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y a las siguientes aplicaciones;
 - En las cocinas del personal de las tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - en casas rurales,
 - por los clientes en hoteles, moteles u otros alojamientos,
 - en locaciones de hospedaje en régimen de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no se puede utilizar por niños de entre 0 y 8 años. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años bajo supervisión. Las personas con capacidades físicas, auditivas o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato si se les proporciona supervisión o información sobre el uso seguro y sobre los posibles peligros.
- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deberá ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 y estén bajo supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, aunque estén vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de potencia fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Posicione los mangos de los aparatos de cocción (si existen) de forma que no se derramen los líquidos calientes y colóquelos de forma segura.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato es la misma que la tensión de la red eléctrica de su casa.
- Utilice el aparato sólo con un enchufe con toma a tierra.
- No utilice este aparato con un cable alargador.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- No sitúe su aparato sobre o cerca de fuentes de calor tales como hornos y estufas.
- Para evitar que se dañe el cable de corriente, evite que se pellizque, raje o roce contra bordes afilados.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No sumerja el aparato ni su cable en agua.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté enchufado.
- No desmonte el aparato.
- Utilice únicamente las piezas originales o las recomendadas por el fabricante.
- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y, después de la limpieza, seque completamente todas las piezas.
- Realice la limpieza del aparato conforme a las instrucciones de la sección de Limpieza y Mantenimiento.
- No introduzca trozos grandes de comida en el aparato, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el enchufe del aparato con las manos húmedas o mojadas.
- No utilice el aparato en ambientes húmedos.
- No mueva el aparato mientras esté en uso y con aceite caliente en su interior.
- No utilice el aparato en o cerca de ambientes y sustancias explosivas o inflamables.
- No toque las superficies calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
- Permita que el aparato se enfríe en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mientras el aparato funciona, no obstruya las aberturas de entrada y salida de aire.
- Cuando el aparato está en uso, no se incline sobre el mismo. Durante el uso sale aire caliente del aparato.
- El aparato se calienta durante el uso. No toque las superficies calientes para evitar el riesgo de quemaduras.
- Asegúrese la ventilación adecuada de la habitación durante su uso.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato.
- No vierta agua sobre el aparato,

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

puesto que esto podría provocar una descarga eléctrica.

- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice únicamente utensilios de cocina metálicos con asas aisladas con el aparato.
- No ponga nada sobre el aparato mientras esté en funcionamiento o caliente.
- La superficie del elemento calefactor queda expuesta al calor residual tras su uso.
- A fin de desconectar el aparato, gire el dial del temporizador y el de la temperatura a la posición de apagado. A continuación, desenchufe el aparato.
- Si guarda el material de embalaje, manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona cualificada similar para evitar riesgos potenciales.

1.2 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de los dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos antiguos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.3 Información sobre el paquete

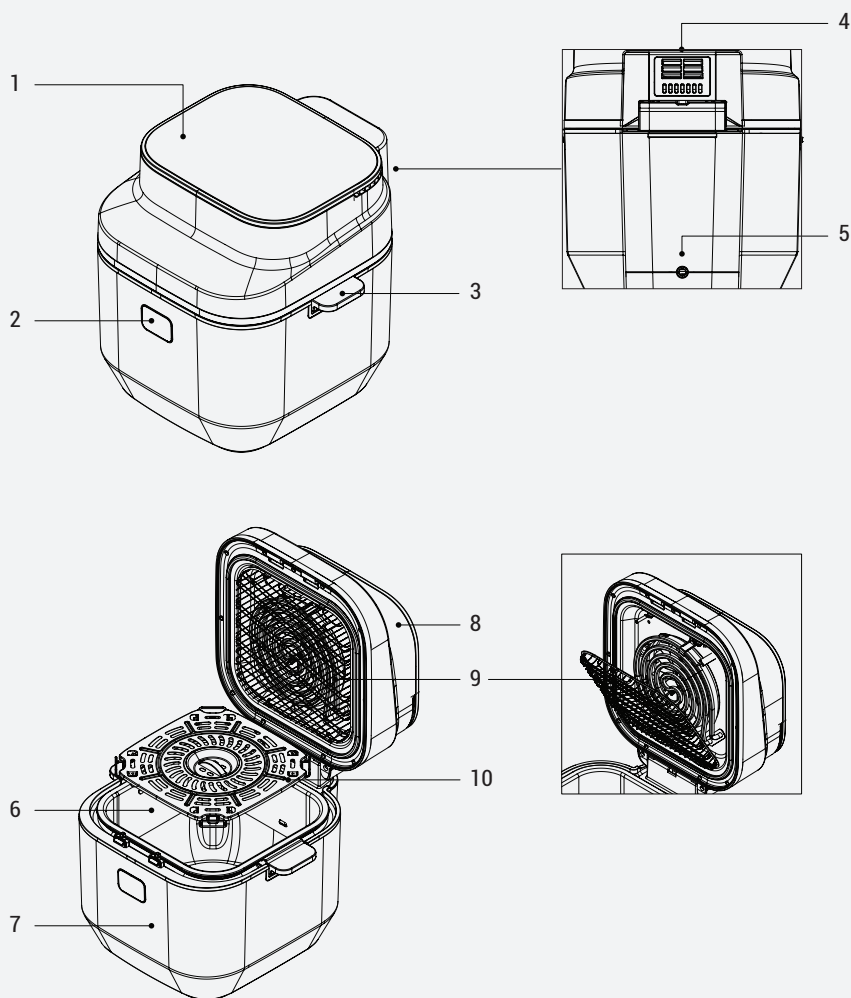


El embalaje del aparato está hecho de materiales reciclables de acuerdo con la legislación nacional. No deseches el embalaje junto con la basura doméstica u otros residuos, deseche en los puntos de recolección especificados por la autoridad local.

1.4 Puntos importantes para ahorrar energía

Al utilizar el aparato respete los tiempos recomendados por el manual. Desenchufe el aparato después de cada uso.

2 Su Cocina con Menos Aceite



Los símbolos que aparecen en el aparato y los valores especificados en los documentos suministrados junto con el producto se han obtenido en condiciones de laboratorio conforme a las normas correspondientes. Los valores pueden variar en función del uso del aparato y de las condiciones ambientales. Los valores de potencia han sido probados en la tensión de 230 V.

1. Panel de Control Digital
2. Botón de Liberación de Tapa
3. Mango
4. Salida de Aire
5. Cable de Potencia
6. Cámara de Cocción
7. Cuerpo
8. Tapa
9. Alambre Desmontable
10. Estante de Cocción

Datos técnicos

Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energía	2400-2850 W
Capacidad de Cámara	7,0 L

3 Funcionamiento

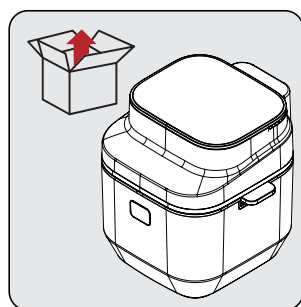
3.1 Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, no es adecuado para uso profesional.

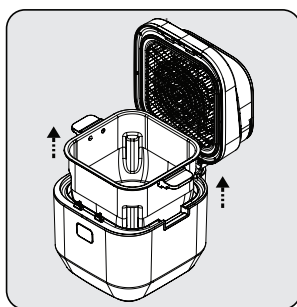
i Al utilizar el aparato por primera vez, puede producir una ligera emisión de humo. Esto es normal.

3.2 Preparar el aparato para su uso

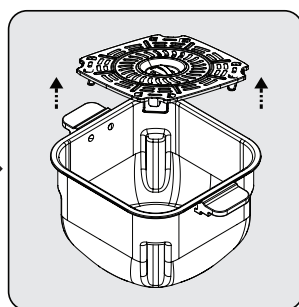
- Utilice el aparato en posición vertical sobre una superficie estable, plana, limpia, seca y antideslizante.



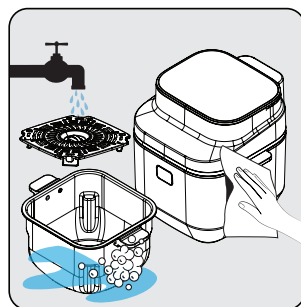
Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite el material de embalaje y coloque el aparato en un lugar de trabajo limpio.



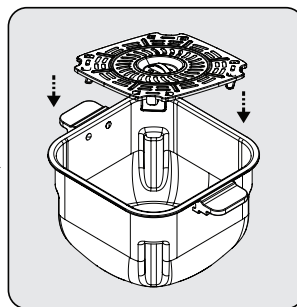
Agarre con firmeza la cámara de cocción extraíble (6) por sus mangos (3) y, luego, extraiga la cámara (6) del cuerpo (7).



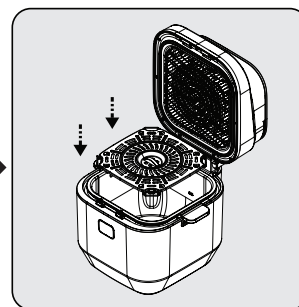
Quite la rejilla de cocción (10) de la cámara de cocción (6) de la cámara (6).



Limpie la cámara de cocción extraíble (6) y la rejilla de cocción (10) con agua jabonosa tibia. Luego, seque completamente el exterior del aparato y las piezas que haya lavado.



Ponga la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6).



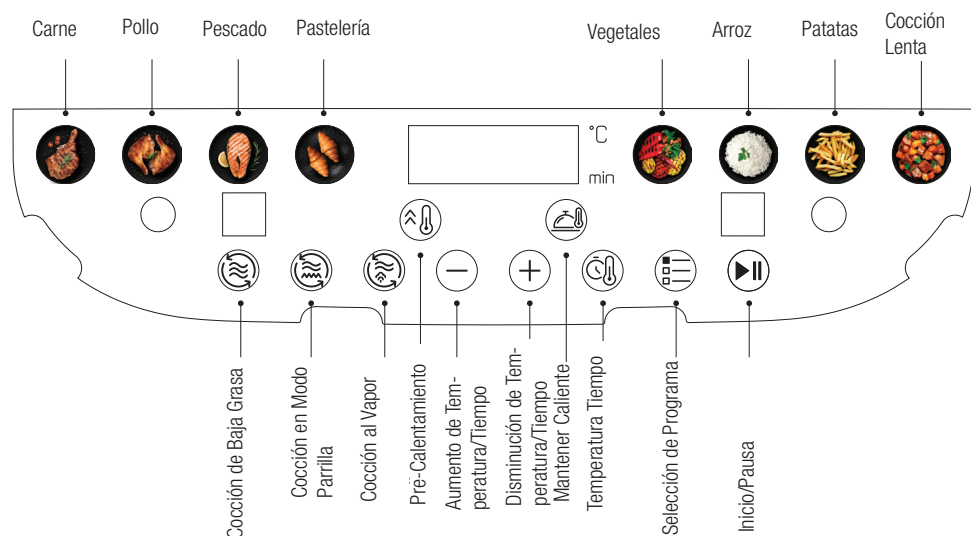
Tras la limpieza, introduzca la cámara de cocción (6) y la rejilla de cocción (10) en el cuerpo (7). El aparato está listo para ser utilizado.

i Para utilizar el aparato por primera vez, póngalo en cualquier modo de cocción, ajuste a la temperatura más alta y déjelo funcionar durante 10 minutos sin añadir ningún ingrediente.

3 Funcionamiento

3.3 Panel Digital de Control y Pantalla LED

Cocinar Modo	Cocción al Vapor	Cocción en Modo Parrilla	Descripción
Carne	Disponible	Disponible	Este programa está especialmente diseñado para tipos de carne roja.
Pollo	Disponible	Disponible	Este programa está especialmente diseñado para aves de corral.
Pescado	Disponible	Disponible	Puede cocinar marisco utilizando este programa.
Pastelería	Disponible	No Disponible	Este programa está especialmente diseñado para productos horneados como pasteles y pan.
Vegetales	Disponible	No Disponible	Este programa está especialmente diseñado para vegetales.
Arroz	No Disponible	No Disponible	Este programa está especialmente diseñado para preparar pilaf de arroz y trigo craqueado.
Patatas	No Disponible	No Disponible	Este programa está diseñado para las opciones de patatas y patatas fritas.
Lento Cocinar	No Disponible	No Disponible	Este programa está especialmente diseñado para la preparación de slops.



3 Funcionamiento

3.4 Advertencias antes del primer uso



- Si se abre la tapa (8) mientras el aparato está en funcionamiento, saldrá vapor caliente por la salida de aire (4) y la parte superior de la cámara de cocción (6). Por lo tanto, tenga cuidado de no quemarse debido al vapor a alta temperatura.
- Al utilizar el aparato a alta temperatura, tenga cuidado de no entrar en contacto directo con las partes de la cámara de cocción (6) que no sean sus mangos (3).



El mejor dorado y cocción se consigue normalmente en estante de cocción (10). Se recomienda utilizar la rejilla de cocción (10) en todas las recetas y asados.

3.5 Funcionamiento



- La cantidad de alimentos a cocinar variará gracias a la rejilla de cocción ajustable. Al especificar la cantidad adecuada de alimentos, tome como referencia el punto en el que se encuentra el estante.
- Conforme disminuye la distancia entre el alimento a cocinar y el calentador, los valores de tiempo/temperatura de cocción del alimento pueden variar con respecto a los valores definidos.

3.5.1 Seleccionar e iniciar un programa

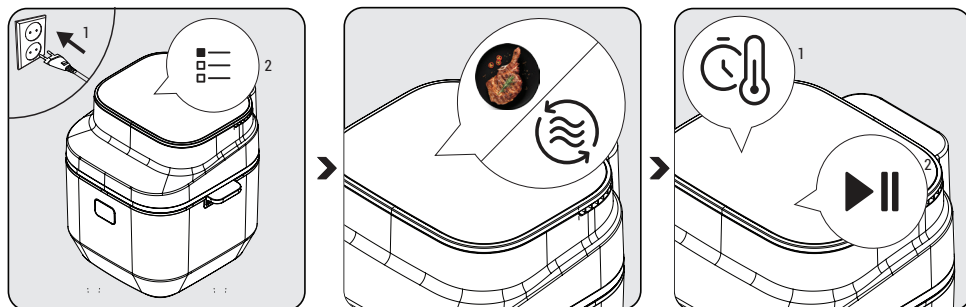


Si desea cambiar a otro programa después de poner en marcha el aparato, mantenga pulsado el botón "inicio/parada" durante 3 segundos.



- En la pantalla se muestran las temperaturas y tiempos ajustados automáticamente según las funciones de cocción seleccionadas. Es posible modificar estas temperaturas y tiempos según se desee.
- Si desea cancelar el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón "inicio/parada» durante 3 segundos. Se cancelará el programa de cocción seleccionado.
- En caso de que no se seleccione ninguna función de cocción, el aparato pasará automáticamente al modo de ahorro de energía después de 120 segundos, y sólo parpadeará el botón "inicio-parada". Puede ver los programas de cocción en el panel de control digital (1) pulsando de nuevo este botón.

3 Funcionamiento



Enchufe el producto y pulse el icono "Selección de Programa" que parpadea en el menú repetidamente para acceder al programa deseado. De acuerdo con sus preferencias, si el programa seleccionado es adecuado para cocinar en modo vapor o parrilla, pulse el botón de modo de cocción antes de cocinar.

Una vez seleccionados el programa y el modo de programa deseados, el icono "Inicio/Pausa" parpadea. Si desea cambiar de programa, puede seleccionar otro pulsando de nuevo el icono de selección de programa.

Tras la selección del programa, puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción pulsando el icono "Temperatura/Tiempo". Puede iniciar el proceso de cocción pulsando el icono parpadeante "Inicio/Pausa".

3.5.2 Ajuste de temperatura y tiempo

Pulse el icono "⌚" para ajustar la temperatura o la hora. Aparecerá la temperatura seleccionada y valores temporales, respectivamente. Puede ajustar la temperatura y la hora deseadas pulsando los botones $\ominus$ o $\oplus$.



- La silicona de los accesorios de cocción (10) está fabricada con material de calidad alimentaria resistente a altas temperaturas. Impide que se raye el revestimiento de la cámara. Asegúrese, por tanto, de que no se desprenda durante la cocción.
- Al sacar la cámara de cocción (6), tenga cuidado con el vapor caliente del interior y no toque con las manos las partes que no sean los mangos, ya que están muy calientes.
- Al retirar los alimentos cocinados, utilice un utensilio (pinzas, etc.) que no dañe la superficie interior del aparato.

3.6 Cocción

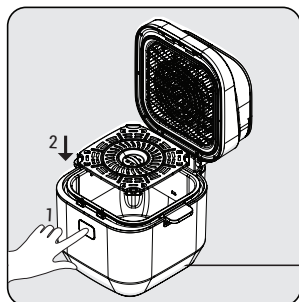


Logrará mejores resultados si mezcla los alimentos con una pequeña cantidad de aceite o si pincela los alimentos con aceite antes de colocarlos en la cámara de cocción.

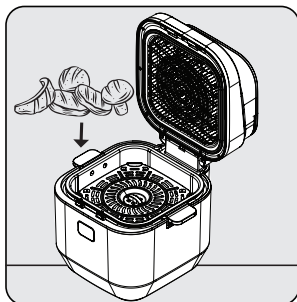


No agarre ninguna parte de la cámara de cocción extraíble (6) que no sean los mangos (3) cuando la cámara esté caliente.

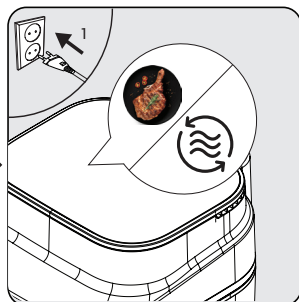
3 Funcionamiento



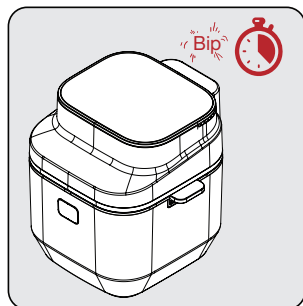
Pulse el botón de liberación de la tapa (2) e introduzca la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6).



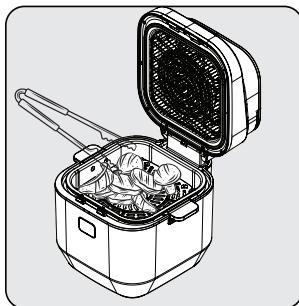
Coloque los alimentos en la cámara de cocción (6) y cierre la tapa (8)



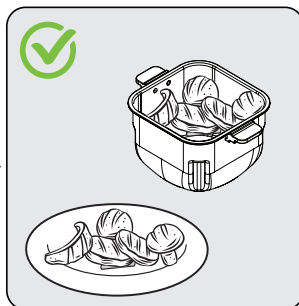
Enchufe su aparato y seleccione el programa de cocción deseado. Luego seleccione el modo de cocción e inicie el proceso de cocción.



Quando termine el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción.



Abra la tapa (4) y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.



Tras finalizar el proceso, puede retirar la cámara de cocción (10) del aparato sujetándola por sus mangos (3), y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.



- Para garantizar una cocción uniforme; con la advertencia preajustada para la mitad del proceso de cocción, retire con cuidado la cámara de cocción (6) del cuerpo (7) y sacuda, o utilice unas pinzas para girar los alimentos en cocción para no rayar la cámara de cocción (6) y la rejilla de cocción (10).
- Si está realizando un ciclo de cocción largo o si desea obtener resultados más crujientes repita este proceso más a menudo.



Evite el contacto de la cámara de cocción (6) y la rejilla de cocción (10) con la superficie exterior del aparato, ya que la superficie de la cámara de cocción (6) estará caliente durante y después de la cocción.

3 Funcionamiento



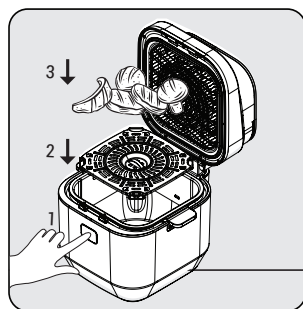
- Deje reposar los alimentos de 5 a 10 segundos antes de sacarlos de la cámara de cocción extraíble (6).
- Para retirar los alimentos gruesos o blandos de la cámara de cocción (6) sin dañar la superficie interior del aparato, utilice unas pinzas.
- Cuando un lote esté listo, el aparato estará inmediatamente listo para otro lote



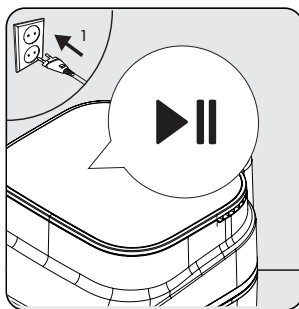
- Recuerde que el aparato puede estar muy caliente durante el proceso de giro.
- No ponga el producto sobre la encimera de manera que bloquee los canales de salida de aire (4).
- No ponga ningún otro producto sobre el aparato.

3.6.1 Carne

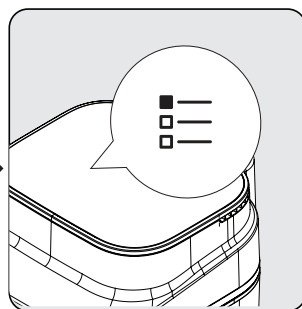
3.6.1.1. Modo de Cocción de Baja Grasa



Pulse el botón de liberación de la tapa (2) e introduzca la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6). Luego coloque los alimentos en la cámara de cocción (6) y cierre la tapa (8) del aparato.

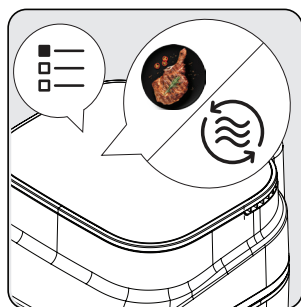


Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ►|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ►||; el aparato saldrá del modo de espera.

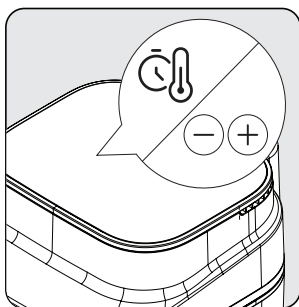


Pulse el botón de selección de programa repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado.

3 Funcionamiento



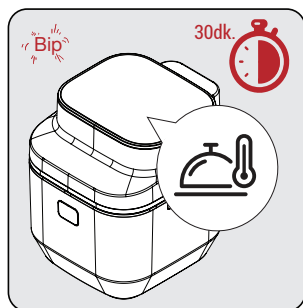
Para acceder al menú definido para las opciones de carne, pulse una vez el icono de selección de programa. Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de baja grasa, pulse el icono de cocción de baja grasa.



Al seleccionar el modo de cocción de baja grasa, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +. Pulse el icono para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa para iniciar el proceso.

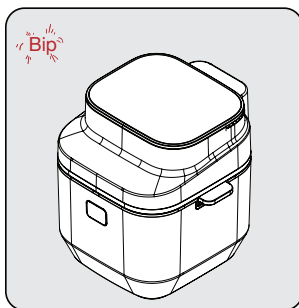


Al alcanzar la mitad del tiempo total de cocción, el aparato emitirá un sonido "bip" y un aviso de "agitación" en la pantalla. Cuando aparezca esta advertencia, pulse el botón de liberación de la tapa y extraiga la cámara de cocción (6) agarrándola firmemente por sus mangos. Para una cocción homogénea, sacuda la cámara de cocción (6) o gire los alimentos. Si desea saltarse este periodo, puede continuar pulsando el icono de inicio/pausa.

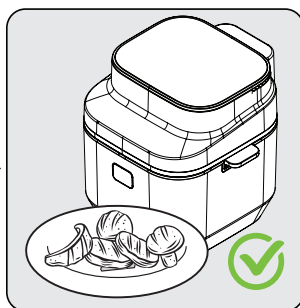


Coloque de nuevo la cámara de cocción (6) en el cuerpo y cierre la tapa. Para continuar con el proceso de cocción, pulse el icono de inicio/pausa del panel de control digital.

Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el icono de mantener caliente en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.



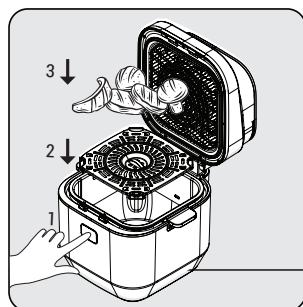
Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---'.



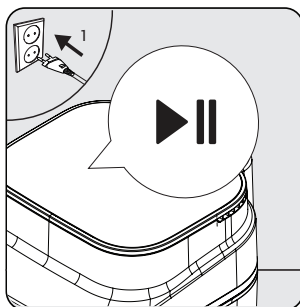
Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más. Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3 Funcionamiento

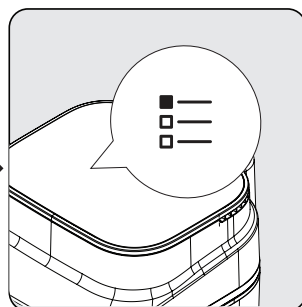
3.6.1.2. Modo de Cocción de Baja Grasa + Parrilla



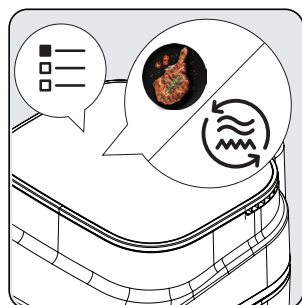
Pulse el botón de liberación de la tapa (2) e introduzca la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6). Luego coloque los alimentos en la cámara de cocción (6) y cierre la tapa (8) del aparato.



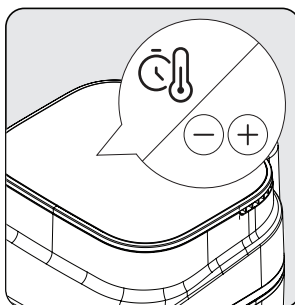
Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



Pulse el botón de selección de programa ≡ repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado.



Para acceder al menú definido para las opciones de carne, pulse una vez el icono ≡ de selección de programa. Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de Baja Grasa + Parrilla, pulse el icono de cocción de modo parrilla (🔥).



Al seleccionar el modo de parrilla, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +-. Pulse el icono ⌚ para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ▶|| para iniciar el proceso.

Se iniciará el periodo de pre-calentamiento ⌚. Coloque los alimentos en la cámara de cocción (6). Luego cierre la tapa (8) e inicie el modo de cocción del producto pulsando el icono de inicio/pausa ▶||.



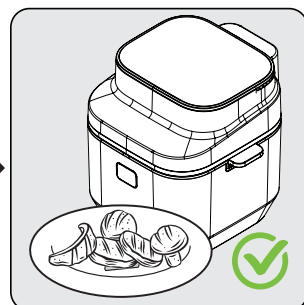
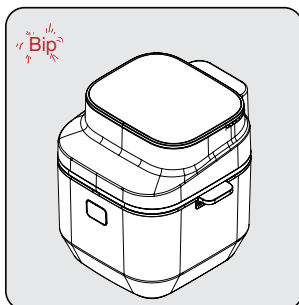
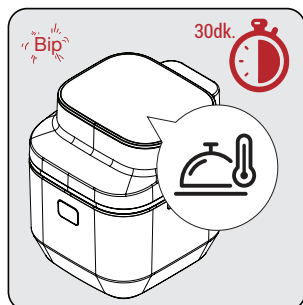
Al alcanzar la mitad del tiempo total de cocción, el aparato emitirá un sonido "bip" y un aviso de "agitación" en la pantalla.

Quando aparezca esta advertencia, pulse el botón de liberación de la tapa y extraiga la cámara de cocción (6) agarrándola firmemente por sus mangos. Para una cocción homogénea, sacuda la cámara de cocción o gire los alimentos. Si desea saltarse este periodo, puede continuar pulsando el icono de inicio/pausa ▶||.



El periodo de pre-calentamiento ⌚ ayudará a dorar la carne y a conservar su agua.

3 Funcionamiento



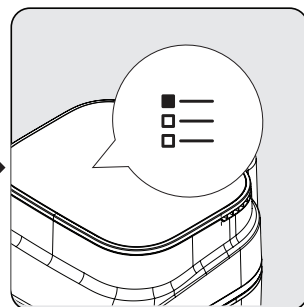
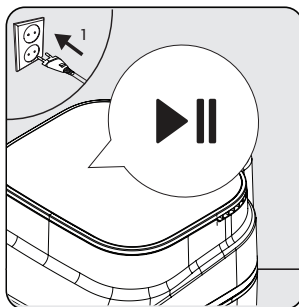
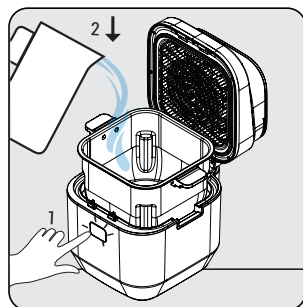
Coloque de nuevo la cámara de cocción (6) en el cuerpo y cierre la tapa. Para continuar con el proceso de cocción, pulse el icono de inicio/pausa ►|| del panel de control digital.

Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el icono de mantener caliente en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---'.

Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más. Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3.6.1.3. Modo de Cocción de Baja Grasa + al Vapor

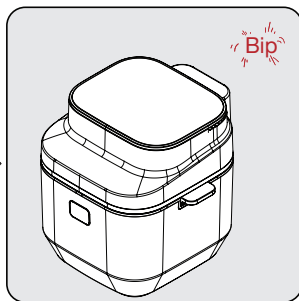
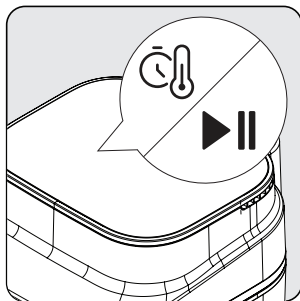
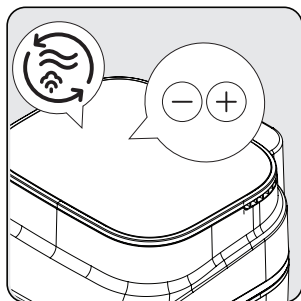


Acceda a la cámara de cocción pulsando el botón de liberación de la tapa. Rellene la cámara de cocción con agua hasta la señal de nivel "Max". Coloque la rejilla de cocción y cierre la tapa del producto.

Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ►|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ►|| ; el aparato saldrá del modo de espera.

Pulse el botón de selección de programa ► repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de carne, pulse una vez el icono ► de selección de programa.

3 Funcionamiento



Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de Baja Grasa + al Vapor, pulse el icono de cocción de modo al vapor (vapor).

Al seleccionar el modo de cocción al Vapor, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +.

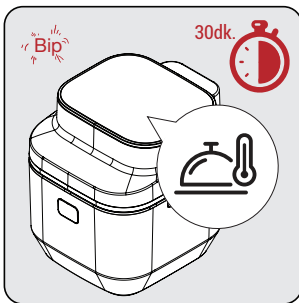
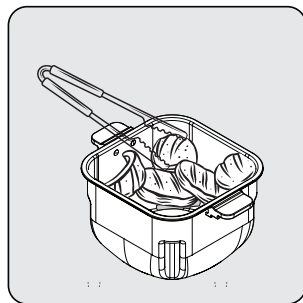
Pulse el icono (termómetro) para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ►|| para iniciar el proceso. Al iniciar el proceso de cocción al vapor, se iniciará un periodo de pre-calentamiento para aumentar la temperatura del agua hasta la temperatura de evaporación del agua.

Una vez finalizado el periodo de pre-calentamiento, coloque los alimentos en la rejilla de cocción del producto. Luego cierre la tapa e inicie el modo de cocción pulsando el icono ►||.

Al alcanzar la mitad del tiempo total de cocción, el aparato emitirá un sonido "bip" y un aviso de "agitación" en la pantalla.



El periodo de pre-calentamiento (termómetro) ayudará a aumentar la temperatura del agua hasta la temperatura de evaporación.

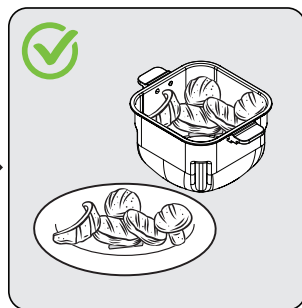
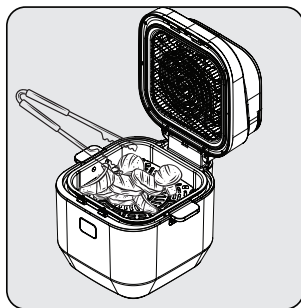
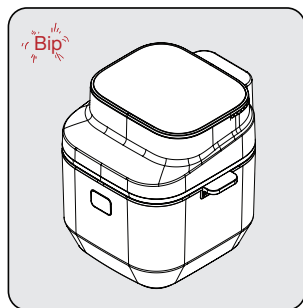


Cuando aparezca esta advertencia, pulse el botón de liberación de la tapa y extraiga la cámara de cocción (6) agarrándola firmemente por sus mangos. Para una cocción homogénea, sacuda la cámara de cocción (6) o gire los alimentos. Si desea saltarse este periodo, puede continuar pulsando el icono de inicio/pausa ►||.

Coloque de nuevo la cámara de cocción (6) en el cuerpo y cierre la tapa. Para continuar con el proceso de cocción, pulse el icono de inicio/pausa ►|| del panel de control Digital.

Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el símbolo de mantener caliente (termómetro) en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.

3 Funcionamiento



Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---:--'.

Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.

Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3.6.2 Pollo

3.6.2.1 Pollo - Modo de Cocción de Baja Grasa

Para Pollo - Modo de Cocción de Baja Grasa, siga los pasos “3.6.1.1. Modo de Cocción de Baja Grasa”.

3.6.2.2 Pollo - Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla

Para Pollo - Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla siga los pasos “3.6.1.2. Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla”.

3.6.2.3 Pollo - Modo de Baja Grasa + Cocción al Vapor

Para Pollo - Modo de Baja Grasa + Cocción al Vapor siga los pasos “3.6.1.3. Modo de Cocción de Baja Grasa + al Vapor”.

3.6.3 Pescado

3.6.3.1 Pescado - Modo de Cocción de Baja Grasa

Para Pescado - Modo de Cocción de Baja Grasa, siga los pasos “3.6.1.1. Modo de Cocción de Baja Grasa”.

3.6.3.2 Pescado - Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla

Para Pescado - Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla siga los pasos “3.6.1.2. Modo de Baja Grasa + Cocción de Parrilla”.

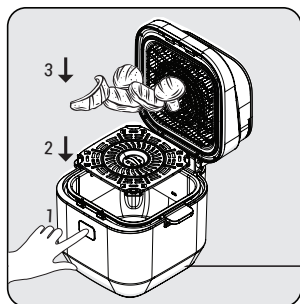
3.6.3.3 Pescado - Modo de Baja Grasa + Cocción al Vapor

Para Pescado - Modo de Baja Grasa + Cocción al Vapor siga los pasos “3.6.1.3. Modo de Cocción de Baja Grasa + al Vapor”.

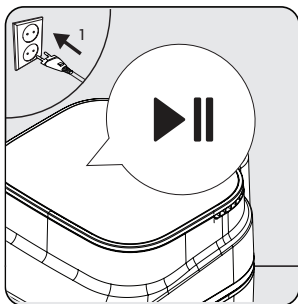
3 Funcionamiento

3.6.4 Pastelería

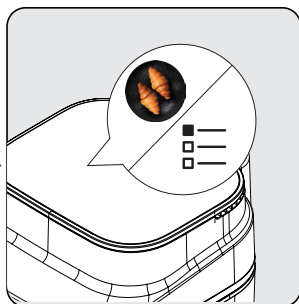
3.6.4.1 Pastelería - Modo de Cocción de Baja Grasa



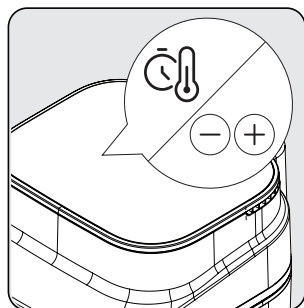
Pulse el botón de liberación de la tapa (2) e introduzca la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6). Luego coloque los alimentos en la cámara de cocción (6) y cierre la tapa (8) del aparato.



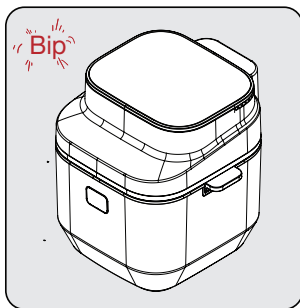
Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



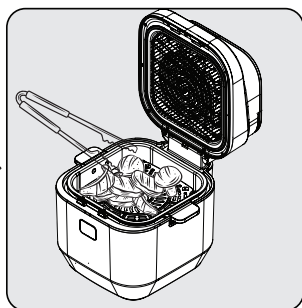
Pulse el icono de selección de programa ≡ repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de pastelería, pulse una vez el icono ≡ de selección de programa.



Al seleccionar el modo de cocción de baja grasa, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +. Pulse el icono ⌚ para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ▶|| para iniciar el proceso.



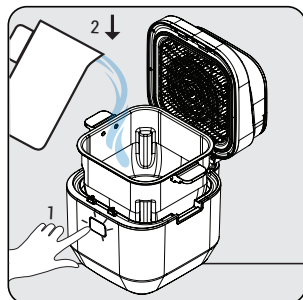
Cuando termine el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción. '---': En la pantalla aparecerá el símbolo ---.



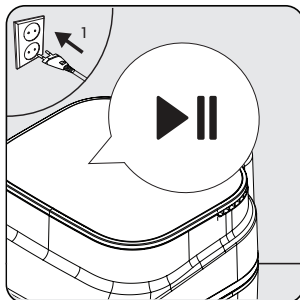
Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más. Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3 Funcionamiento

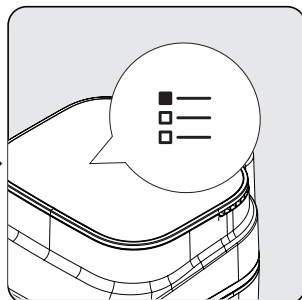
3.6.4.2 Pastelería - Modo de Baja Grasa + Cocción al Vapor



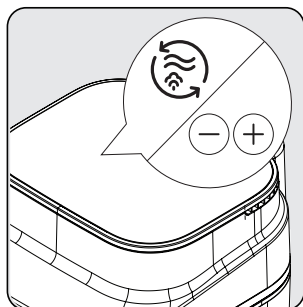
Acceda a la cámara de cocción pulsando el botón de liberación de la tapa. Rellene la cámara de cocción con agua hasta la señal de nivel "Max". Coloque la rejilla de cocción y cierre la tapa del producto.



Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ►|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ►||; el aparato saldrá del modo de espera.



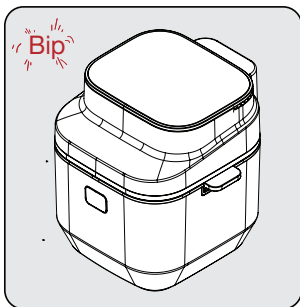
Pulse el botón de selección de programa ≡ repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de pastelería, pulse una vez el icono ≡ de selección de programa.



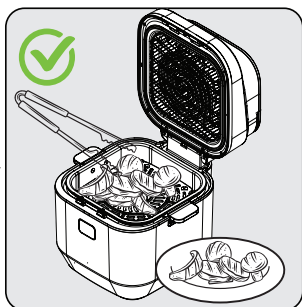
Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de Baja Grasa + al Vapor, pulse el icono de cocción de modo al vapor (☁).

Al seleccionar el modo de cocción al Vapor, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +.

Pulse el icono ⌚ para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ►|| para iniciar el proceso.



Cuando termine el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción. '---': En la pantalla aparecerá el símbolo '---'.



Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más. Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

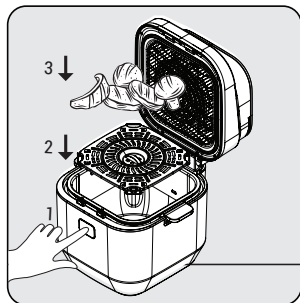


Al cocinar pasteles de gran consistencia, como empanadillas y pan, puede alcanzar un nivel de cocción ideal juntando la masa con la superficie interior de la cámara de cocción.

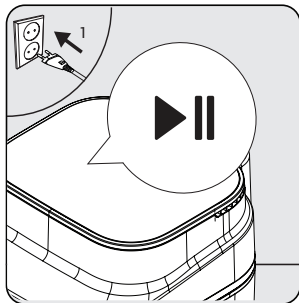
3 Funcionamiento

3.6.5 Verduras

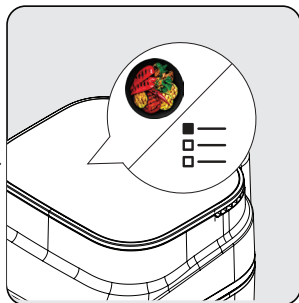
3.6.5.1 Verduras - Modo de Cocción de Baja Grasa



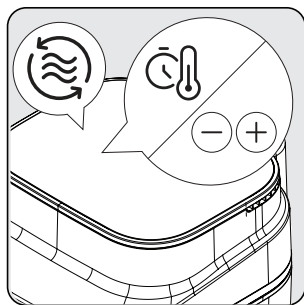
Pulse el botón de liberación de la tapa (2) e introduzca la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6). Luego coloque los alimentos en la cámara de cocción (6) y cierre la tapa (8) del aparato.



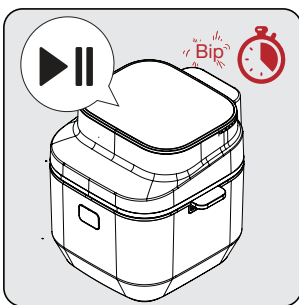
Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



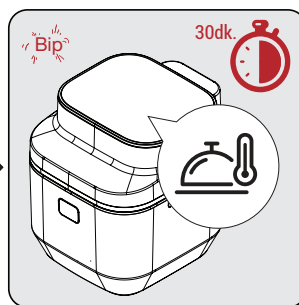
Pulse el icono de selección de programa ≡ repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de pastelería, pulse 5 veces el icono ≡ de selección de programa.



Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de baja grasa, pulse el icono de cocción de baja grasa (🍲). Al seleccionar el modo de cocción de baja grasa, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +. Pulse el icono ⌚ para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ▶|| para iniciar el proceso.

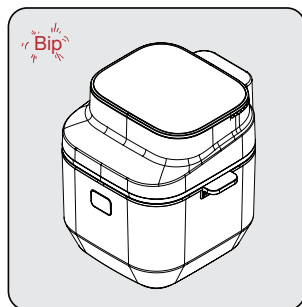


Al alcanzar la mitad del tiempo total de cocción, el aparato emitirá un sonido "bip" y un aviso de "agitación" en la pantalla. Cuando aparezca esta advertencia, pulse el botón de liberación de la tapa y extraiga la cámara de cocción agarrándola firmemente por sus mangos. Para una cocción homogénea, sacuda la cámara de cocción o gire los alimentos. Si desea saltarse este periodo, puede continuar pulsando el botón de inicio/pausa.

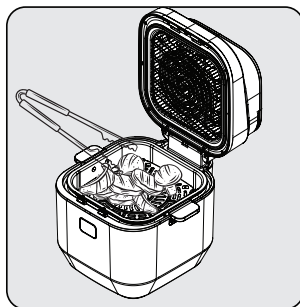


Coloque de nuevo la cámara de cocción en el cuerpo y cierre la tapa. Para continuar con el proceso de cocción, pulse el icono ▶|| del Panel de Control Digital. Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el símbolo de mantener caliente 🔥 en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.

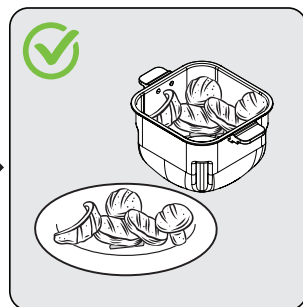
3 Funcionamiento



Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---:--'.

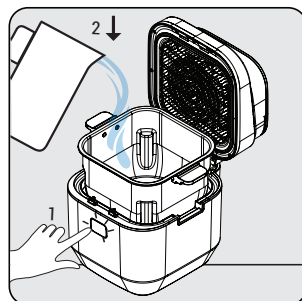


Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.

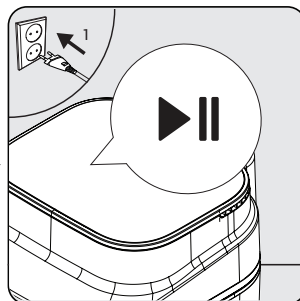


Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

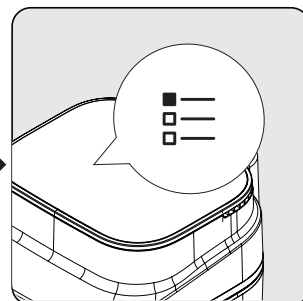
3.6.5.2 Vegetable - Modo de Cocción de Baja Grasa + al Vapor



Acceda a la cámara de cocción pulsando el botón de liberación de la tapa. Rellene la cámara de cocción con agua hasta la señal de nivel "Max". Coloque la rejilla de cocción y cierre la tapa del producto.

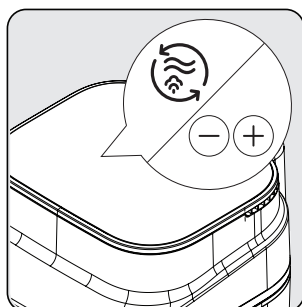


Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



Pulse el botón de selección de programa repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de verduras, pulse 5 veces el icono de selección de programa.

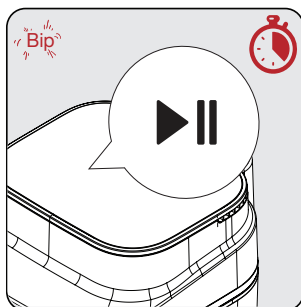
3 Funcionamiento



Para cocinar los alimentos en el modo de cocción de Baja Grasa + al Vapor, pulse el icono de cocción de modo al vapor (vapor).

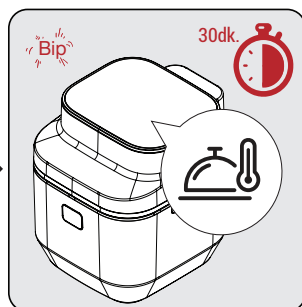
Al seleccionar el modo de cocción al Vapor, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — /disminución +.

Pulse el icono (termómetro) para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ►|| para iniciar el proceso.



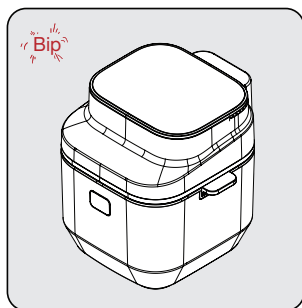
Al alcanzar la mitad del tiempo total de cocción, el aparato emitirá un sonido "bip" y un aviso de "agitación" en la pantalla.

Cuando aparezca esta advertencia, pulse el botón de liberación de la tapa y extraiga la cámara de cocción agarrándola firmemente por sus mangos. Para una cocción homogénea, sacuda la cámara de cocción o gire los alimentos. Si desea saltarse este periodo, puede continuar pulsando el icono de inicio/pausa ►||.

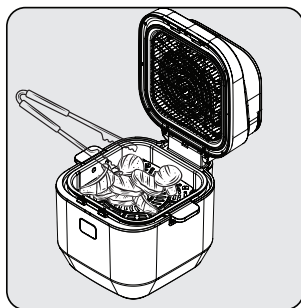


Coloque de nuevo la cámara de cocción en el cuerpo y cierre la tapa. Para continuar con el proceso de cocción, pulse el icono de inicio/pausa ►|| del panel de control digital.

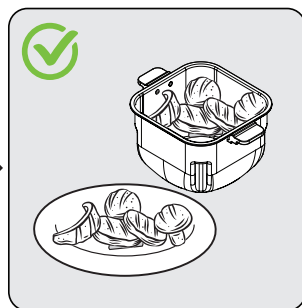
Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el símbolo de mantener caliente (termómetro) en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---'.



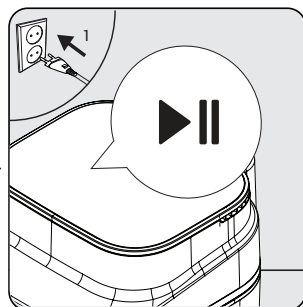
Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.



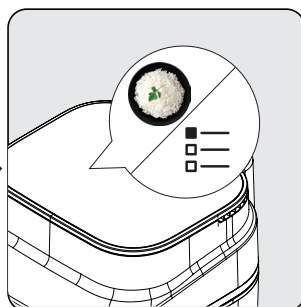
Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3 Funcionamiento

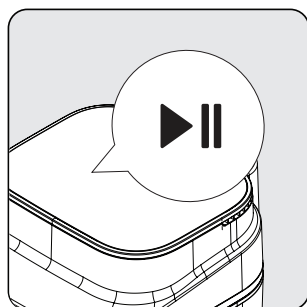
3.6.6 Modo de Cocción de Pilaf



Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



Pulse el botón de selección de programa repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de pilaf, pulse 6 veces el botón de selección de programa

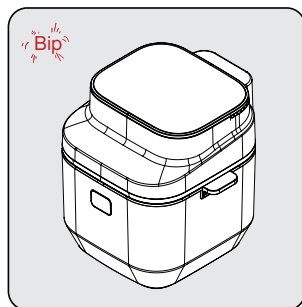


Tras completar las selecciones, pulse el icono de "Inicio/Pausa" ▶|| para iniciar el proceso. Cuando se inicie el modo de cocción de pilaf, comenzará el periodo de pre-calentamiento. El periodo de pre-calentamiento llevará la temperatura del aceite al nivel ideal antes de saltear.

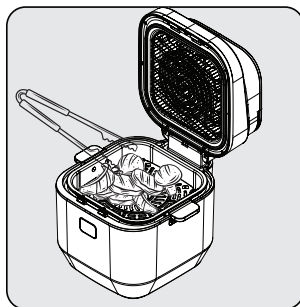


Coloque los alimentos a saltear en la cámara de cocción y complete el proceso de salteado. Una vez salteado, añadir agua y cerrar la tapa. Luego pulse el icono "Inicio/Pausa" ▶|| para iniciar el modo de cocción del producto.

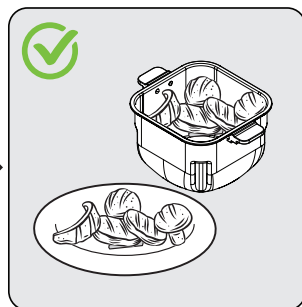
3 Funcionamiento



Cuando termine el tiempo de cocción seleccionado, sonará un tono de aviso y el aparato se detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá un tiempo adicional para prolongar el tiempo de cocción.



Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de que sea necesario un proceso de cocción adicional, puede prolongar el periodo aumentando el valor en la pantalla.



Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3.6.7 Modo de Cocción de Patata

3.6.7.1 Patata - Modo de Cocción de Baja Grasa

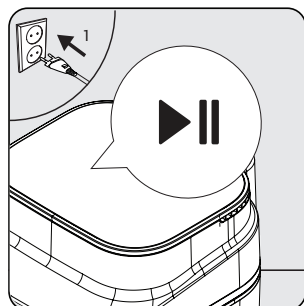
Para Patata - Modo de Cocción de Baja Grasa, siga los pasos “3.6.1.1. Modo de Cocción de Baja Grasa”.



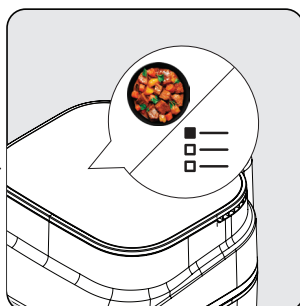
- El pre-calentamiento  llevará la temperatura de la cámara de cocción a la temperatura ajustada.
- Puede utilizar este modo de cocción para varias opciones de fritura.

3 Funcionamiento

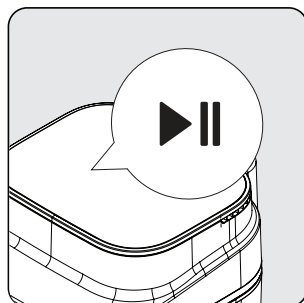
3.6.8 Modo de Cocción Lenta



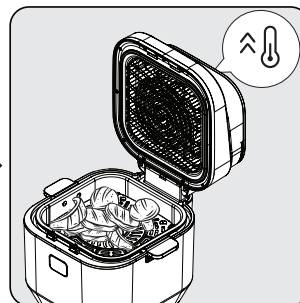
Enchufe su aparato. El icono de Inicio/Pausa ▶|| comenzará a parpadear. Para seleccionar el producto que se va a utilizar para cocinar, pulse el icono de inicio/pausa ▶||; el aparato saldrá del modo de espera.



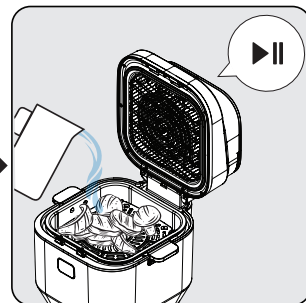
Pulse el botón de selección de programa repetidamente para especificar el alimento deseado en el menú o selecciónelo en el menú preparado. Para acceder al menú definido para las opciones de Cocción Lenta, pulse 8 veces el botón de selección de programa.



Al seleccionar el modo de Cocción Lenta, puede ajustar la temperatura y el tiempo ideales con los iconos de aumento — / disminución +. Pulse el icono para ajustar la temperatura o la hora. Tras completar las selecciones, pulse el icono de inicio/pausa ▶|| para iniciar el proceso.

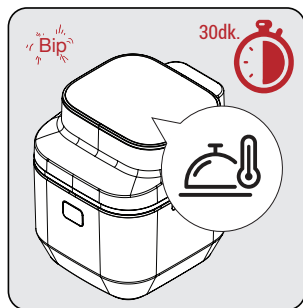


Cuando se inicie el modo de cocción lenta, comenzará el período de precalentamiento. El período de precalentamiento llevará la temperatura del aceite al nivel ideal antes de saltear. Coloque los alimentos a saltear en la cámara de cocción y complete el proceso de salteado.

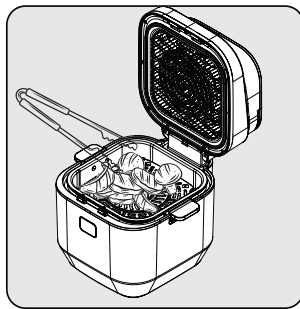


Una vez salteado, añadir agua y cerrar la tapa. Luego pulse el icono inicio/pausa ▶|| iniciar el modo de cocción del producto.

3 Funcionamiento

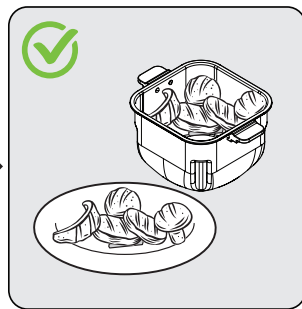


Una vez finalizado el proceso de cocción, se le avisará con un "pitido" y verá que se enciende el símbolo de mantener caliente en la pantalla. Este símbolo representa el periodo de mantener caliente de 30 minutos. Durante el periodo de mantener caliente, puede sacar la comida en cualquier momento.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, así como el periodo de mantener caliente, sonará un tono de aviso y el aparato detendrá automáticamente la cocción. En la pantalla aparecerá el símbolo '---'.

Abra la tapa pulsando el botón de liberación de la tapa y compruebe los alimentos (si están asados/descongelados/cocinados). En caso de necesitar más tiempo de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción un poco más.



Tras finalizar el proceso, puede retirar la rejilla de cocción del aparato sujetándola por sus mangos, y colocar los alimentos cocinados en un cuenco o plato.

3.7 Accesorio para Rejilla de Cocción

El mejor dorado y cocción se consigue normalmente en estante de cocción. La rejilla de cocción es un accesorio versátil que se puede utilizar tanto en las funciones de cocción general como en el modo parrilla. Las patas de alambre de las cuatro esquinas de la rejilla de cocción pueden ajustarse para tales usos.

4 Tiempo de cocción

La temperatura y el tiempo por defecto de los programas del aparato se ajustan automáticamente.

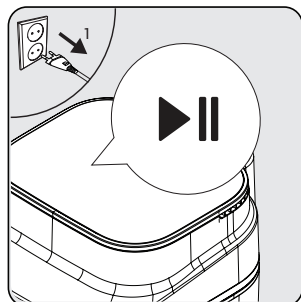
La siguiente tabla ofrece un resumen de los tiempos de cocción para diferentes alimentos. Los tiempos de cocción dependen del grosor, la marca y la consistencia de los alimentos. Los tiempos y cantidades recomendados deben considerarse como aproximados.

Programa	Alimento	Monto	Cocción de Baja Grasa Modo Parrilla Cocción al Vapor		Mezclar/ Sacudir
			Grados (C°)	Tiempo (min)	
Carne	Bistec de costilla	700 g.	200 °C	13 minutos	1
	Lomo	700 g.	200 °C	13 minutos	1
	Albóndigas Turcas	500 g.	200 °C	12 minutos	2
	Chuletas	700 g.	200 °C	12 minutos	1
Pollo	Baquetas	450	200 °C	30 minutos	2
	Pechuga de Pollo	500	180 °C	35 minutos	1
	Alitas de Pollo	500	190 °C	35 minutos	2
Pescado	Salmón	500 g.	180 °C	16 minutos	1
	Gambas Jumbo	300	180 °C	12 minutos	2
	Róbalo	500 g.	180 °C	16 minutos	1
Vegetales	Guarnición de Cubos de Patata-Zanahoria	250	180 °C	14 minutos	2
	Aros de Cebolla	200	190 °C	10 minutos	2
	Calabacín y Berenjena (Cortados en aros)	200	180 °C	14 minutos	2
Arroz	Arroz y Trigo Partido	2 vasos (400 g)	****	20-30 minutos	0
Francés Patatas Fritas	Patatas Frescas	250	190 °C	18 minutos	4
	Patatas Frescas	500	190 °C	26 minutos	4
	Patatas Congeladas	250	190 °C	16 minutos	4
	Patatas Congeladas	500	190 °C	22 minutos	4
Pastelería	Panecillo	6 piezas mini muffin cups	160 °C	20 minutos	0
Cocción Lenta	Alitas de Pollo con Salsa Teriyaki	400 g.	90 °C	130 minutos	0

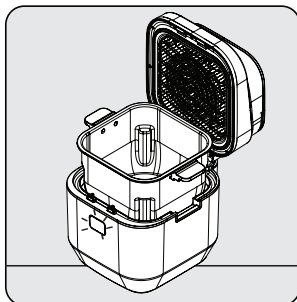
5 Limpieza y cuidado

5.1 Limpieza

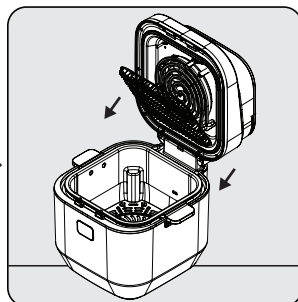
i No utilice nunca gasolina, disolvente, limpiadores abrasivos, objetos metálicos o cepillos duros para limpiar el aparato.



Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente. Espere a que el aparato se enfríe completamente.

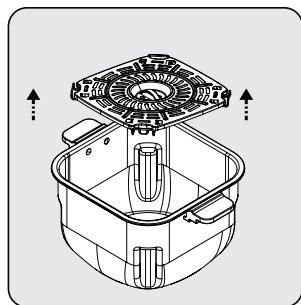


Retire la cámara de cocción extraíble (6) del cuerpo (7) utilizando los mangos (3).

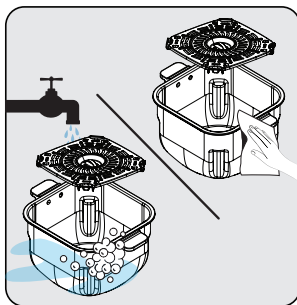


Quite con facilidad el cable desmontable (9) situado delante del calefactor de su conexión estirándolo.

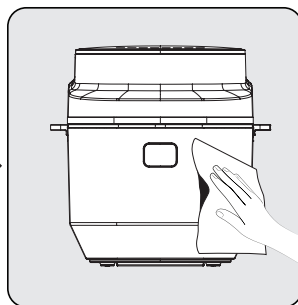
i Abra la tapa (8) para que el aparato se enfríe más rápidamente.



Quite la rejilla de cocción (10) en la cámara de cocción (6).



Puede lavar la cámara de cocción (6), la rejilla de cocción (10) y el alambre extraíble (9) en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.



Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Seque completamente el exterior del aparato.

i Mantenga limpio siempre el fondo de la cámara de cocción para evitar la acumulación de objetos extraños.

5.2 Almacenamiento

- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, guárdelo cuidadosamente.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de almacenarlo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

5.3 Transporte y manipulación

- Transporte el aparato en su embalaje original durante su manipulación y transporte. El embalaje protegerá el aparato contra daños físicos.
- No coloque objetos pesados sobre el aparato o su embalaje. El aparato puede dañarse.
- Si el aparato se cae, es posible que deje de funcionar o que se produzcan daños permanentes.

6 Solución de problemas

	Problema	Causa	Solución
1	El producto no funciona	Cortes de electricidad	Controle suministro eléctrico y asegúrese que exista energía
		No hay corriente o hay mal contacto en la toma de corriente	
		La tensión de suministro eléctrico del producto	
		Temporizador no ajustado	Ponga el temporizador en la posición, encienda el aparato durante el tiempo de preparación deseado
		La cámara de cocción no está bien colocada en el cuerpo	Coloque la cámara de cocción correctamente
2	La comida está insuficientemente cocinada/quemada	El tiempo de cocción no es correcto	Combine recetas y su experiencia personal para ajustar la cocción
		La temperatura de cocción no es correcta	Combine las recetas y su experiencia personal para ajustar el tiempo
		Excesiva cantidad de alimentos en la cámara de cocción	No coloque excesiva cantidad de alimentos en la cámara de cocción
		Algunos alimentos deben mezclarse en determinados periodos para una cocción uniforme	En particular, los alimentos superpuestos, como las patatas, deben mezclarse
3	Humo en el primer uso	Restos de aceite antioxidante en el calentador del aparato	Cuando se utilice por primera vez, ajuste la temperatura al máximo y precaliéntelo durante 10-15 minutos para eliminar el aceite antioxidante del calentador del producto
4	Olor raro	Objeto desconocido en la cámara de cocción, en el cuerpo, en el calentador	Retire el cuerpo extraño
5	La pantalla muestra E1 y el producto deja de funcionar	NTC no funciona / PCB Falla	Visite el servicio técnico para su reparación.
6	La pantalla muestra E2 y el producto no sigue su función	NTC no funciona / PCB Falla / Cámara de Cocción no está en su sitio.	Revise la cámara. Si el fallo persiste, visite el servicio técnico para su reparación.
7	La pantalla muestra E3 y el producto detuvo su función	NTC no funciona / PCB Falla	Visite el servicio técnico para su reparación
8	La pantalla muestra E4 y el producto detuvo su función	NTC no funciona / PCB Falla	
9	La pantalla muestra 'Abierto' y el producto deja de funcionar	Tapa Abierta	Cierre la tapa
10	La pantalla muestra 'Mezclar' y el producto deja de funcionar	Se ha alcanzado la mitad del tiempo de cocción, pero los alimentos en el aparato no se han volteado para una mejor cocción	Abra la tapa y voltee los alimentos. Pulse el botón de inicio/pausa para reanudar el proceso de cocción
11	La pantalla muestra "Calor".	El proceso de pre-calentamiento se inicia para una mejor cocción antes del proceso de cocción.	Espere a que finalice el proceso o pulse el botón de inicio/pausa para reanudar el proceso de cocción



Contacto para asistencia técnica:
902 877 665 / 932 992 581

CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico de gama blanca y PAE (*) durante el periodo de garantía legal previsto en la ley, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros para informarnos de la falta de conformidad. Los pequeños electrodomésticos (PAE) deberán ser entregados en el taller del servicio oficial de la marca para su revisión.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega correspondiente a la adquisición del producto. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Electronics España S.L.. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquiriente del producto. La garantía será válida para aquellos aparatos cuya instalación sea correcta y estén ubicados en condiciones climáticas y medioambientales adecuadas para su correcto funcionamiento.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso no normal del aparato, o materiales consumibles tales como: juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la legislación vigente. El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO y GRUNDIG se distribuyen por Beko Electronics España S.L.

DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):

Titular:		Sello Establecimiento:
Modelo:	Núm. serie:	
Establecimiento:	Fecha de compra:	

**El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388
3º Barcelona 08025, España.**

Conózanlos mejor en nuestra página: www.beko.com Conserve este documento, es importante para usted.

(*) Se consideran electrodomésticos de gama blanca, los aparatos de gran tamaño de cocina, limpieza, refrigeración y ventilación y el pequeño aparato electrodoméstico (PAE) aquellos aparatos de higiene personal, mantenimiento del hogar y preparación de alimentos.



**Contacte a assistência técnica:
707 014 192 / 215 557 319**

CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico da linha branca e pequeno eletrodoméstico (*) durante o período de garantia legal determinado pela legislação em vigor a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do aparelho, a menos que uma dessas opções seja impossível ou desproporcionada em relação à outra. Quando detetar um defeito ou anomalia no aparelho entre imediatamente em contacto connosco para nos informar da não conformidade. Os pequenos eletrodomésticos devem ser entregues na oficina de serviço oficial da marca para a sua revisão.

Esta garantia só será válida se for apresentada a fatura, o recibo de compra, ou a nota de entrega correspondente a aquisição do produto. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia será válida para os aparelhos cuja instalação esteja correta e que estejam localizados em condições climáticas e ambientais adequadas para o seu correto funcionamento.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

O custo da reparação será pago pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico.
- Os equipamentos desmontados ou manuseados por outras pessoas que não os serviços técnicos expressamente autorizados.
- Instalações, transporte, substituição de equipamento, colocação em funcionamento, alteração do sentido das portas.
- Intervenções de manutenção ou informações sobre a utilização dos aparelhos.
- Alteração de injetores em aparelhos a gás.
- As avarias causadas pela falta de manutenção ou limpeza, ou aquelas causadas por um uso inadequado, sobrecarga, abandono ou de uma forma a não respeitar as instruções de uso ou instalação dos aparelhos.
- As avarias provocadas por causas acidentais, sinistros de força maior ou resultantes de instalação inadequada e em geral, avarias por razões não relacionadas com o produto.
- As avarias causadas por ligações que podem apresentar flutuações, irregularidades ou falta de uniformidade no fornecimento, por exemplo: abastecimento de água impulsionado por grupos de pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não-padrão.
- A substituição de materiais quebrados ou danificados por desgaste ou uso não normal do aparelho, ou consumíveis tais como: juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grelhas, ânodos de sacrifício (magnésio ou similares) de aquecedores ou caldeiras, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão nos esmaltes ou na pintura, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou acelerados por circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis.
- Defeitos estéticos em serigrafia ou pintura.
- Os danos causados por transporte ou manuseio, colisões, etc.
- Os aparelhos devem ser instalados de forma acessível em caso de reparação, devendo o utilizador assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

A presente garantia não afeta os direitos de que o consumidor dispõe conforme o previsto na legislação em vigor.

O Serviço Oficial de Assistência Técnica resolverá qualquer incidente que o seu aparelho possa necessitar, desde que o aparelho seja instalado de forma acessível.

As marcas BEKO e GRUNDIG são distribuídas por Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda

DADOS DO APARELHO (a ser preenchido pelo Distribuidor):

Detentor:		Carimbo do estabelecimento:
Modelo:	Nº série:	
Estabelecimento:	Data de compra:	

O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda; Edifício Amoreiras Square; Rua Carlos Alberto da Mota Pinto, nº 17, 3ªA, Amoreiras 1070-313, Lisboa, Portugal.

Conheça-nos melhor na nossa página: www.beko.com Conserve este documento, é importante para si.

(*) São considerados eletrodomésticos da linha branca, os aparelhos de cozinha, limpeza, refrigeração e ventilação de tamanho grande e pequenos eletrodomésticos, os de higiene pessoal, manutenção do lar e preparação de alimentos.

Vă rugăm citiți mai întâi acest ghid!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales un produs Beko. Dorim să obțineți eficiența optimă de la acest produs de înaltă calitate fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Vă rugăm să citiți și să înțelegeți integral acest ghid și documentația suplimentară înainte de utilizare și să îl păstrați ca referință. Includeți acest ghid împreună cu unitatea dacă o predați altcuiva. Respectați toate avertismentele și informațiile din acest document și urmați instrucțiunile.

Rețineți că instrucțiunile din acest manual se pot aplica și altor modele de produse. Acest manual precizează cu exactitate toate modificările diferitelor modele.

Simboluri și semnificațiile lor

Următoarele simboluri sunt utilizate pe parcursul acestui ghid:



Informații importante și sfaturi utile cu privire la utilizarea dispozitivului.



AVERTIZARE: Avertizări cu privire la situații periculoase legate de siguranța vieții și a bunurilor.



Adecvat pentru contactul cu alimentele.



Nu imersați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul de alimentare în apă sau în alte lichide.



AVERTIZARE: Avertisment privind suprafețele fierbinți.



**HÂRTIE RECICLATĂ
ȘI RECICLABILĂ**

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță pentru prevenirea pericolelor care pot cauza vătămări corporale sau daune materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni va avea ca efect anularea garanției.

1.1 Siguranță generală

- Acest aparat este conform cu standardele internaționale de siguranță.
- Acest aparat este destinat utilizării la domiciliu și în următoarele aplicații;
 - Bucătării de personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - în ferme,
 - de către clienții din hoteluri, moteluri sau alte facilități de cazare,
 - locații de tip pensiune.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de copii cu vârste cuprinse între 0 și 8 ani. Aparatul poate fi utilizat numai de copii cu vârsta de 8 ani și peste, sub supraveghere. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe despre produs, cu condiția să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și la riscurile pe care le implică acesta.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și se află sub supraveghere.
- Chiar dacă se află sub supraveghere, nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Poziționați mânerul aparatelor de gătit (dacă există) astfel încât lichidele fierbinți să nu curgă și să le așezați în siguranță.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat este aceeași cu tensiunea de alimentare de la priză.
- Utilizați aparatul cu o priză cu împământare.
- Nu utilizați aparatul cu un prelungitor.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

surse de căldură, precum cup-toare și sobe.

- Pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare, evitați prinderea, îndoirea sau frecarea acestuia de margini ascuțite.
- Nu deconectați aparatul prin tragerea de cablu.
- Nu imersați aparatul sau cablul acestuia în apă pentru curățare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la priză.
- Nu dezasmblați aparatul.
- Utilizați doar componente originale sau componente recomandate de către producător.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a curăța și usca complet toate componentele după curățare.
- Curățați aparatul conform instrucțiunilor din secțiunea Curățarea și întreținerea.
- Nu introduceți bucăți mari de alimente în aparat, deoarece pot provoca un incendiu.
- Nu atingeți ștecherul aparatului dacă aveți mâinile umede sau

ude.

- Nu utilizați aparatul în medii umede.
- Nu deplasați aparatul în timpul utilizării și dacă uleiul din interior este fierbinte.
- Nu utilizați aparatul în medii și substanțe explozive sau inflamabile sau în apropierea acestora.
- Pentru a evita riscul de arsuri, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Lăsați aparatul să se răcească într-un loc sigur, inaccesibil copiilor.
- Nu blocați orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu vă aplecați deasupra aparatului în timp ce acesta este în uz. În timpul utilizării, din aparat iese aer fierbinte!
- Aparatul se încălzește în timpul utilizării. Pentru a evita riscul de arsuri, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă că încăperea este ventilată corespunzător în timpul utilizării.

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

- În caz de incendiu, scoateți aparatul din priză.
- Nu turnați apă pe aparat, deoarece poate provoca pericol de electrocutare.
- Nu utilizați aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
- Pentru acest aparat, utilizați numai articole de bucătărie metalice cu mânere izolate.
- Nu puneți nimic pe aparat în timpul funcționării sau încălzirii.
- Suprafața elementului de încălzire este expusă la căldură reziduală după utilizare.
- Pentru a deconecta, rotiți selectorul de timp și selectorul de temperatură în poziția oprit. Apoi scoateți aparatul din priză.
- Dacă păstrați materialele de ambalare, depozitați-le în locuri inaccesibile copiilor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar pentru a evita potențialele pericole.

1.2 Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșeuri menajere la finalul perioadei de utilizare. Dispozitivele utilizate trebuie returnate la punctul special de reciclare de dispozitive electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare contactați autoritățile locale sau distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a electrocasnicelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană

1.3 Informații despre ambalaj

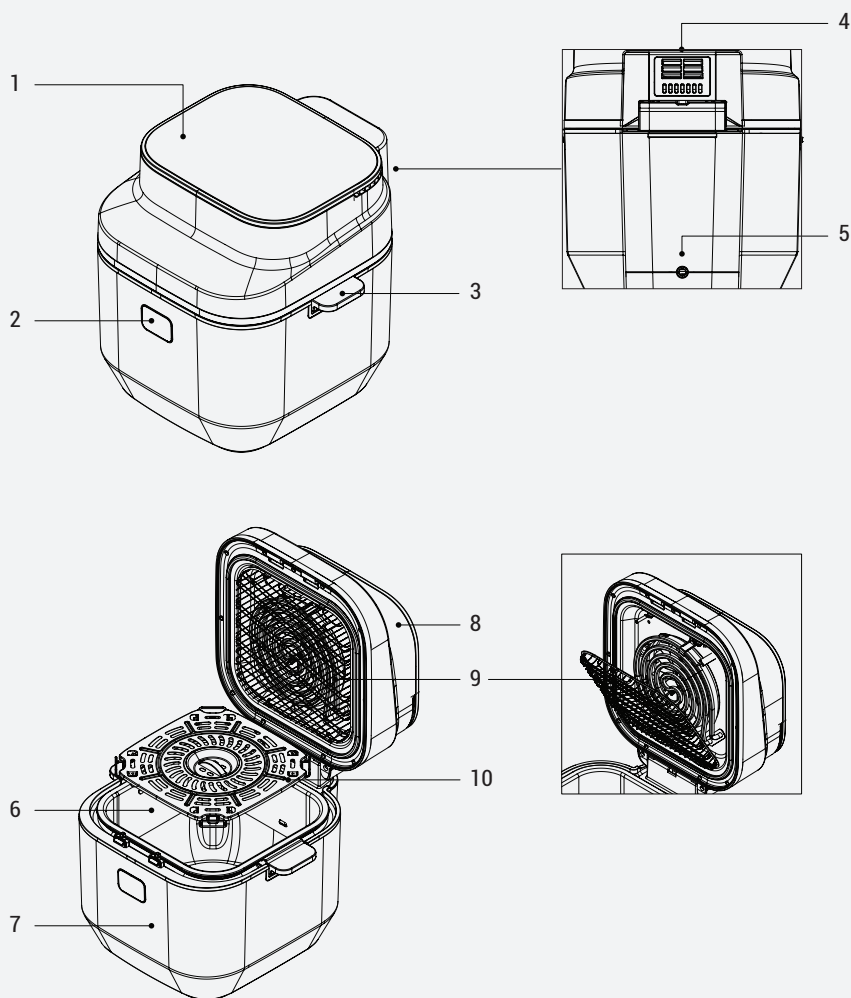


Ambalajul aparatului este realizat din materiale reciclabile în conformitate cu legislația națională. Nu eliminați deșeurile de ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeuri, ci eliminați-le în zonele de colectare a ambalajelor specificate de către autoritățile locale.

1.4 Aspecte importante pentru economisirea energiei

În timpul utilizării aparatului, respectați timpii recomandați în manual. Scoateți din priză aparatul după fiecare utilizare.

2 Friteuza dumneavoastră cu ulei puțin



Semnele de pe aparat și valorile specificate în documentele furnizate împreună cu produsul au fost obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele aferente. Valorile pot varia în funcție de utilizarea aparatului și de condițiile ambientale. Valorile de alimentare au fost testate la o tensiune de 230 V.

1. Panou digital control
2. Butonul de eliberare a capacului
3. Mâner
4. Evacuare aer
5. Cablu de alimentare
6. Camera de gătit
7. Corp
8. Capac
9. Sârmă detașabilă
10. Grătar de gătit

Date tehnice

Sursă de alimentare	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consum electric	2400-2850 W
Capacitatea camerei	7,0 Litri

3 Funcționarea

3.1. Domeniul de utilizare

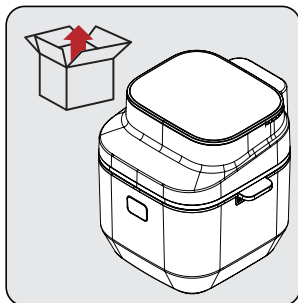
Aparatul este destinat numai pentru uzul casnic și nu este adecvat pentru uzul profesional.



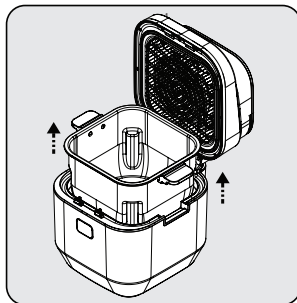
Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să existe o ușoară emisie de fum. Acesta este un lucru normal.

3.2 Pregătirea aparatului pentru utilizare

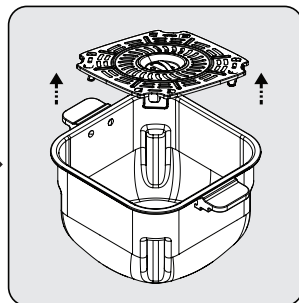
- Folosiți aparatul în poziție verticală, pe o suprafață stabilă, plană, curată, uscată și antiderapantă.



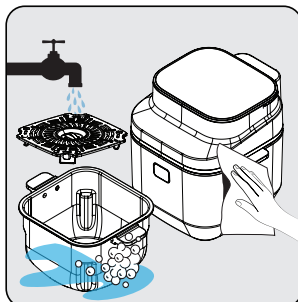
Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați materialul de ambalare și așezați aparatul pe o suprafață de lucru plană și curată.



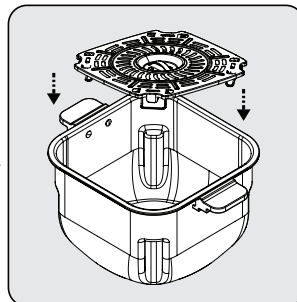
Prindeți ferm camera de gătit detașabilă (6) de mânerle sale (3), apoi scoateți camera (6) din corp (7).



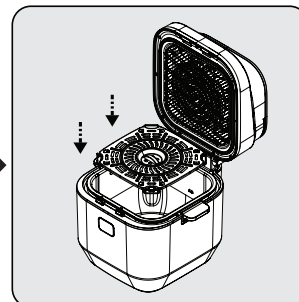
Îndepărtați suportul de gătit (10) din camera de gătit (6).



Curățați camera de gătit detașabilă (6) și suportul de gătit (10) cu apă caldă cu săpun. Apoi uscați complet partea exterioră a aparatului și părțile pe care le-ați spălat.



Așezați grătarul de gătit (10) în camera de gătit (6).



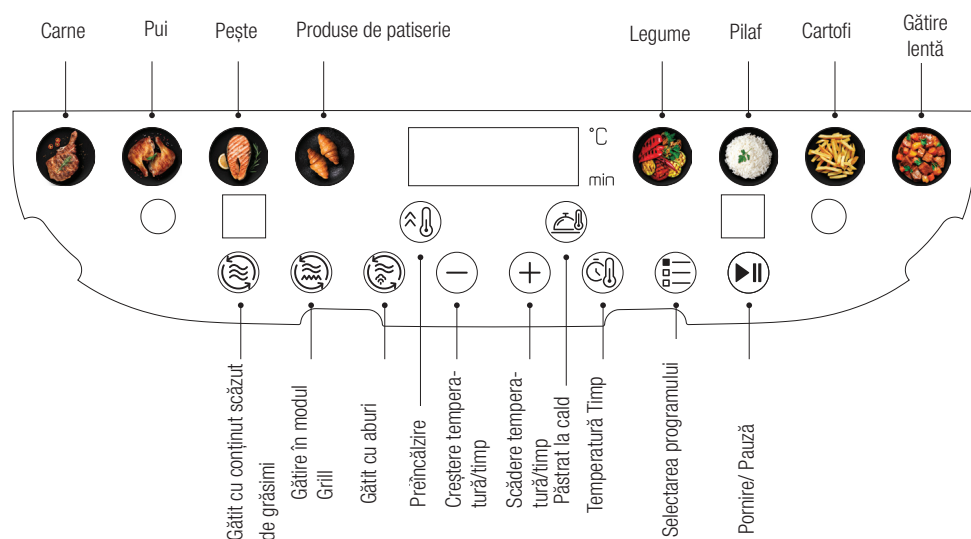
După curățare, introduceți camera de gătit (6) și suportul de gătit (10) în corpul (7). Aparatul este gata de utilizare.



Pentru prima utilizare, setați aparatul pe orice mod de gătit, setați-l la cea mai mare temperatură și lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute fără a adăuga niciun ingredient.

3.3 Panoul de control digital și afișajul cu LED-uri

Gătit Mod	Gătit cu aburi	Gătire în modul Grill	Descriere
Carne	Disponibil	Disponibil	Acest program este special conceput pentru cei care consumă carne roșie.
Pui	Disponibil	Disponibil	Acest program este special conceput pentru carne de pasăre.
Pește	Disponibil	Disponibil	Folosind acest program puteți găti fructe de mare.
Produse de patiserie	Disponibil	Nu este disponibil	Acest program este special conceput pentru produse de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea.
Legume	Disponibil	Nu este disponibil	Acest program este special conceput pentru legume.
Pilaf	Nu este disponibil	Nu este disponibil	Acest program este special conceput pentru prepararea orezului și a pilafului de grâu.
Cartofi	Nu este disponibil	Nu este disponibil	Acest program este conceput pentru opțiunile de cartofi și cartofi prăjiți.
Încet Gătit	Nu este disponibil	Nu este disponibil	Acest program este un program special conceput pentru prepararea zarzavaturilor.



3 Funcționarea

3.4 Avertizări înainte de prima utilizare



- Dacă capacul (8) este deschis în timp ce aparatul este în funcțiune, aburul fierbinte va ieși prin ieșirea de aer (4) și prin partea superioară a camerei de gătit (6). Prin urmare, aveți grijă să nu vă ardeți din cauza aburului la temperaturi ridicate.
- În timpul utilizării aparatului la temperaturi ridicate, aveți grijă să nu intrați în contact direct cu părțile camerei de gătit (6), altele decât mânerul acesteia (3).



Cea mai bună rumenire și gătire se obține, de obicei, pe grătarul de gătit (10). Se recomandă utilizarea grătarului de gătit (10) pentru toate rețetele și preparatele prăjite.

3.5 Funcționarea



- Cantitatea de alimente care urmează să fie gătită va varia datorită raftului de gătit reglabil. În timp ce specificați cantitatea potrivită de alimente, luați ca referință punctul în care se află raftul.
- Pe măsură ce distanța dintre alimentele care urmează să fie gătită și dispozitivul de încălzire scade, valorile timpului/temperaturii de gătire pentru alimente pot varia față de valorile definite.

3.5.1 Selectarea și pornirea unui program

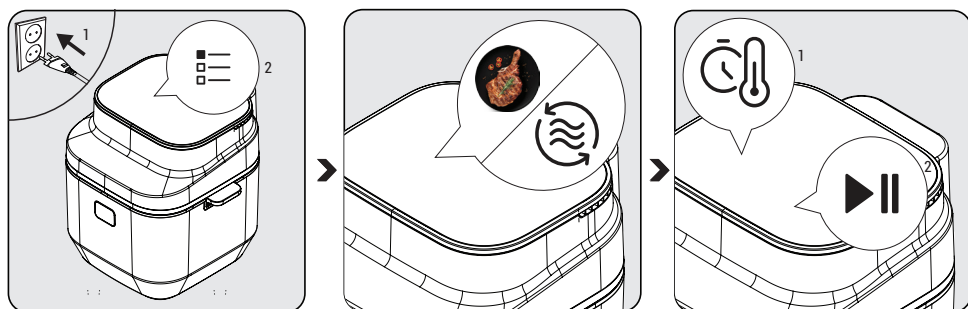


Dacă doriți să treceți la un alt program după pornirea aparatului, apăsați și țineți apăsat butonul " pornire/oprire " timp de 3 secunde.



- Afișajul indică temperaturile și timpii setați automat în funcție de funcțiile de gătit selectate. Puteți modifica aceste temperaturi și timpuri după cum doriți.
- Pentru a anula procesul de gătire, apăsați și mențineți apăsat butonul " pornire/oprire " timp de 3 secunde. Programul de gătit pe care l-ați selectat va fi anulat.
- În cazul în care nu este selectată nicio funcție de gătit, aparatul va intra automat în modul de economisire a energiei după 120 de secunde și doar butonul " pornire-oprire " va clipi. Puteți vedea programele de gătit pe panoul de control digital (1) dacă apăsați din nou acest buton.

3 Funcționarea



Conectați produsul la priză, apoi apăsați în mod repetat pictograma "Selectare program" care clipește în meniu pentru a ajunge la programul dorit. În funcție de preferințele dvs., dacă programul selectat este potrivit pentru gătit în modul abur sau grătar, apăsați butonul modului de gătit înainte de a găti.

După selectarea programului și a modului de program dorit, pictograma "Pornire/ Pauză" clipește. Dacă doriți să schimbați programul, puteți selecta un alt program apăsând din nou pictograma de selectare a programului.

După selectarea programului, puteți seta temperatura și timpul de gătire prin apăsarea pictogramei "Temperatură/Timp". Puteți începe procesul de gătire prin apăsarea pictogramei intermitente "Pornire/ Pauză".

3.5.2 Setarea temperaturii și a timpului

Apăsați pictograma "Temperatură/Timp" pentru a seta temperatura sau ora. Veți vedea temperatura selectată și respectiv valorile temporale. Puteți seta temperatura și ora dorite prin apăsarea butoanelor "−" sau "+".



- Siliconul grătarului de gătit (10) este fabricat din material de calitate alimentară rezistent la temperaturi ridicate. Aceasta previne zgărierea interiorului camerei. Prin urmare, asigurați-vă că nu se desprinde în timpul gătitului.
- Când scoateți camera de gătit (6), aveți grijă la aburul fierbinte din interior și nu atingeți cu mâinile alte părți decât mânerul, deoarece aceste părți sunt extrem de fierbinți.
- Când scoateți mâncarea gătită, folosiți un instrument (clește etc.) care nu va deteriora suprafața interioară a aparatului.

3.6. Gătitul

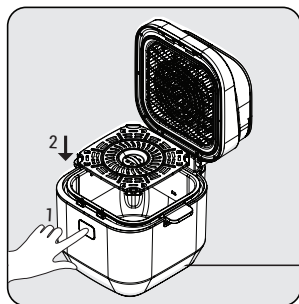


Veți obține rezultate mai bune dacă amestecați alimentele cu o cantitate mică de ulei sau dacă le ungeți cu ulei înainte de a le pune în camera de gătit.

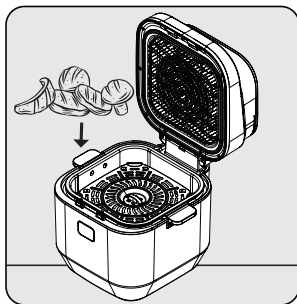


Nu țineți nicio parte a camerei de gătit detașabile (6), în afară de mânerul său (3), atunci când camera este fierbinte.

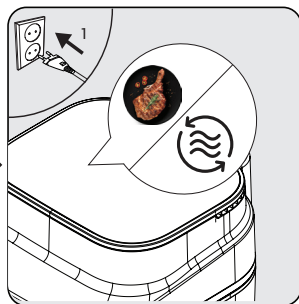
3 Funcționarea



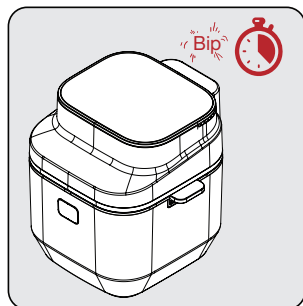
Apăsați butonul de eliberare a capacului (2) și introduceți suportul de gătit (10) în camera de gătit (6).



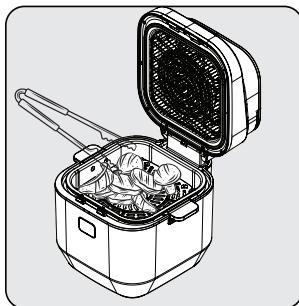
Așezați alimentele în camera de gătit (6) și închideți capacul (8).



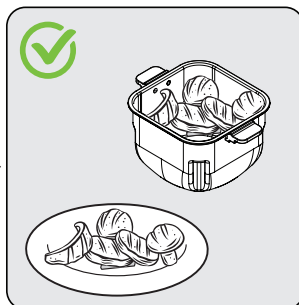
Conectați aparatul la sursă și selectați programul de gătit dorit. Selectați apoi modul de gătire și începeți procesul de gătire.



Când timpul de gătire selectat se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul.



Deschideți capacul (4) și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.



După finalizarea procesului, puteți scoate camera de gătit (10) din aparat ținând-o de mânerile sale (3) și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.



- Pentru a asigura o gătire uniformă; odată cu avertismentul prestabilit pentru jumătatea procesului de gătire, scoateți cu grijă camera de gătire (6) din corp (7) și agitați-o sau folosiți un clește pentru a întoarce alimentele de gătit, astfel încât să nu zgâriați camera de gătire (6) și grătarul de gătit (10).
- Efectuați această procedură mai des dacă efectuați un ciclu lung de gătit sau dacă doriți ca mâncarea să fie mai crocantă.



Evitați contactul camerei de gătit (6) și al grătarului de gătit (10) cu suprafața exterioră a aparatului, deoarece suprafața camerei de gătit (6) va fi fierbinte în timpul și după gătit.

3 Funcționarea



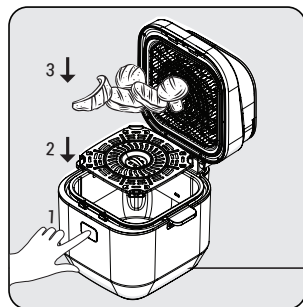
- Lăsați mâncarea să se odihnească timp de 5 până la 10 secunde înainte de a le scoate din camera de gătit detașabilă (6).
- Folosiți un clește pentru a îndepărta alimentele groiere sau moi din camera de gătit fără a deteriora suprafața interioară a aparatului.
- Când o parte este gata, aparatul este imediat pregătit pentru o altă



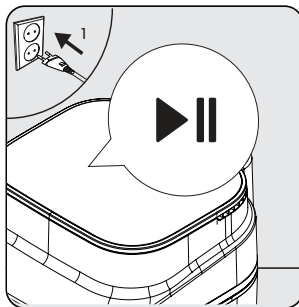
- Rețineți că aparatul poate deveni foarte fierbinte în timpul procesului de rotire.
- Nu așezați produsul pe blatul de lucru în așa fel încât să blocheze canalele de ieșire a (4) aerului.
- Nu plasați niciun alt produs pe aparat.

3.6.1 Carne

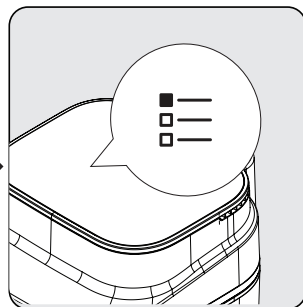
3.6.1.1. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi



Apăsați butonul de eliberare a capacului (2) și introduceți suportul de gătit (10) în camera de gătit (6). Apoi puneți alimentele în camera de gătit (6) și închideți capacul (8) aparatului.

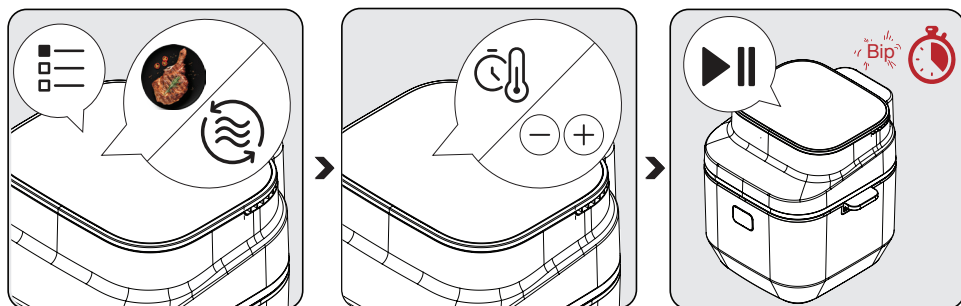


Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ▶|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ▶||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



Apăsați butonul de selectare a programului ▶|| în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit.

3 Funcționarea

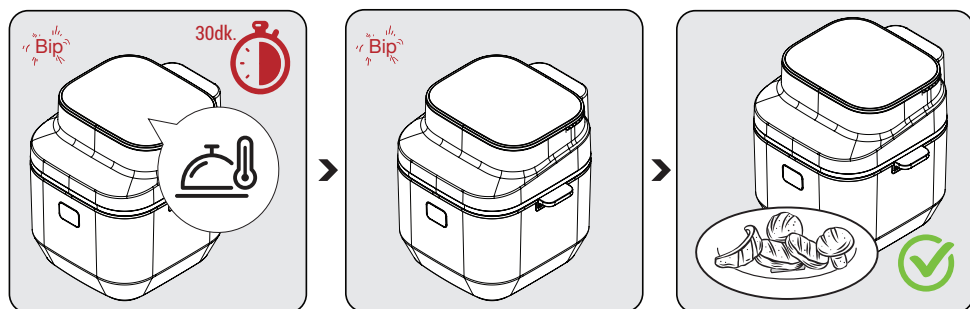


Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru carne, apăsați o dată pictograma de selectare a programului. Pentru a găti alimentele în modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, apăsați pictograma de gătit cu conținut scăzut de grăsimi .

Atunci când selectați modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare . Apăsați pictograma "🕒" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/ pauză pentru a începe procesul.

Când se atinge jumătate din timpul total de gătire, aparatul va emite un semnal sonor "bip" și un avertisment "amestecare" pe afișaj.

Când vedeți această avertizare, apăsați butonul de eliberare a capacului și scoateți camera de gătit (6) apucând-o ferm de mânerul său. Pentru o gătire omogenă, agitați camera de gătit (6) sau întoarceți alimentele. Dacă doriți să omiteți această perioadă, puteți continua prin apăsarea pictogramei de pornire/ pauză .



Așezați din nou camera de gătit (6) în corp și închideți capacul. Pentru a continua procesul de gătire, apăsați pictograma de pornire/ pauză de pe panoul de control digital.

Când procesul de gătire este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma deținere la cald de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute deținere la cald. În timpul perioadei deținere la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.

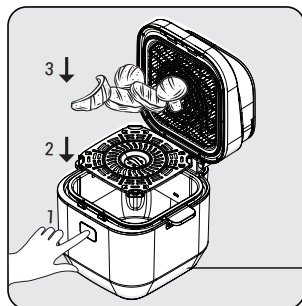
Când timpul de gătire selectat, precum și perioada deținere la cald se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "---".

Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.

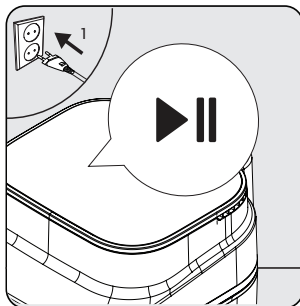
După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mâner și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3 Funcționarea

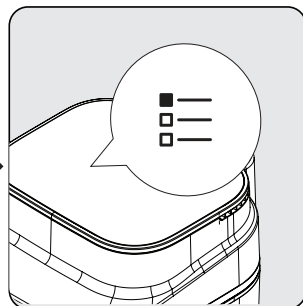
3.6.1.2. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + Grill



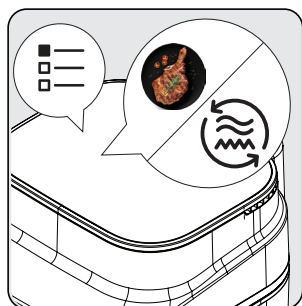
Apăsați butonul de eliberare a capacului (2) și introduceți suportul de gătit (10) în camera de gătit (6). Apoi puneți alimentele în camera de gătit (6) și închideți capacul (8) aparatului.



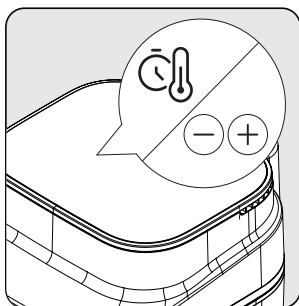
Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ▶|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/ pauză ▶||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



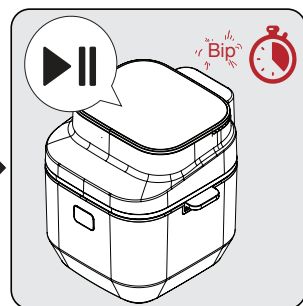
Apăsați butonul de selectare a programului în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit.



Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru carne, apăsați o dată pictograma de selectare a programului. Pentru a găti alimentele în modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + grill, apăsați pictograma de gătit în modul grill .



Atunci când selectați modul grill, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuire+. Apăsați pictograma pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/ pauză ▶|| pentru a începe procesul. Va începe perioada de preîncălzire . Așezați alimentele în camera de gătit (6). Apoi închideți capacul (8) și porniți modul de gătire a produsului prin apăsarea pictogramei de pornire/ pauză ▶||.



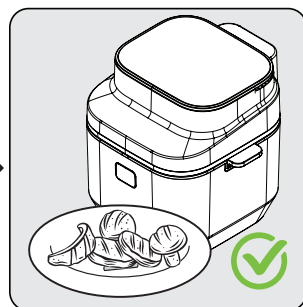
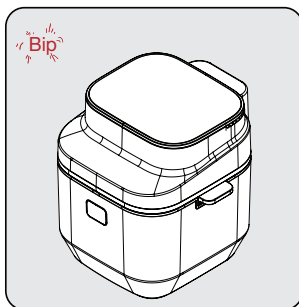
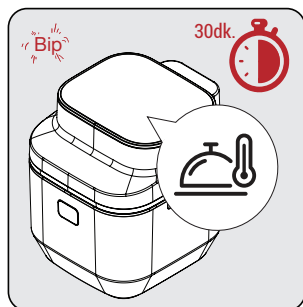
Când se atinge jumătate din timpul total de gătire, aparatul va emite un semnal sonor "bip" și un avertisment "amestecare" pe afișaj.

Când vedeți această avertizare, apăsați butonul de eliberare a capacului și scoateți camera de gătit (6) apucând-o ferm de mânerul său. Pentru o gătire omogenă, agitați camera de gătit sau întoarceți alimentele. Dacă doriți să omiteți această perioadă, puteți continua prin apăsarea pictogramei de pornire/ pauză ▶||.



Perioada de preîncălzire vă va ajuta să rumeniți carnea și să rămână suculentă.

3 Funcționarea



Așezați din nou camera de gătit (6) în corp și închideți capacul. Pentru a continua procesul de gătit, apăsați pictograma de pornire/ pauză ►|| de pe panoul de control digital.

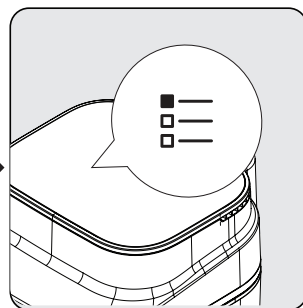
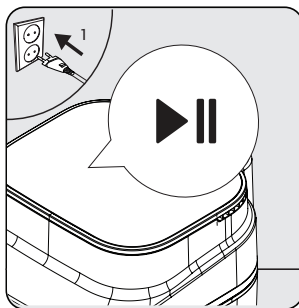
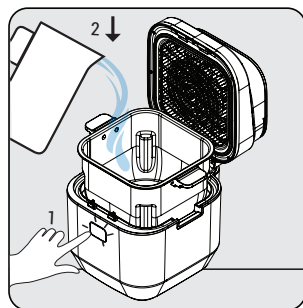
Când procesul de gătit este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma deținere la cald de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute deținere la cald. În timpul perioadei deținere la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.

Când timpul de gătit selectat, precum și perioada deținere la cald se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "--:--".

Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghetate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătit, puteți prelungi timpul de gătit puțin mai mult.

După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mâner și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3.6.1.3. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + abur



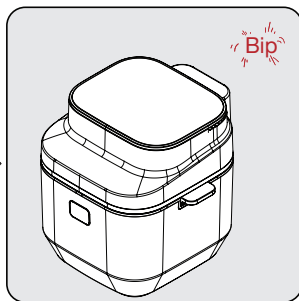
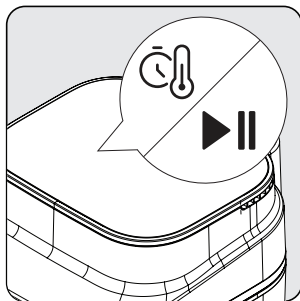
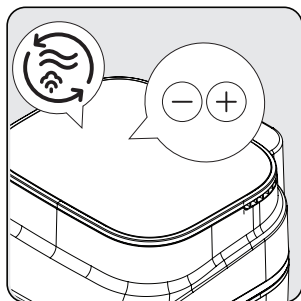
Accesați camera de gătit prin apăsarea butonului de eliberare a capacului. Umpleți camera de gătit cu apă până la semnul de nivel "Max".

Așezați suportul de gătit și închideți capacul produsului.

Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ►|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ►||; aparatul va ieși din modul de așteptare.

Apăsați butonul de selectare a programului ►≡ în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru carne, apăsați o dată pictograma de selectare ►≡ a programului.

3 Funcționarea



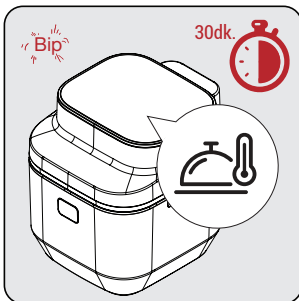
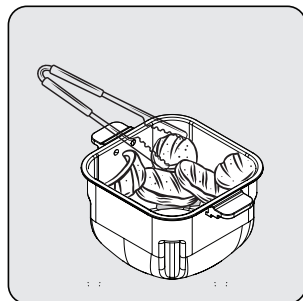
Pentru a găti alimentele în modul cu conținut scăzut de grăsimi + abur, apăsați pictograma de gătit în modul abur (☁). Atunci când selectați gătit cu aburi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+.

Apăsați pictograma "☁" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/ pauză ▶|| pentru a începe procesul. Când procesul de gătire cu abur este inițiat, va începe o perioadă de preîncălzire pentru a ridica temperatura apei până la temperatura de evaporare a apei.

Când se încheie perioada de preîncălzire, așezați alimentele pe suportul de gătit al produsului. Apoi închideți capacul și porniți modul de gătit prin apăsarea pictogramei ▶||. Când se atinge jumătate din timpul total de gătire, aparatul va emite un semnal sonor "bip" și un avertisment "amestecare" pe afișaj.



Perioada de preîncălzire ☁ va contribui la creșterea temperaturii apei până la temperatura de evaporare.

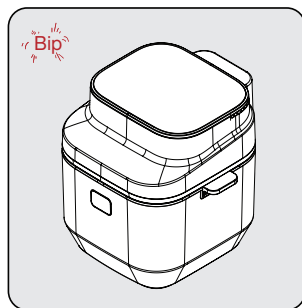


Când vedeți această avertizare, apăsați butonul de eliberare a capacului și scoateți camera de gătit (6) apucând-o ferm de mânerul său. Pentru o gătire omogenă, agitați camera de gătit (6) sau întoarceți alimentele. Dacă doriți să omiteți această perioadă, puteți continua prin apăsarea pictogramei de pornire/ pauză ▶||.

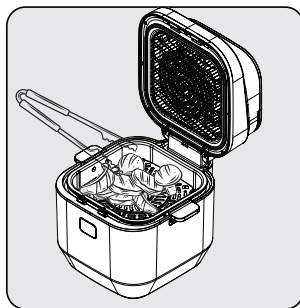
Așezați din nou camera de gătit (6) în corp și închideți capacul. Pentru a continua procesul de gătire, apăsați pictograma de pornire/ pauză ▶|| de pe panoul de control digital.

Când procesul de gătire este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma de țineră la cald ☁ de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute de țineră la cald. În timpul perioadei de țineră la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.

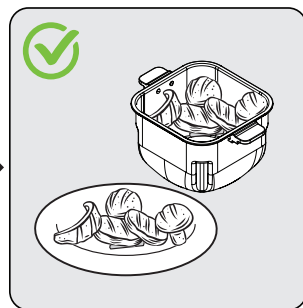
3 Funcționarea



Când timpul de gătire selectat, precum și perioada de ținere la cald se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "--:--".



Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.



După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mână și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3.6.2 Pui

3.6.2.2.1 Pui - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi

Pentru pui - Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, urmați pașii de la "3.6.1.1. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi".

3.6.2.2.1 Pui - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + grill

Pentru pui - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsime + grătar, urmați pașii de la "3.6.1.2. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + Grill".

3.6.2.2.1 Pui - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + abur

Pentru pui - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsime + abur, urmați pașii de la "3.6.1.3. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + abur,,.

3.6.3 Pește

3.6.3.1 Pește - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi

Pentru pește - Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, urmați pașii de la "3.6.1.1. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi".

3.6.3.2. Pește - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + grill

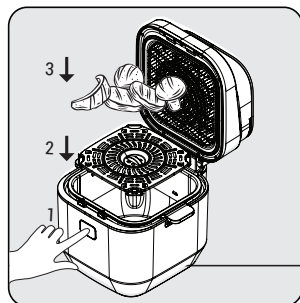
Pentru pește - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsime + grătar, urmați pașii de la "3.6.1.2. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + Grill".

3.6.3.3 Pește - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + abur

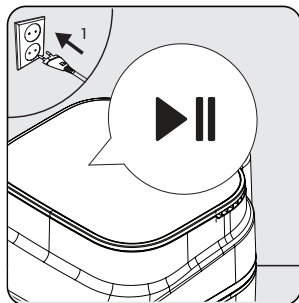
Pentru pește - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsime + abur, urmați pașii de la "3.6.1.3. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi + abur,,.

3.6.4 Produse de patiserie

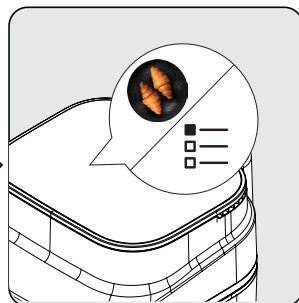
3.6.4.1 Produse de patiserie - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi



Apăsăți butonul de eliberare a capacului (2) și introduceți suportul de gătit (10) în camera de gătit (6). Apoi puneți alimentele în camera de gătit (6) și închideți capacul (8) aparatului.

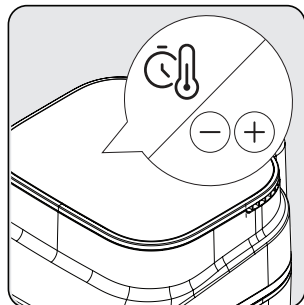


Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ►|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/ pauză ►||; aparatul va ieși din modul de așteptare.

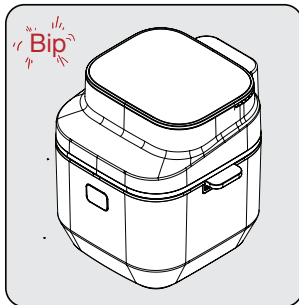


Apăsăți pictograma de selectare a programului ►|| în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit.

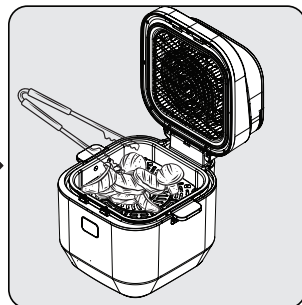
Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru produse de patiserie, apăsați de 4 ori pictograma de selectare ►|| a programului.



Atunci când selectați modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+. Apăsăți pictograma "C" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/ pauză ►|| pentru a începe procesul.



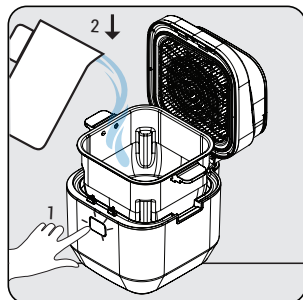
Când timpul de gătire selectat se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. -- : Pe afișaj apare simbolul --"



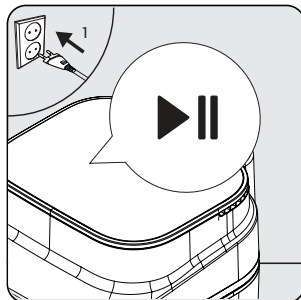
Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghetate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult. După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mâner și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3 Funcționarea

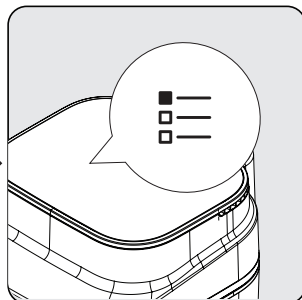
3.6.4.2 Produse de patiserie - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + abur



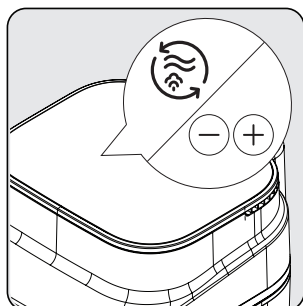
Accesați camera de gătit prin apăsarea butonului de eliberare a capacului. Umpleți camera de gătit cu apă până la semnul de nivel "Max". Așezați suportul de gătit și închideți capul produsului.



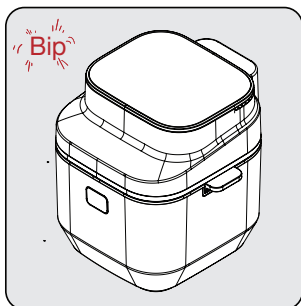
Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ►|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ►||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



Apăsați butonul de selectare a programului ►|| în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru produse de patiserie, apăsați de 4 ori pictograma de selectare ►|| a programului.



Pentru a găti alimentele în modul cu conținut scăzut de grăsimi + abur, apăsați pictograma de gătit în modul abur (☁). Atunci când selectați gătit cu aburi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+. Apăsați pictograma "C" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/pauză ►|| pentru a începe procesul.



Când timpul de gătire selectat se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. "-- : Pe afișaj apare simbolul --"



Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghetate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult. După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mână și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

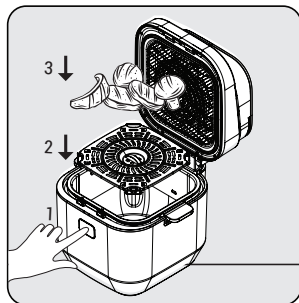


În timp ce gătiți produse de patiserie foarte consistente, cum ar fi pateuri și pâine, puteți atinge un nivel ideal de gătit prin apropierea aluatului de suprafața interioară a camerei de gătit.

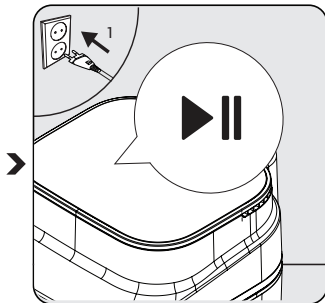
3 Funcționarea

3.6.5 Legume

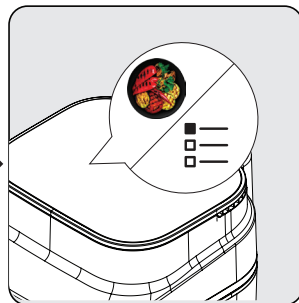
3.6.5.1 Legume - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi



Apăsați butonul de eliberare a capacului (2) și introduceți suportul de gătit (10) în camera de gătit (6). Apoi puneți alimentele în camera de gătit (6) și închideți capacul (8) aparatului.

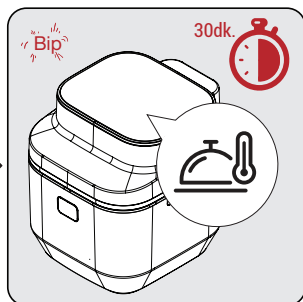
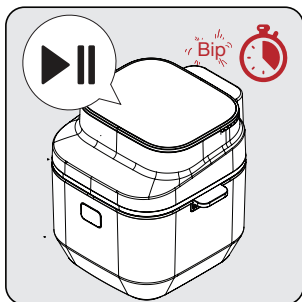
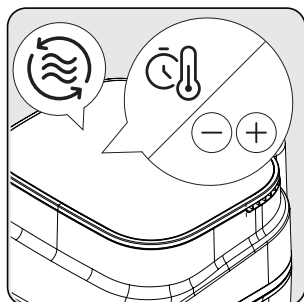


Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ▶|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/ pauză ▶||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



Apăsați pictograma de selectare a programului 1-4 în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru produse de patiserie, apăsați de 5 ori pictograma de selectare 5 a programului.

3 Funcționarea



Pentru a găti alimentele în modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, apăsați pictograma de gătit cu conținut scăzut de grăsimi (🔥).

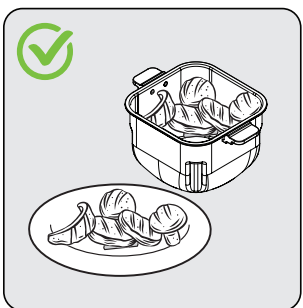
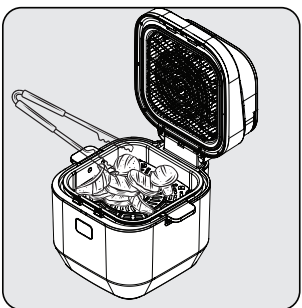
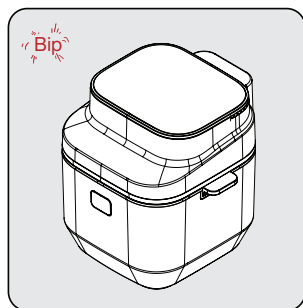
Atunci când selectați modul de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+. Apăsați pictograma "🔥" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/pauză ▶|| pentru a începe procesul.

Când se atinge jumătate din timpul total de gătire, aparatul va emite un semnal sonor "bip" și un avertisment "amestecare" pe afișaj.

Când vedeți această avertizare, apăsați butonul de eliberare a capacului și scoateți camera de gătit apucând-o ferm de mânerle sale. Pentru o gătire omogenă, agitați camera de gătit sau întoarceți alimentele. Dacă doriți să omiteți această perioadă, puteți continua prin apăsarea butonului pornire/pauză.

Așezați din nou camera de gătit în corp și închideți capacul. Pentru a continua procesul de gătire, apăsați pictograma ▶|| de pe panoul de control digital.

Când procesul de gătire este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma deținere la cald (🔥) de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute deținere la cald. În timpul perioadei deținere la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.



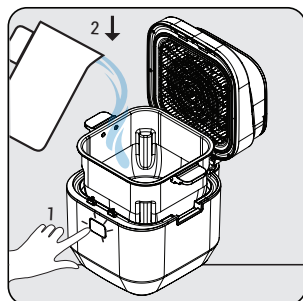
Când timpul de gătire selectat, precum și perioada deținere la cald se surse, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "--:--".

Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.

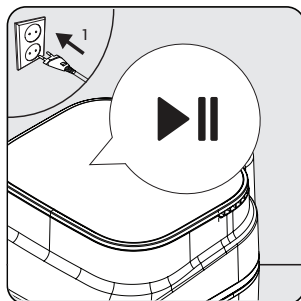
După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mâner și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3 Funcționarea

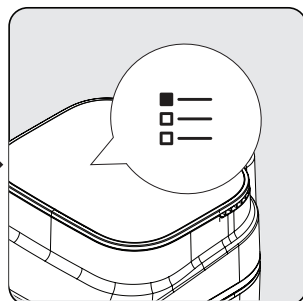
3.6.5.2 Legume - Mod de gătire cu conținut scăzut de grăsimi + abur



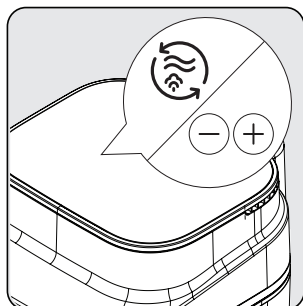
Accesați camera de gătit prin apăsarea butonului de eliberare a capacului. Umpleți camera de gătit cu apă până la semnul de nivel "Max". Așezați suportul de gătit și închideți capacul produsului.



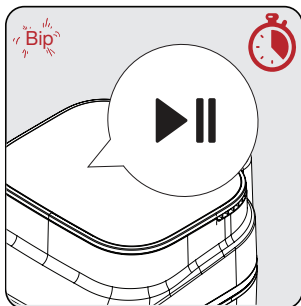
Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ►|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ►||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



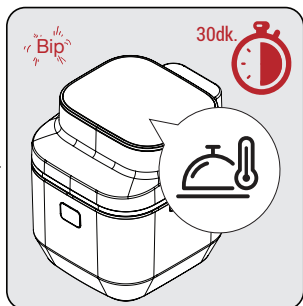
Apăsați butonul de selectare a programului ► în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniul sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru legume, apăsați de 5 ori pictograma de selectare ► a programului.



Pentru a găti alimentele în modul cu conținut scăzut de grăsimi + abur, apăsați pictograma de gătit în modul abur (☁). Atunci când selectați gătit cu aburi, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+. Apăsați pictograma "☁" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/pauză ►|| pentru a începe procesul.

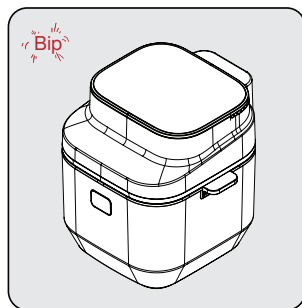


Când se atinge jumătate din timpul total de gătire, aparatul va emite un semnal sonor "bip" și un avertisment "amestecare" pe afișaj. Când vedeți această avertizare, apăsați butonul de eliberare a capacului și scoateți camera de gătit apucând-o ferm de mânerul său. Pentru o gătit omogenă, agitați camera de gătit sau întoarceți alimentele. Dacă doriți să omiteți această perioadă, puteți continua prin apăsarea pictogramei de pornire/pauză ►||.

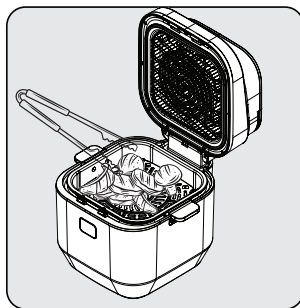


Așezați din nou camera de gătit în corp și închideți capacul. Pentru a continua procesul de gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ►|| de pe panoul de control digital. Când procesul de gătit este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma de ținere la cald (☁) de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute de ținere la cald. În timpul perioadei de ținere la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.

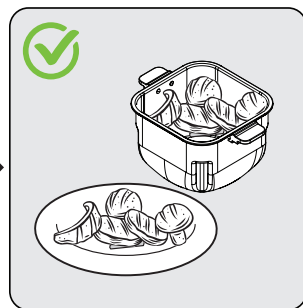
3 Funcționarea



Când timpul de gătire selectat, precum și perioada de ținere la cald se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "--:--".

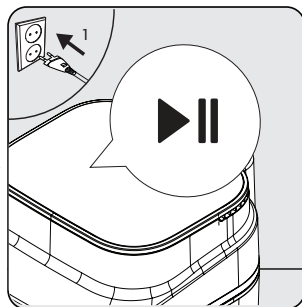


Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.

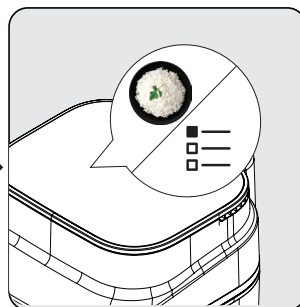


După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mână și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3.6.6 Modul de gătire a pilafului

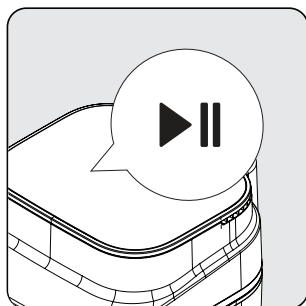


Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ►|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ►||; aparatul va ieși din modul de așteptare.



Apăsați butonul de selectare a programului ► în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru pilaf, apăsați de 6 ori butonul de selectare a programului

3 Funcționarea



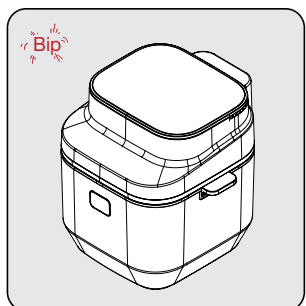
După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de „pornire/ pauză ►||” pentru a începe procesul.

Atunci când este inițiat modul de gătit pilaf, va începe perioada de preîncălzire. Perioada de preîncălzire va aduce temperatura uleiului la nivelul ideal înainte de prăjire.

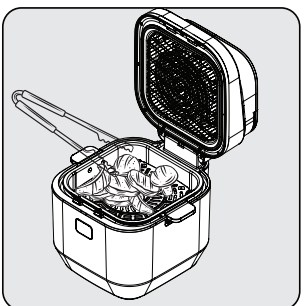


Așezați alimentele care urmează să fie rumenite în camera de gătit și finalizați procesul de rumenire.

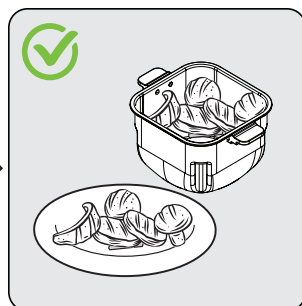
După rumenire, se adaugă apă și se închide capacul. Apoi apăsați pictograma " Pornire/ Pauză ►||" pentru a porni modul de gătit al produsului.



Când timpul de gătire selectat se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj va apărea un timp suplimentar pentru prelungirea timpului de gătire.



Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghețate/coapte). Dacă este necesar un proces de gătire suplimentar, puteți prelungi perioada prin creșterea valorii de pe afișaj.



După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mânere și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3.6.6.6 Modul de gătire a cartofilor

3.6.7.1 Cartofi - Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi

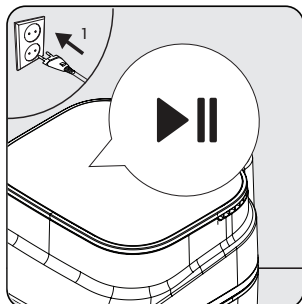
Pentru cartofi - Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi, urmați pașii de la "3.6.1.1. Mod de gătit cu conținut scăzut de grăsimi".



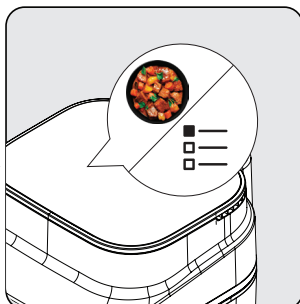
- Preîncălzirea  va aduce temperatura camerei de gătit la temperatura setată.
- Puteți utiliza acest mod de gătit pentru diverse opțiuni de prăjire.

3 Funcționarea

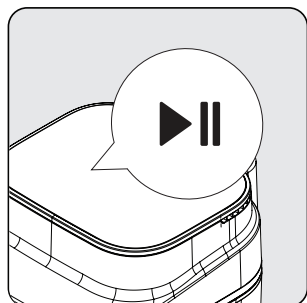
3.6.8 Modul de gătire lentă



Conectați aparatul la priză. Pictograma de pornire/pauză ▶|| va începe să clipească. Pentru a determina produsul care urmează să fie utilizat pentru gătit, apăsați pictograma de pornire/pauză ▶||; aparatul va ieși din modul de așteptare.

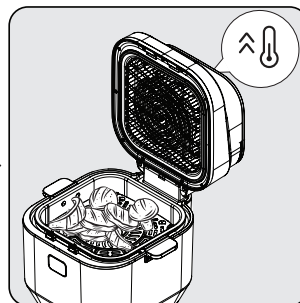


Apăsați butonul de selectare a programului  în mod repetat pentru a specifica mâncarea dorită din meniu sau selectați-o din meniul pregătit. Pentru a ajunge la meniul definit pentru opțiunile pentru gătire lentă, apăsați de 8 ori butonul de selectare a programului .



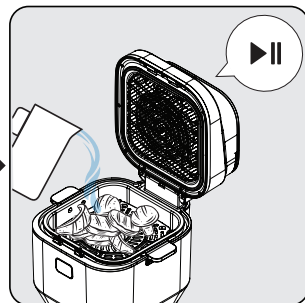
Atunci când selectați gătire lentă, puteți seta temperatura și timpul ideal cu ajutorul pictogramelor de mărire—/diminuare+.

Apăsați pictograma "C" pentru a seta temperatura sau ora. După finalizarea selecțiilor, apăsați pictograma de pornire/pauză ▶|| pentru a începe procesul.



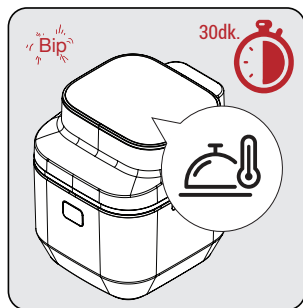
Atunci când este inițiat modul de gătire lentă, va începe perioada de preîncălzire. Perioada de preîncălzire  va aduce temperatura uleiului la nivelul ideal înainte de prăjire.

Așezați alimentele care urmează să fie rumenite în camera de gătit și finalizați procesul de rumenire.

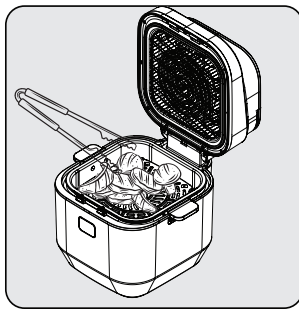


După rumenire, se adaugă apă și se închide capacul. Apoi apăsați pictograma " Pornire/ Pauză ▶||" pentru a porni modul de gătit al produsului.

3 Funcționarea

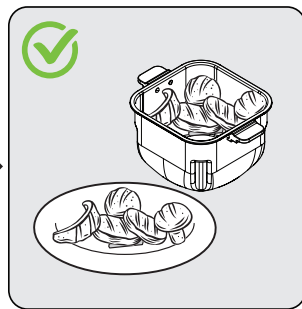


Când procesul de gătire este finalizat, veți fi avertizat cu un "bip" sonor și veți vedea că pictograma de ținere la cald de pe afișaj este aprinsă. Acest simbol reprezintă perioada de 30 de minute de ținere la cald. În timpul perioadei de ținere la cald, puteți scoate mâncarea în orice moment.



Când timpul de gătire selectat, precum și perioada de ținere la cald se scurge, se va auzi un semnal sonor de avertizare și aparatul va opri automat gătitul. Pe afișaj apare simbolul "--:--".

Deschideți capacul prin apăsarea butonului de eliberare a capacului și verificați alimentele (dacă sunt prăjite/dezghetate/coapte). Dacă este necesar un timp suplimentar de gătire, puteți prelungi timpul de gătire puțin mai mult.



După ce procesul este finalizat, puteți scoate suportul de gătit din aparat ținându-l de mână și puneți mâncarea gătită într-un bol sau într-o farfurie.

3.7 Accesoriu pentru grătarul de gătit

Cea mai bună rumenire și gătire se obține, de obicei, pe grătarul de gătit. Grătarul de gătit este un accesoriu versatil care poate fi utilizat atât la funcțiile generale de gătit, cât și pentru modul grill. Picioarele de sârmă de pe cele patru colțuri ale grătarului de gătit pot fi ajustate pentru astfel de utilizări.

4 Timpul de gătit

Setările implicite de temperatură și timp ale programelor aparatului sunt setate automat.

Tabelul următor oferă o prezentare generală a timpilor de gătit pentru diferite alimente. Timpii de gătit depind de grosimea, marca și consistența alimentelor. Timpii și cantitățile recomandate trebuie considerate ca fiind aproximative.

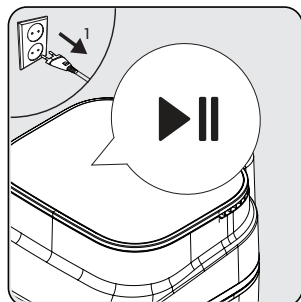
Program	Aliment	Cantitate	Gătit cu conținut scăzut de grăsimi Modul Grill Gătit cu aburi		Agitare/ Scuturare
			Grade (C°)	Timp (min)	
Carne	Scăriță la grătar	700 g.	200 °C	13 minute	1
	Cotlet de vită	700 g.	200 °C	13 minute	1
	Chiftele turcești	500 g.	200 °C	12 minute	2
	Cotlet	700 g.	200 °C	12 minute	1
Pui	Copane	450	200 °C	30 minute	2
	Piept de pui	500	180 °C	35 minute	1
	Aripioare de pui	500	190 °C	35 minute	2
Pește	Somon	500 g.	180 °C	16 minute	1
	Creveți jumbo	300	180 °C	12 minute	2
	Biban	500 g.	180 °C	16 minute	1
Legume	Garnitură de cubulețe de cartofi - morcovi	250	180 °C	14 minute	2
	Inele de ceapă	200	190 °C	10 minute	2
	Dovlecei și vinete (taiate în inele)	200	180 °C	14 minute	2
Pilaf	Orez și grâu crud	2 căni (400 g)	****	20-30 minute	0
Franceză Cartofi prăjiți	Cartofi proaspeți	250	190 °C	18 minute	4
	Cartofi proaspeți	500	190 °C	26 minute	4
	Cartofi congelați	250	190 °C	16 minute	4
	Cartofi congelați	500	190 °C	22 minute	4
Produse de patiserie	Brioșe	6 mini cupe de brioșe	160 °C	20 minute	0
Gătire lentă	Aripioare de pui cu sos Teriyaki	400 g.	90 °C	130 minute	0

5 Curățarea și întreținerea

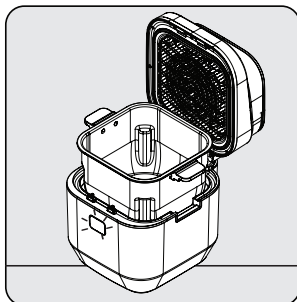
5.1 Curățarea



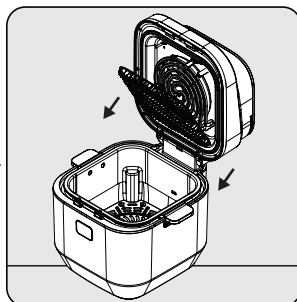
Nu utilizați benzină, solvenți, agenți abrazivi de curățare, obiecte metalice sau perii dure pentru a curăța aparatul.



Oprii aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. Lăsați aparatul să se răcească complet.



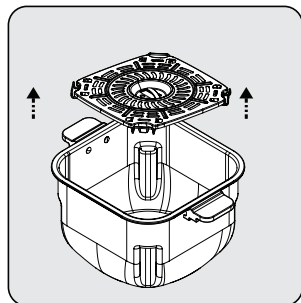
Scoateți camera de gătit detașabilă (6) din corp (7) cu ajutorul mânelor sale (3).



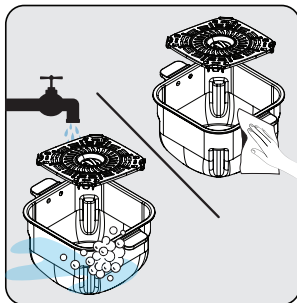
Îndepărtați cu ușurință firul detașabil (9) din fața încălzitorului de la conexiunea sa prin întinderea acestuia.



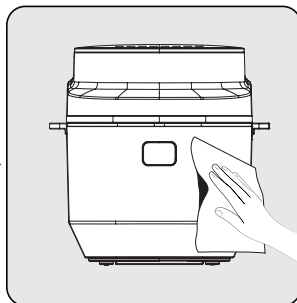
Deschideți capacul (8) pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.



Scoateți grătarul de gătit (10) din camera de gătit (6).



Puteți spăla camera de gătit (6), grătarul de gătit (10) și firul detașabil (9) în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.



Curățați partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă. Uscați complet exteriorul aparatului.



Păstrați întotdeauna curată partea inferioară a camerei de gătit pentru a evita acumularea de corpuri străine.

5.2 Depozitarea

- Dacă nu doriți să utilizați aparatul pentru o perioadă mai lungă de timp, depozitați-l cu grijă.
- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l pune deoparte.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și rece.
- Păstrați aparatul și cablul într-un loc inaccesibil copiilor.

5.3 Transportul și manipularea

- Transportați aparatul în ambalajul său original în timpul manipulării și transportului. Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorării fizice.
- Nu puneți obiecte grele pe produs sau pe ambalajul acestuia. Produsul se poate deteriora.
- Dacă aparatul este scăpat, este posibil să nu mai funcționeze sau să se producă daune permanente.

6 Depanare

	Problema	Cauză	Soluție
1	Produsul nu funcționează	Înteruperi de curent	Verificați sursa de alimentare și asigurați-vă că este curent
		La priza de alimentare nu este curent sau contactul este slab	
		Tensiunea de alimentare a produsului	
		Temporizatorul nu este setat	Rotiți cadranul temporizatorului în poziție, porniți aparatul pentru timpul de preparare necesar
		Camera de gătit nu este plasată corect în corp	Așezați corect camera de gătit
2	Mâncarea este insuficient gătită/arsă	Timpul de gătit nu este corect	Combinați rețetele și experiența personală pentru a regla gătitul
		Temperatura de gătit nu este corectă	Combinați rețetele și experiența personală pentru a regla timpul
		Prea multă mâncare în camera de gătit	Nu așezați prea multe alimente în camera de gătit
		Anumite alimente trebuie amestecate la anumite intervale pentru o gătire uniformă	În special alimentele care se suprapun, cum ar fi cartofii, trebuie amestecate.
3	Fum în timpul primei utilizări	Pe încălzitorul aparatului a rămas ulei antirugină	La prima utilizare, setați temperatura la maxim și preîncălziți timp de 10-15 minute pentru a îndepărta unsoarea anticorozivă de pe dispozitivul de încălzire al produsului.
4	Miros ciudat	Obiect străin pe camera de gătit, în corp, pe încălzitor	Îndepărtați obiectul străin
5	Afișajul indică E1 și produsul nu mai funcționează	NTC nu funcționează / PCB defect	Mergeți la service pentru reparații.
6	Afișajul indică E2 și produsul nu mai funcționează	NTC nu funcționează / PCB defect / Camera de gătit nu este la locul ei.	Verificați camera. Dacă defecțiunea persistă, mergeți la service pentru reparații
7	Afișajul indică E3 și produsul produsul a încetat să mai funcționeze	NTC nu funcționează / PCB defect	Mergeți la service pentru reparații
8	Afișajul indică E4 și produsul a încetat să mai funcționeze	NTC nu funcționează / PCB defect	
9	Afișajul afișează " Deschis ", iar produsul nu mai funcționează.	Capacul este deschis	Închideți capacul
10	Afișajul afișează " Agitați ", iar produsul nu mai funcționează.	S-a atins jumătate din timpul de gătit, dar alimentele din aparat nu sunt întoarse pentru o mai bună gătire	Deschideți ușa și întoarceți alimentele./ Apăsăți butonul de pornire/ pauză pentru a relua procesul de gătire
11	Afișajul afișează "Căldură"	Procesul de preîncălzire este inițiat pentru un gătit mai bun înainte de procesul de gătit.	Așteptați ca procesul să se încheie sau apăsăți butonul de pornire/ pauză pentru a relua procesul de gătit



CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 220-240V~, 50-60 Hz

Importator: Beko Romania SA, Găești, str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, email: office.ro@beko.com

TIP: ☐ **Electrocasnice mici de bucătărie**

☐ **Cuptor cu microunde**

Model / Serie:.....

VÂNZĂTOR

Nr. factură:.....Data:

Vânzător (firma, localitatea):

CUMPĂRĂTOR

NumeLocalitatea

Str.Nr.BlocSc.Et.Ap.

Județ TelefonE-mail

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor.

Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".

- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului Service, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

Garanția legală de conformitate

Durata medie de utilizare a produsului este de 5 ani!

Perioada de garanție a produsului este de 3 ani de la livrarea produsului*.

Perioada de 3 ani garanție se compune din garanția legală de conformitate de 2 (doi) ani la care se adaugă garanția comercială de durabilitate de 1 (un) an. Acordarea garanției comerciale de durabilitate se acordă în aceleași condiții în care se acordă garanția legală de conformitate.

*prin „produs” se înțelege „bun” conform OUG nr. 140/2021¹

Perioada de garanție legală de conformitate pentru conținutul digital sau serviciul digital în cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare-cumpărare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau a serviciului digital pe durată determinată este de:

a) 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

b) 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare mai mare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

c) Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital – pentru furnizare continuă a conținutului / serviciului digital pe o perioadă mai mare de 5 ani (art. 9 (4) din OUG nr. 140/2021).

¹Ordonanță de urgență 140/2021 privind anumite aspecte referitoare la contractele de vânzare de bunuri



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești,
Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail:
service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00



Remedii incluse în garanția legală de conformitate conform OUG nr. 140/2021
(vă rugăm să aveți în vedere prevederile de mai jos)

Beko Romania S.A. garantează toate drepturile legale prevăzute de OUG nr. 140/2021 în beneficiul consumatorilor cu privire la garanția legală de conformitate. Dispozițiile prezentului certificat de garanție legală de conformitate se completează, în mod corespunzător, cu dispozițiile OUG nr. 140/2021.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea în conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului, în condițiile legii - art. 11 (1).

Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice. Art.11(7)

Pentru ca bunurile să fie aduse în conformitate, consumatorul poate opta între reparație și înlocuire, cu excepția cazului în care măsura corectivă aleasă ar fi imposibilă sau, în comparație cu cealaltă măsură corectivă disponibilă, ar impune vânzătorului costuri care ar fi disproporționate, luând în considerare toate circumstanțele (ex. valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformității sau dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator) - art. 11 (2).

Instalarea incorectă a bunurilor (art. 7).

Orice neconformitate cauzată de instalarea incorectă a bunurilor este considerată ca reprezentând o neconformitate a bunurilor, în oricare din următoarele situații:

- a) instalarea face parte din contractul de vânzare și a fost realizată de vânzător sau sub răspunderea vânzătorului;
- b) instalarea, destinată să fie realizată de consumator, a fost realizată de acesta și instalarea incorectă s-a datorat unor deficiențe în instrucțiunile de instalare furnizate de vânzător sau, în cazul bunurilor cu elemente digitale, de către vânzătorul sau furnizorul conținutului digital sau al serviciului digital.

Proba neconformității.

Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile (inclusiv cele cu elemente digitale) au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității - art. 10 (1).

În cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumită perioadă, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legală îi revine vânzătorului în cazul unei neconformități care este constatată pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remediere prin reparație.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin reparație, termenele de garanție legală se prelungesc cu timpul de nefuncționare a bunului, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator - art. 12 (6).

Remediere prin înlocuire.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin înlocuire, pentru bunurile care înlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul înlocuit încep să curgă de la data înlocuirii cu noul produs - art. 12 (7).

Reducerea prețului și încetarea contractului.

Consumatorul are dreptul fie să obțină o reducere proporțională a prețului în conformitate cu legea, fie să obțină încetarea contractului de vânzare în condițiile legii, în oricare dintre următoarele cazuri - art. 11(4):

- a) vânzătorul nu a finalizat reparația sau înlocuirea sau, după caz, nu a finalizat reparația sau înlocuirea potrivit prevederilor legii sau vânzătorul a refuzat să aducă în conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
- b) se constată o neconformitate, în pofida eforturilor vânzătorului de a o remedia;
- c) neconformitatea este de o asemenea gravitate încât justifică o reducere de preț sau dreptul la încetarea imediată a contractului de vânzare;
- d) vânzătorul a declarat că nu va aduce bunurile în conformitate într-un termen rezonabil sau fără inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețul bunurilor sau a unei părți a acesteia până în momentul în care vânzătorul își va fi îndeplinit obligațiile care îi revin în temeiul legii - art. 11(6). Reducerea de preț este proporțională cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator în comparație cu valoarea pe care bunurile ar avea-o dacă ar fi în conformitate - art.13.

Încetarea contractului:

- a) nu poate fi solicitată dacă vânzătorul dovedește că neconformitatea este minoră;
- b) poate fi solicitată pentru totalitatea bunurilor achiziționate și livrate, deși motivul de încetare vizează doar anumite bunuri, în cazul în care consumatorului nu i se poate pretinde în mod rezonabil să accepte să păstreze numai bunurile conforme;
- c) determină obligația consumatorului de a returna vânzătorului bunurile, pe cheltuiala vânzătorului;
- d) determină obligația vânzătorului de a rambursa consumatorului prețul plătit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator că bunurile au fost returnate; vânzătorul va folosi aceleași modalități de plată ca și cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului în care consumatorul a fost de acord cu o altă modalitate de plată și cu condiția de a nu cădea în sarcina consumatorului plata de comisioane în urma rambursării.

Garanția legală pentru viciu ascuns este aplicabilă în condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (reviziu 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 și Codului Civil. Viciul ascuns reprezintă deficiența calitativă a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscută și nici nu putea fi cunoscută de către consumator prin mijloacele obișnuite de verificare.



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești, Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail: service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00

UNITĂȚILE SERVICE ALE BEKO ROMÂNIA S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat		Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	Prelungirea termenului de garanție	Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului			SERVICE	CLIENT
					Cauza întârzierii			

CONDIȚII SUPLEMENTARE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE:

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apelați la vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct prin Call Center. Prelungirea termenului de garanție se va înscrice în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația. Garanția acoperă repararea și/sau înlocuirea pieselor constatate ca neconforme în sensul OUG nr. 140/2021 (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service.

Termenul de realizare a operațiilor de reparație, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat lipsa de conformitate către vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct prin Call Center).

Reparațiile / înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții - art. 12(1)-(5) din OUG nr. 140/2021:

- a) fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- b) consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
- c) obligația de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
- d) consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

- 1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescise.
- 2. Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care transportul e asigurat de vânzător sau sub responsabilitatea acestuia).
- 3. Garanția nu se acordă subansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina exclusivă a consumatorului.
- 4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
- 5. Instalația electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
- 6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- 7. Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (republicată).

În cadrul acestui proces, Beko România S.A. vă prelucurează date cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor. Pentru informații complete despre modul în care vă prelucrăm datele, precum și despre drepturile dumneavoastră, vă rugăm să consultați secțiunea "Protecția datelor personale", accesând site-ul nostru la adresa <https://www.beko.ro/>.

Si prega di leggere questa guida prima dell'uso!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Vorremmo che da questo prodotto di alta qualità fabbricato con tecnologia all'avanguardia ottenessi l'efficienza ottimale. Prima dell'uso assicurati di aver letto e compreso a fondo questa guida e la documentazione supplementare e conservale come riferimento. Fornisci questa guida con l'unità se la consegni a qualcun altro. Osserva tutte le avvertenze e le informazioni qui contenute e segui le istruzioni.

Tieni presente che questa guida per l'utente può essere applicata a diversi modelli dello stesso prodotto. La guida indicherà chiaramente le variazioni dei diversi modelli.

Simboli e loro significati

In questa guida sono stato utilizzati i seguenti simboli:



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo del dispositivo.



ATTENZIONE: Avvertenze su situazioni di pericolo relative alla sicurezza della vita delle persone e delle cose.



Adatto al contatto con gli alimenti.



Non immergere l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.



ATTENZIONE: Attenzione alle superfici calde.



**CARTA
RICICLATA &
RICICLABILE**

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza per prevenire pericoli che possono provocare lesioni o danni materiali.

Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà qualsiasi garanzia.

1.1 Sicurezza generale

- Questa apparecchiatura è conforme alle norme di sicurezza internazionali.
- Questa apparecchiatura è destinata all'uso domestico e alle applicazioni seguenti;
 - Nelle cucine del personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
 - nelle fattorie,
 - dai clienti di alberghi, motel o altre strutture ricettive,
 - in contesti tipo bed and breakfast.
- Questa apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. L'apparecchiatura può essere utilizzata solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni, sotto supervisione. Questa apparecchiatura può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, uditive o mentali limitate, oppure prive di esperienza e conoscenza, se sono dotate di supervisione o informazioni sull'uso sicuro e sui rischi incontrati.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto controllo.
- Anche se sono sotto supervisione, non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Posizionare le impugnature degli apparecchi di cottura (ove presenti) in modo che i liquidi caldi non fuoriescano. Collocare gli apparecchi di cottura in posizioni sicure.
- Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchiatura corrisponda alla tensione di rete della propria abitazione.
- Utilizzare l'apparecchiatura con una presa dotata di messa a terra.

- Non usare l'apparecchiatura con una prolunga.
- Non posizionare l'apparecchiatura sopra o vicino a fonti di calore quali ad esempio forni e stufe.
- Perché il cavo di alimentazione non venga danneggiato, evitare che venga schiacciato, piegato o sfregato su bordi taglienti.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirandola per il cavo.
- Non immergere l'apparecchiatura o il suo cavo di alimentazione in acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.
- Non smontare l'apparecchiatura.
- Servirsi unicamente di ricambi originali o consigliati dal produttore.
- Scollegare l'apparecchiatura prima della pulizia e asciugare completamente tutte le sue parti dopo la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura attenendosi alle istruzioni nella sezione Pulizia e manutenzione.
- Non inserire grandi pezzi di cibo nell'apparecchiatura in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.
- Non toccare la spina dell'apparecchiatura con le mani umide o bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti umidi.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in uso e l'olio al suo interno è caldo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in ambienti e sostanze esplosive o infiammabili o nelle loro vicinanze.
- Al fine di evitare il rischio di ustioni, non toccare le superfici calde.
- Far raffreddare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Non ostruire le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchiatura è in funzione.
- Non sporgersi mentre l'apparecchiatura è in uso. Durante l'uso fuoriesce aria calda dall'apparecchiatura!
- L'apparecchiatura si scalda durante l'uso. Al fine di evitare il rischio di ustioni, non toccare le superfici calde.
- Accertarsi che durante l'uso la

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

stanza sia adeguatamente ventilata.

- In caso di incendio, scollegare l'apparecchiatura.
- Non versare acqua sull'apparecchiatura, dato che ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Servirsi unicamente di stoviglie in metallo con manici isolati con l'apparecchiatura.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchiatura mentre è in funzione oppure è calda.
- La superficie dell'elemento riscaldante è esposta al calore residuo dopo l'uso.
- Per disconnettersi, ruotare il quadrante del timer e il quadrante della temperatura in posizione off. Quindi, procedere allo scollegamento dell'apparecchiatura.
- Se si conserva il materiale d'imballaggio, tenerlo fuori dal portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente

dell'assistenza o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

1.2 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere portato a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Per individuare questi punti di raccolta, contattare le proprie autorità locali oppure il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ciascuna famiglia ha un ruolo importante nel recupero e riciclaggio di vecchi apparecchi. Lo smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.3 Informazioni sull'imballaggio

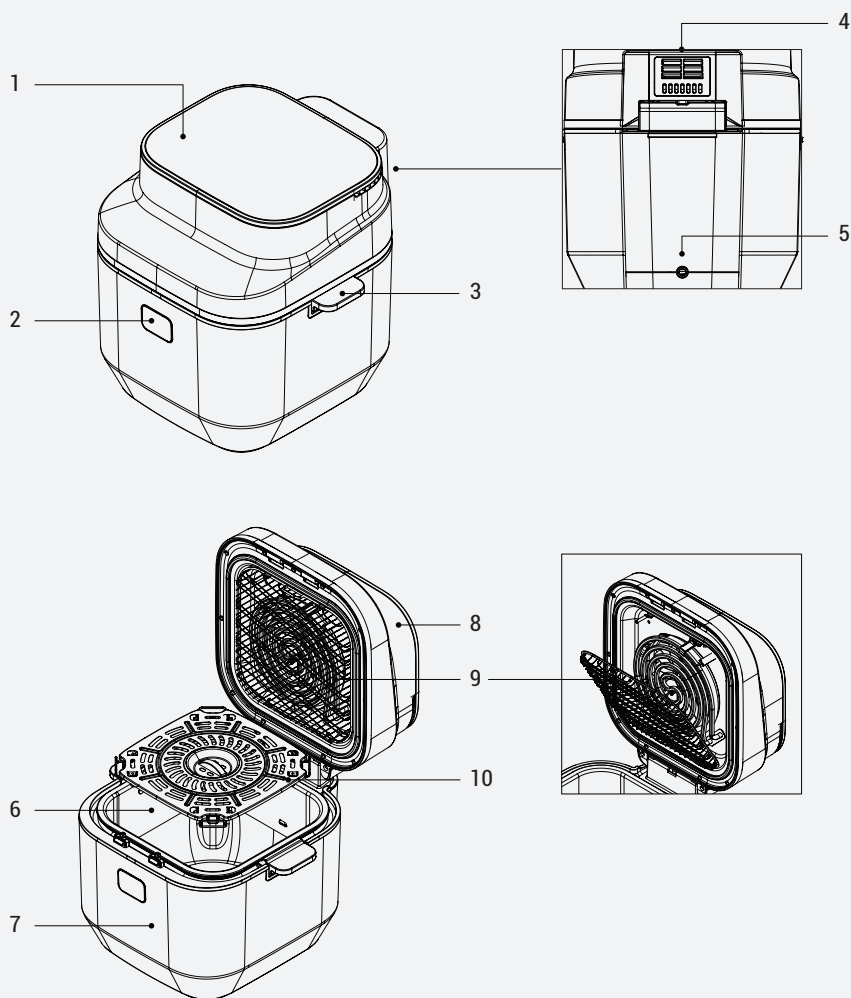


L'imballaggio dell'elettrodomestico è fatto di materiali riciclabili in conformità con la legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, smaltirli nelle aree di raccolta degli imballaggi specificate dalle autorità locali.

1.4 Punti importanti per il risparmio energetico

Rispettare i tempi consigliati dal manuale durante l'utilizzo dell'apparecchiatura. Scollegare l'elettrodomestico dopo ogni uso.

2 La tua Pentola Less Oil - La pentola che consuma meno olio



Le indicazioni sull'apparecchiatura oltre che i valori indicati nei documenti forniti in dotazione con il prodotto sono stati ottenuti in condizioni di laboratorio secondo le relative norme. I valori possono variare in base all'uso dell'apparecchiatura e alle condizioni ambientali. I valori di potenza sono stati testati nella tensione di 230 V.

1. Pannello di controllo digitale
2. Pulsante di rilascio del coperchio
3. Maniglia
4. Uscita dell'aria
5. Cavo di alimentazione
6. Camera di cottura
7. Corpo
8. Coperchio
9. Filo rimovibile
10. Griglia di cottura

Dati tecnici

Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo energetico	2400-2850 W
Capacità della camera	7,0 L

3 Funzionamento

3.1 Uso previsto

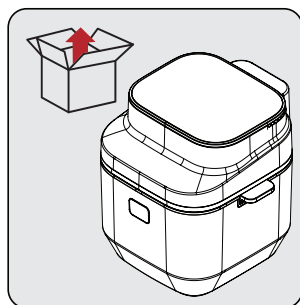
L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico e non è adatta per un uso professionale.



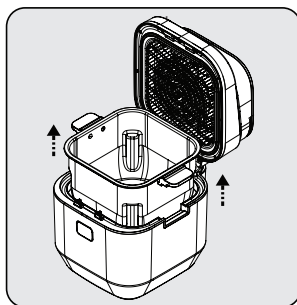
Quando si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta, potrebbe esserci una leggera emissione di fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.

3.2 Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso

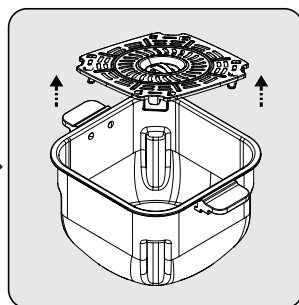
- Utilizzare l'elettrodomestico in posizione verticale su una superficie stabile, piana, pulita, asciutta e non scivolosa.



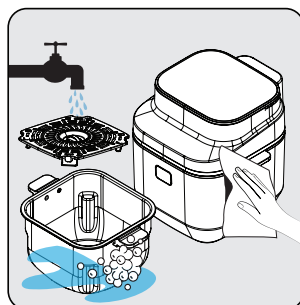
Prima di iniziare a utilizzare l'elettrodomestico, rimuovere i materiali di imballaggio e posizionarlo su una superficie piana e pulita.



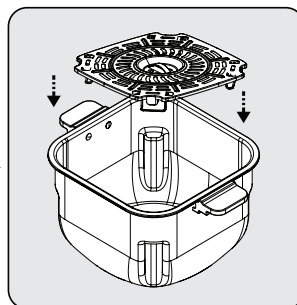
Afferrare saldamente la camera di cottura rimovibile (6) dai suoi manici (3), quindi rimuovere la camera (6) dal corpo (7).



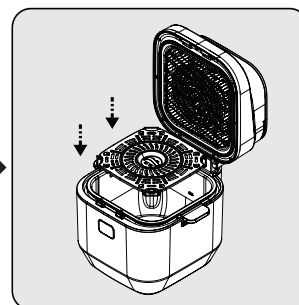
Togliere la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6) dalla camera (6).



Pulire la camera di cottura rimovibile (6) e la griglia di cottura (10) con acqua calda e sapone. Quindi asciugare completamente l'esterno dell'apparecchiatura e le parti lavate.



Mettere la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6).



Dopo la pulizia, inserire la camera di cottura (6) e la griglia di cottura (10) nel corpo (7). L'elettrodomestico è pronto all'uso.

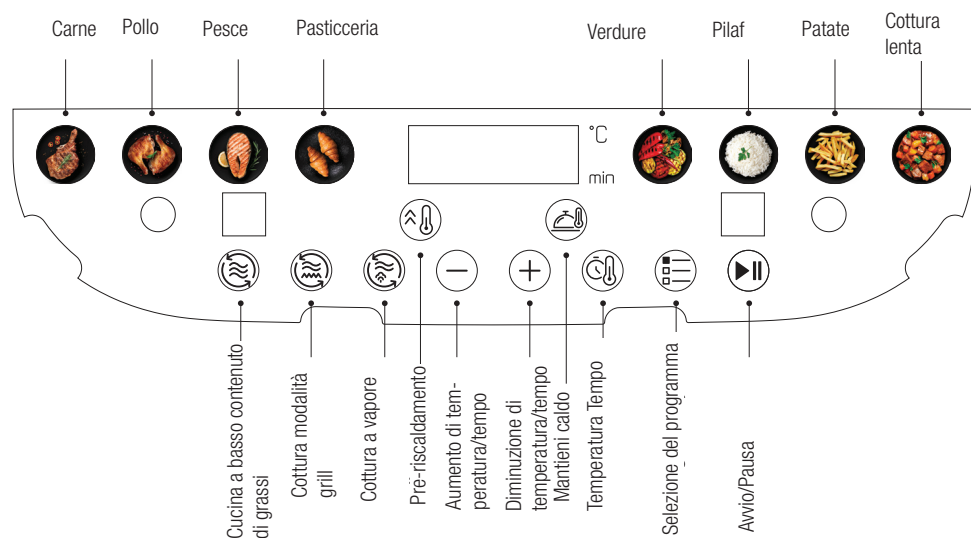


Per il primo utilizzo, impostare l'apparecchiatura su qualsiasi modalità di cottura, configurarla alla temperatura più alta e farla funzionare per 10 minuti senza aggiungere altri ingredienti.

3 Funzionamento

3.3 Pannello di controllo digitale e display a LED

Cottura Modalità	Cottura a vapore	Cottura modalità grill	Descrizione
Carne	Disponibile	Disponibile	Questo programma è stato studiato appositamente per i tipi di carne rossa.
Pollo	Disponibile	Disponibile	Questo programma è ideato appositamente per il pollame.
Pesce	Disponibile	Disponibile	Con questo programma è possibile cucinare i frutti di mare.
Pasticceria	Disponibile	Non disponibile	Questo programma è appositamente ideato per prodotti da forno come torte e pane.
Verdure	Disponibile	Non disponibile	Questo programma è ideato appositamente per la verdura.
Pilaf	Non disponibile	Non disponibile	Questo programma è stato progettato appositamente per la preparazione di riso e crack wheat pilaf.
Patate	Non disponibile	Non disponibile	Questo programma è stato progettato per le opzioni patate e patatine fritte.
Lento Cottura	Non disponibile	Non disponibile	Questo programma è stato progettato appositamente per la preparazione di brodi.



3 Funzionamento

3.4 Avvertenze prima di iniziare a usare l'apparecchiatura



- Se il coperchio (8) viene aperto mentre l'apparecchiatura è in funzione, il vapore caldo fuoriesce dall'uscita dell'aria (4) e dal lato superiore della camera di cottura (6). Quindi, fare attenzione a non bruciarsi a causa del vapore ad alta temperatura.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura ad alta temperatura, fare attenzione a non entrare in contatto diretto con le parti della camera di cottura (6) diverse dalle maniglie (3).



La doratura e la cottura migliori si ottengono generalmente sulla griglia di cottura (10). Si consiglia di utilizzare la griglia di cottura (10) per tutte le ricette e gli arrosti.

3.5 Funzionamento



- La quantità di cibo da cuocere varia grazie al ripiano di cottura regolabile. Nello specificare la quantità di cibo adatta, fare riferimento al punto in cui si trova lo scaffale.
- Al diminuire della distanza tra l'alimento da cuocere e il riscaldatore, i valori di tempo/temperatura di cottura dell'alimento possono variare rispetto ai valori definiti.

3.5.1 Selezionare e avviare un programma

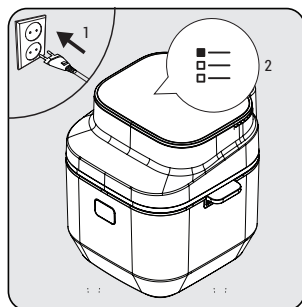


Qualora si desideri passare a un altro programma dopo aver avviato l'apparecchiatura, tenere premuto il pulsante "start/stop" per 3 secondi.

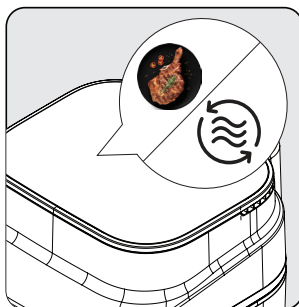


- Il display mostra le temperature e i tempi impostati automaticamente in base alle funzioni di cottura selezionate. È possibile modificare queste temperature e tempi come desiderato.
- Per annullare il processo di cottura, tenere premuto il pulsante "avvio/stop" per 3 secondi. Il programma di cottura selezionato verrà annullato.
- Se non è stata selezionata alcuna funzione di cottura, dopo 120 secondi l'apparecchiatura passa automaticamente in modalità di risparmio energetico e lampeggia solo il pulsante "avvio/arresto". Premendo nuovamente questo pulsante, sarà possibile visualizzare i programmi di cottura sul pannello di controllo digitale (1).

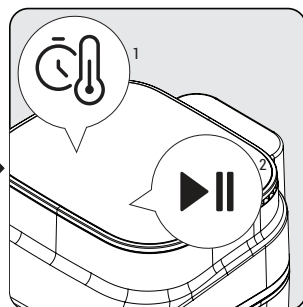
3 Funzionamento



Collegare il prodotto, quindi premere ripetutamente l'icona "Selezione programma"  che lampeggia sul menu per raggiungere il programma desiderato. A seconda delle preferenze, se il programma selezionato è adatto alla cottura a vapore o alla modalità grill, premere il pulsante della modalità di cottura prima della cottura.



Dopo aver selezionato il programma e la modalità di programma desiderati, l'icona "Avvio/Pausa"  lampeggia. Se si desidera cambiare programma, è possibile selezionarne un altro premendo nuovamente l'icona di selezione del programma.



Dopo la selezione del programma, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo di cottura premendo l'icona "Temperatura/Tempo" . Sarà possibile avviare il processo di cottura premendo l'icona lampeggiante "Avvio/Pausa" .

3.5.2 Impostazione della temperatura e dell'ora

Premere l'icona  per impostare la temperatura o l'ora. Verrà visualizzata la temperatura selezionata e i valori temporali, rispettivamente. Sarà possibile impostare la temperatura e l'ora desiderate premendo i pulsanti  o .



- Il silicone della griglia di cottura (10) è realizzato in materiale alimentare resistente alle alte temperature. Impedisce di graffiare il rivestimento della camera. Pertanto, assicurarsi che non si stacchi durante la cottura.
- Quando si estrae la camera di cottura (6), fare attenzione al vapore caldo all'interno e non toccare con le mani le parti diverse dalle maniglie, poiché sono estremamente calde.
- Quando si rimuovono cibi cotti, utilizzare un utensile (pinze, ecc.) che non danneggi la superficie interna dell'elettrodomestico.

3.6 Cottura

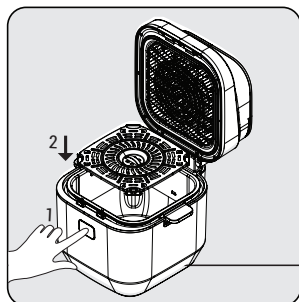


Si ottengono risultati migliori se si mescola l'alimento con una piccola quantità di olio o se si spennella l'alimento con l'olio prima di metterlo nella camera di cottura.

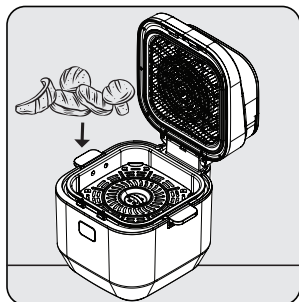


Non tenere in mano nessuna parte della camera di cottura rimovibile (6), ad eccezione dei manici (3), quando la camera è calda

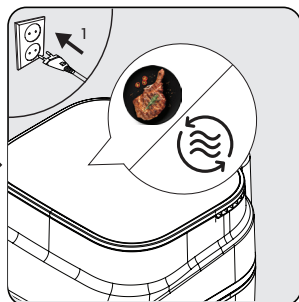
3 Funzionamento



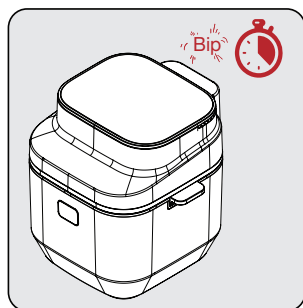
Premere il pulsante di sblocco del coperchio (2) e inserire la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6).



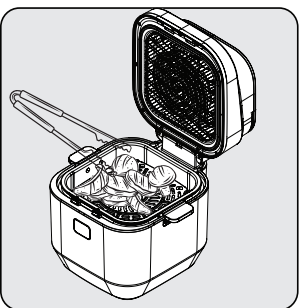
Introdurre gli alimenti nella camera di cottura (6) e chiudere il coperchio (8)



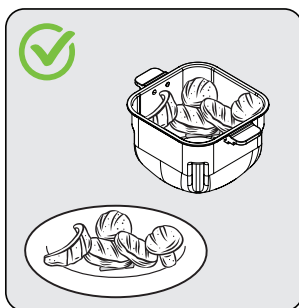
Collegare la propria apparecchiatura e selezionare il programma di cottura desiderato. Quindi, selezionare la modalità di cottura e avviare il processo di cottura.



Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura.



Aprire il coperchio (4) e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.



Al termine del processo, sarà possibile rimuovere la camera di cottura (10) dall'apparecchiatura tenendola per le maniglie (3) e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.



- Al fine di garantire una cottura uniforme, dopo l'avviso di metà cottura, estrarre con cautela la camera di cottura (6) dal corpo (7) e scuoterla, oppure utilizzare delle pinze per girare il cibo in modo da non graffiare la camera di cottura (6) e la rastrelliera di cottura (10).
- Eseguire questa procedura più spesso se si esegue un ciclo di cottura lungo o se si desidera ottenere cibi più croccanti.



Evitare il contatto della camera di cottura (6) e del ripiano di cottura (10) con la superficie esterna dell'apparecchiatura, poiché la superficie della camera di cottura (6) è calda durante e dopo la cottura.

3 Funzionamento



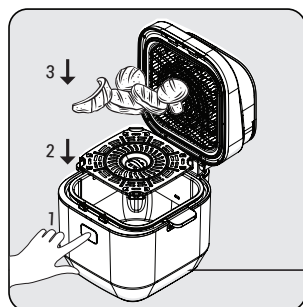
- Lasciare riposare il cibo per 5-10 secondi prima di toglierlo dalla camera di cottura estraibile (6).
- Utilizzare le pinze per rimuovere gli alimenti grossolani o morbidi dalla camera di cottura (6) senza danneggiare la superficie interna dell'apparecchiatura.
- Quando una porzione di cibo è pronta, l'apparecchiatura è immediatamente pronta per un'altra porzione.



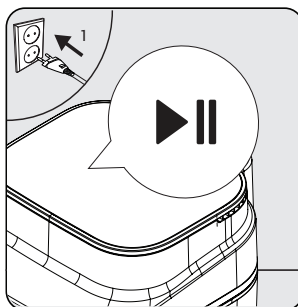
- Si noti che l'apparecchiatura può surriscaldarsi in modo significativo durante il processo di rotazione.
- Non collocare il prodotto sul piano di lavoro in modo da bloccare i canali di uscita dell'aria (4).
- Non posizionare nessun altro prodotto sull'elettrodomestico.

3.6.1 Carne

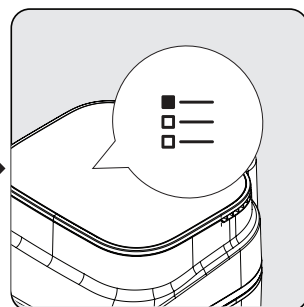
3.6.1.1. Modalità di cottura a basso contenuto di grassi



Premere il pulsante di sblocco del coperchio (2) e inserire la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6). Quindi inserire il cibo nella camera di cottura (6) e chiudere il coperchio (8) dell'apparecchiatura.

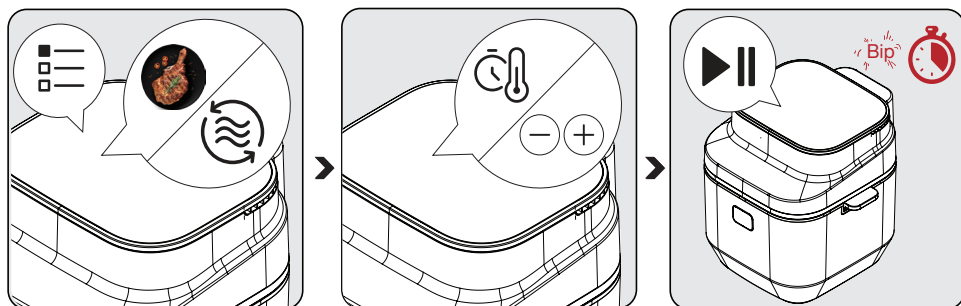


Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ▶|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ▶||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma  per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto.

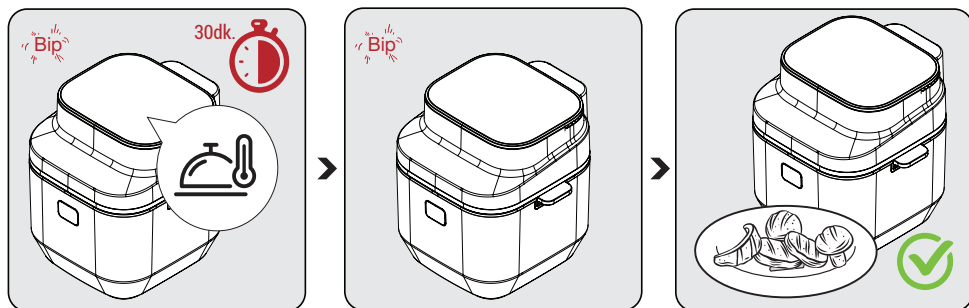
3 Funzionamento



Per raggiungere il menu definito per le opzioni della carne, premere una volta l'icona di selezione del programma . Per cuocere gli alimenti in modalità di cottura a basso contenuto di grassi, premere l'icona di cottura a basso contenuto di grassi .

Quando si seleziona la modalità di cottura a basso contenuto di grassi, è possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento / diminuzione . Premere l'icona per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa per avviare il processo.

Quando si raggiunge la metà del tempo di cottura totale, l'apparecchiatura emette un "bip" e un avviso che indica di "mescolare" sul display. Quando viene visualizzato questo avviso, premere il pulsante di sblocco del coperchio e rimuovere la camera di cottura (6) afferrando la saldamente dalle maniglie. Per una cottura omogenea, scuotere la camera di cottura (6) o girare il cibo. Se si desidera saltare questo periodo, sarà possibile procedere premendo l'icona di avvio/pausa .



Inserire nuovamente la camera di cottura (6) nel corpo e chiudere il coperchio. Per continuare il processo di cottura, premere l'icona di avvio/pausa dal pannello di controllo digitale.

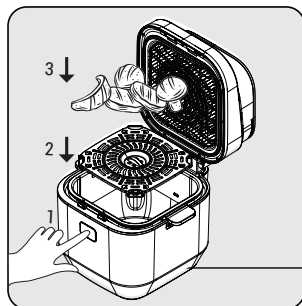
Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avvisato da un "bip" e vedrà accendersi l'icona di mantenimento in caldo sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.

Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.

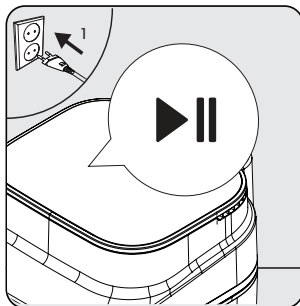
Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura. Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3 Funzionamento

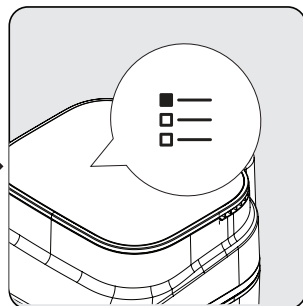
3.6.1.2. Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + grill



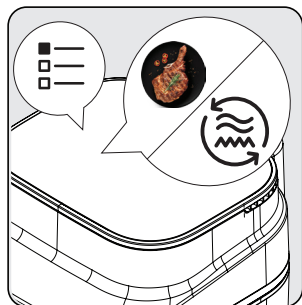
Premere il pulsante di sblocco del coperchio (2) e inserire la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6). Quindi inserire il cibo nella camera di cottura (6) e chiudere il coperchio (8) dell'apparecchiatura.



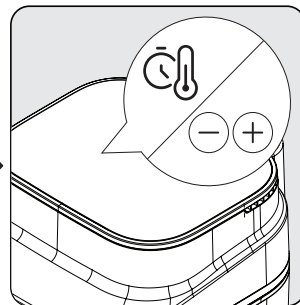
Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ►|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



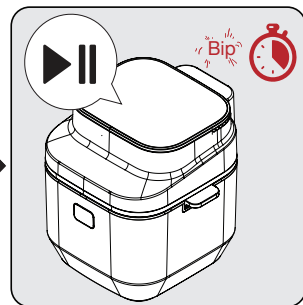
Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma ≡ per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto.



Per raggiungere il menu definito per le opzioni della carne, premere una volta l'icona di selezione del programma ≡. Per cuocere gli alimenti in modalità Basso contenuto di grassi + Grill, premere l'icona di cottura in modalità grill (grill icon).



Quando si seleziona la modalità grill, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +. Premere l'icona ⌚ per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ►|| per avviare il processo. Inizia il periodo di preriscaldamento ⌚. Collocare gli alimenti nella camera di cottura (6). Chiudere quindi il coperchio (8) e avviare la modalità di cottura del prodotto premendo l'icona di avvio/pausa ►||.



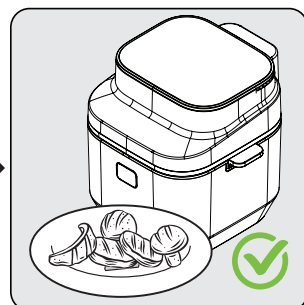
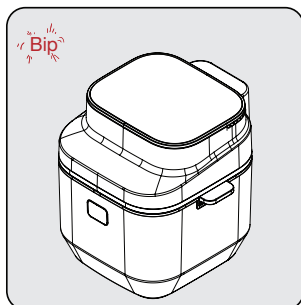
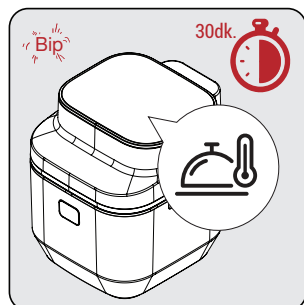
Quando si raggiunge la metà del tempo di cottura totale, l'apparecchiatura emette un "bip" e un avviso che indica di "mescolare" sul display.

Quando viene visualizzato questo avviso, premere il pulsante di sblocco del coperchio e rimuovere la camera di cottura (6) afferrandola saldamente dalle maniglie. Per una cottura omogenea, scuotere la camera di cottura o girare il cibo. Se si desidera saltare questo periodo, sarà possibile procedere premendo l'icona di avvio/pausa ►||.



Il periodo di preriscaldamento ⌚ aiuterà a scottare la carne e a preservarne l'acqua.

3 Funzionamento

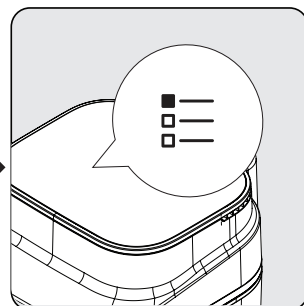
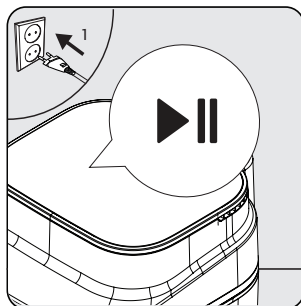
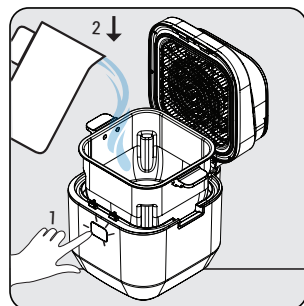


Inserire nuovamente la camera di cottura (6) nel corpo e chiudere il coperchio. Per continuare il processo di cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►|| dal pannello di controllo digitale. Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avvisato da un "bip" e vedrà accendersi l'icona di mantenimento in caldo 🔥 sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.

Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.

Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura. Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3.6.1.3. Modalità di cottura a vapore e a basso contenuto di grassi

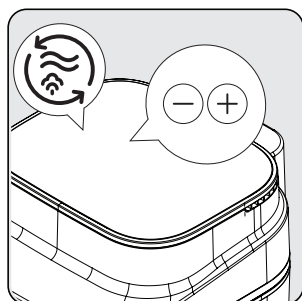


Raggiungere la camera di cottura premendo il pulsante di rilascio del coperchio. Riempire la camera di cottura con acqua fino al segno di livello "Max". Posizionare la griglia di cottura e chiudere il coperchio del prodotto.

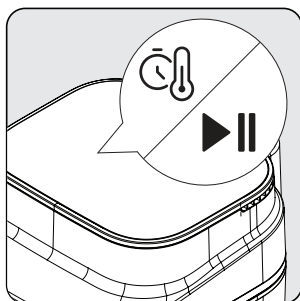
Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ►|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.

Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma ► per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto. Per raggiungere il menu definito per le opzioni della carne, premere una volta l'icona di selezione del programma ►.

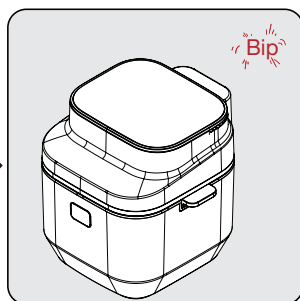
3 Funzionamento



Per cuocere gli alimenti in modalità Basso contenuto di grassi + vapore, premere l'icona di cottura in modalità vapore (🌀). Quando si seleziona la modalità di cottura a vapore, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +.



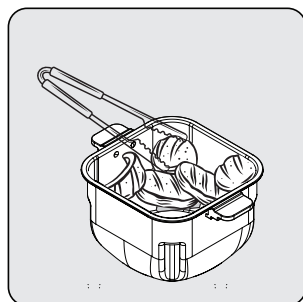
Premere l'icona (🕒) per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ►|| per avviare il processo. Quando si avvia il processo di cottura a vapore, inizia un periodo di preriscaldamento per aumentare la temperatura dell'acqua fino alla temperatura di evaporazione dell'acqua.



Al termine del periodo di pre-riscaldamento, posizionare gli alimenti sul ripiano di cottura del prodotto. Chiudere quindi il coperchio e avviare la modalità di cottura premendo l'icona ►||. Quando si raggiunge la metà del tempo di cottura totale, l'apparecchiatura emette un "bip" e un avviso che indica di "mescolare" sul display.



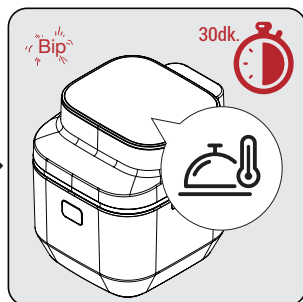
Il periodo di preriscaldamento (🕒) contribuirà ad aumentare la temperatura dell'acqua fino alla temperatura di evaporazione.



Quando viene visualizzato questo avviso, premere il pulsante di sblocco del coperchio e rimuovere la camera di cottura (6) afferrandola saldamente dalle maniglie. Per una cottura omogenea, scuotere la camera di cottura (6) o girare il cibo. Se si desidera saltare questo periodo, si può procedere premendo l'icona di avvio/pausa ►||.

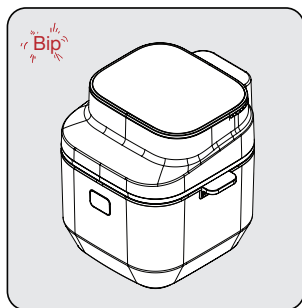


Inserire nuovamente la camera di cottura (6) nel corpo e chiudere il coperchio. Per continuare il processo di cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►|| dal pannello di controllo digitale.

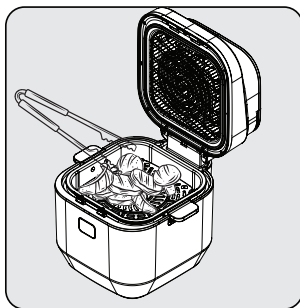


Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avvisato da un "bip" e vedrà accendersi il simbolo di mantenimento in caldo (🌀) sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.

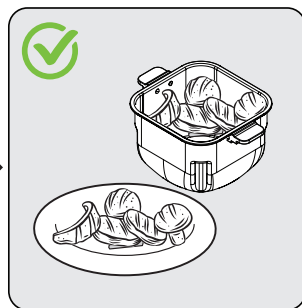
3 Funzionamento



Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.



Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.



Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3.6.2 Pollo

3.6.2.1 Pollo - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi

Per il Pollo - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.1.". **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi".**

3.6.2.2 Pollo - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + grill

Per il Pollo Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + grill, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.2.". **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + grill".**

3.6.2.3 Pollo - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore

Per il Pollo - Pollo - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.3. **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore".**

3.6.3 Pesce

3.6.3.1 Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi

Per il Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.1.". **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi".**

3.6.3.2 Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + griglia

Per il Pesce - Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + griglia, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.2. **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + grill".**

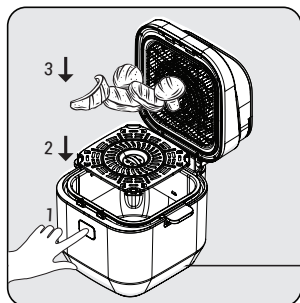
3 Funzionamento

3.6.3.3 Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore

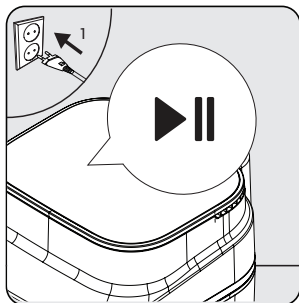
Per il Pesce - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.3. Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore".

3.6.4 Pasticceria

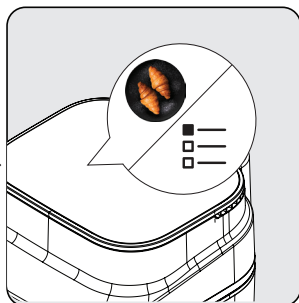
3.6.4.1 Pasticceria - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi



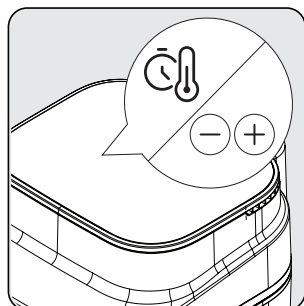
Premere il pulsante di sblocco del coperchio (2) e inserire la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6). Quindi inserire il cibo nella camera di cottura (6) e chiudere il coperchio (8) dell'apparecchiatura.



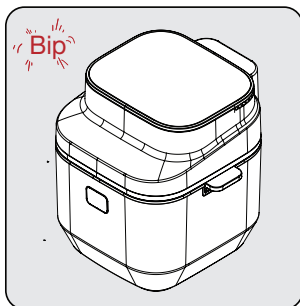
Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ▶|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ▶||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



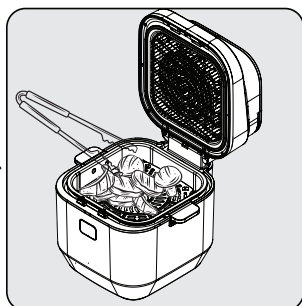
Premere ripetutamente l'icona di selezione del programma  per indicare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto. Per raggiungere il menu definito per le opzioni di pasticceria, premere 4 volte l'icona di selezione del programma .



Quando si seleziona la modalità di cottura a basso contenuto di grassi, è possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +. Premere l'icona  per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ▶|| per avviare il processo.



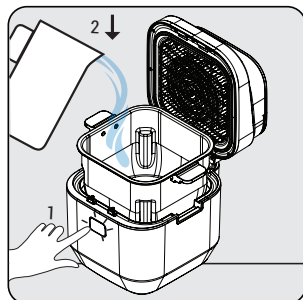
Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura. "-- : sul display appare il simbolo "--"



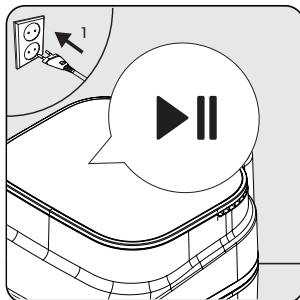
Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura. Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3 Funzionamento

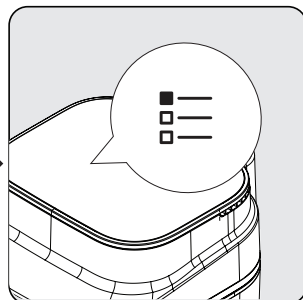
3.6.4.2 Pasticceria - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore



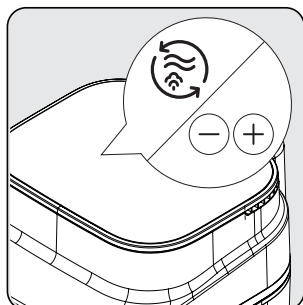
Raggiungere la camera di cottura premendo il pulsante di rilascio del coperchio. Riempire la camera di cottura con acqua fino al segno di livello "Max". Posizionare la griglia di cottura e chiudere il coperchio del prodotto.



Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ►|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



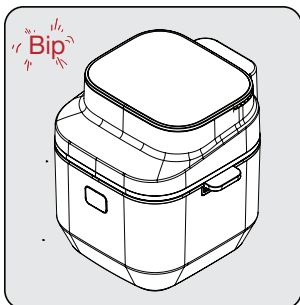
Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma ►|| per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto. Per raggiungere il menu definito per le opzioni di pasticceria, premere 4 volte l'icona di selezione del programma ►||.



Per cuocere gli alimenti in modalità Basso contenuto di grassi + vapore, premere l'icona di cottura in modalità vapore ►||.

Quando si seleziona la modalità di cottura a vapore, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +.

Premere l'icona ►|| per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ►|| per avviare il processo.



Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura. '---': sul display appare il simbolo "--".



Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura. Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

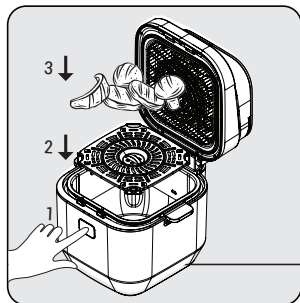


Durante la cottura di tipi di pasticceria molto consistenti, come tortini e pane, sarà possibile raggiungere un livello di cottura ideale avvicinando l'impasto alla superficie interna della camera di cottura.

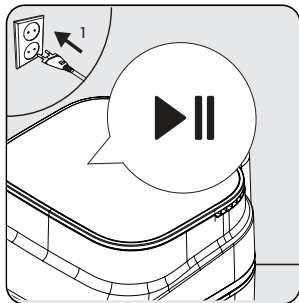
3 Funzionamento

3.6.5 Verdura

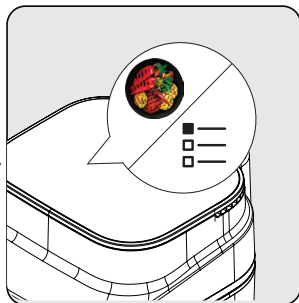
3.6.5.1 Verdura - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi



Premere il pulsante di sblocco del coperchio (2) e inserire la griglia di cottura a basso contenuto di grassi (10) nella camera di cottura (6). Quindi inserire il cibo nella camera di cottura (6) e chiudere il coperchio (8) dell'apparecchiatura.

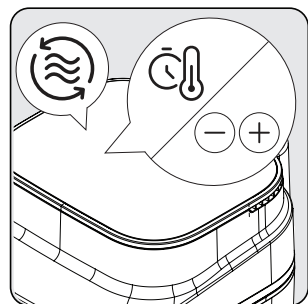


Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ▶|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ▶||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



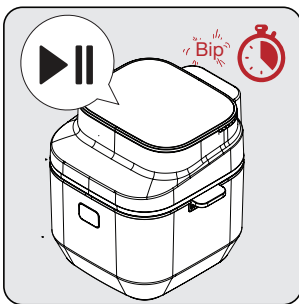
Premere ripetutamente l'icona di selezione del programma ▶|| per indicare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto.

Per raggiungere il menu definito per le opzioni di pasticceria, premere 5 volte l'icona di selezione del programma ▶||.



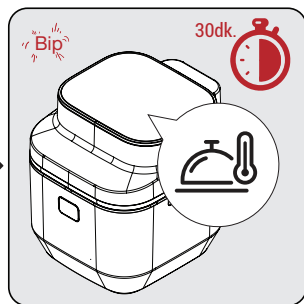
Per cuocere gli alimenti in modalità di cottura a basso contenuto di grassi, premere l'icona di cottura a basso contenuto di grassi (🍴).

Quando si seleziona la modalità di cottura a basso contenuto di grassi, è possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +. Premere l'icona ⌚ per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ▶|| per avviare il processo.



Quando si raggiunge la metà del tempo di cottura totale, l'apparecchiatura emette un "bip" e un avviso che indica di "mescolare" sul display.

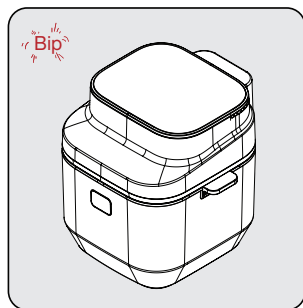
Quando viene visualizzato questo avviso, premere il pulsante di rilascio del coperchio e rimuovere la camera di cottura afferrandola saldamente dalle maniglie. Per una cottura omogenea, scuotere la camera di cottura o girare il cibo. Se si desidera saltare questo periodo, sarà possibile procedere premendo il pulsante di avvio/pausa.



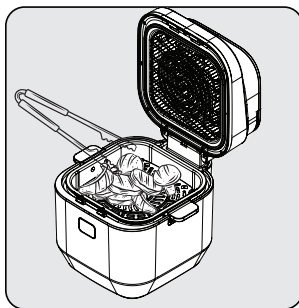
Inserire nuovamente la camera di cottura nel corpo e chiudere il coperchio. Per continuare il processo di cottura, premere l'icona ▶|| dal pannello di controllo digitale.

Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avvisato da un "bip" e vedrà accendersi il simbolo di mantenimento in caldo (🔥) sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.

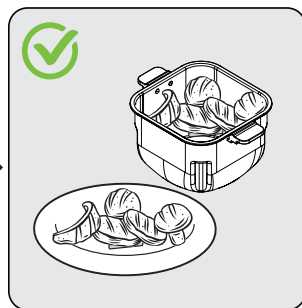
3 Funzionamento



Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.

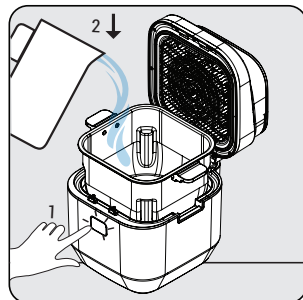


Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.

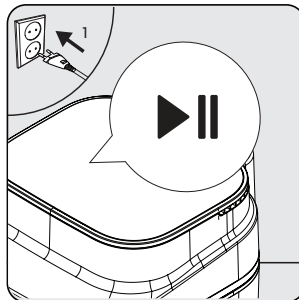


Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

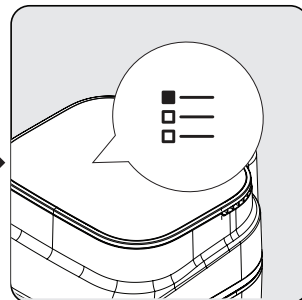
3.6.5.2 Verdura - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi + vapore



Raggiungere la camera di cottura premendo il pulsante di rilascio del coperchio. Riempire la camera di cottura con acqua fino al segno di livello "Max". Posizionare la griglia di cottura e chiudere il coperchio del prodotto.

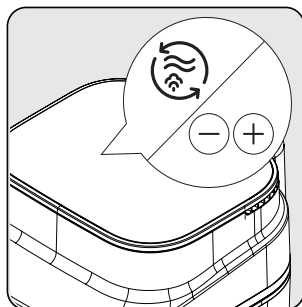


Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ►|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ►||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma ► per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto. Per raggiungere il menu definito per le opzioni vegetali, premere 5 volte l'icona di selezione del programma ►.

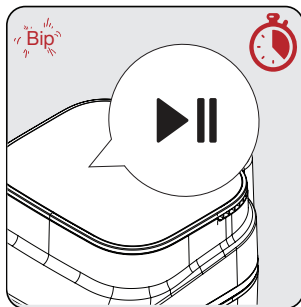
3 Funzionamento



Per cuocere gli alimenti in modalità Basso contenuto di grassi + vapore, premere l'icona di cottura in modalità vapore .

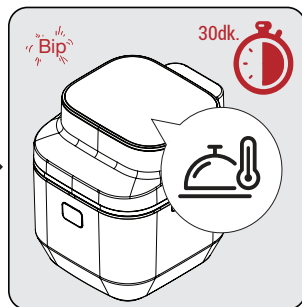
Quando si seleziona la modalità di cottura a vapore, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +.

Premere l'icona  per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa  per avviare il processo.



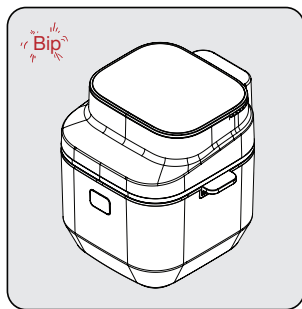
Quando si raggiunge la metà del tempo di cottura totale, l'apparecchiatura emette un "bip" e un avviso che indica di "mescolare" sul display.

Quando viene visualizzato questo avviso, premere il pulsante di rilascio del coperchio e rimuovere la camera di cottura afferrandola saldamente dalle maniglie. Per una cottura omogenea, scuotere la camera di cottura o girare il cibo. Se si desidera saltare questo periodo, sarà possibile procedere premendo l'icona di avvio/pausa .

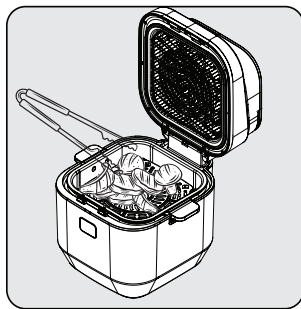


Inserire nuovamente la camera di cottura nel corpo e chiudere il coperchio. Per continuare il processo di cottura, premere l'icona di avvio/pausa  dal pannello di controllo digitale.

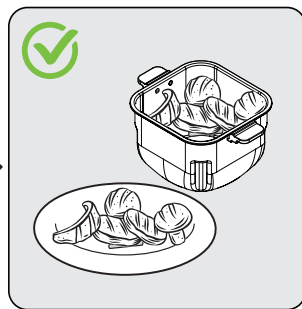
Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avvisato da un "bip" e vedrà accendersi il simbolo di mantenimento in caldo  sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.



Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.



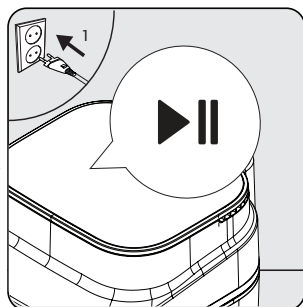
Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.



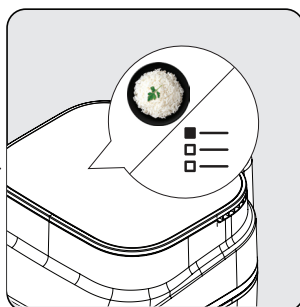
Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3 Funzionamento

3.6.6 Modalità di cottura Pilaf

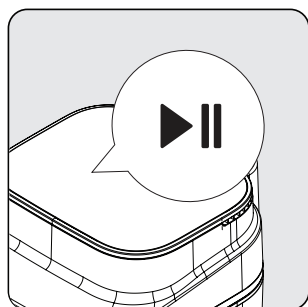


Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ▶|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ▶||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma  per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto.

Per raggiungere il menu definito per le opzioni pilaf, premere 6 volte il tasto di selezione del programma



Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona "Avvio/Pausa ▶||" per avviare il processo.

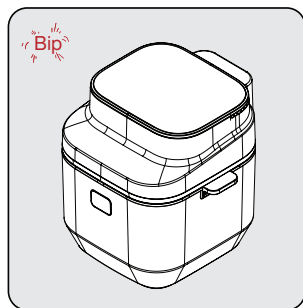
Quando si attiva la modalità di cottura pilaf, inizia il periodo di preriscaldamento. Il periodo di preriscaldamento porterà la temperatura dell'olio al livello ideale prima della cottura.



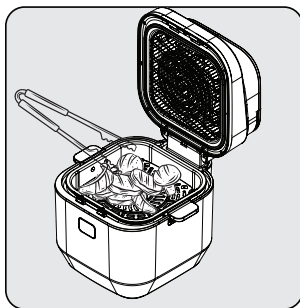
Collocare gli alimenti da cuocere nella camera di cottura e completare il processo di cottura.

Dopo la cottura, aggiungere acqua e chiudere il coperchio. Quindi premere l'icona "Avvio/Pausa ▶||" per avviare la modalità di cottura del prodotto.

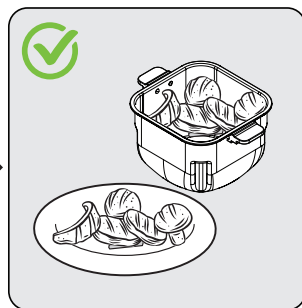
3 Funzionamento



Quando il tempo di cottura selezionato è scaduto, verrà emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico interromperà automaticamente la cottura. Sul display appare un tempo supplementare per prolungare il tempo di cottura.



Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se è necessario un ulteriore processo di cottura, è possibile prolungare il periodo aumentando il valore sul display.



Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3.6.7 Modalità di cottura delle patate

3.6.7.1 Patate - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi

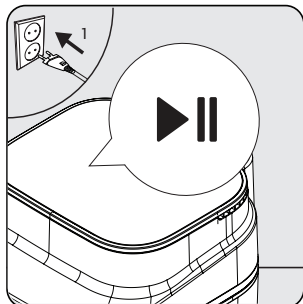
Per le Patate - Modalità di cottura a basso contenuto di grassi, seguire i passaggi indicati in "3.6.1.1.". **Modalità di cottura a basso contenuto di grassi".**

3 Funzionamento

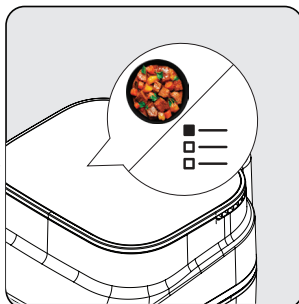


- Il preriscaldamento porta la temperatura della camera di cottura alla temperatura impostata.
- Sarà possibile utilizzare questa modalità di cottura per varie opzioni di frittura.

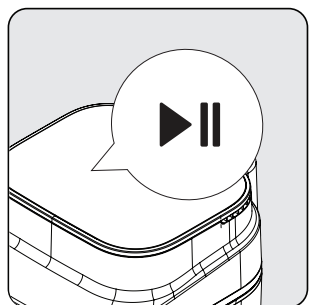
3.6.8 Modalità di cottura lenta



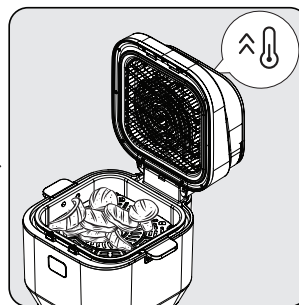
Collegare l'apparecchiatura. Avvio/pausa L'icona ▶|| inizia a lampeggiare. Per determinare il prodotto da utilizzare per la cottura, premere l'icona di avvio/pausa ▶||; l'apparecchiatura uscirà dalla modalità standby.



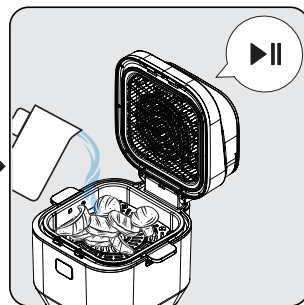
Premere ripetutamente il tasto di selezione del programma per specificare l'alimento desiderato dal menu o selezionarlo dal menu pronto. Per raggiungere il menu definito per le opzioni di cottura lenta, premere 8 volte il tasto di selezione del programma .



Quando si seleziona la modalità di cottura lenta, sarà possibile impostare la temperatura e il tempo ideali con le icone di aumento — / diminuzione +. Premere l'icona per impostare la temperatura o l'ora. Dopo aver completato le selezioni, premere l'icona di avvio/pausa ▶|| per avviare il processo.

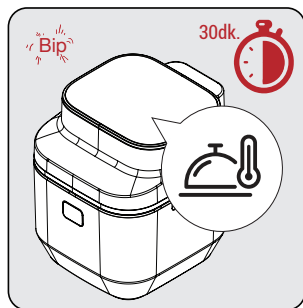


Quando si attiva la modalità di cottura lenta, inizia il periodo di preriscaldamento. Periodo di preriscaldamento porterà la temperatura dell'olio al livello ideale prima della cottura. Collocare gli alimenti da cuocere nella camera di cottura e completare il processo di cottura.

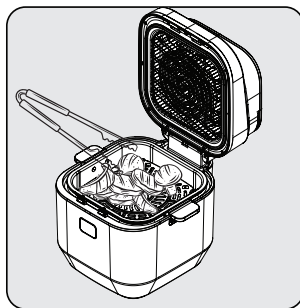


Dopo la cottura, aggiungere acqua e chiudere il coperchio. Quindi premere l'icona di avvio/pausa ▶|| per avviare la modalità di cottura del prodotto.

3 Funzionamento

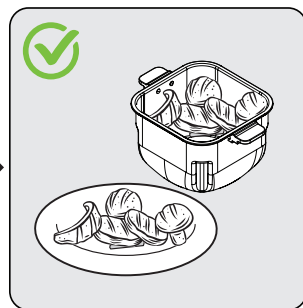


Al termine del processo di cottura, l'utente verrà avisato da un "bip" e vedrà accendersi il simbolo di mantenimento in caldo  sul display. Questo simbolo rappresenta il periodo di mantenimento in caldo di 30 minuti. Durante il periodo di mantenimento in caldo, sarà possibile prelevare i cibi in qualsiasi momento.



Allo scadere del tempo di cottura selezionato e del periodo di mantenimento in caldo, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura interrompe automaticamente la cottura. sul display appare il simbolo '---'.

Aprire il coperchio premendo il pulsante di rilascio del coperchio e controllare il cibo (se è arrostito/scongelato/cotto). Se necessita di un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile prolungare un po' di più il tempo di cottura.



Al termine del processo, è possibile rimuovere la griglia di cottura dall'apparecchiatura tenendola dalle maniglie e riporre il cibo cotto in una ciotola o in un piatto.

3.7 Accessorio griglia di cottura

La doratura e la cottura migliori si ottengono generalmente sulla griglia di cottura. Il ripiano di cottura è un accessorio versatile che può essere utilizzato sia per la cottura generale che per la modalità grill. Le gambe in filo metallico ai quattro angoli della griglia di cottura possono essere regolate per questi usi.

4 Tempo di cottura

Le impostazioni predefinite di temperatura e tempo dei programmi dell'elettrodomestico vengono impostate automaticamente.

La tabella seguente fornisce una panoramica dei tempi di cottura per diversi alimenti. I tempi di cottura dipendono dallo spessore, dalla marca e dalla consistenza del cibo. I tempi e le quantità consigliate sono da considerarsi indicativi.

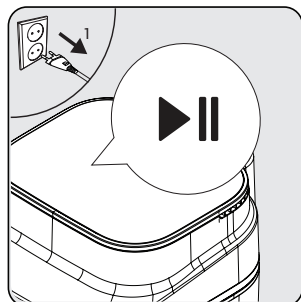
Programma	Alimento	Quantità	Cucina a basso contenuto di grassi Modalità Grill Cottura a vapore		Mescolare/ Agitare/ Scuotere
			Gradi (C°)	Tempo (min)	
Carne	Costata di manzo	700 g.	200 °C	13 minuti	1
	Filetto	700 g.	200 °C	13 minuti	1
	Polpetta turca	500 g.	200 °C	12 minuti	2
	Cotolette	700 g.	200 °C	12 minuti	1
Pollo	Coscette	450	200 °C	30 minuti	2
	Petto di pollo	500	180 °C	35 minuti	1
	Alette di pollo	500	190 °C	35 minuti	2
Pesce	Salmone	500 g.	180 °C	16 minuti	1
	Gambero gigante	300	180 °C	12 minuti	2
	Spigola	500 g.	180 °C	16 minuti	1
Verdure	Patate-Carote a cubetti Guarnizione	250	180 °C	14 minuti	2
	Anelli di cipolla	200	190 °C	10 minuti	2
	Zucchine e melanzane (tagliate ad anelli)	200	180 °C	14 minuti	2
Pilaf	Riso e grano frantumato	2 tazze (400 g)	****	20-30 minuti	0
Francese Patate fritte	Patate fresche	250	190 °C	18 minuti	4
	Patate fresche	500	190 °C	26 minuti	4
	Patate congelate	250	190 °C	16 minuti	4
	Patate congelate	500	190 °C	22 minuti	4
Pasticceria	Muffin	6 pezzi mini pirottini per muffin	160 °C	20 minuti	0
Cottura lenta	Ali di pollo con salsa teriyaki	400 g.	90 °C	130 minuti	0

5 Pulizia e cura

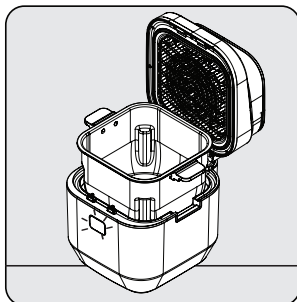
5.1 Pulizia



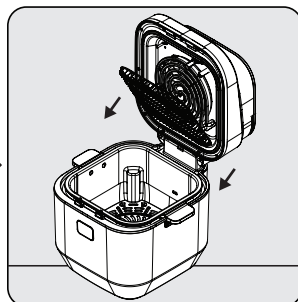
Non utilizzare benzina, solventi, detergenti abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire l'apparecchiatura.



Spegnere l'elettrodomestico e staccare l'alimentazione. Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.



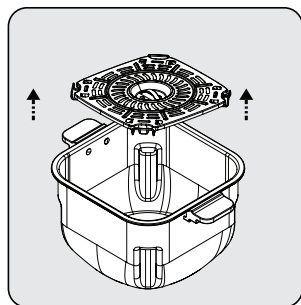
Estrarre la camera di cottura estraibile (6) dal corpo (7) utilizzando le maniglie (3).



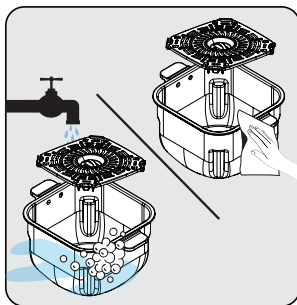
Rimuovere facilmente il filo rimovibile (9) davanti al riscaldatore dal suo collegamento, allungandolo.



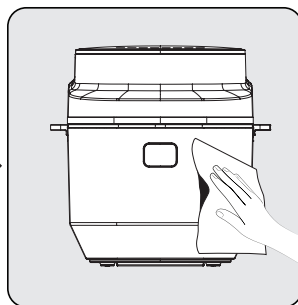
Aprire il coperchio (8) per consentire all'apparecchiatura di raffreddarsi più rapidamente



Rimuovere la griglia di cottura (10) nella camera di cottura (6).



Sarà possibile lavare la camera di cottura (6), la griglia di cottura (10) e il filo rimovibile (9) in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.



Pulire l'esterno dell'elettrodomestico un panno umido. Asciugare completamente l'esterno dell'apparecchiatura.



Mantenere sempre pulito il fondo della camera di cottura per evitare l'accumulo di corpi estranei.

5.2 Conservazione

- Se non si intende utilizzare l'elettrodomestico per un lungo periodo di tempo, conservarlo con cura.
- Scollegare l'elettrodomestico e lasciarla raffreddare prima di riporlo.
- Conservare l'elettrodomestico in un luogo fresco e asciutto.
- Conservare l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

5.3 Trasporto e manipolazione

- Trasportare l'elettrodomestico nel suo imballo originale durante la movimentazione e il trasporto. L'imballaggio protegge l'apparecchiatura da danni fisici.
- Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchiatura o sull'imballaggio. L'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi.
- In caso di caduta, l'elettrodomestico potrebbe non funzionare o subire danni permanenti.

6 Risoluzione dei problemi

	Problema	Causa	Soluzione
1	Il prodotto non funziona	Interruzioni di corrente	Controllare l'alimentazione e assicurarsi che ci sia alimentazione
		Mancanza di alimentazione o scarso contatto alla presa di corrente	
		La tensione di alimentazione del prodotto	
		Timer non impostato	Ruotare la manopola del timer sulla posizione, accendere l'apparecchiatura per il tempo di preparazione richiesto
		La camera di cottura non è posizionata correttamente nel corpo	Posizionare correttamente la camera di cottura
2	Il cibo non è sufficientemente cotto/bruciato	Il tempo di cottura non è corretto	Combinare le ricette e la vostra esperienza personale per adattare la cottura
		La temperatura di cottura non è corretta	Combinare le ricette e la vostra esperienza personale per regolare i tempi
		Troppo cibo nella camera di cottura	Non mettere troppo cibo nella camera di cottura
		Alcuni alimenti devono essere mescolati in determinati periodi per una cottura uniforme	In particolare, gli alimenti che si sovrappongono, come le patate, dovranno essere mescolati
3	Emissione di fumo al primo utilizzo	Olio antiruggine rimasto sul riscaldatore dell'apparecchiatura	Quando si utilizza per la prima volta, impostare la temperatura al massimo e preriscaldare per 10-15 minuti per rimuovere l'olio antiruggine sul riscaldatore del prodotto
4	Strano odore	Oggetto estraneo sulla camera di cottura, nel corpo, sul riscaldatore	Rimuovere l'oggetto estraneo
5	Il display visualizza E1 e il prodotto non funziona più	NTC non funzionante / PCB difettosa	Visitare il servizio di assistenza per la riparazione.
6	Il display mostra E2 e il prodotto non funziona più	NTC non funzionante / PCB difettosa / Camera di cottura non in posizione.	Controllare la camera. Se il guasto persiste, rivolgersi al servizio di assistenza per la riparazione
7	Il display mostra E3 e il prodotto ha smesso di funzionare	NTC non funzionante / PCB difettosa	Visitare il servizio di assistenza per la riparazione
8	Il display mostra E4 e il prodotto non funziona più	NTC non funzionante / PCB difettosa	
9	Il display visualizza "Aperto" e il prodotto non funziona più	Coperchio aperto	Chiudere il coperchio
10	Il display visualizza "Stir" (Mescola) e il prodotto non funziona più	La metà del tempo di cottura è stata raggiunta, ma il cibo nell'apparecchiatura non è stato girato per una migliore cottura.	Aprire il coperchio e girare il cibo Premere il pulsante di avvio/pausa per riprendere il processo di cottura
11	Il display visualizza "Heat" (Calore)	Il processo di preriscaldamento viene avviato per una migliore cottura prima del processo di cottura.	Attendere la fine del processo o premere il pulsante di avvio/pausa per riprendere il processo di cottura

CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia convenzionale descrive le condizioni di garanzia offerte da BEKO Italy S.r.l. ("Beko") con riferimento ai propri prodotti. La presente garanzia convenzionale si intende come aggiuntiva e non sostitutiva della garanzia legale, di cui è responsabile il venditore, e non pregiudica qualsiasi altro diritto di cui gode il consumatore ai sensi del D.lgs. 206/05 ("Codice del Consumo").

Per consumatore si intende esclusivamente colui che utilizza il prodotto per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e che quindi ne fa un uso domestico/privato

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. È valido e operante solo se conservato assieme allo scontrino fiscale o altro documento di acquisto fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. BEKO garantisce il prodotto in relazione a difetti di fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di consumatori) e di 12 mesi dalla data di acquisto (in caso di acquisto da parte di professionisti con fattura).
2. La garanzia è valida esclusivamente per prodotti venduti e installati sul territorio italiano, o sul territorio della Repubblica di San Marino e della Città del Vaticano, e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del venditore, la data di acquisto del prodotto nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo e modello).
3. Beko effettuerà a sua scelta la riparazione o sostituzione gratuita dei componenti difettosi o la sostituzione gratuita del prodotto con un prodotto uguale o con caratteristiche equivalenti o migliori. La gratuità degli interventi riguarda sia la manodopera sia i componenti di ricambio. La sostituzione del prodotto sarà effettuata solo in caso la riparazione risulti impossibile o eccessivamente onerosa.
4. L'intervento di riparazione sarà effettuato al domicilio dell'utente, fatto salvo i casi d'impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
5. La riparazione o sostituzione dei componenti e la sostituzione del prodotto stesso non estendono la durata della garanzia, che rimane quindi di 24 o 12 mesi dalla data di acquisto del prodotto originale.
6. Non sono coperti dalla presente garanzia: manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori, tutte le parti asportarli, tutte le parti estetiche e tutti i materiali soggetti ad usura (quali, ad esempio, guarnizioni in gomma, cinghie, manicotti ecc.).
7. BEKO declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto da parte dell'utente delle istruzioni incluse nell'apposito manuale allegato a ciascun prodotto ed in particolar modo delle istruzioni relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione del prodotto stesso.
8. La garanzia non è operativa e conseguentemente gli interventi di assistenza saranno effettuati a pagamento da parte dell'utente nei seguenti casi:
 - a. Danni al prodotto dovuti al trasporto o alla movimentazione del prodotto stesso.
 - b. Interventi di installazione e montaggio e tutte le eventuali regolazioni, come la registrazione delle porte nei frigoriferi e/o l'inversione dell'apertura, il livellamento dei prodotti, l'eliminazione delle staffe di fissaggio vasca, la sostituzione degli ugelli e la regolazione del minimo su cucine e piani cottura.
 - c. Malfunzionamenti derivanti da installazione errata, imperfetta o incompleta del prodotto, incluse l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione e la mancanza di allacciamento alla presa di terra.

d. Interventi da effettuarsi in spazi eccessivamente ristretti per poter operare sui prodotti, in luoghi con eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente, o su prodotti installati ad oltre mt. 2,50 da un piano di lavoro stabile, o in posizioni disagiate e pericolose, che non possano garantire l'incolumità dell'operatore come stabilito dalle norme di legge sulla sicurezza sul lavoro.

e. Danni al prodotto causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.) o da circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.

f. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto.

g. Mancanza dei documenti fiscali di acquisto del prodotto, oppure se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto, o se il numero di matricola del prodotto risulta asportato, cancellato o manomesso.

h. Uso improprio del prodotto o uso diverso da quanto stabilito dal produttore.

i. Guasti e malfunzionamenti dovuti a uso improprio del prodotto e/o a mancanza di regolare manutenzione, incuria e negligenza (ad esempio, mancata pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio, filtri di scarico e filtri di entrata acqua, mancata eliminazione corpi estranei, insufficiente pulizia dei piani di cottura, ecc.) e in generale tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione del prodotto.

Beko si riserva la facoltà di addebitare all'utente il costo dell'intervento di assistenza nei casi in cui non sia stato riscontrato il difetto lamentato dall'utente, o nei casi di generici problemi di funzionamento correlati a errata impressione dell'utente (problemi di asciugatura, rumorosità, difetti di lavaggio, eccessiva formazione di schiuma, nonché problemi di centrifuga, di raffreddamento, di riscaldamento, ecc.).

Nei casi sopra citati in cui la garanzia non è operativa, si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi di assistenza.

Il Servizio Assistenza di BEKO è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO sulla base della presente garanzia convenzionale.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella vostra zona chiamate il numero unico per l'Italia:

02.03.03 per i prodotti a marchio



02.06.06 per i prodotti a marchio



Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto.