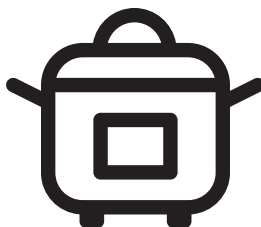




Less Oil Cooker

User Manual



FRL 5474 B

EN - DE - FR - ES - RO - IT - PL - SR - HR - SQ - SL - BG - AR



01M-8917333200-0725-05

CONTENTS

ENGLISH 03-32

DEUTSCH 33-66

FRANÇAIS 67-98

ESPAÑOL 99-130

ROMÂNĂ 131-164

ITALIANO 165-196

POLSKI 197-229

СРБИН 230-259

HRVATSKI 260-289

SHQIPTARE 290-319

SLOVENŠČINA 320-349

БЪЛГАРСКИ 350-386

Please read this guide first!

Dear Customer,

Thank you for choosing a BEKO product. We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. Please make sure you read and understand this guide and supplementary documentation fully before use and keep it as a reference. Include this guide with the unit if you hand it over to someone else. Observe all warnings and information herein and follow the instructions.

Symbols and their meanings

These symbols are used throughout this guide:



Important information and recommendations regarding the use of the appliance.



WARNING: Warnings on personal injury or property damage.



Suitable for contact with food.



Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquids.



WARNING: Electric shock protection rating



RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER

1 Important safety and environmental instructions

This section contains safety instructions to prevent hazards that can result in injury or property damage. Failure to follow these instructions will void any warranty.

1.1 General safety

- This appliance complies with international safety standards.
- This appliance is intended for use at home and in applications as follows;
 - In the staff kitchens of the stores, offices and other working environments;
 - in farm houses,
 - by customers in hotels, motels or other accommodation facilities,
 - in bed and breakfast type locations.
- This appliance cannot be used by children between the ages 0-8. The appliance can only be used by children at and above age of 8 under supervision. This appliance may be used by people who have limited physical, auditory or mental skills, or lack of experience and knowledge, if they are provided with supervision or information about the safe use and hazards encountered.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years of age and under supervision.
- Even if they are under supervision, do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Position the handles of the cooking appliances (if any) so that hot liquids do not spill and place them securely.
- Make sure that the voltage indicated on the appliance is the same as the mains voltage in your home.
- Use the appliance with an earthed plug.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not place your appliance on or near heat sources such as ovens and stoves.

1 Important safety and environmental instructions

- To avoid damage to the power cord, prevent it from being pinched, crimped or rubbed against sharp edges.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not immerse the appliance or its power cord in water.
- Do not leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Do not disassemble the appliance.
- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Unplug the appliance before cleaning and dry all parts completely after cleaning.
- Clean the appliance in accordance with the instructions in the Cleaning and Maintenance section.
- Do not put large pieces of food in the appliance as it may cause a fire.
- Do not touch the plug of the appliance while your hands are damp or wet.
- Do not use the appliance in humid environments.
- Do not move the appliance while it is in use and the oil inside is hot.
- Do not use the appliance in or near explosive or flammable environments and substances.
- To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Let the appliance cool down in a safe place out of the reach of children.
- Do not block the air inlet and air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not lean over while the appliance is in use. Hot air rises from the appliance during use!
- The appliance becomes hot during use. To avoid the risk of burns, do not touch hot surfaces.
- Make sure that the room is adequately ventilated during use.
- In case of fire, unplug the appliance.
- Do not pour water on the appliance, as it may cause electric shock hazard.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Only use metal kitchenware with insulated handles with the appliance.
- Do not put anything on the appliance while it is operating or hot.
- The surface of the heating element is exposed to residual heat after use.
- To disconnect, turn the timer dial and temperature dial to the off position. Then unplug the appliance.
- If you keep the packaging materials, keep them out of the reach of children.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid potential hazards.

1.2 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.3 Packaging information

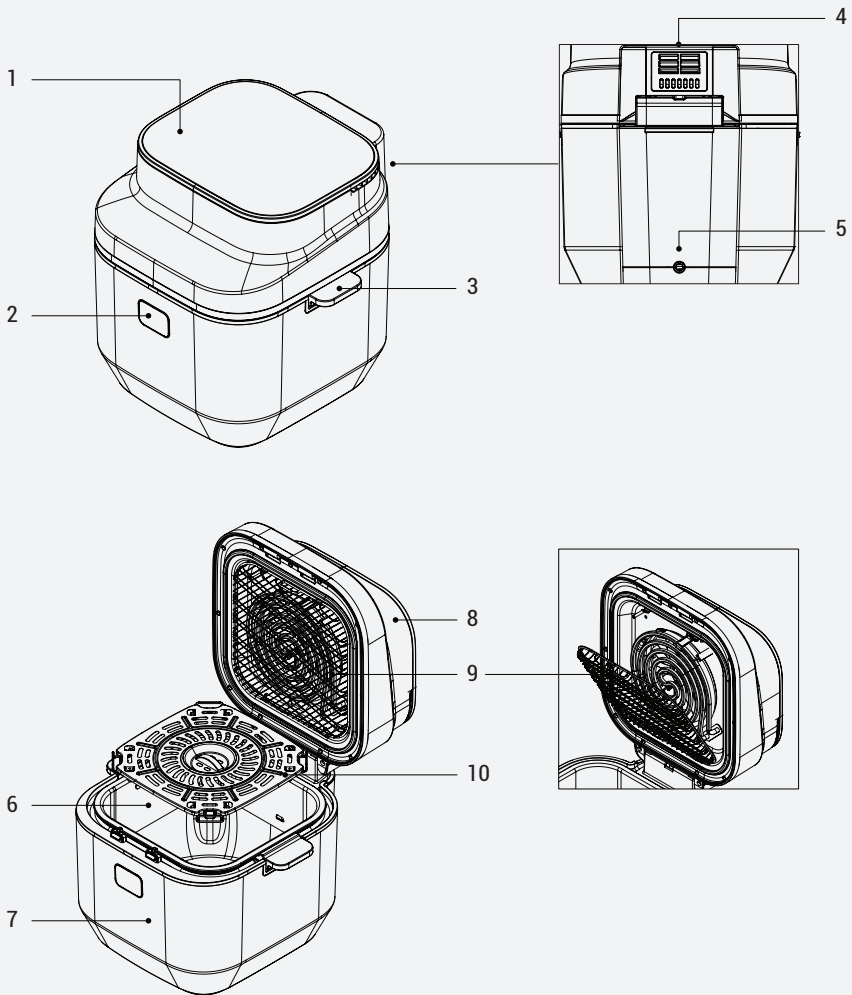


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.4 Important points for saving energy

Comply with the times recommended by the manual while using the appliance. Unplug the appliance after each use.

2 Your Less Oil Cooker



Signs on the appliance and values specified by the documents provided along with the product have been obtained under laboratory conditions in accordance with the related standards. The values may vary based on use of the appliance and ambient conditions. Power values have been tested in the voltage of 230 V.

1. Digital Control Panel
2. Lid Release Button
3. Handle
4. Air Outlet
5. Power Cable
6. Cooking Chamber
7. Body
8. Lid
9. Removable Wire
10. Cooking Rack

Technical data

Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2400-2850 W
Chamber capacity	7,0 L

3 Operation

3.1 Intended use

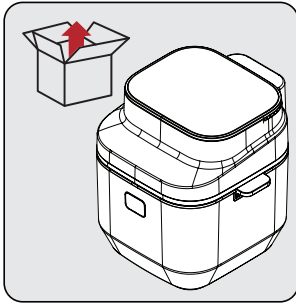
The appliance is intended for home use only and is not suitable for professional use.



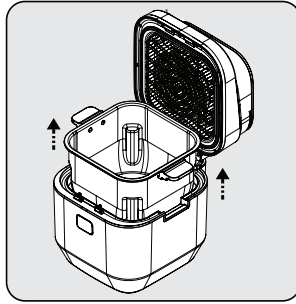
When you use the appliance for the first time, there may be a slight emission of smoke. This is normal.

3.2 Preparing the appliance for use

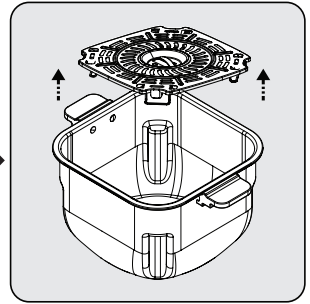
- Use the appliance in an upright position on a stable, level, clean, dry and non-slip surface.



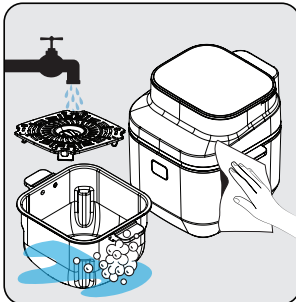
Before using the appliance for the first time, remove the packaging material and place the appliance on a flat, clean work surface.



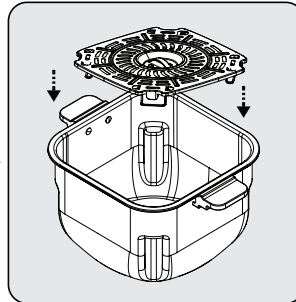
Firmly grip the removable cooking chamber (6) from its handles (3), then remove the chamber (6) from the body (7).



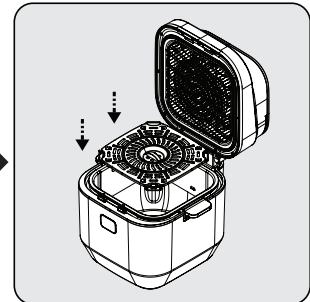
Remove the cooking rack (10) in cooking chamber (6) from the chamber (6).



Clean the removable cooking chamber (6) and the cooking rack (10) with warm soapy water. Then dry the outside of the appliance and the parts you washed completely.



Place the cooking rack (10) in the cooking chamber (6).



After cleaning, insert the cooking chamber (6) and cooking rack (10) to the body (7). The appliance is ready for use.

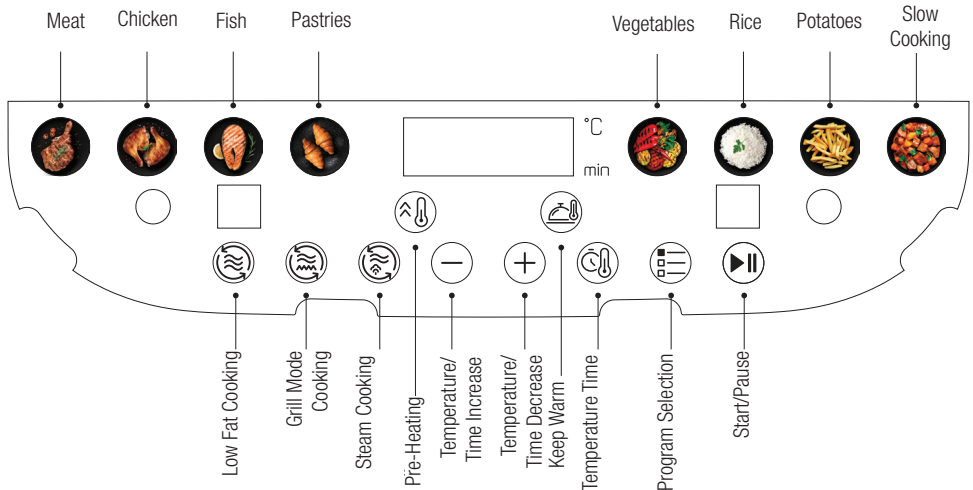


For first time use, set the appliance to any cooking mode, set it to the highest temperature and let it run for 10 minutes without adding any ingredients.

3 Operation

3.3 Digital Control Panel and LED Display

Cooking Mode	Steam Cooking	Grill Mode Cooking	Description
Meat	Available	Available	This program is specially designed for red meat types.
Chicken	Available	Available	This program is specially designed for poultry.
Fish	Available	Available	You can cook seafood using this program.
Pastries	Available	Not Available	This program is specially designed for baked goods such as cakes and bread.
Vegetables	Available	Not Available	This program is specially designed for vegetables.
Rice	Not Available	Not Available	This program is specially designed for preparing rice and crack wheat pilaf.
Potatoes	Not Available	Not Available	This program is designed for potatoes and french fries options.
Slow Cooking	Not Available	Not Available	This program is specially designed program for preparing stews.



3 Operation

3.4 Warnings before first use



- If the lid (8) is opened while the appliance is in operation, hot steam will flow out of the air outlet (4) and upper side of the cooking chamber (6). Therefore, be careful not to burn due to high-temperature steam.
- While using the device in high temperature, be careful not to directly contact with the parts of the cooking chamber (6) other than its handles (3).



The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack (10). It is recommended to use cooking rack (10) in all recipes and roasted food.

3.5 Operation



- The amount of food to be cooked will vary due to the adjustable cooking rack. While specifying the suitable amount of food, take reference according to the point where the rack is located.
- As the distance between the food to be cooked and heater decreases, the cooking time/temperature values for the food can vary from the defined values.

3.5.1 Selecting and starting a program

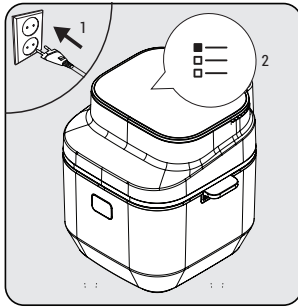


If you want to switch to another program after starting the appliance, press and hold the "start/stop" button for 3 seconds.

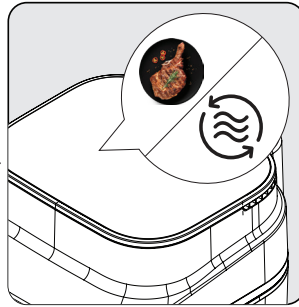


- The display shows the automatically set temperatures and times according to the selected cooking functions. You can change these temperatures and times as desired.
- To cancel the cooking process, press and hold the "start/Stop" button for 3 seconds. The cooking program you have selected will be cancelled.
- In case no cooking function is selected, the appliance will automatically go into power save mode after 120 seconds, and only the 'start-stop' button will flash. You can see the cooking programs on the digital control panel (1) by pressing this button again.

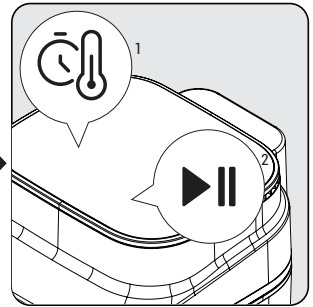
3 Operation



Plug in the product, then press "Program Selection" icon flashing on the menu repeatedly to reach to the desired program. According to your preference, if the selected program is suitable for steam or grill mode cooking, press the cooking mode button before cooking.



After the desired program and program mode is selected, "Start/Pause" icon flashes. If you wish to change the program, you can select another program by pressing the program selection icon again.



After program selection, you can set the temperature and cooking time by pressing "Temperature/Time" icon. You can start the cooking process by pressing the flashing "Start/Pause" icon.

3.5.2 Temperature and time setting

Press the "Temperature/Time" icon to set the temperature or time. You will see the selected temperature and time values, respectively. You can set the desired temperature and time by pressing the "−" or "+" buttons.



- The silicone of the cooking rack (10) is made of high temperature resistant food grade material. It prevents scratching of the chamber coating. Therefore, make sure that it does not come off during cooking.
- When pulling out the cooking chamber (6), be careful of the hot steam inside and do not touch the parts other than the handles with your hands as those parts are extremely hot.
- When removing cooked food, use a tool (tongs, etc.) that will not damage the inner surface of the appliance.

3.6 Cooking

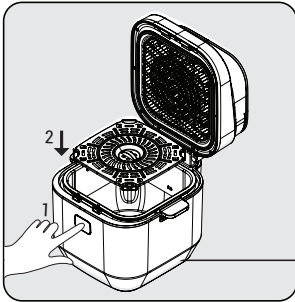


You will achieve better results if you mix the food with a small amount of oil or brush the food with oil before placing it in the cooking chamber.

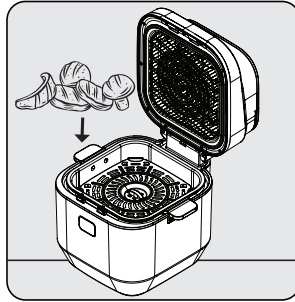


Do not hold any part of the removable cooking chamber (6) other than its handles (3) when the chamber is hot

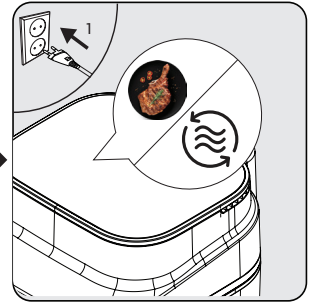
3 Operation



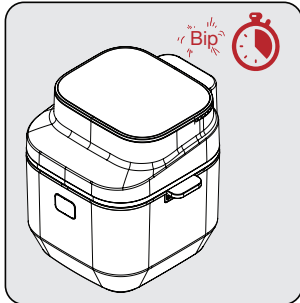
Press the lid release button (2) and insert the cooking rack (10) into the cooking chamber (6).



Place the food into the cooking chamber (6) and close the lid (8)



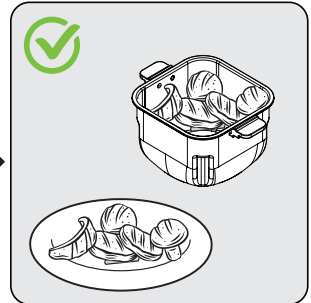
Plug your appliance in and select the desired cooking program. Then select the cooking mode and start the cooking process.



When the selected cooking time elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking.



Open the lid (4) and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.



After the process is completed, you can remove the cooking chamber (10) from the appliance holding from its handles (3), and place the cooked food in a bowl or plate.



- To ensure even cooking; with the pre-set warning for the half of the cooking process, carefully remove the cooking chamber (6) from the body (7) and shake it, or use tongs to turn the cooking food so as not to scratch the cooking chamber (6) and cooking rack (10).
- Do this procedure more often if you are doing a long cooking cycle or if you want crispier results.



Avoid contact of the cooking chamber (6) and cooking rack (10) with the outer surface of the appliance, since surface of the cooking chamber (6) will be hot during and after cooking.

3 Operation



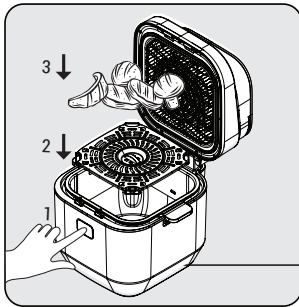
- Let the food rest for 5 to 10 seconds before removing it from the removable cooking chamber (6).
- Use tongs to remove coarse or soft food from the cooking chamber (6) without damaging the inner surface of the appliance.
- When one batch is ready, the appliance is immediately ready for another batch



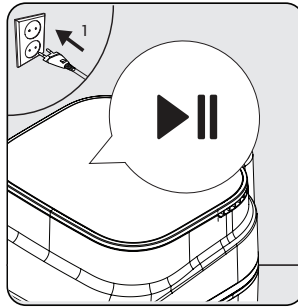
- Note that the appliance can become very hot during the turning process.
- Do not place the product on your worktop in such a way that it blocks the air outlet channels (4).
- Do not place any other product on the appliance.

3.6.1 Meat

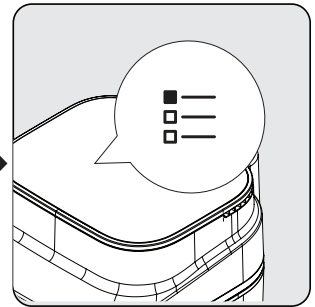
3.6.1.1. Low Fat Cooking Mode




Press the lid release button (2) and insert the cooking rack (10) into the cooking chamber (6). Then place the food into the cooking chamber (6) and close the lid (8) of the appliance

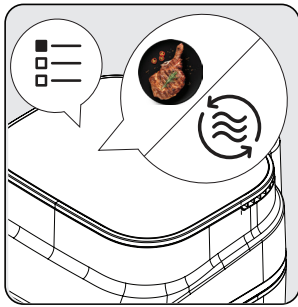




Plug in your appliance. Start/pause ▶|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ▶|| icon; the appliance will exit the standby mode.

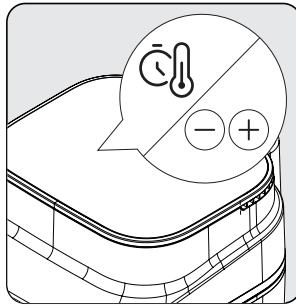




Press the program selection  button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

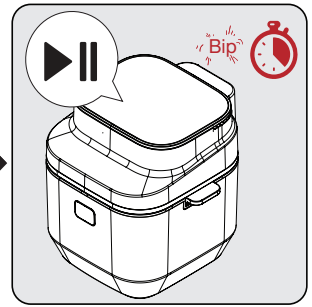
3 Operation




For reaching the menu defined for meat options, press the program selection  icon once. To cook the food in low fat cooking mode, press the low fat cooking  icon.

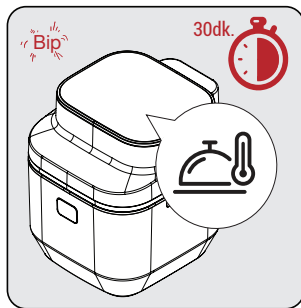



When you select the low fat cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons. Press the  icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause  icon to start the process.




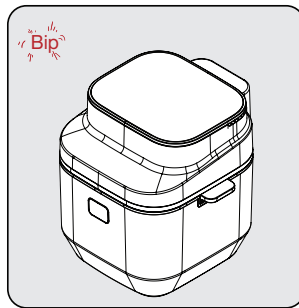
When half of the total cooking time is reached, the appliance will generate a 'beep' sound and a 'stir' warning on the display.

When you see this warning, press the lid release button and remove the cooking chamber (6) by firmly gripping from its handles. For a homogeneous cooking, shake the cooking chamber (6) or turn the food. If you would like to skip this period, you can proceed by pressing the start/pause  icon.

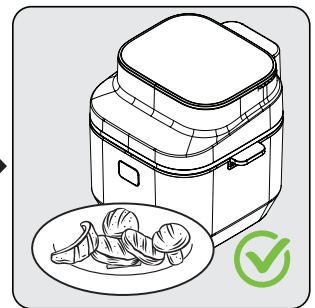


Place the cooking chamber (6) into the body again and close the lid. To continue with the cooking process, press the start/pause  icon from the Digital Control Panel.

When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm  icon on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.



When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '---' symbol appears on the display.

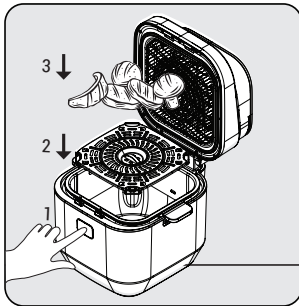


Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

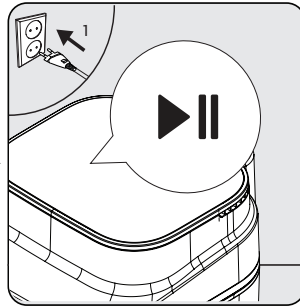
After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3 Operation

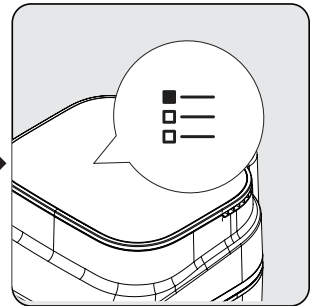
3.6.1.2. Low Fat + Grill Cooking Mode



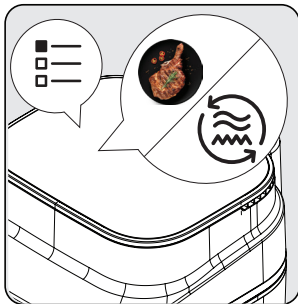
Press the lid release button (2) and insert the cooking rack (10) into the cooking chamber (6). Then place the food into the cooking chamber (6) and close the lid (8) of the appliance



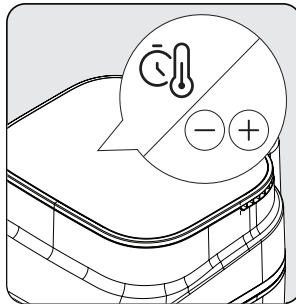
Plug in your appliance. Start/pause ▶|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ▶|| icon; the appliance will exit the standby mode.



Press the program selection ≡ button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

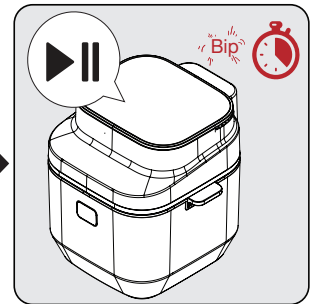


For reaching the menu defined for meat options, press the program selection ≡ icon once. To cook the food in Low Fat + Grill mode, press the grill mode cooking (🌀) icon.



When you select the grill mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons. Press the 🕒 icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause ▶|| icon to start the process.

Pre-heating period ⚡ will start. Place food in the cooking chamber (6). Then close the lid (8) and start the cooking mode of the product by pressing the start/pause ▶|| icon.



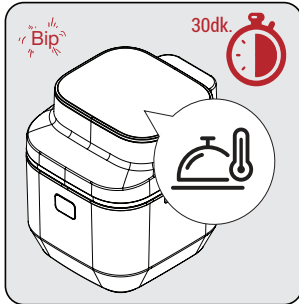
When half of the total cooking time is reached, the appliance will generate a 'beep' sound and a 'stir' warning on the display.

When you see this warning, press the lid release button and remove the cooking chamber (6) by firmly gripping from its handles. For a homogeneous cooking, shake the cooking chamber or turn the food. If you would like to skip this period, you can proceed by pressing the start/pause ▶|| icon.




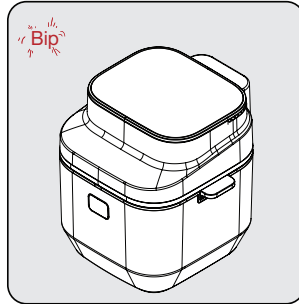
Pre-heating period ⚡ will help sear your meat and preserve its water.

3 Operation

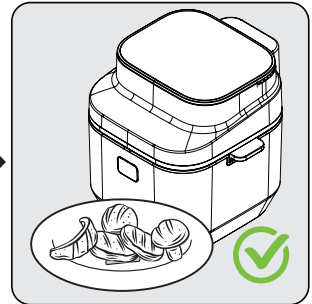


Place the cooking chamber (6) into the body again and close the lid. To continue with the cooking process, press the start/pause ►|| icon from the Digital Control Panel.

When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm icon  on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.



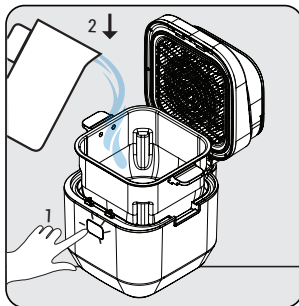
When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '---:--' symbol appears on the display.



Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

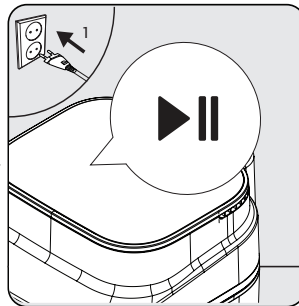
After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3.6.1.3. Low Fat + Steam Cooking Mode

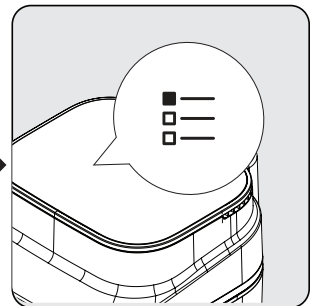




Reach the cooking chamber by pressing the lid release button. Fill the cooking chamber with water until the 'Max' level sign.

Place the cooking rack and close the lid of the product.

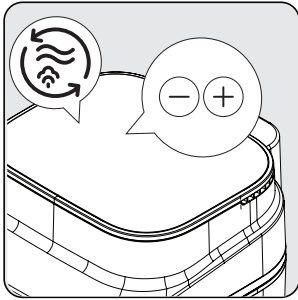


Plug in your appliance. Start/pause ►|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ►|| icon; the appliance will exit the standby mode.

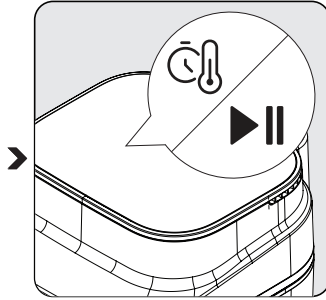


Press the program selection  button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu. For reaching the menu defined for meat options, press the program selection  icon once.

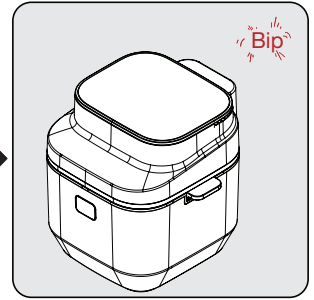
3 Operation



To cook the food in Low Fat + Steam mode, press the steam mode cooking icon. When you select the Steam cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons.



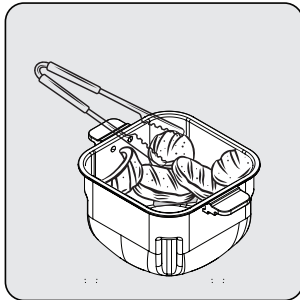
Press the icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause icon to start the process. When steam cooking process is started, a pre-heating period will start to increase the water temperature to evaporation temperature of water.



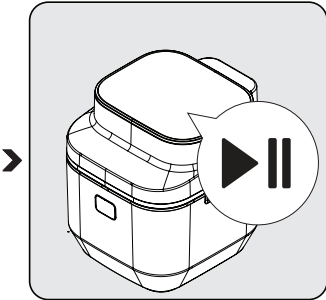
When pre-heating period is completed, place your food on the cooking rack of the product. Then close the lid and start the cooking mode by pressing the icon.

When half of the total cooking time is reached, the appliance will generate a 'beep' sound and a 'stir' warning on the display.

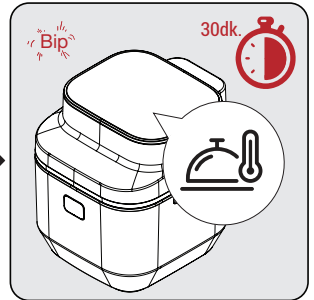
i Pre-heating period will help increase the water temperature to evaporation temperature.



When you see this warning, press the lid release button and remove the cooking chamber (6) by firmly gripping from its handles. For a homogeneous cooking, shake the cooking chamber (6) or turn the food. If you would like to skip this period, you can proceed by pressing the start/pause icon.

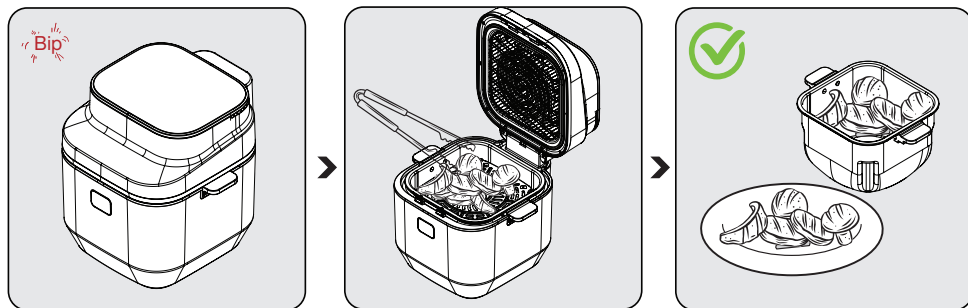


Place the cooking chamber (6) into the body again and close the lid. To continue with the cooking process, press the start/pause icon from the Digital Control Panel.



When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm symbol on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.

3 Operation



When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '---:--' symbol appears on the display.

Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3.6.2 Chicken

3.6.2.1 Chicken - Low Fat Cooking Mode

For Chicken - Low Fat Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.1. Low Fat Cooking Mode”.

3.6.2.2 Chicken - Low Fat + Grill Cooking Mode

For Chicken - Low Fat + Grill Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.2. Low Fat + Grill Cooking Mode”.

3.6.2.3 Chicken - Low Fat + Steam Cooking Mode

For Chicken - Low Fat + Steam Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.3. Low Fat + Steam Cooking Mode”.

3.6.3 Fish

3.6.3.1 Fish - Low Fat Cooking Mode

For Fish - Low Fat Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.1. Low Fat Cooking Mode”.

3.6.3.2 Fish - Low Fat + Grill Cooking Mode

For Fish - Low Fat + Grill Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.2. Low Fat + Grill Cooking Mode”.

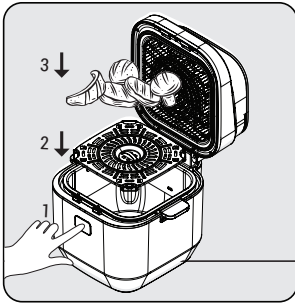
3.6.3.3 Fish - Low Fat + Steam Cooking Mode

For Fish - Low Fat + Steam Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.3. Low Fat + Steam Cooking Mode”.

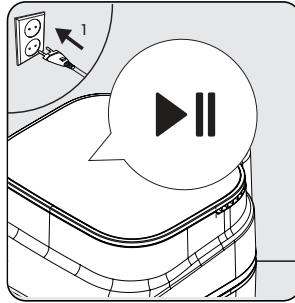
3 Operation

3.6.4 Pastries

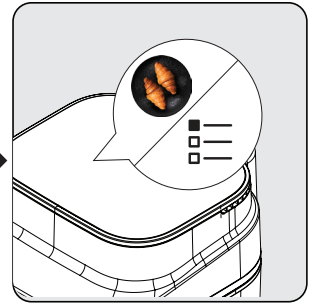
3.6.4.1 Pastries - Low Fat Cooking Mode



Press the lid release button (2) and insert the cooking rack (10) into the cooking chamber (6). Then place the food into the cooking chamber (6) and close the lid (8) of the appliance

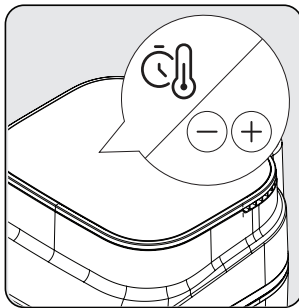


Plug in your appliance. Start/pause ►|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ►|| icon; the appliance will exit the standby mode.

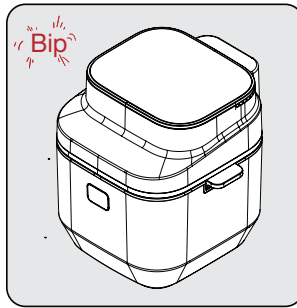


Press the program selection ≡ icon repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

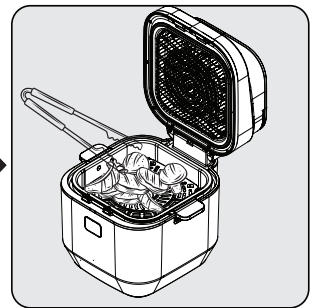
For reaching the menu defined for pastries options, press the program selection ≡ icon 4 times.



When you select the low fat cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons. Press the ⌚ icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause ►|| icon to start the process.



When the selected cooking time elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '--- : --' symbol appears on the display.'

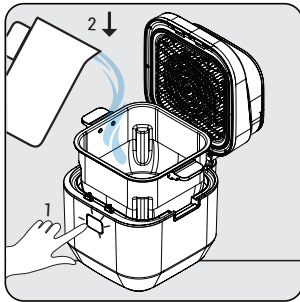


Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

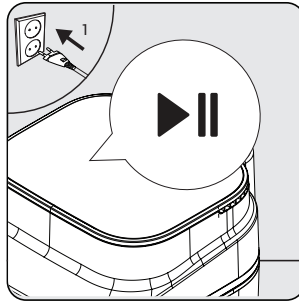
After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3 Operation

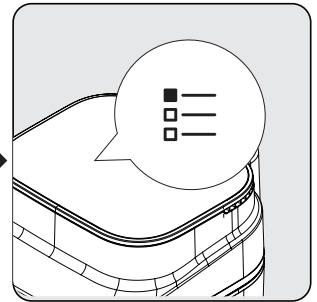
3.6.4.2 Pastries - Low Fat + Steam Cooking Mode



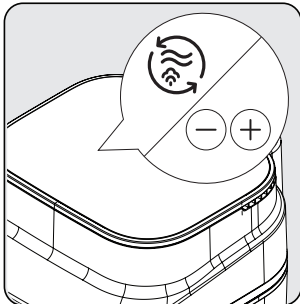
Reach the cooking chamber by pressing the lid release button. Fill the cooking chamber with water until the 'Max' level sign. Place the cooking rack and close the lid of the product.



Plug in your appliance. Start/pause ►|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ►|| icon; the appliance will exit the standby mode.



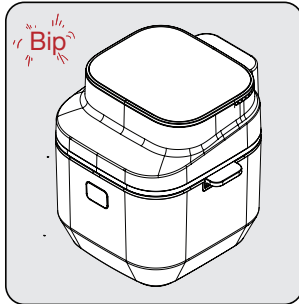
Press the program selection ≡ icon repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu. For reaching the menu defined for pastries options, press the program selection ≡ icon 4 times.



To cook the food in Low Fat + Steam mode, press the steam mode cooking icon.

When you select the Steam cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons.

Press the icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause ►|| icon to start the process.



When the selected cooking time elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '- - : - -' symbol appears on the display.'



Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

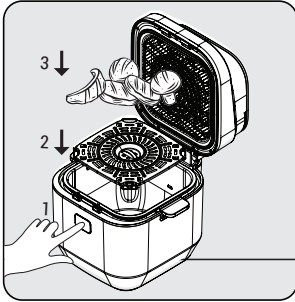


While cooking highly consistent pastries such as patty and bread, you can reach an ideal cooking level by bringing the dough together with the inner surface of cooking chamber.

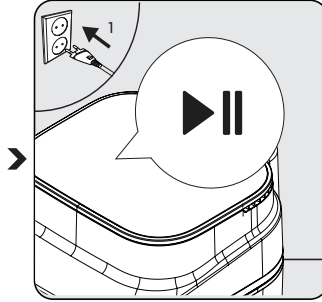
3 Operation

3.6.5 Vegetable

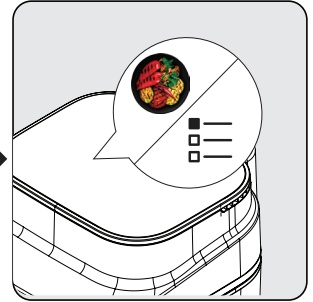
3.6.5.1 Vegetable - Low Fat Cooking Mode





Press the lid release button (2) and insert the cooking rack (10) into the cooking chamber (6). Then place the food into the cooking chamber (6) and close the lid (8) of the appliance



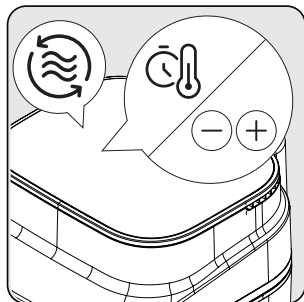
Plug in your appliance. Start/pause ▶|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ▶|| icon; the appliance will exit the standby mode.






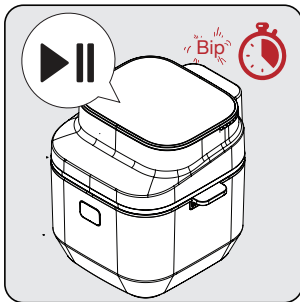
Press the program selection  icon repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

For reaching the menu defined for pastries options, press the program selection  icon 5 times.

3 Operation

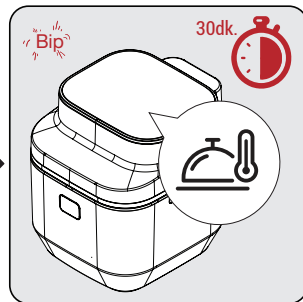



To cook the food in low fat cooking mode, press the low fat cooking  icon. When you select the low fat cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons. Press the  icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause  icon to start the process.




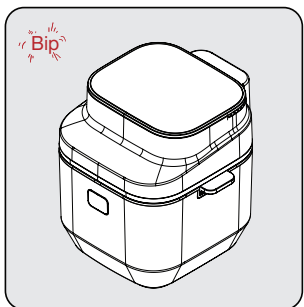
When half of the total cooking time is reached, the appliance will generate a 'beep' sound and a 'stir' warning on the display.

When you see this warning, press the lid release button and remove the cooking chamber by firmly gripping from its handles. For a homogeneous cooking, shake the cooking chamber or turn the food. If you would like to skip this period, you can proceed by pressing the start/pause button.

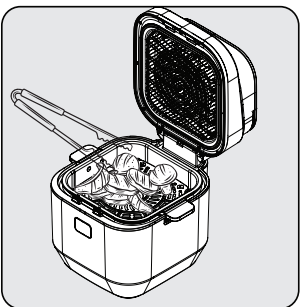


Place the cooking chamber into the body again and close the lid. To continue with the cooking process, press the  icon from the Digital Control Panel.

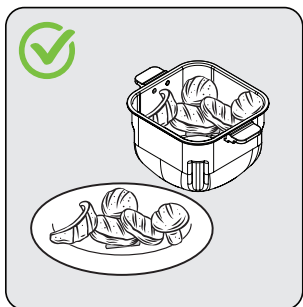
When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm  symbol on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.



When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '---' symbol appears on the display.



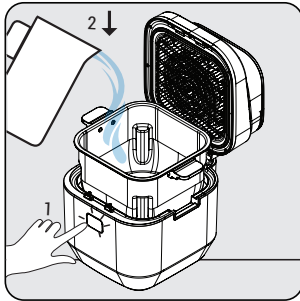
Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.



After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

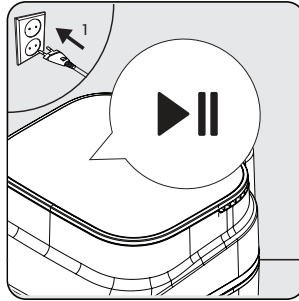
3 Operation

3.6.5.2 Vegetable - Low Fat + Steam Cooking Mode

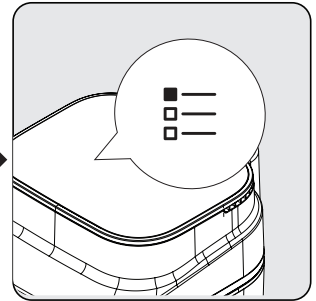


Reach the cooking chamber by pressing the lid release button. Fill the cooking chamber with water until the 'Max' level sign.

Place the cooking rack and close the lid of the product.

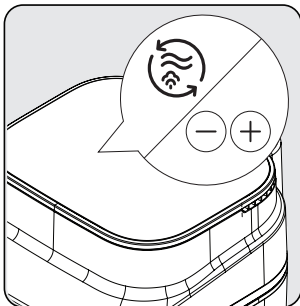


Plug in your appliance. Start/pause ▶|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ▶|| icon; the appliance will exit the standby mode.



Press the program selection ≡ button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

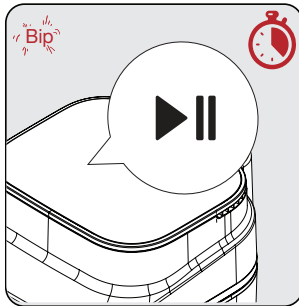
For reaching the menu defined for vegetable options, press the program selection ≡ icon 5 times.



To cook the food in Low Fat + Steam mode, press the steam mode cooking ☁ icon.

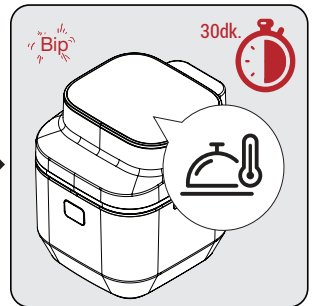
When you select the Steam cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons.

Press the ☁ icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause ▶|| icon to start the process.



When half of the total cooking time is reached, the appliance will generate a 'beep' sound and a 'stir' warning on the display.

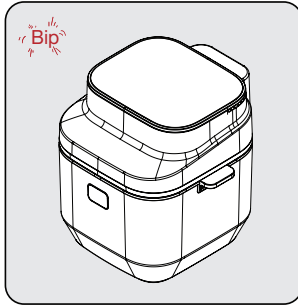
When you see this warning, press the lid release button and remove the cooking chamber by firmly gripping from its handles. For a homogeneous cooking, shake the cooking chamber or turn the food. If you would like to skip this period, you can proceed by pressing the start/pause ▶|| icon.



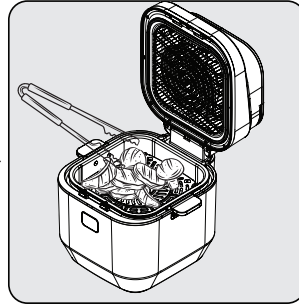
Place the cooking chamber into the body again and close the lid. To continue with the cooking process, press the start/pause ▶|| icon from the Digital Control Panel.

When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm ☁ symbol on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.

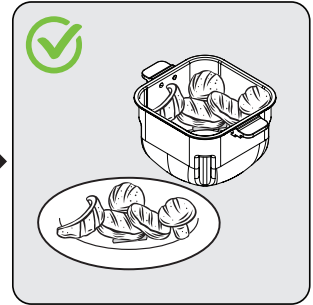
3 Operation



When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. 'Bip' symbol appears on the display.

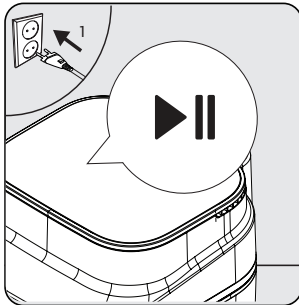


Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.

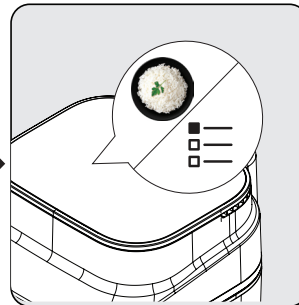



After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3.6.6 Rice Cooking Mode

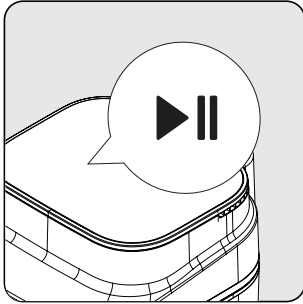


Plug in your appliance. Start/pause ►|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ►|| icon; the appliance will exit the standby mode.



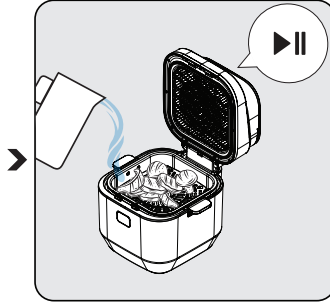
Press the program selection  button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu. For reaching the menu defined for Rice options, press the program selection button 6 times

3 Operation



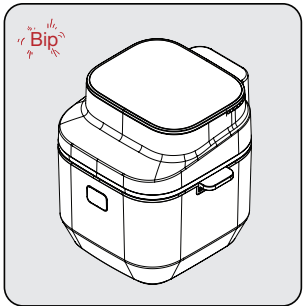
After completing the selections, press the "Start/Pause ►||" icon to start the process.

When Rice cooking mode is initiated, pre-heating period will start. Pre-heating period will bring the oil temperature to the ideal level before sauteing.

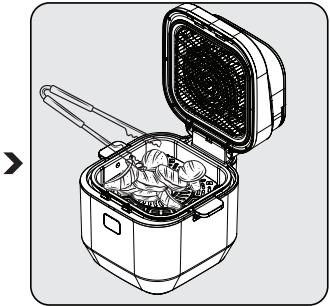


Place the food to be sauteed into the cooking chamber and complete the sauteing process.

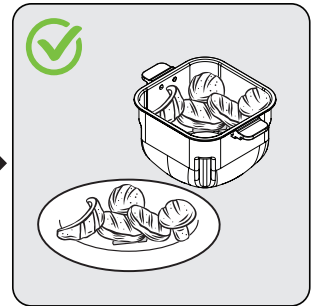
After sauteing, add water and close the lid. Then press the "Start/Pause ►||" icon to start the cooking mode of the product.



When the selected cooking time elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. An additional time will appear on the display for extension of cooking time.



Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If additional cooking process is required, you can extend the period by increasing the value on the display.



After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.


3 Operation

3.6.7 Potatoes Cooking Mode

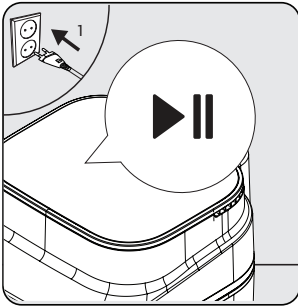
3.6.7.1 Potatoes - Low Fat Cooking Mode

For Potatoes - Low Fat Cooking Mode, follow the steps in “3.6.1.1. Low Fat Cooking Mode”.

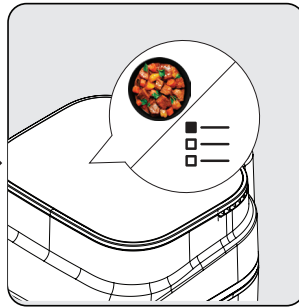


- Pre-heating  will bring the cooking chamber temperature to the set temperature.
- You can use this cooking mode for various frying options.

3.6.8 Slow Cooking Mode



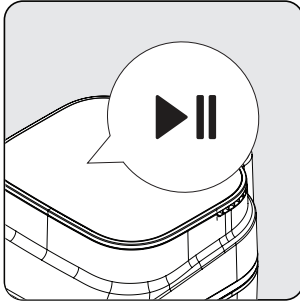
Plug in your appliance. Start/pause ▶|| icon will start flashing. In order to determine the product to be used for cooking, press the start/pause ▶|| icon; the appliance will exit the standby mode.





Press the program selection ≡ button repeatedly to specify the desired food from the menu or select it from the ready menu.

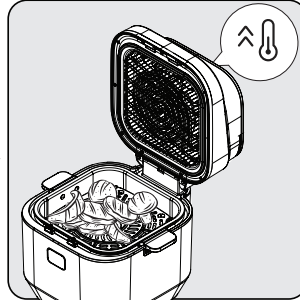
For reaching the menu defined for Slow Cooking options, press the program selection ≡ button 8 times


3 Operation

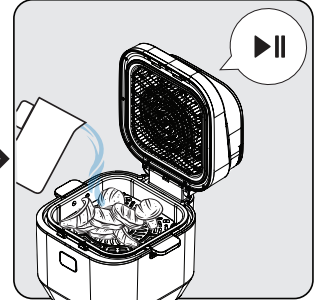



When you select the Slow Cooking mode, you can set the ideal temperature and time with increase — /decrease + icons.

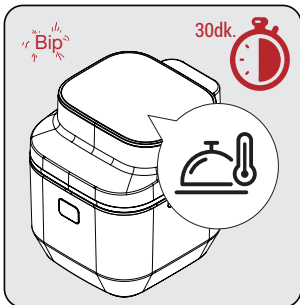
Press the  icon to set the temperature or time. After completing the selections, press the start/pause  icon to start the process.




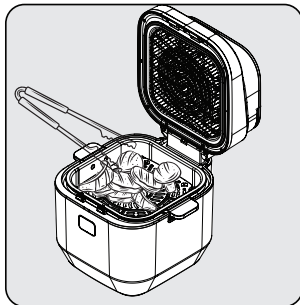
When slow cooking mode is initiated, pre-heating period will start. Pre-heating period  will bring the oil temperature to the ideal level before sauteing. Place the food to be sauted into the cooking chamber and complete the sauteing process.



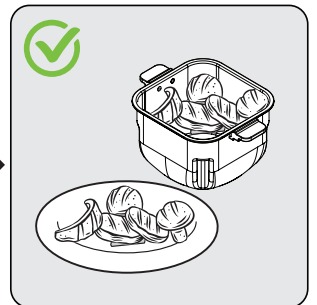
After sauteing, add water and close the lid. Then press the start/pause  icon to start the cooking mode of the product.



When the cooking process is completed, you will be warned with a 'beep' sound and see that the keep warm  symbol on the display is lit. This symbol represents the 30-minute keep warm period. During the keep warm period, you can take out your food any time.



When the selected cooking time, as well as the keep warm period elapses, a warning tone will sound and the appliance will automatically stop cooking. '---:--' symbol appears on the display. Open the lid by pressing the lid release button and check the food (whether it is roasted/defrosted/cooked). If it requires additional cooking time, you can prolong the cooking time a little bit more.



After the process is completed, you can remove the cooking rack from the appliance holding from its handles, and place the cooked food in a bowl or plate.

3.7 Cooking Rack Accessory

The best browning and cooking is usually achieved on the cooking rack. Cooking rack is a versatile accessory that can be used in both general cooking and grill mode features. The wire legs on the four corners of coking rack can be adjusted for such uses.

4

Cooking time

The default temperature and time settings of the programs of the appliance are set automatically.

The following table gives an overview of cooking times for different foods. Cooking times depend on the thickness, brand and consistency of the food. The recommended times and quantities should be regarded as approximate.

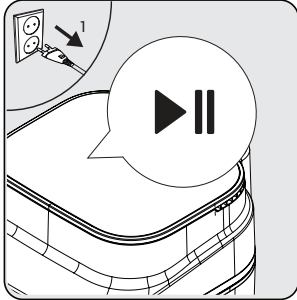
Program	Food	Amount	Low Fat Cooking Grill Mode Steam Cooking		Stirring/ Shaking
			Degrees (C°)	Time (min)	
Meat	Rib steak	700 g.	200 °C	13 minutes	1
	Tenderloin	700 g.	200 °C	13 minutes	1
	Turkish Meatball	500 g.	200 °C	12 minutes	2
	Cutlets	700 g.	200 °C	12 minutes	1
Chicken	Drumstick	450	200 °C	30 minutes	2
	Chicken Breast	500	180 °C	35 minutes	1
	Chicken Wings	500	190 °C	35 minutes	2
Fish	Salmon	500 g.	180 °C	16 minutes	1
	Jumbo Shrimp	300	180 °C	12 minutes	2
	Sea bass	500 g.	180 °C	16 minutes	1
Vegetables	Potatoes-Carrot Cubes Garnish	250	180 °C	14 minutes	2
	Onion Ring	200	190 °C	10 minutes	2
	Zucchini and Eggplant (Cut into rings)	200	180 °C	14 minutes	2
Rice	Rice and Crack Wheat	2 cups (400 g)	****	20-30 minutes	0
French Fries	Fresh Potatoes	250	190 °C	18 minutes	4
	Fresh Potatoes	500	190 °C	26 minutes	4
	Frozen Potatoes	250	190 °C	16 minutes	4
	Frozen Potatoes	500	190 °C	22 minutes	4
Pastries	Muffin	6 pcs. mini muffin cups	160 °C	20 minutes	0
Slow Cooking	Chicken Wings with Teriyaki Sauce	400 g.	90 °C	130 minutes	0

5 Cleaning and care

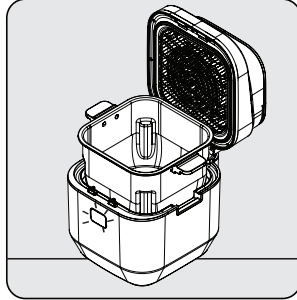
5.1 Cleaning



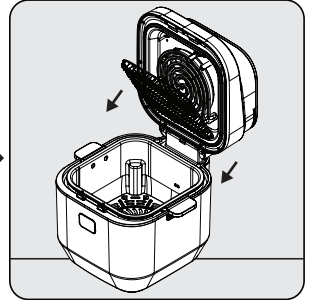
Never use gasoline, solvents, abrasive cleaners, metal objects or hard brushes to clean the appliance.



Switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Allow the appliance to cool down completely.



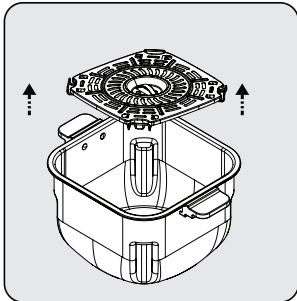
Take the removable cooking chamber (6) out of the body (7) using its handles (3).



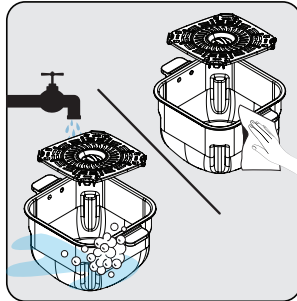
Easily remove the removable wire (9) in front of the heater from its connection by stretching it.



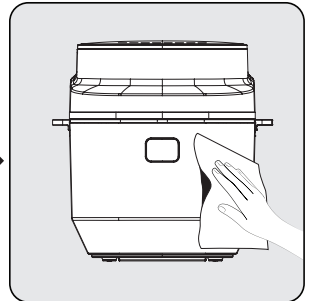
Open the lid (8) to allow the appliance to cool down more quickly.



Remove the cooking rack (10) in the cooking chamber (6).



You can wash the cooking chamber (6), cooking rack (10) and removable wire (9) in warm soapy water or in the dishwasher.



Clean the outside of the appliance with a damp cloth. Dry the outside of the appliance completely.



Always keep the bottom of the cooking chamber clean to avoid the accumulation of foreign objects.

5 Cleaning and care

5.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, store it carefully.
- Unplug the appliance and let it cool down before putting it away.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance and the cable out of the reach of children.

5.3 Transportation and handling

- Transport the appliance in its original packaging during handling and transport. The packaging protects the appliance from physical damage.
- Do not place heavy objects on the appliance or its packaging. The appliance may get damaged.
- If the appliance is dropped, it may stop working or permanent damage may occur.

	The problem	Cause	Solution
1	Product does not work	Power outages	Check the power supply and make sure there is power
		No power or poor contact at the power outlet	
		The power supply voltage of the product	
		Timer not set	Turn the timer dial to position, switch on the appliance for the required preparation time
		Cooking chamber is not properly placed in the body	Place the cooking chamber properly
2	The food is insufficiently cooked/burnt	The cooking time is not correct	Combine recipes and your personal experience to adjust cooking
		The cooking temperature is not correct	Combine recipes and your personal experience to adjust timing
		Too much food in the cooking chamber	Do not place too much food in the cooking chamber
		Certain foods should be stirred in certain periods for even cooking	Particularly the overlapping food, such as potatoes, should be stirred
3	Smoke during first use	Rust-preventive oil remaining on the heater of appliance	When using for the first time, set the temperature to maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil on the heater of the product
4	Strange smell	Foreign object on the cooking chamber, in the body, on the heater	Remove the foreign object
5	The display shows E1 and the product does not work any more	NTC not working / PCB Faulty	Visit service for repair.
6	The display shows E2 and the product no longer works	NTC not working / PCB Faulty / Cooking Chamber not in place.	Check the chamber. If the fault persists, visit service for repair
7	The display shows E3 and the product has stopped working	NTC not working / PCB Faulty	Visit service for repair
8	The screen shows E4 and the product has stopped working	NTC not working / PCB Faulty	
9	The display shows 'Open' and the product does not work any more	Lid Open	Close the lid
10	The display shows 'Stir' and the product does not work any more	Half of the cooking time is reached, but the food in the appliance is not turned for better cooking	Open the lid and turn the food./ Press the start/pause button for resuming the cooking process
11	The display shows 'Heat'	Pre-heating process is initiated for a better cooking before the cooking process.	Wait for the process to end or press the start/pause button for resuming the cooking process

Bitte lesen Sie zuerst dieses Benutzerhandbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein BEKO-Produkt entschieden haben. Wir möchten, dass Sie mit diesem qualitativ hochwertigen Produkt, das nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt wurde, die optimale Effizienz erreichen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie diesen Leitfaden und die ergänzende Dokumentation vor der Verwendung vollständig gelesen und verstanden haben, und bewahren Sie ihn als Referenz auf. Legen Sie diesen Leitfaden dem Gerät bei, wenn Sie es an eine andere Person weitergeben. Beachten Sie alle hierin enthaltenen Warnungen und Informationen und befolgen Sie die Anweisungen.

Symbole und ihre Bedeutungen

Diese Symbole werden in diesem Leitfaden durchgängig verwendet:



Wichtige Informationen und Empfehlungen zum Gebrauch des Geräts.



WARNUNG: Warnhinweise zu Personen- oder Sachschäden.



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



WARNUNG: Schutzart gegen Stromschlag



**RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER**

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät entspricht den internationalen Sicherheitsstandards.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause und für folgende Anwendungen bestimmt;
 - In den Personalküchen der Geschäfte, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhäusern,
 - von Kunden in Hotels, Motels oder andere Wohneinheiten,
 - in Bett und Frühstück ähnlichen Standorten.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern im Alter von 0-8 Jahren verwendet werden. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, auditiven oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder mit Informationen über die sichere Verwendung und die Gefahren, die sich daraus ergeben, versorgt werden.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Auch wenn sie unter Aufsicht sind, dürfen Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Positionieren Sie die Griffe der Küchengeräte (falls vorhanden) so, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden, und legen Sie sie sicher ab.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene

Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Schutzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem

Verlängerungskabel.

- Stellen Sie Ihr Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen und Herde.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, müssen Sie darauf achten, dass es nicht eingeklemmt, gequetscht oder an scharfen Kanten gerieben wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht durch Ziehen am Kabel aus.
- Tauchen Sie das Gerät, oder sein Stromkabel nicht im Wasser für Reinigung, ein.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es eingesteckt ist.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie nur Originalteile

oder Teile, die durch den Hersteller empfohlen werden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Legen Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln in das Gerät, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie den Stecker des Geräts nicht, solange Ihre Hände feucht oder nass sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist und das Öl im Inneren heiß ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammaren Umgebungen und Substanzen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät an einem

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen.

- Blockieren Sie die Lufteinlass- und Luftauslass Öffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beugen Sie sich nicht vor, während das Gerät in Betrieb ist. Während der Benutzung steigt heiße Luft aus dem Gerät auf!
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum während der Benutzung ausreichend belüftet wird.
- Ziehen Sie im Falle eines Brandes den Netzstecker.
- Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da dies die Gefahr eines Stromschlags birgt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Verwenden Sie mit dem Gerät nur Küchengeräte aus Metall

mit isolierten Griffen.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Restwärme ausgesetzt.
- Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Timer- und Temperaturregler auf die Position "Aus". Ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts heraus.
- Wenn Sie die Verpackung der Materialien behalten, lagern Sie diese aus dem Reichweite von Kindern.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

Informationen zur Entsorgung

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/ EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.3 Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere

Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflich-

tet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

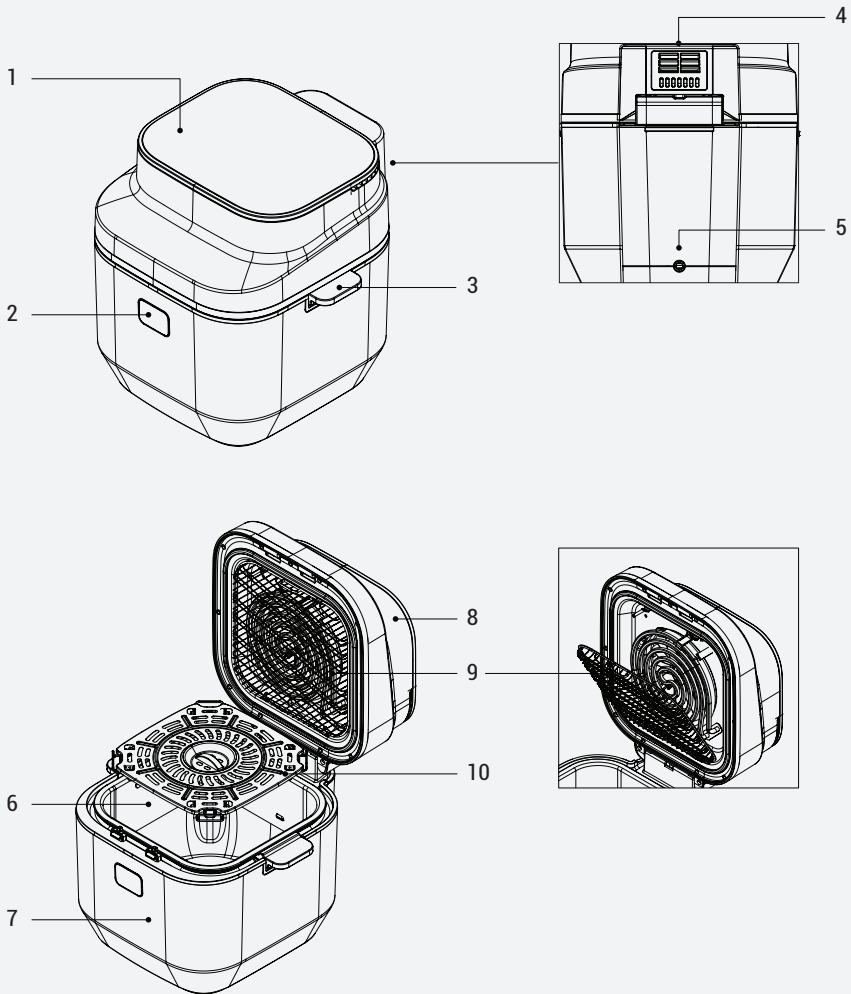
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2 Ihre Heißluftfritteuse



Die auf dem Gerät angebrachten Zeichen und die in den mitgelieferten Unterlagen angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den entsprechenden Normen ermittelt. Die Werte können je nach Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Die Leistungswerte wurden mit einer Spannung von 230 V getestet.

1. Digitales Bedienfeld
2. Deckelentriegelungsknopf
3. Griff
4. Luftauslass
5. Netzkabel
6. Garkammer
7. Gehäuse
8. Deckel
9. Abnehmbarer Draht
10. Grillrost

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	2400-2850 W
Kammerkapazität	7,0 L

3 Bedienung

3.1 Vorgesehene Verwendung

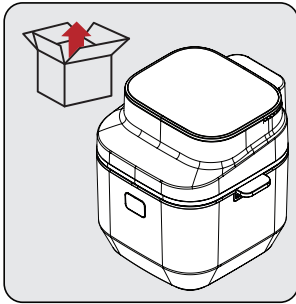
Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz geeignet.



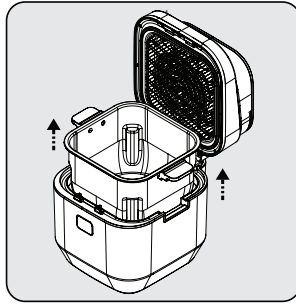
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist normal.

3.2 Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

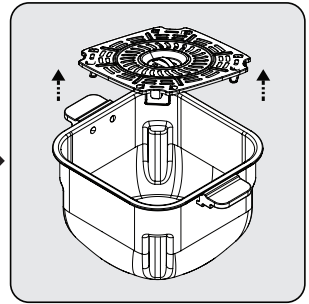
- Verwenden Sie das Gerät in aufrechter Position auf einer stabilen, ebenen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.



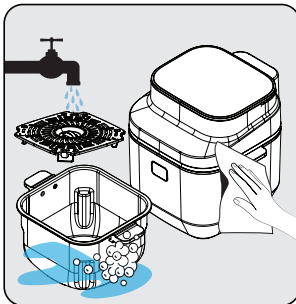
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät an einem flachen und sauberen Oberfläche auf.



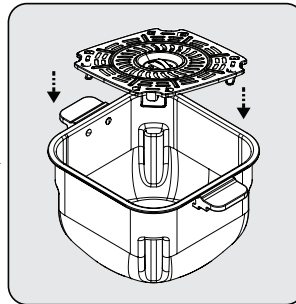
Den herausnehmbaren Garraum (6) an den Griffen (3) festhalten und dann den Garraum (6) aus dem Gehäuse (7) herausnehmen.



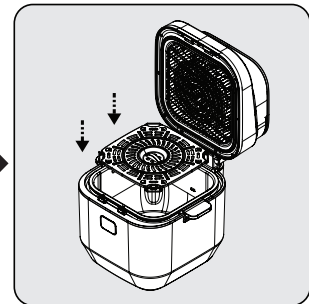
Nehmen Sie den Gareinsatz (10) im Garraum (6) aus dem Garraum (6) heraus.



Reinigen Sie den herausnehmbaren Garraum (6) und den Gareinsatz (10) mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie anschließend die Außenseite des Geräts und die gewaschenen Teile vollständig ab.



Setzen Sie den Gareinsatz (10) in den Garraum (6).



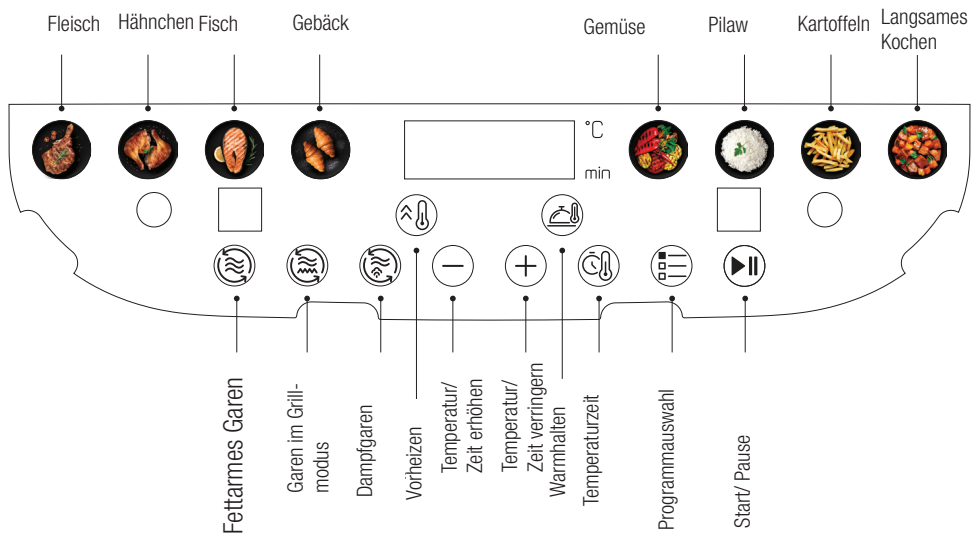
Nach der Reinigung den Garraum (6) und den Rost (10) in das Gehäuse (7) einsetzen. Das Gerät ist einsatzbereit.



Stellen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme auf einen beliebigen Kochmodus, stellen Sie die höchste Temperatur ein und lassen Sie es 10 Minuten lang laufen, ohne Zutaten hinzuzufügen.

3.3 Bedienfeld und LED-Anzeige

Kochen Modus	Dampfgaren	Garen im Grillmodus	Beschreibung
Fleisch	Ungebraucht	Ungebraucht	Dieses Programm wurde speziell für für rote Fleischsorten entwickelt.
Hähnchen	Ungebraucht	Ungebraucht	Dieses Programm ist speziell für Geflügel konzipiert.
Fisch	Ungebraucht	Ungebraucht	Sie können mit diesem Programm Meeresfrüchte zubereiten.
Gebäck	Ungebraucht	Nicht vorhanden	Dieses Programm ist speziell für Backwaren wie Kuchen und Brot geeignet.
Gemüse	Ungebraucht	Nicht vorhanden	Dieses Programm wurde speziell für Gemüse entwickelt.
Pilaw	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden	Dieses Programm ist speziell für die Zubereitung von Reis- und Crackweizen-Pilaw konzipiert.
Kartoffeln	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden	Dieses Programm ist für Kartoffeln und Pommes frites konzipiert.
Langsam Kochen	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden	Dieses Programm ist speziell für die Zubereitung von Slops konzipiert.



3 Bedienung

3.4 Warnungen vor dem ersten Gebrauch



- Wird der Deckel (8) während des Betriebs des Geräts geöffnet, strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass (4) und der Oberseite des Garraums (6). Achten Sie deshalb darauf, dass Sie sich nicht am heißen Dampf verbrennen.
- Wenn Sie das Gerät bei hohen Temperaturen verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Garraums (6) mit Ausnahme der Griffe (3) nicht direkt berühren.



Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht (10). Es wird empfohlen, bei allen Rezepten und gebratenen Speisen den Bratrost (10) zu verwenden.

3.5 Bedienung



- Die Menge der zu garenden Speisen variiert aufgrund des verstellbaren Bratrostes. Orientieren Sie sich bei der Festlegung der geeigneten Menge an Gargut an der Stelle, an der sich der Rost befindet.
- Wenn sich der Abstand zwischen dem Gargut und dem Heizelement verringert, können die Werte für Garzeit und Temperatur des Garguts von den festgelegten Werten abweichen.

3.5.1 Auswählen und Starten eines Programms

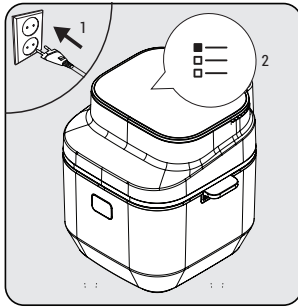



Wenn Sie nach dem Einschalten des Geräts zu einem anderen Programm wechseln möchten, halten Sie die Taste "Start/Stop" 3 Sekunden lang gedrückt.

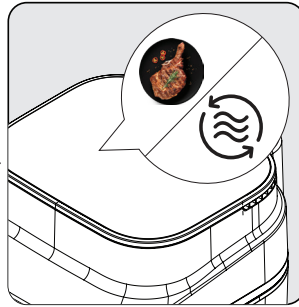



- Auf dem Display werden die automatisch eingestellten Temperaturen und Zeiten entsprechend den gewählten Garfunktionen angezeigt. Sie können diese Temperaturen und Zeiten nach Belieben ändern.
- Um den Garvorgang abzubrechen, halten Sie die „Start/Stop“ oder die Taste "Garraum wählen" 3 Sekunden lang gedrückt. Das von Ihnen gewählte Kochprogramm wird abgebrochen.
- Wenn keine Kochfunktion ausgewählt ist, schaltet das Gerät nach 120 Sekunden automatisch in den Energiesparmodus, und nur die Taste "Start-Stopp" blinkt. Durch erneutes Drücken dieser Taste können Sie die Garprogramme auf dem digitalen Bedienfeld (1) abrufen.

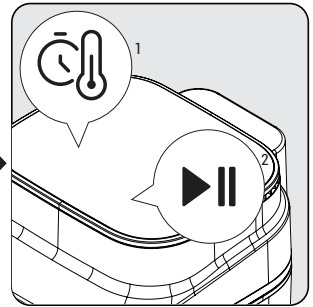
3 Bedienung



Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie wiederholt auf das blinkende Symbol "Programmwahl" , um das gewünschte Programm auszuwählen. Wenn das gewählte Programm für das Garen im Dampf- oder Grillmodus geeignet ist, drücken Sie je nach Wunsch vor dem Garen die Taste für den Kochmodus.





Nachdem das gewünschte Programm und der Programmmodus ausgewählt wurden, blinkt das Symbol "Start/Pause" . Wenn Sie das Programm ändern möchten, können Sie ein anderes Programm wählen, indem Sie erneut auf das Programmwahl-Symbol drücken.



Nach der Programmwahl können Sie die Temperatur und die Garzeit durch Drücken des Symbols "Temperatur/Zeit"  einstellen. Sie können den Garvorgang durch Drücken des blinkenden Symbols "Start/Pause"  starten.

3.5.2 Temperatur- und Zeiteinstellung

Drücken Sie das Symbol "Temperatur/Zeit" , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Sie sehen die ausgewählte Temperatur und

Zeitwerte. Sie können die gewünschte Temperatur und Zeit durch Drücken der Tasten  oder  einstellen.



- Das Silikon des Kochgestells (10) besteht aus hochtemperaturbeständigem, lebensmittelechtem Material. It prevents scratching of the chamber coating. Achten Sie deshalb darauf, dass es sich während des Kochens nicht löst.
- Achten Sie beim Herausziehen des Garraums (6) auf den heißen Dampf im Inneren und berühren Sie mit den Händen nur die Griffe, da diese Teile extrem heiß sind.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der gegarten Speisen ein Werkzeug (Zange usw.), das die Innenfläche des Geräts nicht beschädigt.

3.6 Garen

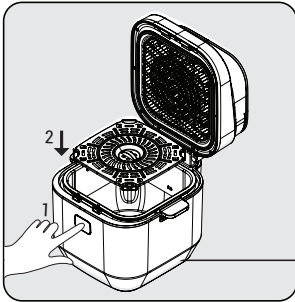


Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gargut vor dem Einlegen in den Garraum mit einer kleinen Menge Öl vermischen oder mit Öl bestreichen.

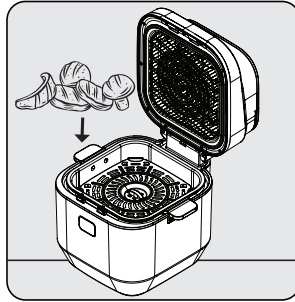


Fassen Sie den herausnehmbaren Garraum (6) nur an den Griffen (3) an, wenn der Garraum heiß ist.

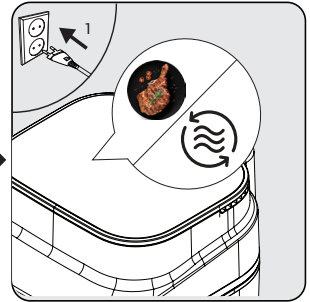
3 Bedienung



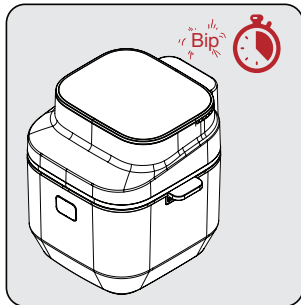
Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste (2) und schieben Sie den Garbehälter (10) in den Garraum (6).



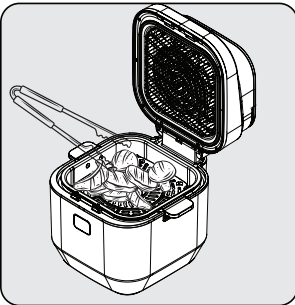
Geben Sie das Gargut in den Garraum (6) und schließen Sie den Deckel (8).



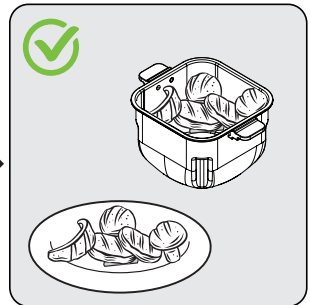
Schließen Sie Ihr Gerät an und wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Wählen Sie dann den Kochmodus und starten Sie den Kochvorgang.



Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Warnton und das Gerät beendet den Garvorgang automatisch.



Öffnen Sie den Deckel (4) und überprüfen Sie das Gargut (ob es gebraten/aufgetaut/gegart ist). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.



Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Garraum (10) an den Griffen (3) aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.



- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, nehmen Sie den Garraum (6) bei der eingestellten Warnung für die Hälfte des Garvorgangs vorsichtig aus dem Gehäuse (7) und schütteln Sie ihn, oder verwenden Sie eine Zange, um das Gargut zu wenden, damit der Garraum (6) und der Garrost (10) nicht zerkratzt werden.
- Führen Sie diesen Vorgang öfter durch, wenn Sie einen langen Garvorgang durchführen oder wenn Sie knusprigere Ergebnisse wünschen.



Vermeiden Sie den Kontakt des Garraums (6) und des Garrosts (10) mit der Außenfläche des Geräts, da die Oberfläche des Garraums (6) während und nach dem Garen heiß ist.

3 Bedienung



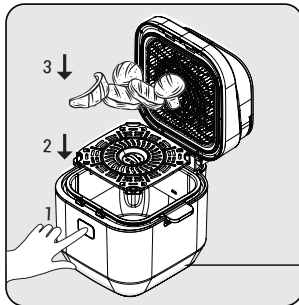
- Lassen Sie die Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie sie aus dem herausnehmbaren Garraum (6) nehmen.
- Verwenden Sie eine Zange, um grobe oder weiche Speisen aus dem Garraum (6) zu entnehmen, ohne die Innenfläche des Geräts zu beschädigen.
- Wenn eine Charge fertig ist, ist das Gerät sofort für eine weitere Charge bereit.



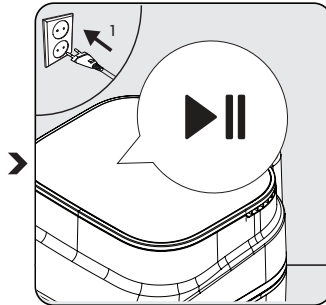
- Beachten Sie, dass das Gerät während des Wendevorgangs sehr heiß werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht so auf die Arbeitsplatte, dass es die Luftauslasskanäle (4) blockiert.
- Stellen Sie keine anderen Produkte auf das Gerät.

3.6.1 Fleisch

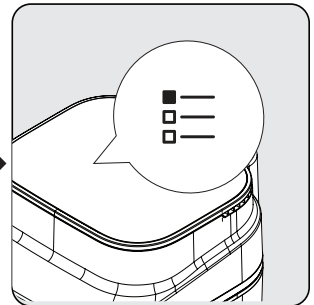
3.6.1.1. Modus fettarmes Garen




Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste (2) und schieben Sie den Garbehälter (10) in den Garraum (6). Legen Sie dann die Lebensmittel in den Garraum (6) und schließen Sie den Deckel (8) des Geräts

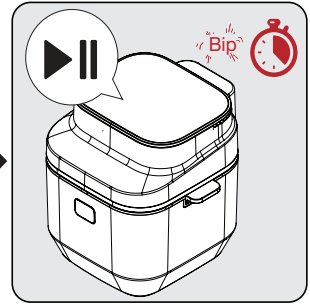
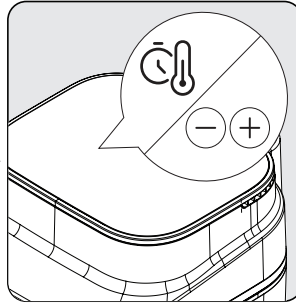
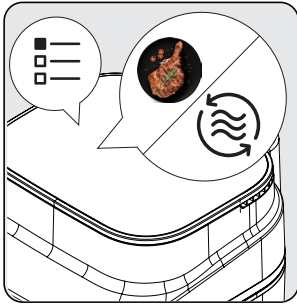




Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start-/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.







Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste , um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.

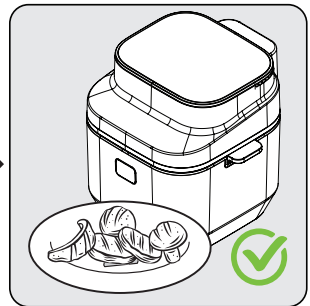
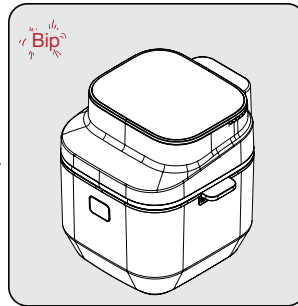
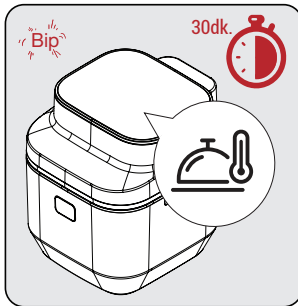
3 Bedienung





Um in das für Fleischoptionen festgelegte Menü zu gelangen, drücken Sie einmal auf das Symbol  für die Programmwahl. Drücken Sie das Symbol  für fettarmes Garen, um die Speisen im Modus fettarmes Garen zu garen.

Wenn Sie den Modus "Fettarmes Garen" wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen  / Verringern  einstellen. Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Vorgang zu starten.

Wenn die Hälfte der Gesamtgarzeit erreicht ist, gibt das Gerät ein Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung "Rühren". Wenn Sie diese Warnung sehen, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und nehmen Sie den Garraum (6) heraus, indem Sie ihn fest an den Griffen anfassen. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, schütteln Sie den Garraum (6) oder wenden Sie das Gargut. Wenn Sie diese Phase überspringen möchten, können Sie durch Drücken des Start/Pause-Symbols  fortfahren.



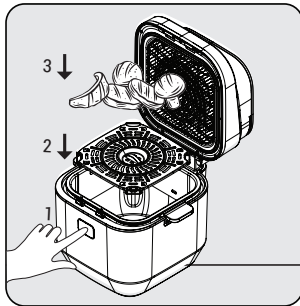
Setzen Sie den Garraum (6) wieder in das Gehäuse ein und schließen Sie den Deckel. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das Start/Pause-Symbol  auf dem digitalen Bedienfeld. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.

Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol '---:--'. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der

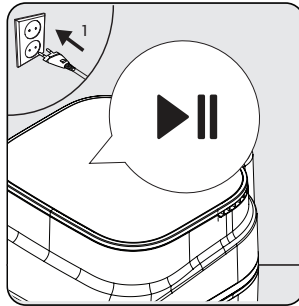
Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern. Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

3 Bedienung

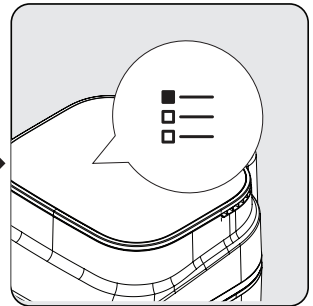
3.6.1.2. Modus Fettarmes Kochen + Grillen



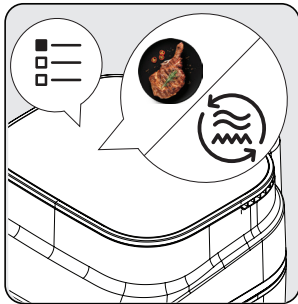
Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste (2) und schieben Sie den Garbehälter (10) in den Garraum (6). Legen Sie dann die Lebensmittel in den Garraum (6) und schließen Sie den Deckel (8) des Geräts



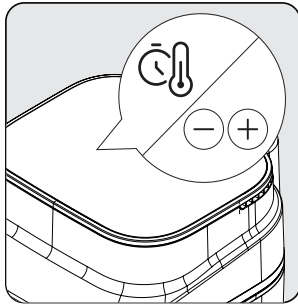
Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.



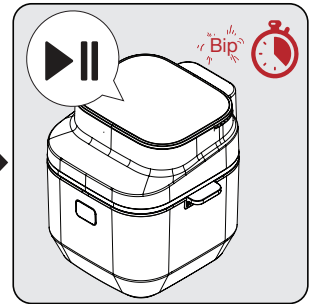
Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste ☰, um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.



Um in das für Fleischoptionen festgelegte Menü zu gelangen, drücken Sie einmal auf das Symbol ☰ für die Programmwahl. Drücken Sie das Symbol 🍲 für fettarmes Kochen, um die Speisen im Modus fettarmes Kochen zu garen.



Wenn Sie den Modus grillen wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen — / Verringern + einstellen. Drücken Sie das Symbol 🕒, um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol ▶||, um den Vorgang zu starten. Die Vorheizzeit ⌚ beginnt. Geben Sie die Lebensmittel in den Garraum (6). Schließen Sie dann den Deckel (8) und starten Sie den Garvorgang des Produkts durch Drücken des Start/Pause-Symbols ▶||.

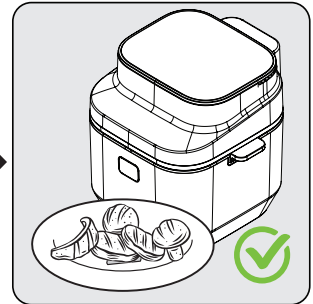
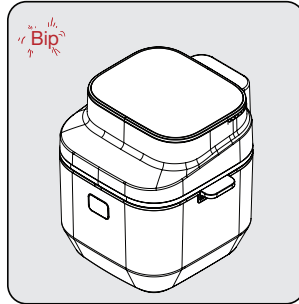
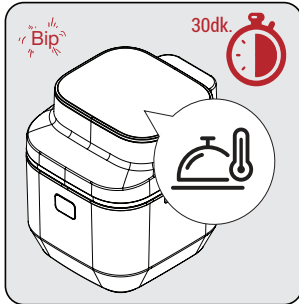


Wenn die Hälfte der Gesamtgarzeit erreicht ist, gibt das Gerät ein Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung "Rühren". Wenn Sie diese Warnung sehen, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und nehmen Sie den Garraum (6) heraus, indem Sie ihn fest an den Griffen anfassen. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, schütteln Sie den Garraum oder wenden Sie das Gargut. Wenn Sie diese Phase überspringen möchten, können Sie durch Drücken des Start/Pause-Symbols ▶|| fortfahren.




Das Vorheizen ⌚ hilft, das Fleisch anzubraten und das Wasser zu bewahren.

3 Bedienung



Setzen Sie den Garraum (6) wieder in das Gehäuse ein und schließen Sie den Deckel. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das Start/Pause-Symbol ►|| auf dem digitalen Bedienfeld.

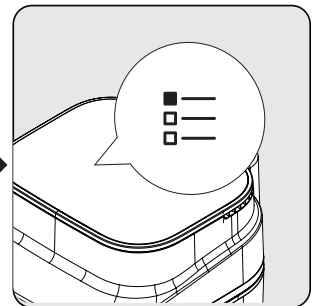
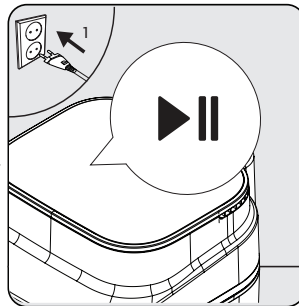
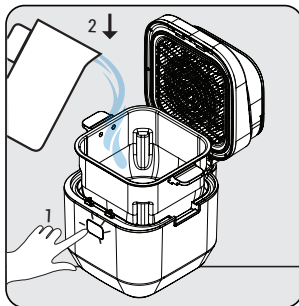
Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.

Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol '-:--'. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der

Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.



3.6.1.3. Modus Fettarmes Kochen + Dampfaren



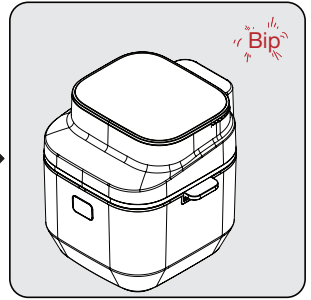
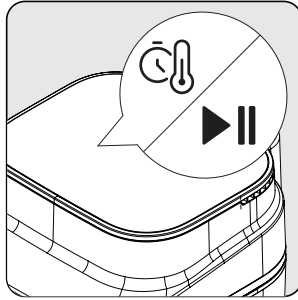
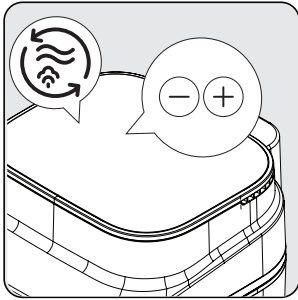
Öffnen Sie den Garraum durch Drücken der Deckelentriegelungstaste. Füllen Sie den Garraum mit Wasser bis zur Markierung "Max".


Setzen Sie den Gareinsatz ein und schließen Sie den Deckel des Geräts.



Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ►|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ►||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.


Drücken Sie wiederholt die Programmwahlstaste , um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen. Um in das für Fleischoptionen festgelegte Menü zu gelangen, drücken Sie einmal auf das Symbol  für die Programmwahl.

3 Bedienung

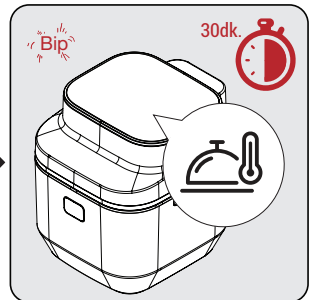
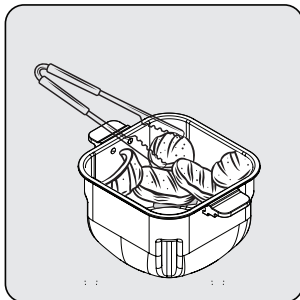



Um die Speisen im Modus Fettarm + Dampf zu garen, drücken Sie das Symbol  für den Dampfmodus. Wenn Sie den Modus Dampf garen wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen — / Verringern + einstellen.


Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Vorgang zu starten. Wenn der Dampf garen gestartet wird, beginnt eine Vorheizphase, um die Wassertemperatur auf die Verdampfungstemperatur des Wassers zu erhöhen.


Wenn die Vorheizzeit beendet ist, legen Sie Ihre Speisen auf den Garrost des Geräts. Schließen Sie dann den Deckel und starten Sie den Garvorgang durch Drücken des Symbols . Wenn die Hälfte der Gesamtgarzeit erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung "Rühren".

i Die Vorheizzeit  hilft, die Wassertemperatur auf die Verdampfungstemperatur zu erhöhen.

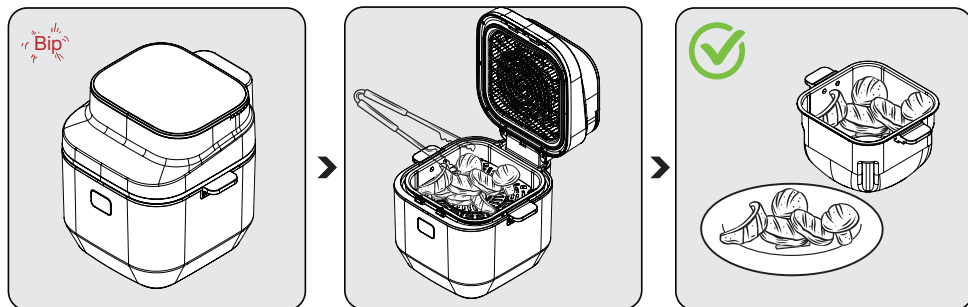


Wenn Sie diese Warnung sehen, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und nehmen Sie den Garraum (6) heraus, indem Sie ihn fest an den Griffen anfassen. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, schütteln Sie den Garraum (6) oder wenden Sie das Gargut. Wenn Sie diese Phase überspringen möchten, können Sie durch Drücken des Start/Pause-Symbols  fortfahren.

Setzen Sie den Garraum (6) wieder in das Gehäuse ein und schließen Sie den Deckel. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das Start/Pause-Symbol  auf dem digitalen Bedienfeld.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.

3 Bedienung



Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol '---:--'. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der

Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

3.6.2 Hähnchen

3.6.2.1 Hähnchen - fettarmes Garen

Für den Modus Hähnchen - Fettarmes Garen folgen Sie den Schritten unter **"3.6.1.1. Modus Fettarmes Garen"**.

3.6.2.2 Modus Hähnchen - Fettarmes Garen + Grillen

Für den Modus Hähnchen - Fettarmes Garen + Grillen befolgen Sie die Schritte unter **"3.6.1.2. Modus Fettarmes Garen + Grillen"**.

3.6.2.3 Hähnchen - Fettarmes Garen + Dampfgaren

Für den Modus Hähnchen - Fettarmes Garen + Dampfgaren folgen Sie den Schritten unter **"3.6.1.3. Modus Fettarmes Garen + Dampfgaren"**.

3.6.3 Fisch

3.6.3.1 Fisch - Modus Fettarmes Garen

Für den Modus Fisch - fettarmes Garen folgen Sie den Schritten unter **"3.6.1.1. Modus Fettarmes Garen"**.

3.6.3.2 Fisch - Fettarmes Garen + Grillmodus

Für die Betriebsart Fisch - Fettarmes Garen + Grillen befolgen Sie die Schritte unter **"3.6.1.2. Modus Fettarmes Garen + Grillen"**.

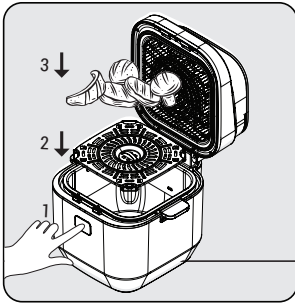
3.6.3.3 Fisch - Modus Fettarmes Garen + Dampfgaren

Für den Modus Fisch - Fettarmes Garen + Dampfgaren folgen Sie den Schritten unter **"3.6.1.3. Modus Fettarmes Garen + Dampfgaren"**.

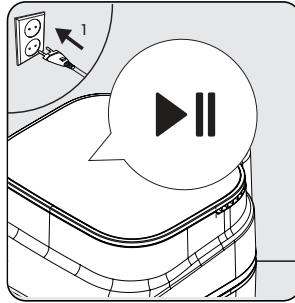
3 Bedienung

3.6.4 Backwaren

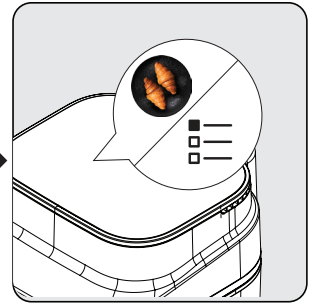
3.6.4.1 Backwaren - Betriebsart Fettarmes Garen





Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste (2) und schieben Sie den Garbehälter (10) in den Garraum (6). Legen Sie dann die Lebensmittel in den Garraum (6) und schließen Sie den Deckel (8) des Geräts

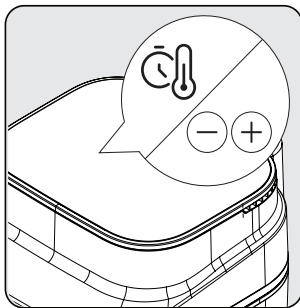




Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start-/Pause-Symbol ►|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ►||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.

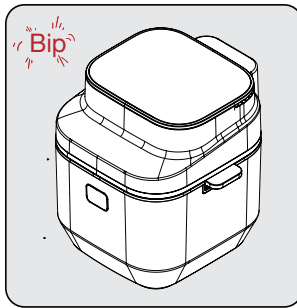


Drücken Sie wiederholt das Programmwahlsymbol , um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.

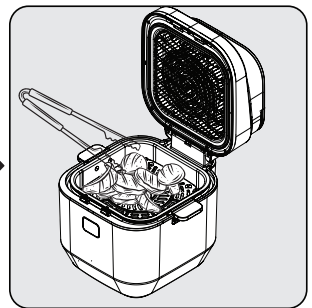
Um in das Menü für die Gebäckoptionen zu gelangen, drücken Sie 4 Mal auf das Programmauswahlsymbol .



Wenn Sie den Modus "Fettarmes Garen" wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen  / Verringern  einstellen. Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ►||, um den Vorgang zu starten.



Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Warnton und das Gerät beendet den Garvorgang automatisch. Auf dem Display erscheint das Symbol '---:--'.

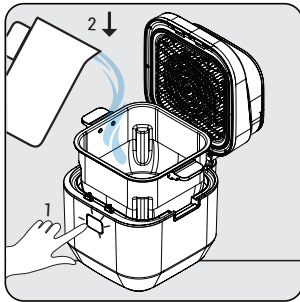


Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

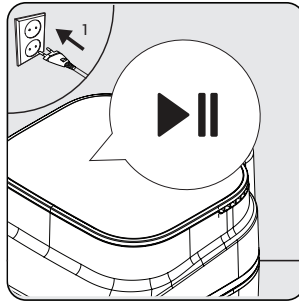
3 Bedienung

3.6.4.2 Backwaren - Modus Fettarmes Garen + Dampfgaren

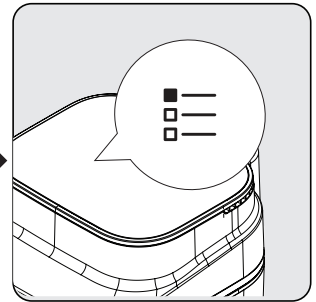


Öffnen Sie den Garraum durch Drücken der Deckelentriegelungstaste. Füllen Sie den Garraum mit Wasser bis zur Markierung "Max".

Setzen Sie den Gareinsatz ein und schließen Sie den Deckel des Geräts.

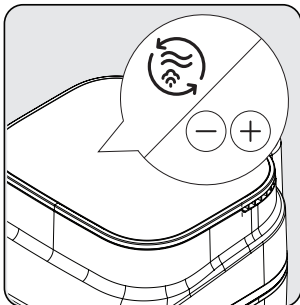


Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ►|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ►||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.



Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste ≡, um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.

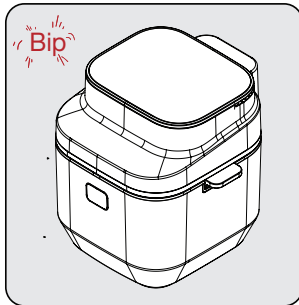
Um in das Menü für die Gebäckoptionen zu gelangen, drücken Sie 4 Mal auf das Programmauswahlsymbol ≡.



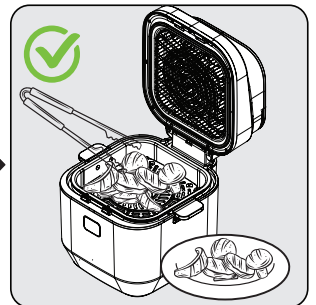
Um die Speisen im Modus Fettarm + Dampf zu garen, drücken Sie das Symbol (Dampf) für den Dampfmodus.

Wenn Sie den Modus Dampfgaren wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen — / Verringern + einstellen.

Drücken Sie das Symbol (Temperatur/Zeit) um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol ►||, um den Vorgang zu starten.



Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Warnton und das Gerät beendet den Garvorgang automatisch. Auf dem Display erscheint das Symbol '---:--'.



Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

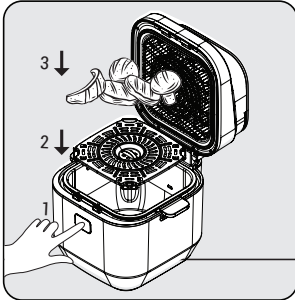


Beim Garen von sehr gleichmäßigem Gebäck wie Fladen und Brot können Sie eine ideale Garstufe erreichen, indem Sie den Teig mit der Innenfläche des Garraums zusammenbringen.

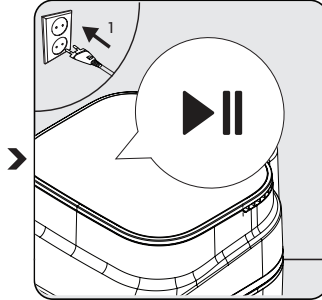
3 Bedienung

3.6.5 Gemüse

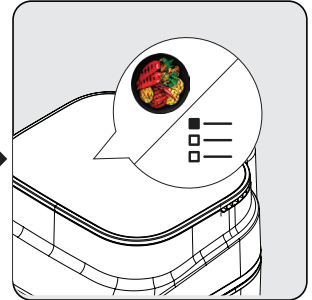
3.6.5.1 Gemüse - Fettarmes Garen



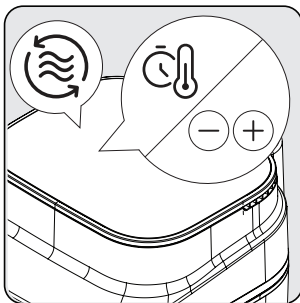
Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste (2) und schieben Sie den Garbehälter (10) in den Garraum (6). Legen Sie dann die Lebensmittel in den Garraum (6) und schließen Sie den Deckel (8) des Geräts



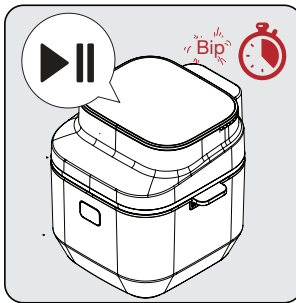
Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.



Drücken Sie wiederholt das Programmwahlsymbol ≡☰, um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen. Um in das Menü für die Gebäckoptionen zu gelangen, drücken Sie 5 Mal auf das Programmauswahlsymbol ≡☰.

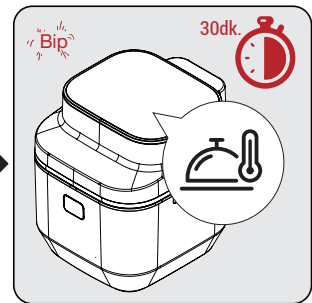


Drücken Sie das Symbol  für fettarmes Garen, um die Speisen im Modus fettarmes Garen zu garen. Wenn Sie den Modus "Fettarmes Garen" wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen - / Verringern + einstellen. Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||, um den Vorgang zu starten.




Wenn die Hälfte der Gesamtgarzeit erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung "Rühren".

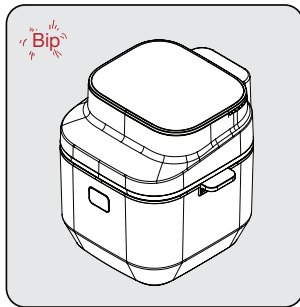
Wenn Sie diese Warnung sehen, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und nehmen Sie den Garraum heraus, indem Sie ihn fest an den Griffen anfassen. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, schütteln Sie den Garraum oder wenden Sie das Gargut. Wenn Sie diese Phase überspringen möchten, können Sie durch Drücken der Start/Pause-Taste fortfahren.



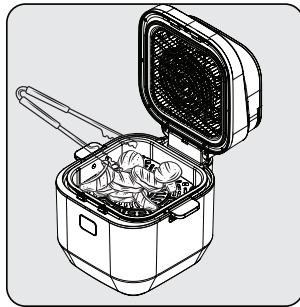
Setzen Sie den Garraum wieder in das Gehäuse ein und schließen Sie den Deckel. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das-Symbol ▶|| auf dem digitalen Bedienfeld.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.

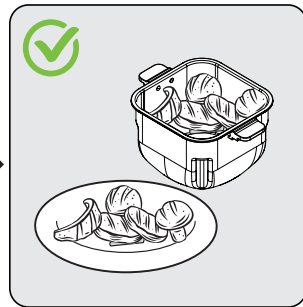
3 Bedienung



Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol 'Bip'. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der

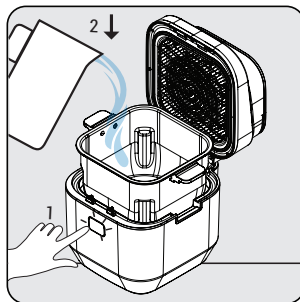


Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

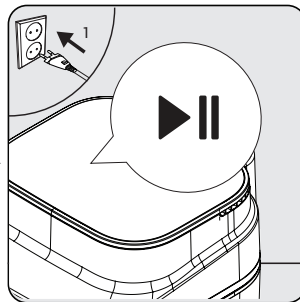


Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

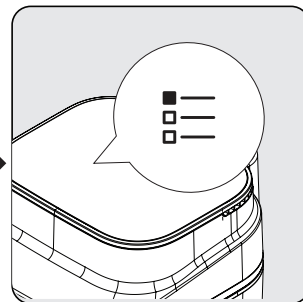
3.6.5.2 Gemüse - Modus Fettarmes Garen + Dampfgaren



Öffnen Sie den Garraum durch Drücken der Deckelentriegelungstaste. Füllen Sie den Garraum mit Wasser bis zur Markierung "Max". Setzen Sie den Gareinsatz ein und schließen Sie den Deckel des Geräts.

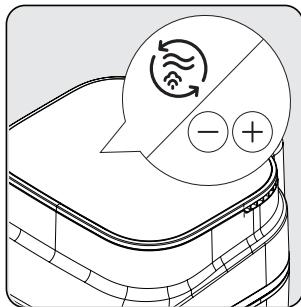


Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.





Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste ≡, um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen. Um in das Menü für die Gemüseoptionen zu gelangen, drücken Sie 5 Mal auf das Programmauswahlsymbol ≡.

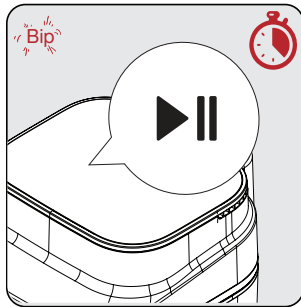
3 Bedienung




Um die Speisen im Modus Fettarm + Dampf zu garen, drücken Sie das Symbol  für den Dampfmodus.

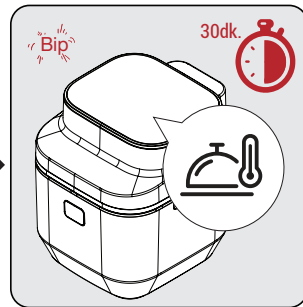
Wenn Sie den Modus Dampf garen wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen Erhöhen — / Verringern + einstellen.


Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Vorgang zu starten.



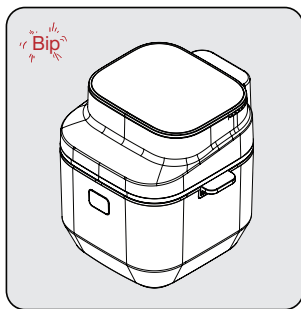
Wenn die Hälfte der Gesamtgarzeit erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint die Meldung "Rühren".


Wenn Sie diese Warnung sehen, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und nehmen Sie den Garraum heraus, indem Sie ihn fest an den Griffen anfassen. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, schütteln Sie den Garraum oder wenden Sie das Gargut. Wenn Sie diese Phase überspringen möchten, können Sie durch Drücken des Start/Pause-Symbols  fortfahren.

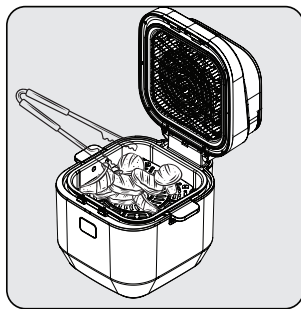


Setzen Sie den Garraum wieder in das Gehäuse ein und schließen Sie den Deckel. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das Start/Pause-Symbol  auf dem digitalen Bedienfeld.

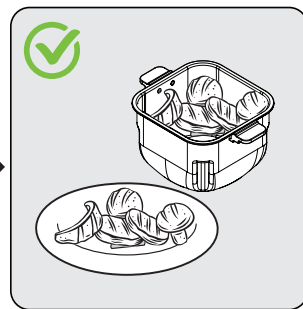
Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.



Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol . Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der



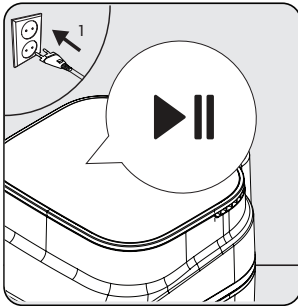
Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.



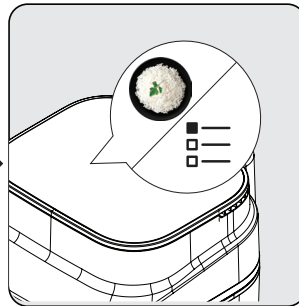
Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.


3 Bedienung

3.6.6 Pilaw-Kochmodus

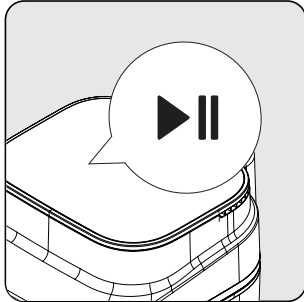


Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||, das Gerät verlässt den Standby-Modus.



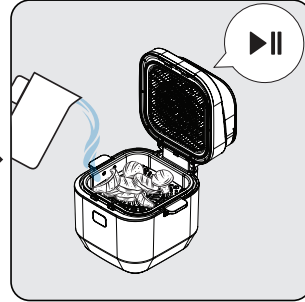
Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste , um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.

Um in das Menü für die Pilaw-Optionen zu gelangen, drücken Sie 6 Mal auf die Programmauswahlta-



Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das "Start/Pause-Symbol ▶||", um den Vorgang zu starten.

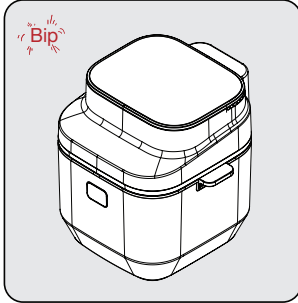
Wenn der Pilaw-Kochmodus gestartet wird, beginnt die Vorheizphase. Durch das Vorheizen wird die Öltemperatur vor dem Sautieren auf den idealen Wert gebracht.



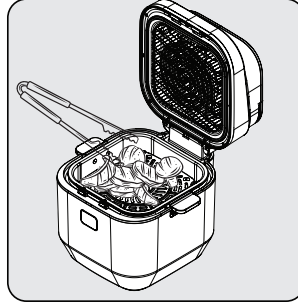
Legen Sie die zu sautierenden Lebensmittel in den Garraum und schließen Sie den Sautiervorgang ab.

Nach dem Anbraten Wasser hinzufügen und den Deckel schließen. Drücken Sie dann auf das Symbol „Start/Pause ▶||“, um den Kochmodus des Geräts zu starten.

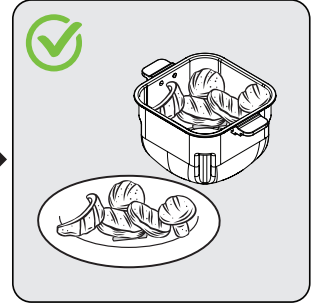
3 Bedienung



Nach Ablauf der gewählten Garzeit ertönt ein Warnton und das Gerät beendet den Garvorgang automatisch. Auf dem Display wird eine zusätzliche Zeit für die Verlängerung der Garzeit angezeigt.



Deckelriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn ein zusätzlicher Garvorgang erforderlich ist, können Sie den Zeitraum verlängern, indem Sie den Wert auf dem Display erhöhen.



Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

3.6.7 Kartoffeln-Kochmodus

3.6.7.1 Kartoffeln - Fettarmes Garen

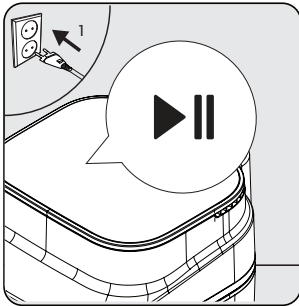
Für den Modus Kartoffeln - fettarmes Garen folgen Sie den Schritten unter **“3.6.1.1. Modus Fettarmes Garen”**.



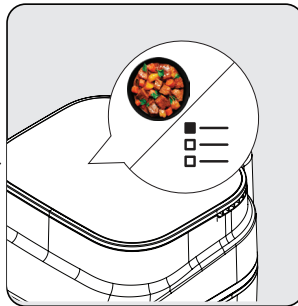
- Durch Vorheizen  wird die Garraumtemperatur auf die eingestellte Temperatur gebracht.
- Sie können diesen Kochmodus für verschiedene Frittieroptionen verwenden.


3 Bedienung


3.6.8 Modus langsames Kochen

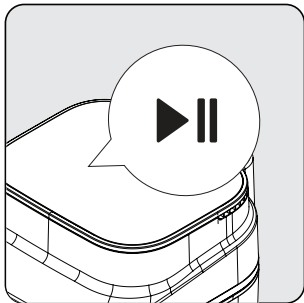




Schließen Sie Ihr Gerät an. Das Start/Pause-Symbol ▶|| beginnt zu blinken. Um das zum Garen zu verwendende Produkt zu bestimmen, drücken Sie das Start-/Pause-Symbol ▶||; das Gerät verlässt den Standby-Modus.




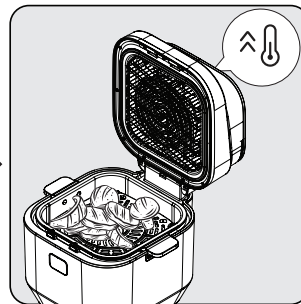
Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste , um das gewünschte Gericht aus dem Menü auszuwählen oder es aus dem Bereitschaftsmenü auszuwählen.


Um in das für die Option langsames Kochen festgelegte Menü zu gelangen, drücken Sie die Programmwahltaste  8 Mal



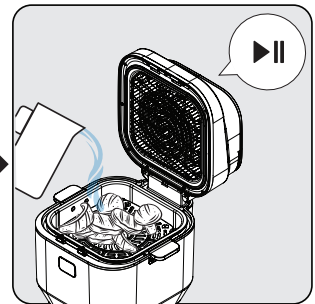
Wenn Sie den Modus Langsames Garen wählen, können Sie die ideale Temperatur und Zeit mit den Symbolen zum Erhöhen  / Verringern  einstellen.

Drücken Sie das Symbol , um die Temperatur oder die Zeit einzustellen. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie das Start/Pause-Symbol ▶||, um den Vorgang zu starten.



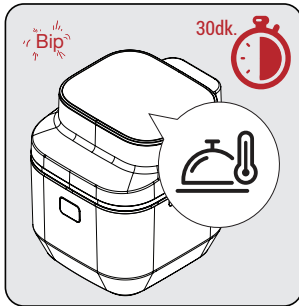
Wenn das Modus langsames Kochen gestartet wird, beginnt die Vorheizphase. Durch das Vorheizen  wird die Öltemperatur vor dem Sautieren auf den idealen Wert gebracht.


Legen Sie die zu sautierenden Lebensmittel in den Garraum und schließen Sie den Sautiervorgang ab.

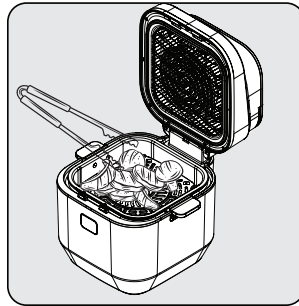


Nach dem Anbraten Wasser hinzufügen und den Deckel schließen. Drücken Sie dann auf das Symbol Start/Pause ▶||, um den Kochmodus des Geräts zu starten.

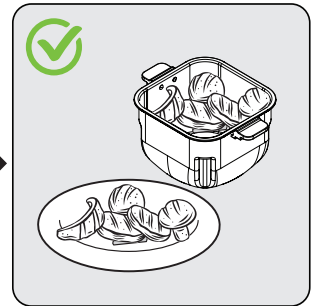
3 Bedienung



Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol  für die Warmhaltefunktion leuchtet auf dem Display auf. Dieses Symbol steht für die 30-minütige Warmhaltezeit. Während der Warmhaltezeit können Sie Ihre Speisen jederzeit herausnehmen.



Wenn die gewählte Garzeit und die Warmhaltezeit abgelaufen sind, ertönt ein Warnton und das Gerät beendet automatisch den Garvorgang. Auf dem Display erscheint das Symbol '-:-:-'. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Deckelentriegelungstaste und prüfen Sie die Lebensmittel (ob sie gebraten/aufgetaut/gegart sind). Wenn es eine zusätzliche Garzeit benötigt, können Sie die Garzeit etwas verlängern.



Nach Beendigung des Vorgangs können Sie den Gareinsatz an den Griffen aus dem Gerät nehmen und das Gargut in eine Schüssel oder einen Teller geben.

3.7 Kochgestell-Zubehör

Die beste Bräunung und das beste Garen wird in der Regel auf dem Rost erreicht. Der Grillrost ist ein vielseitiges Zubehör, das sowohl für den allgemeinen Koch- als auch für den Grillmodus verwendet werden kann. Die Drahtbeine an den vier Ecken des Grillrosts können für diese Zwecke verstellt werden.

4 Kochzeit

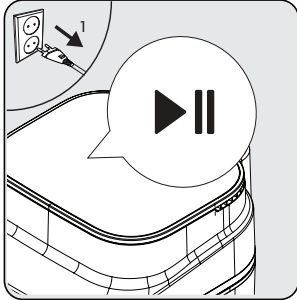
Die Standard-Temperatur- und Zeiteinstellungen der Programme des Geräts werden automatisch eingestellt. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Garzeiten für verschiedene Lebensmittel. Die Garzeiten hängen von der Dicke, der Marke und der Konsistenz der Lebensmittel ab. Die empfohlenen Zeiten und Mengen sind als Richtwerte zu betrachten.

Programm	Lebensmittel	Menge	Fettarmes Garen Grillmodus Dampfgaren		Rühren/ Schütteln
			Grad (C°)	Zeit (min)	
Fleisch	Rippensteak	700 g.	200 °C	13 Minuten	1
	Rinderfilet	700 g.	200 °C	13 Minuten	1
	Türkische Frikadelle	500 g.	200 °C	12 Minuten	2
	Kotelett	700 g.	200 °C	12 Minuten	1
Hähnchen	Unterschenkel	450	200 °C	30 Minuten	2
	Hähnchenbrust	500	180 °C	35 Minuten	1
	Hähnchenflügel	500	190 °C	35 Minuten	2
Fisch	Lachs	500 g.	180 °C	16 Minuten	1
	Jumbo-Garnele	300	180 °C	12 Minuten	2
	Seebarsch	500 g.	180 °C	16 Minuten	1
Gemüse	Kartoffel-Karottenwürfel als Beilage	250	180 °C	14 Minuten	2
	Zwiebelring	200	190 °C	10 Minuten	2
	Zucchini und Aubergine (in Ringe geschnitten Stück)	200	180 °C	14 Minuten	2
Pilaw	Reis und Crackweizen	2 Tassen (400 g)	****	20-30 Minuten	0
Französisch Pommes frites	Frische Kartoffeln	250	190 °C	18 Minuten	4
	Frische Kartoffeln	500	190 °C	26 Minuten	4
	Tiefgekühlte Kartoffel	250	190 °C	16 Minuten	4
	Tiefgekühlte Kartoffel	500	190 °C	22 Minuten	4
Gebäck	Muffin	6 Stück mini Muffinförmchen	160 °C	20 Minuten	0
Langsames Kochen	Hähnchenflügel mit Teriyaki-Soße	400 g.	90 °C	130 Minuten	0

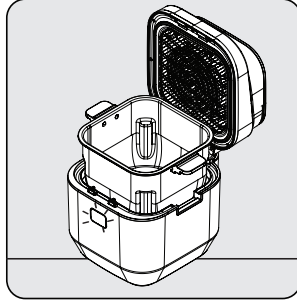
5 Reinigung und Pflege

5.1 Reinigung

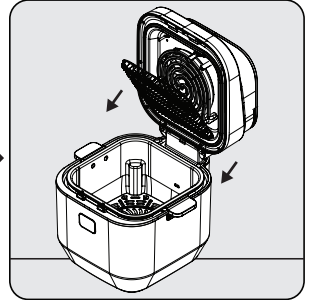
i Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, Scheuermittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.



Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

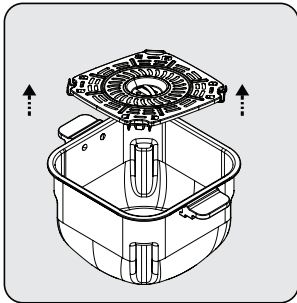


Nehmen Sie den abnehmbaren Garraum (6) an den Griffen (3) aus dem Gehäuse (7).

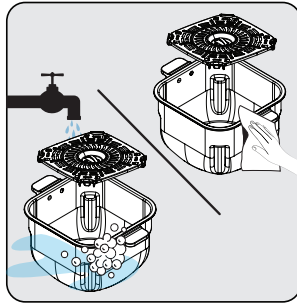


Ziehen Sie den abnehmbaren Draht (9) vor dem Heizelement leicht aus seiner Verbindung, indem Sie ihn dehnen.

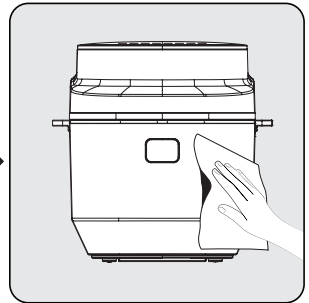
i Öffnen Sie den Deckel (8), damit das Gerät schneller abkühlen kann.



Nehmen Sie den Garrost (10) im Garraum (6) heraus.



Sie können den Garraum (6), den Rost (10) und den abnehmbaren Draht (9) in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen.



Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Außenseite des Geräts vollständig ab.

i Halten Sie den Boden des raums sauber, um die Ansammlung von Fremdkörpern zu vermeiden.

5.2 Lagerung

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen, bewahren Sie es sorgfältig auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

5.3 Transport und Handhabung

- Transportieren Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in seiner Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor physischen Schäden.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Wenn das Gerät fallen gelassen wird, kann es aufhören zu funktionieren, oder es können dauerhafte Schäden entstehen.

	Das Problem	Ursache	Lösung
1	Das Produkt funktioniert nicht	Stromausfälle	Prüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.
		Kein Strom oder schlechter Kontakt an der Steckdose	
		Die Stromversorgungsspannung des Produkts	Drehen Sie den Timer-Einstellknopf auf Position, schalten Sie das Gerät für die gewünschte Zubereitungszeit ein.
		Timer nicht eingestellt	
	Der Garraum ist nicht richtig in den Korpus eingesetzt	Setzen Sie den Garraum richtig ein	
2	Die Speisen sind unzureichend gegart/gebrannt	Die Garzeit ist nicht korrekt	Kombinieren Sie Rezepte und Ihre persönliche Erfahrung, um das Kochen anzupassen
		Die Gartemperatur ist nicht korrekt	Kombinieren Sie die Rezepte und Ihre persönliche Erfahrung, um die Temperatur einzustellen.
		Zu viel Gargut im Garraum	Legen Sie nicht zu viel Gargut in den Garraum
		Bestimmte Lebensmittel sollten in bestimmten Zeitabständen umgerührt werden, damit sie gleichmäßig garen.	Vor allem überlappende Lebensmittel, wie Kartoffeln, sollten umgerührt werden.
3	Rauch beim ersten Gebrauch	Rostschutzöle auf der Heizung des Geräts	Bei der ersten Verwendung die Temperatur auf Maximum stellen und 10-15 Minuten vorheizen, um das Rostschutzöl auf dem Heizelement des Produkts zu entfernen.
4	Seltsamer Geruch	Fremdkörper auf dem Garraum, im Gehäuse, auf der Heizung	Entfernen Sie den Fremdkörper
5	Das Display zeigt E1 an und das Produkt funktioniert nicht mehr	NTC funktioniert nicht / PCB defekt	Service für Reparatur aufsuchen.
6	Auf dem Display erscheint E2 und das Produkt funktioniert nicht mehr	NTC funktioniert nicht / Leiterplatte defekt / Garraum nicht an ihrem Platz.	Prüfen Sie die Kammer. Wenn der Fehler weiterhin besteht, Service zur Reparatur aufsuchen.
7	Auf dem Display erscheint E3 und das Gerät funktioniert nicht mehr	NTC funktioniert nicht / PCB defekt	Service für Reparatur aufsuchen
8	Das Display zeigt E4 an und das Produkt hat aufgehört zu funktionieren	NTC funktioniert nicht / PCB defekt	
9	Das Display zeigt 'Offen' an und das Produkt funktioniert nicht mehr	Deckel offen	Schließen des Deckels
10	Das Display zeigt 'Stir' an und das Produkt funktioniert nicht mehr	Die Hälfte der Garzeit ist erreicht, aber das Gargut im Gerät wird nicht gewendet, um es besser zu garen	Öffnen Sie den Deckel und wenden Sie das Gargut./ Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.
11	Auf dem Display erscheint "Heat".	Der Vorheizvorgang wird für ein besseres Garen vor dem Garvorgang eingeleitet.	Warten Sie, bis der Vorgang beendet ist, oder drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

Service und Ersatzteile

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft. Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem Fachhändler bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte an das Beko Germany Service-Center unter folgenden Kontaktdaten:

Telefon: 0911 / 590 597 29
(Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)
E-Mail: service.de@beko.com
Homepage: www.grundig.com/de-de/support
(Elektrokleingeräte)

Unter den obengenannten Kontaktdaten erhalten Sie ebenfalls Auskunft über den Bezug möglicher Ersatz- und Zubehörteile.

BEKO GERMANY Kundenberatungszentrum

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Deutschland : 0911 / 590 597 30
Österreich : 0820 / 220 33 22 *
* gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?

Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 8.00 – 18.00 Uhr zur Verfügung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltskleingerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt - nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten:

Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. den Verkäufer. Dieser wird vor Ort das Gerät prüfen und den Kundenservice durchführen. Auch soweit Ansprüche aus der Herstellergarantie bestehen, werden diese nur durch den Verkäufer abgewickelt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen, fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Eine gewerbliche oder gleichzustellende Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Arztpraxen oder Gemeinschaftsanlagen, gilt als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, die die Garantie ausschließt.
9. Die Mängelbeseitigung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
10. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
11. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
12. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
13. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Beko – Version März 2024

Veillez d'abord lire ce manuel !

Cher/Chère client(e),

Merci d'avoir choisi un produit Beko. Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de ce produit de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Veillez à lire et à comprendre entièrement ce guide et la documentation supplémentaire avant de les utiliser et conservez-les comme référence. Joignez ce guide au produit si vous le remettez à quelqu'un d'autre. Respectez tous les avertissements et informations contenues dans le présent document et suivez les instructions.

Veillez noter que ce manuel d'utilisation peut se rapporter à plusieurs modèles de cet appareil. Le manuel indique clairement toutes les différences entre les modèles.

Symboles et leurs significations

Les symboles suivants ont été utilisés dans ce guide :



Informations et recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Avertissements sur les dommages corporels ou matériels.



Convient pour le contact avec les aliments.



Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



AVERTISSEMENT : Avertissement relatif aux surfaces chaudes.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
PAPIER



PAPIER
RECYCLÉ ET
RECYCLABLE

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Cette section contient des instructions de sécurité visant à prévenir les dangers qui peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

1.1 Sécurité générale

- Cet appareil est conforme aux normes internationales de sécurité.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et lieux suivants;
 - Dans les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - dans les maisons de campagne,
 - par les clients dans les hôtels, les motels ou d'autres installations d'hébergement ,
 - dans des chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. L'appareil ne peut être utilisé que par des enfants âgés de 8 ans et plus, sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, auditives ou mentales sont limitées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une supervision ou d'informations sur l'utilisation en toute sécurité et les dangers rencontrés.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Même s'ils sont sous surveillance, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Positionnez les poignées des appareils de cuisson (s'il y en a) de manière à ce que l'appareil ne risque pas d'être renversé.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil est la même que celle du réseau électrique de votre domicile.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant mise

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

à la terre.

- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne placez pas votre appareil sur ou près de sources de chaleur telles que les fours et les cuisinières.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, évitez qu'il soit pincé, serti ou frotté contre des arêtes vives.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'immergez pas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne démontez pas l'appareil.
- Utilisez uniquement les pièces d'origine ou celles recommandées par le fabricant.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et séchez complètement toutes les pièces après le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et entretien.
- Ne mettez pas de gros morceaux d'aliments dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil lorsque vos mains sont humides ou mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et que l'huile à l'intérieur est chaude.
- N'utilisez pas l'appareil dans ou à proximité d'environnements et de substances explosives ou inflammables.
- Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Ne bloquez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation de l'appareil. De l'air chaud s'élève de l'appareil pen-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

dant son utilisation !

- L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée pendant l'utilisation.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil.
- Ne versez pas d'eau sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un risque de choc électrique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en métal avec des poignées isolées avec l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou chaud.
- La surface de l'élément chauffant est exposée à une chaleur résiduelle après utilisation.
- Pour déconnecter, tournez les cadrans de la minuterie et de la température en position d'arrêt. Ensuite, débranchez l'appareil.

- Si vous conservez les matériaux d'emballage, gardez-les hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter les risques potentiels.

1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

1.3 Informations sur l'emballage

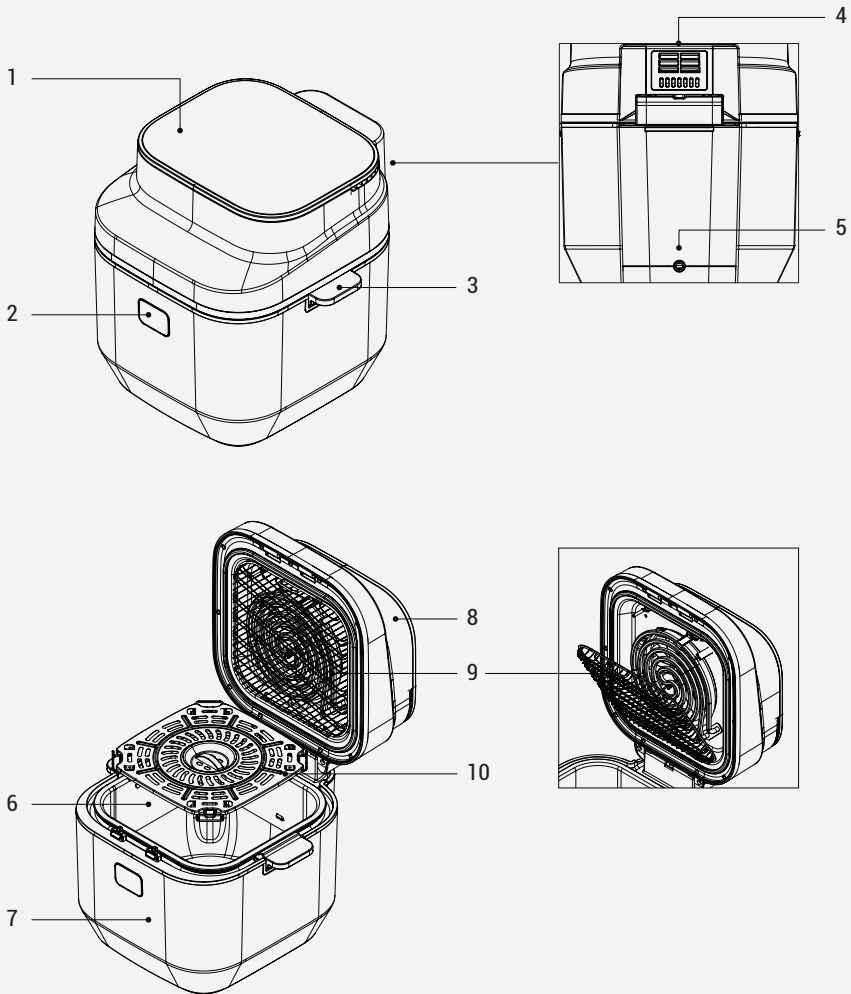


L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables conformément à la législation nationale. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou d'autres déchets, les déposer dans les zones de collecte des emballages spécifiées par les autorités locales.

1.4 Points importants pour économiser l'énergie

Respectez les temps recommandés par le manuel lors de l'utilisation de l'appareil. Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

2 Votre cuisinière à faible consommation d'huile



Les signes sur l'appareil et les valeurs spécifiées par les documents fournis avec l'appareil ont été obtenus dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes correspondantes. Les valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance ont été testées sous une tension de 230 V.

1. Panneau de commande numérique
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Poignée
4. Bouche de sortie d'air
5. Câble d'alimentation
6. Cuve de cuisson
7. Corps
8. Couvercle
9. Grille de protection amovible
10. Grille de cuisson

Données techniques

Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie	2400-2850 W
Capacité de la chambre	7,0 L

3 Fonctionnement

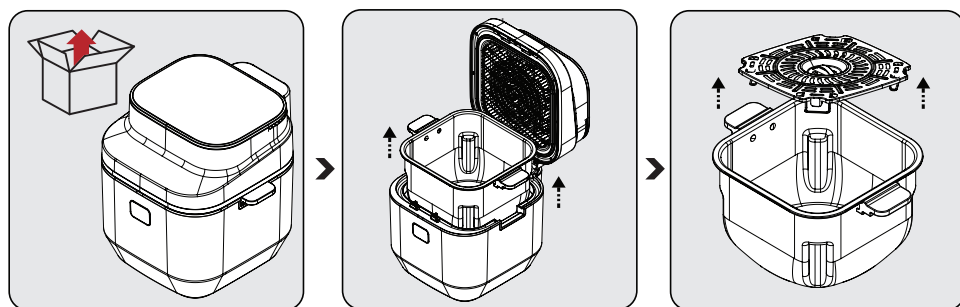
3.1 Utilisation prévue

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, et il n'est pas adapté à un usage professionnel.

i Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée. C'est normal.

3.2 Préparation de l'appareil pour son utilisation

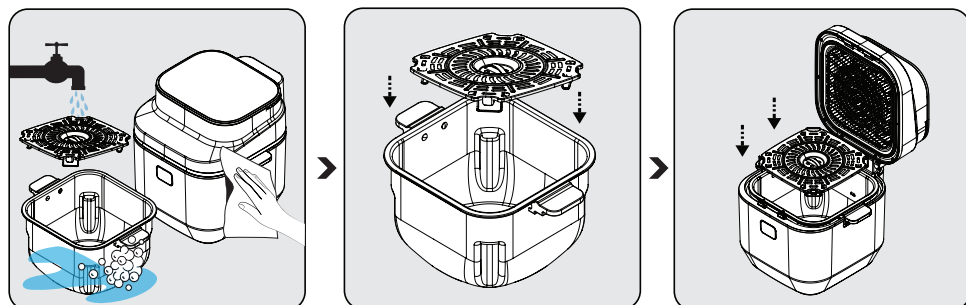
- Utilisez l'appareil en position verticale (sur une surface stable, propre et non inclinée).



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface de travail plane et propre.

Saisissez fermement la cuve de cuisson amovible (6) par ses poignées (3), puis retirez la chambre (6) du corps (7).

Retirez la grille de cuisson (10) de la cuve de cuisson (6).



Nettoyez la cuve de cuisson amovible (6) et la grille de cuisson (10) avec de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, séchez complètement l'extérieur de l'appareil et les parties que vous avez lavées.

Placez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6).

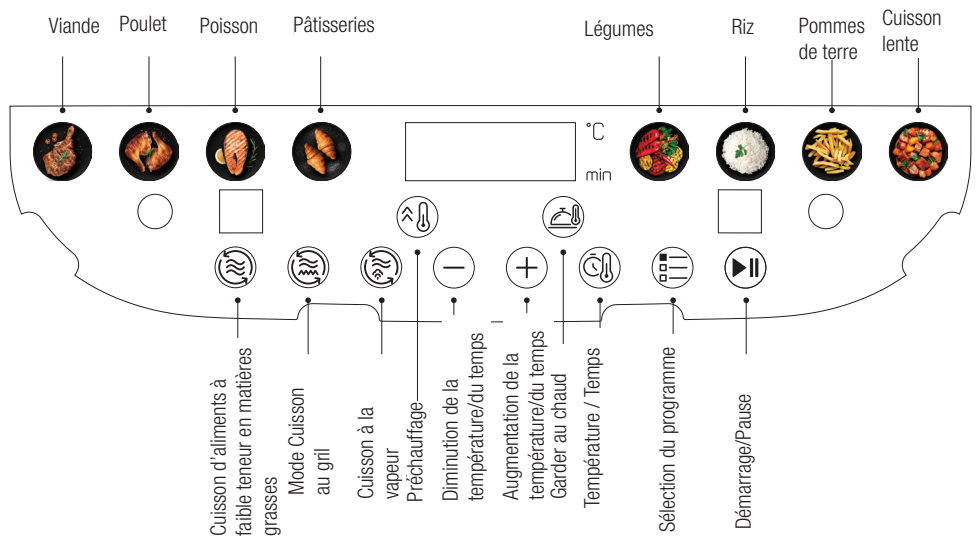
Après le nettoyage, insérez la cuve de cuisson (6) et la grille de cuisson (10) dans le corps (7). L'appareil est prêt à être utilisé.

i Lors de la première utilisation, réglez l'appareil sur n'importe quel mode de cuisson, réglez-le à la température la plus élevée et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'ingrédients.

3 Fonctionnement

3.3 Panneau de commande numérique et écran LED

Cuisson Mode	Cuisson à la vapeur	Mode Cuisson au grill	Description
Viande	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme est spécialement conçu pour les amateurs de viande rouge.
Poulet	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme est spécialement conçu pour les volailles.
Poisson	Inutilisé	Inutilisé	Ce programme permet de cuisiner des fruits de mer.
Pâtisseries	Inutilisé	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les produits de boulangerie tels que les gâteaux et le pain.
Légumes	Inutilisé	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les légumes.
Riz	Non disponible	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour la préparation du riz.
Pommes de terre	Non disponible	Non disponible	Ce programme est conçu pour les pommes de terre et les frites.
Cuisson lente	Non disponible	Non disponible	Ce programme est spécialement conçu pour les plats qui ont besoin mijoter.



3.4 Avertissements avant la première utilisation



- Si le couvercle (8) est ouvert pendant que l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude s'échappe de la bouche de sortie d'air (4) et de la partie supérieure de la chambre de cuisson (6). Veuillez donc à ne pas vous brûler à cause de la vapeur à haute température.
- Lors de l'utilisation de l'appareil à haute température, veillez à ne pas entrer en contact direct avec les parties de la chambre de cuisson (6) autres que les poignées (3).



La meilleure dorure et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson (10). Il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson (10) pour toutes les recettes et les aliments à rôtir.

3,5 Fonctionnement



- La quantité de nourriture qu'il est possible de mettre dans la cuve est réduite si vous relevez les pieds de la grille de cuisson.
- Lorsque la distance entre l'aliment à cuire et le dispositif de chauffage diminue, les valeurs de temps et de température de cuisson de l'aliment peuvent varier par rapport aux valeurs définies.

3.5.1 Sélection et démarrage d'un programme

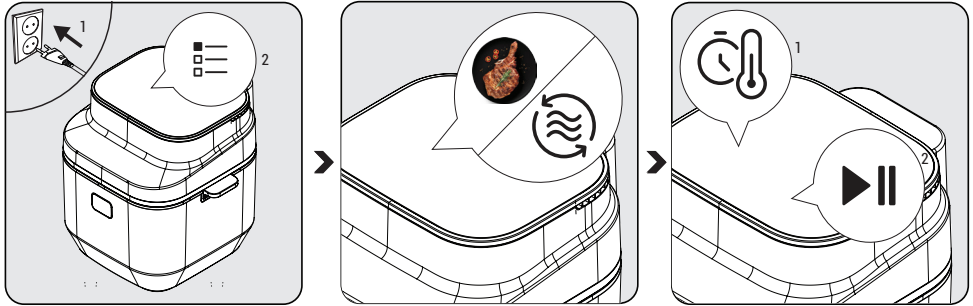


Si vous souhaitez passer à un autre programme après avoir démarré l'appareil, appuyez sur la touche « démarrer/pause » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.



- L'écran affiche les températures et les temps réglés automatiquement en fonction des fonctions de cuisson sélectionnées. Vous pouvez modifier ces températures et ces durées à votre guise.
- Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche « démarrer/pause » et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le programme de cuisson que vous avez sélectionné est annulé.
- Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil passe automatiquement en mode Économie d'énergie après 120 secondes, et seul le bouton « démarrer/pause » clignote. En appuyant à nouveau sur cette touche, vous pouvez voir les programmes de cuisson sur le panneau de commande numérique (1).

3 Fonctionnement



Branchez le produit, puis appuyez plusieurs fois sur l'icône « Sélection de programme » qui clignote dans le menu pour accéder au programme souhaité. Selon vos préférences, si le programme sélectionné convient à la cuisson à la vapeur ou au gril, appuyez sur la touche du mode de cuisson avant la cuisson.

Une fois le programme et le mode de programmation sélectionnés, l'icône « Démarrer/Pause » clignote. Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez sélectionner un autre programme en appuyant à nouveau sur l'icône de sélection de programme.

Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson en appuyant sur l'icône « Température/Temps ». Vous pouvez démarrer le processus de cuisson en appuyant sur l'icône clignotante « Démarrer/Pause ».

3.5.2 Réglage de la température et de l'heure

Appuyez sur l'icône « Température/Temps » pour régler la température ou le temps de cuisson. Les valeurs de température et de durée sélectionnées

s'affichent respectivement. Vous pouvez régler la température et la durée souhaitées en appuyant sur les touches « - » ou « + ».



- La silicone de la grille de cuisson (10) est faite d'un matériau alimentaire résistant aux températures élevées. Il évite de rayer le revêtement de la cuve. Veillez donc à ce qu'il ne se détache pas pendant la cuisson.
- Lorsque vous retirez la cuve de cuisson (6), faites attention à la vapeur chaude à l'intérieur et ne touchez pas les parties autres que les poignées avec vos mains car elles sont extrêmement chaudes.
- Pour retirer les aliments cuits, utilisez un outil (pincettes, etc.) qui n'endommagera pas la surface intérieure de l'appareil.

3.6 Cuisson

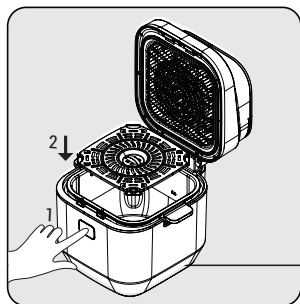


Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous mélangez les aliments avec une petite quantité d'huile ou si vous badigeonnez les aliments d'huile avant de les placer dans la chambre de cuisson.

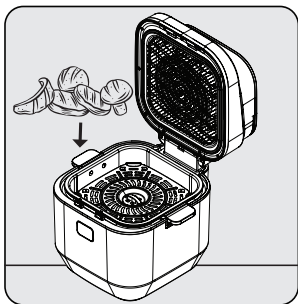


Ne tenez aucune partie de la cuve de cuisson amovible (6) autre que les poignées (3) lorsque la chambre est chaude.

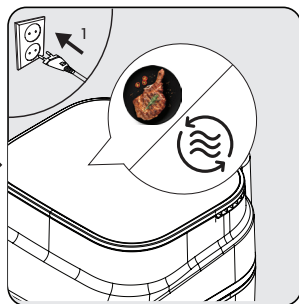
3 Fonctionnement



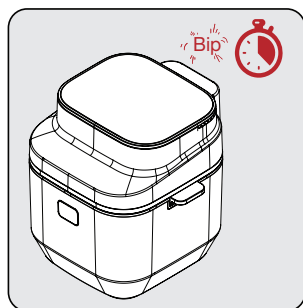
Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (6) dans la cuve de cuisson (10).



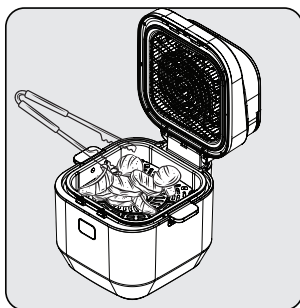
Placez les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8).



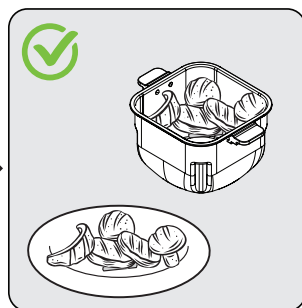
Branchez votre appareil et sélectionnez le programme de cuisson souhaité. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson et démarrez le processus de cuisson.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.



Ouvrez le couvercle (4) et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Une fois le processus terminé, vous pouvez cuve de cuisson (10) de l'appareil en la tenant par les poignées (3) et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.



- Pour garantir une cuisson homogène, lorsque le signal d'avertissement est pré réglé pour la moitié du processus de cuisson, retirez avec précaution la cuve de cuisson (6) du corps (7) et secouez-la, ou utilisez des pinces pour retourner les aliments à cuire afin de ne pas rayer le compartiment de cuisson (6) et la grille de cuisson (10).
- Effectuez cette procédure plus souvent si vous effectuez un cycle de cuisson long ou si vous souhaitez obtenir des résultats plus croustillants.



Évitez tout contact de la cuve de cuisson (6) et de la grille de cuisson (10) avec la surface extérieure de l'appareil, car la surface de la cuve de cuisson (6) sera chaude pendant et après la cuisson.

3 Fonctionnement



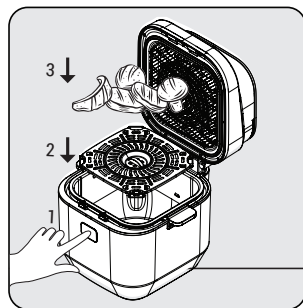
- Laissez les aliments reposer pendant 5 à 10 secondes avant de les sortir de la cuve de cuisson amovible (6).
- Utilisez des pinces pour retirer les aliments en morceaux ou mous de la chambre de cuisson (6) sans endommager la surface intérieure de l'appareil.
- Lorsque votre préparation est prête, l'appareil est instantanément prêt pour une nouvelle cuisson.



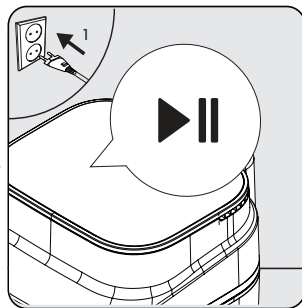
- Notez que l'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson.
- Ne posez pas le produit sur votre plan de travail de manière à bloquer les canaux de sortie d'air (4).
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

3.6.1 Viande

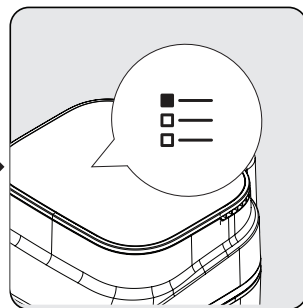
3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses



Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans l'espace de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.

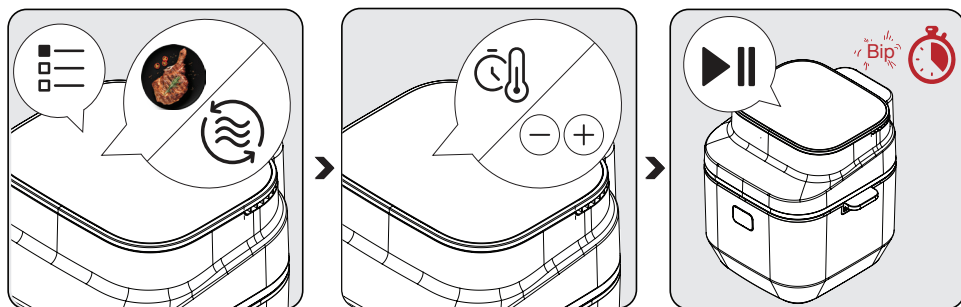




Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶|| ; l'appareil quitte le mode Veille.








Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

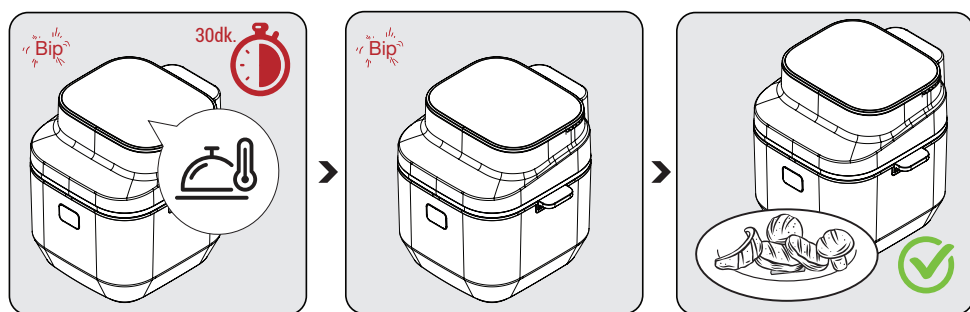
3 Fonctionnement





Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme . Pour cuire les aliments en mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône de cuisson à faible teneur en matières grasses .

Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution /d'augmentation . Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.

Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran. Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson (6) ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause .



Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  du panneau de commande numérique.

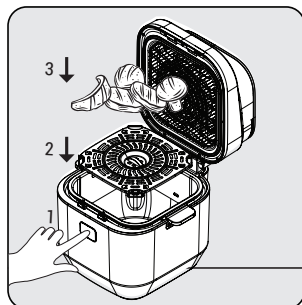
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et l'icône de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

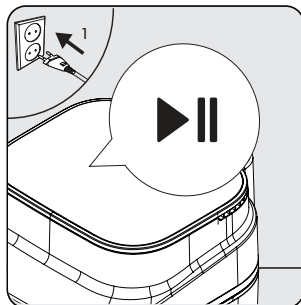
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson. Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3 Fonctionnement

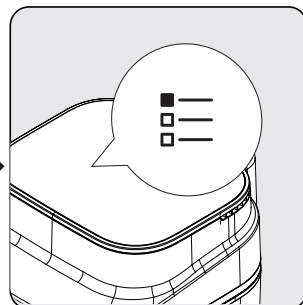
3.6.1.2. Faible teneur en matières grasses + mode Cuisson au grill



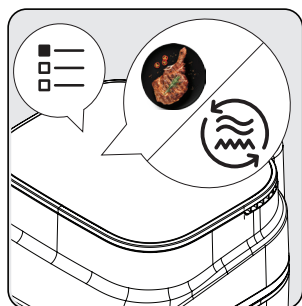
Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans l'espace de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.



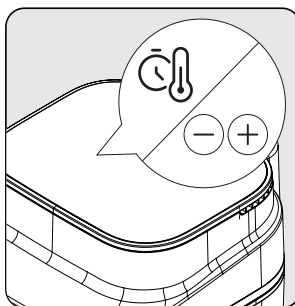
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►||; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

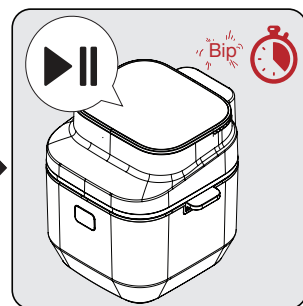


Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme ≡. Pour cuire les aliments en mode Faible teneur en matières grasses + grill, appuyez sur l'icône de cuisson du mode Grill (🔥).



Lorsque vous sélectionnez le mode Grill, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +. Appuyez sur l'icône ⌚ pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ►|| pour lancer le processus.

La période de préchauffage ⌚ commence. Placez les aliments dans la chambre de cuisson (6). Fermez ensuite le couvercle (8) et démarrez le mode Cuisson du produit en appuyant sur l'icône démarrer/Pause ►||.



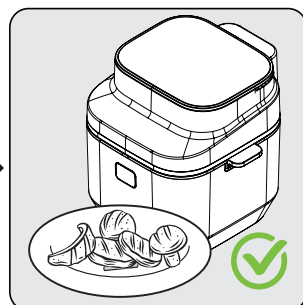
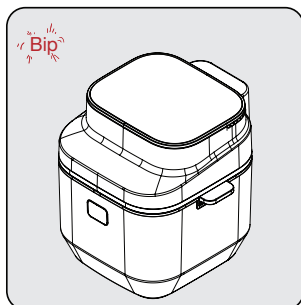
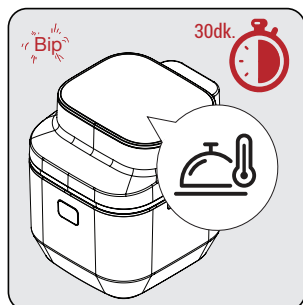
Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause ►||.




La période de préchauffage ⌚ permet de saisir la viande et de préserver son eau.

3 Fonctionnement



Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ►|| du panneau de commande numérique.

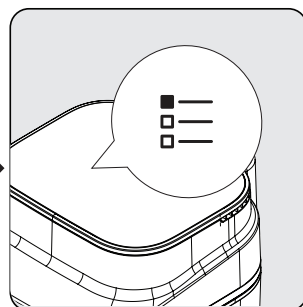
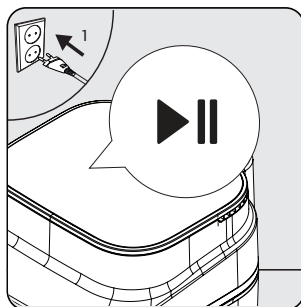
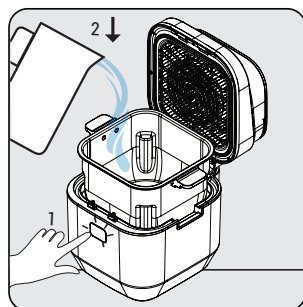
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et l'icône de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.



3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses



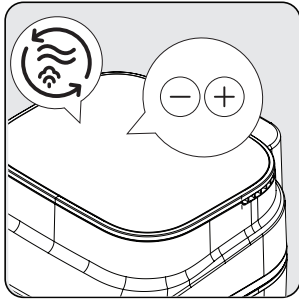
Accédez à la cuve de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ».

Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.

Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►|| ; l'appareil quitte le mode Veille.

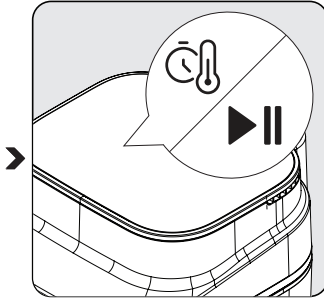
Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme  pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de viande, appuyez une fois sur l'icône de sélection de programme .

3 Fonctionnement

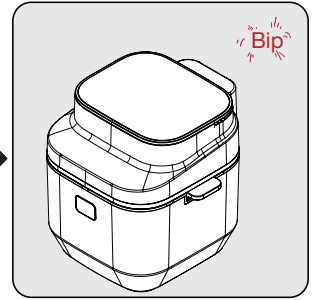


Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +.



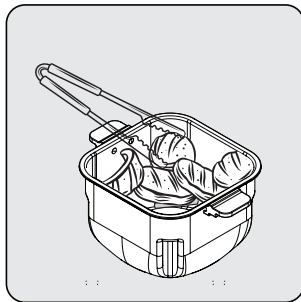
Appuyez sur l'icône pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause pour lancer le processus. Lorsque le processus de cuisson à la vapeur est lancé, une période de préchauffage commence pour augmenter la température de l'eau jusqu'à la température d'évaporation de l'eau.



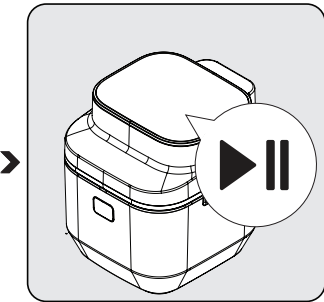
Lorsque la période de préchauffage est terminée, placez vos aliments sur le gril de cuisson de l'appareil. Fermez ensuite le couvercle et démarrez le mode Cuisson en appuyant sur l'icône.

Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

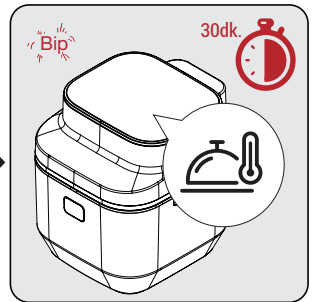
i La période de préchauffage permet d'augmenter la température de l'eau jusqu'à la température d'évaporation.



Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la cuve de cuisson (6) en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la cuve de cuisson (6) ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause.

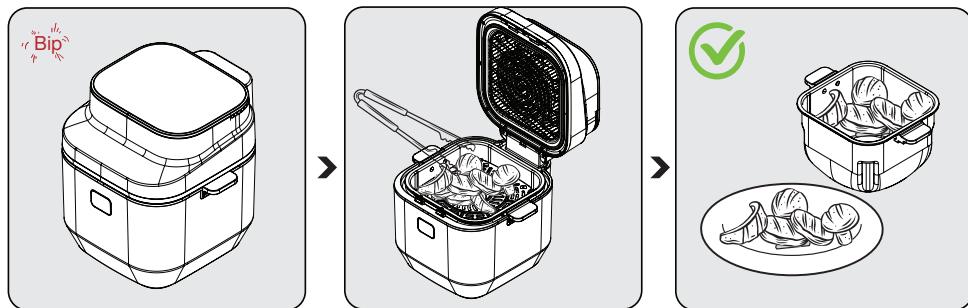


Remplacez la cuve de cuisson (6) dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause du panneau de commande numérique.



Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-> » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.2 Poulet

3.6.2.1 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3.6.2.2 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.2. Mode Cuisson à faible teneur en matières grasses + gril ».

3.6.2.3 Poulet - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

Pour le poulet - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses ».

3.6.3 Poisson

3.6.3.1 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3.6.3.2 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + gril, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.2. Mode Cuisson à faible teneur en matières grasses + gril ».

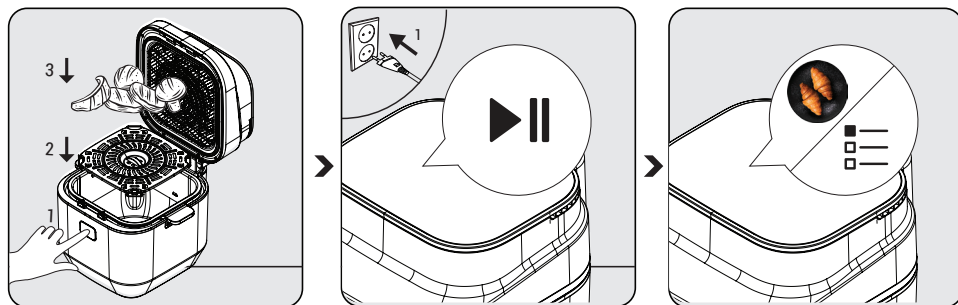
3 Fonctionnement

3.6.3.3 Poisson - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

Pour le poisson - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.3. Mode Cuisson à la vapeur et à faible teneur en matières grasses ».

3.6.4 Pâtisseries

3.6.4.1 Pâtisseries - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

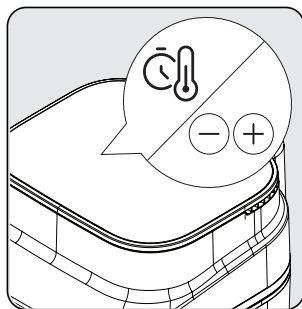




Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil

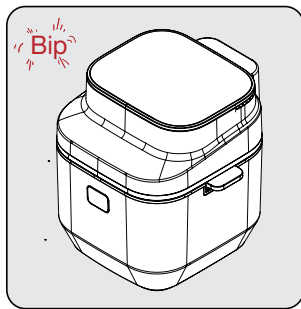
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶ || commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶ || ; l'appareil quitte le mode Veille.

Appuyez plusieurs fois sur l'icône de sélection de programme ☰ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 4 fois sur l'icône de sélection de programme ☰.

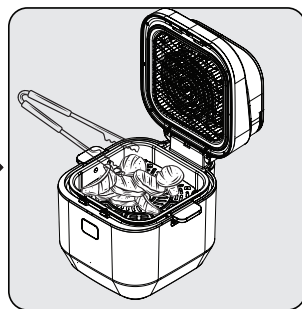
3 Fonctionnement



Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution —/ d'augmentation +. Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.



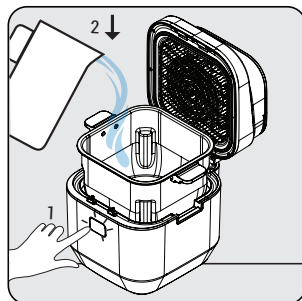
Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- : -- » s'affiche à l'écran. »



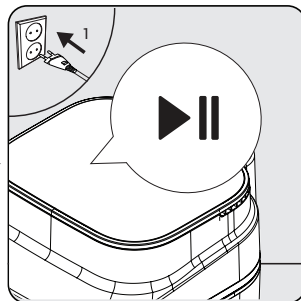
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

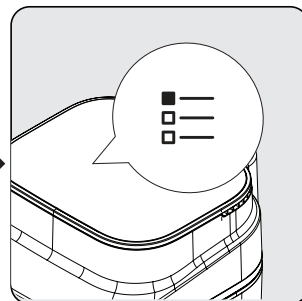
3.6.4.2 Pâtisseries - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur





Accédez à la chambre de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ». Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.



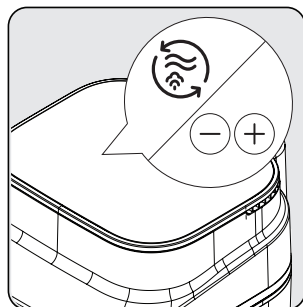
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause  commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme  pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.



Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 4 fois sur l'icône de sélection de programme .

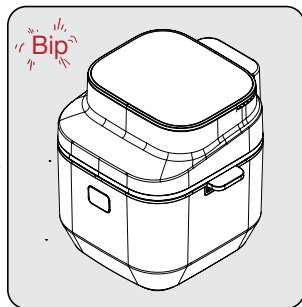
3 Fonctionnement



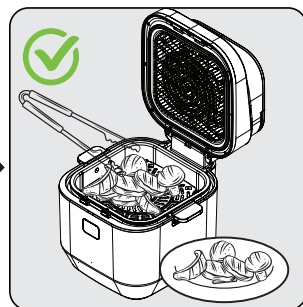
Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +.

Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- : -- » s'affiche à l'écran. »



Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.

Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

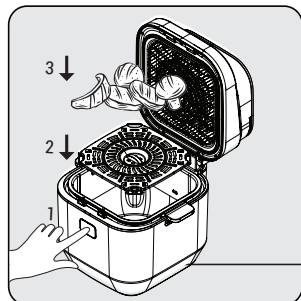


Lors de la cuisson de pâtisseries très consistantes telles que les galettes et les pains, vous pouvez atteindre un niveau de cuisson idéal en rapprochant la pâte de la surface intérieure de la chambre de cuisson.

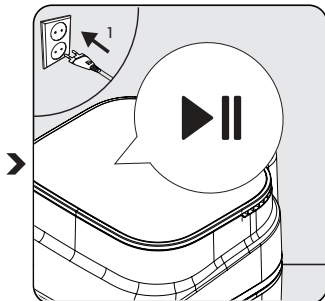
3 Fonctionnement

3.6.5 Légumes

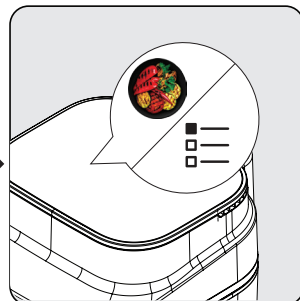
3.6.5.1 Légumes - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses



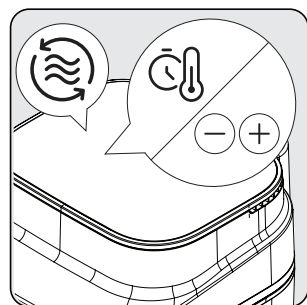
Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle (2) et insérez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6). Placez ensuite les aliments dans la cuve de cuisson (6) et fermez le couvercle (8) de l'appareil.



Branchez votre appareil. L'icône Démarrrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶||; l'appareil quitte le mode Veille.

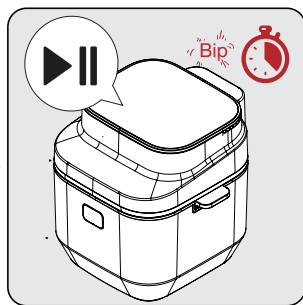


Appuyez plusieurs fois sur l'icône de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi. Pour accéder au menu défini pour les options de pâtisseries, appuyez 5 fois sur l'icône de sélection de programme ≡.



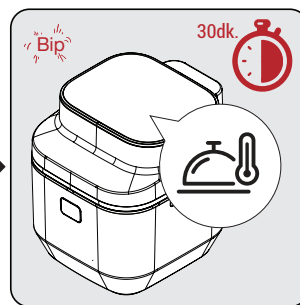
Pour cuire les aliments en mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône de cuisson à faible teneur en matières grasses (🌀).

Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution — / d'augmentation +. Appuyez sur l'icône ⏸ pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause ▶|| pour lancer le processus.



Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

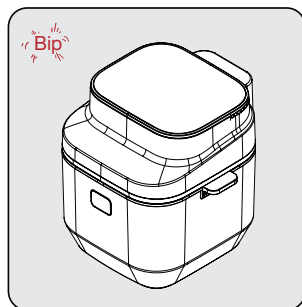
Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la chambre de cuisson en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la chambre de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur le bouton de démarrage/pause.



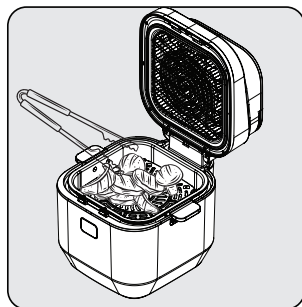
Remplacez la chambre de cuisson dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône ▶|| du panneau de commande numérique.

Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud (🔥) s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.

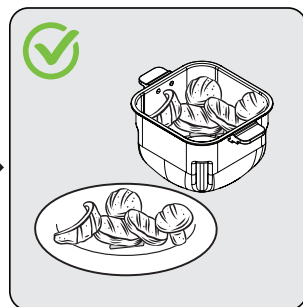
3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-> » s'affiche à l'écran.

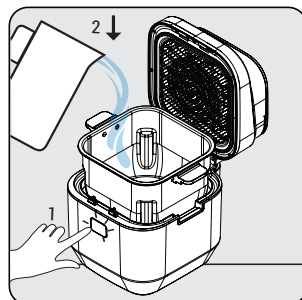


Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



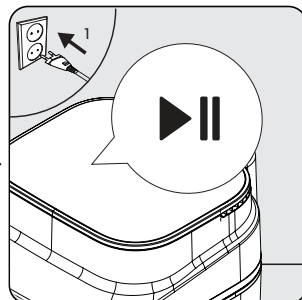
Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.5.2 Légumes - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses + vapeur

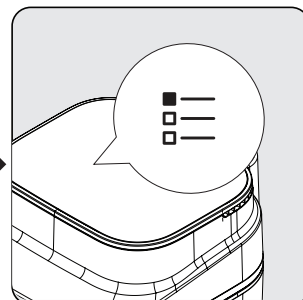


Accédez à la chambre de cuisson en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Remplissez la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au signe du niveau « Max ».

Placez la grille de cuisson et fermez le couvercle de l'appareil.



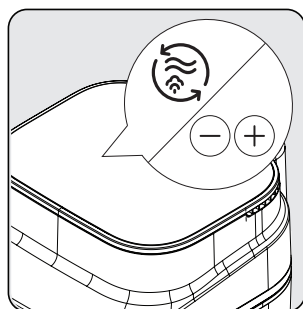
Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ►|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ►|| ; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme ≡ pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.



Pour accéder au menu défini pour les options de légumes, appuyez 5 fois sur l'icône de sélection de programme ≡.

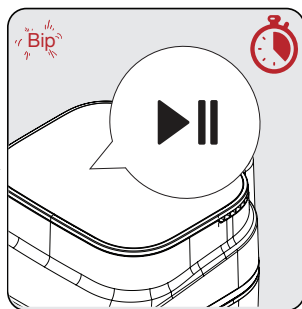
3 Fonctionnement




Pour cuire les aliments en mode Vapeur et à faible teneur en matières grasses, appuyez sur l'icône du mode Cuisson vapeur.

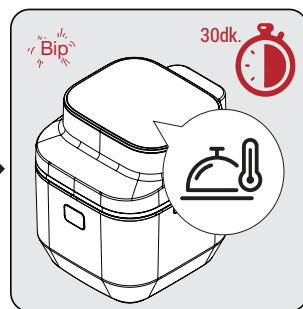
Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson vapeur, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution —/ d'augmentation +.


Appuyez sur l'icône  pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer le processus.




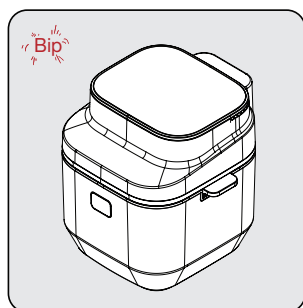
Lorsque la moitié du temps de cuisson total est atteinte, l'appareil émet un « bip » sonore et un avertissement « remuer » s'affiche à l'écran.

Lorsque vous voyez cet avertissement, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et retirez la chambre de cuisson en la saisissant fermement par les poignées. Pour une cuisson homogène, secouez la chambre de cuisson ou retournez les aliments. Si vous souhaitez sauter cette période, vous pouvez continuer en appuyant sur l'icône de démarrage/pause .

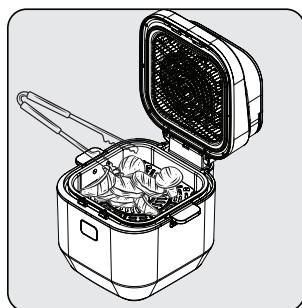


Remplacez la chambre de cuisson dans le corps et refermez le couvercle. Pour poursuivre le processus de cuisson, appuyez sur l'icône de démarrage/pause  du panneau de commande numérique.

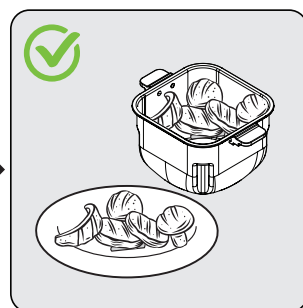
Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.



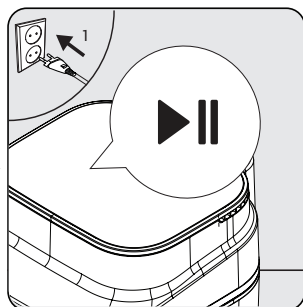
Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



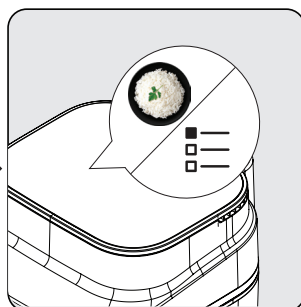
Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.


3 Fonctionnement

3.6.6 Mode de cuisson Riz

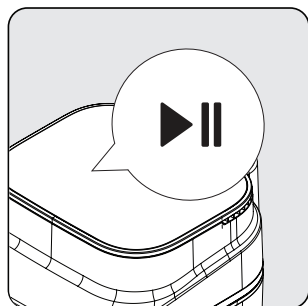


Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause ▶|| commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ▶||; l'appareil quitte le mode Veille.



Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme  pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de riz, appuyez 6 fois sur le bouton de sélection de programme



Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône « Démarrer/Pause ▶|| » pour lancer le processus.

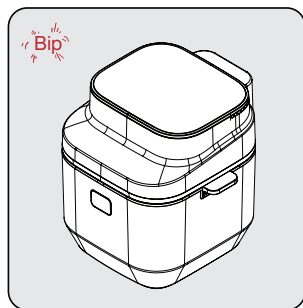
Lorsque le mode de cuisson Riz est lancé, la période de préchauffage commence. La période de préchauffage permet d'amener la température de l'huile au niveau idéal avant de démarrer la cuisson.



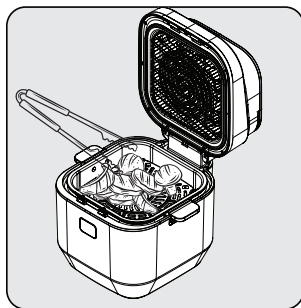
Placez les aliments à cuire dans la cuve de cuisson et terminez le processus de cuisson.

Après la cuisson, ajoutez de l'eau et fermez le couvercle. Appuyez ensuite sur l'icône « Démarrer/Pause ▶|| » pour lancer le mode de cuisson du produit.

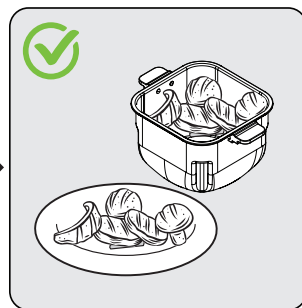
3 Fonctionnement



Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Un temps supplémentaire s'affiche à l'écran pour prolonger le temps de cuisson.



Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger la période en augmentant la valeur affichée.



Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.6.7 Mode Cuisson des pommes de terre

3.6.7.1 Pommes de terre - Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses

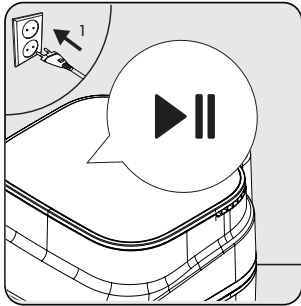
Pour les pommes de terre - mode de cuisson à faible teneur en matières grasses, suivez les étapes indiquées dans la section « 3.6.1.1. Mode de cuisson à faible teneur en matières grasses ».

3 Fonctionnement

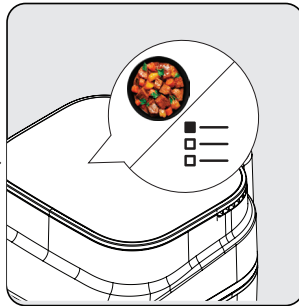


- Le préchauffage permet d'amener la température de la chambre de cuisson à la température réglée.
- Vous pouvez utiliser ce mode de cuisson pour différentes options de friture.

3.6.8 Mode Cuisson lente

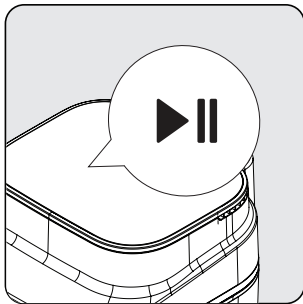


Branchez votre appareil. L'icône Démarrer/Pause commence à clignoter. Afin de déterminer le produit à utiliser pour la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrer/pause ; l'appareil quitte le mode Veille.



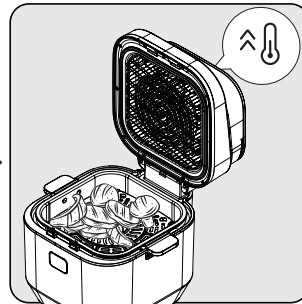
Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme pour spécifier l'aliment souhaité dans le menu ou le sélectionner dans le menu prêt à l'emploi.

Pour accéder au menu défini pour les options de Cuisson lente, appuyez 8 fois sur le bouton de sélection de programme .



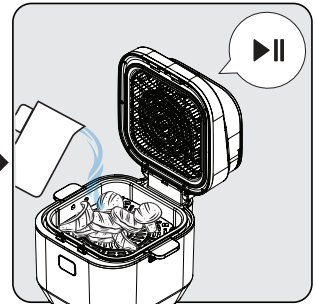
Lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson lente, vous pouvez régler la température et la durée idéales à l'aide des icônes de diminution / d'augmentation .

Appuyez sur l'icône pour régler la température ou la durée. Après avoir effectué les sélections, appuyez sur l'icône de démarrage/pause pour lancer le processus.



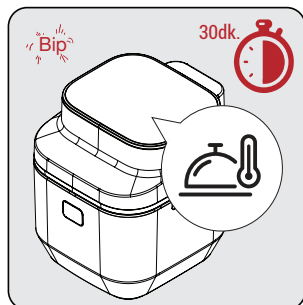
Lorsque le mode Cuisson lente est lancé, la période de préchauffage commence. La période de préchauffage permet d'amener la température de l'huile au niveau idéal avant de la faire sauter.


Placez les aliments cuire dans la chambre de cuisson et terminez le processus de cuisson.

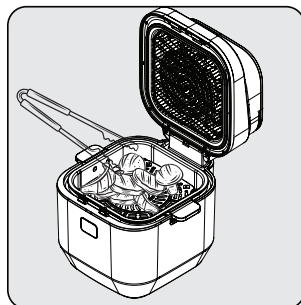


Après la cuisson, ajoutez de l'eau et fermez le couvercle. Appuyez ensuite sur l'icône démarrer/pause pour lancer le mode de cuisson du produit.

3 Fonctionnement

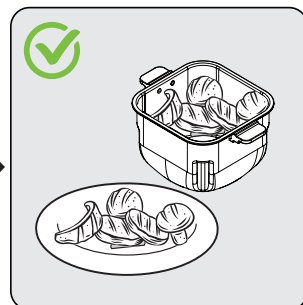


Lorsque le processus de cuisson est terminé, vous recevez un « bip » sonore et le symbole de maintien au chaud  s'allume à l'écran. Ce symbole représente la période de maintien au chaud de 30 minutes. Pendant la période de maintien au chaud, vous pouvez retirer vos aliments à tout moment.



Lorsque le temps de cuisson sélectionné, ainsi que la période de maintien au chaud, sont écoulés, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole « -- :-- » s'affiche à l'écran.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et vérifiez les aliments (s'ils sont rôtis/décongelés/cuits). Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, vous pouvez prolonger un peu plus le temps de cuisson.



Une fois le processus terminé, vous pouvez retirer la grille de cuisson de l'appareil en la tenant par les poignées, et placer les aliments cuits dans un bol ou une assiette.

3.7 Accessoire pour grille de cuisson

La meilleure dorure et la meilleure cuisson sont généralement obtenus sur la grille de cuisson. La grille de cuisson est un accessoire polyvalent qui peut être utilisé à la fois pour la cuisson générale et pour les fonctions du mode Gril. Les pieds situés aux quatre coins de la grille de cokéfaction peuvent être ajustés pour de telles utilisations.

4 Temps de cuisson

La température et l'heure par défaut des programmes de l'appareil sont réglées automatiquement.

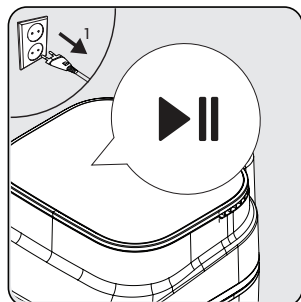
Le tableau suivant donne un aperçu des temps de cuisson de différents aliments. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la marque et de la consistance des aliments. Les durées et les quantités recommandées doivent être considérées comme approximatives.

Programme	Aliment	Quantité	Cuisson d'aliments à faible teneur en matières grasses Mode Gril Cuisson à la vapeur		Agiter/ Remuer
			Degrés (C°)	Temps (min.)	
Viande	Côte de boeuf	700 g.	200° C	13 minutes	1
	Filet	700 g.	200° C	13 minutes	1
	Boulettes de viande turques	500 g.	200° C	12 minutes	2
	Escalopes	700 g.	200° C	12 minutes	1
Poulet	Pilon	450	200° C	30 minutes	2
	Blanc de poulet	500	180° C	35 minutes	1
	Ailes de poulet	500	190° C	35 minutes	2
Poisson	Saumon	500 g.	180° C	16 minutes	1
	Crevette Jumbo	300	180° C	12 minutes	2
	Bar de mer	500 g.	180° C	16 minutes	1
Légumes	Cubes de pommes de terre et de carottes - Garniture	250	180° C	14 minutes	2
	Anneau d'oignon	200	190° C	10 minutes	2
	Courgettes et aubergines (coupées en rondelles)	200	180° C	14 minutes	2
Riz	Riz et blé dur	2 tasses (400 g)	****	20 à 30 minutes	0
Pommes de terres Frites	Pommes de terre fraîches	250	190° C	18 minutes	4
	Pommes de terre fraîches	500	190° C	26 minutes	4
	Pommes de terre congelées	250	190° C	16 minutes	4
	Pommes de terre congelées	500	190° C	22 minutes	4
Pâtisseries	Muffins	6 pièces mini. moules à muffins	160° C	20 minutes	0
Cuisson lente	Ailes de poulet à la sauce Teriyaki	400 g.	90° C	130 minutes	0

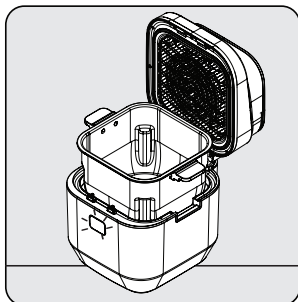
5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage

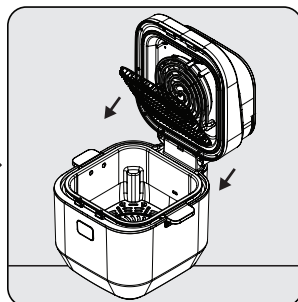
i N'utilisez jamais d'essence, de solvants, de nettoyeurs abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.



Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement.

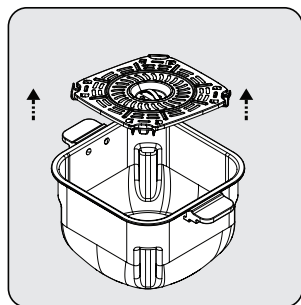


Retirez la cuve de cuisson amovible (6) du corps (7) à l'aide des poignées (3).

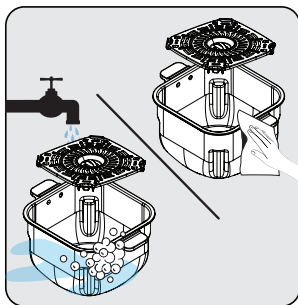


Détachez facilement le fil amovible (9) situé à l'avant de l'appareil de sa connexion en l'étirant.

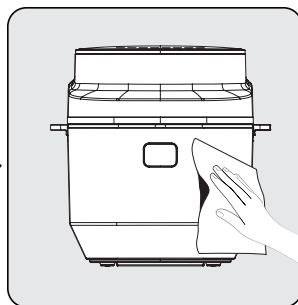
i Ouvrez le couvercle (8) pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.



Retirez la grille de cuisson (10) dans la cuve de cuisson (6).



Vous pouvez laver la chambre de cuisson (6), la grille de cuisson (10) et le fil amovible (9) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Séchez complètement l'extérieur de l'appareil.

i Maintenez toujours le fond de la cuve de cuisson propre pour éviter l'accumulation de corps étrangers.

5.2 Stockage

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une plus longue période, rangez-le soigneusement.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.

5.3 Transport et manipulation

- Transportez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la manutention et le transport. L'emballage le protège des dommages physiques.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou son emballage. L'appareil peut être endommagé.
- Si l'appareil tombe, il peut s'arrêter de fonctionner ou subir des dommages permanents.

	Le problème	Cause	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	Coupures de courant	Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il y a du courant.
		Pas de courant ou mauvais contact sur la prise de courant	
		La tension d'alimentation du produit	
		Minuterie pas réglée	Tournez le cadran de la minuterie en position, allumez l'appareil pour le temps de préparation requis.
		La chambre de cuisson n'est pas correctement placée dans le corps	Placez la chambre de cuisson correctement
2	Les aliments ne sont pas suffisamment cuits/sont brûlés	Le temps de cuisson n'est pas correct	Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la cuisson.
		La température de cuisson n'est pas correcte	Combinez les recettes et votre expérience personnelle pour ajuster la durée.
		Trop d'aliments dans la chambre de cuisson	Ne placez pas trop d'aliments dans la chambre de cuisson
		Certains aliments doivent être remués pendant certaines périodes pour une cuisson homogène.	Les aliments qui se chevauchent, comme les pommes de terre, doivent notamment être remués.
3	Fumée lors de la première utilisation	Huile antirouille restant sur l'élément chauffant de l'appareil	Lors de la première utilisation, réglez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes afin d'éliminer l'huile antirouille sur le radiateur du produit.
4	Odeur étrange	Corps étranger sur la chambre de cuisson, dans le corps, sur l'élément chauffant	Retirez le corps étranger
5	L'écran affiche E1 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	Rendez-vous au service après-vente pour réparation.
6	L'écran affiche E2 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux / Chambre de cuisson non en place.	Vérifiez la chambre. Si l'erreur persiste, rendez-vous au service après-vente pour une réparation.
7	L'écran affiche E3 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	Rendez-vous au service après-vente pour réparation
8	L'écran affiche E4 et le produit ne fonctionne plus.	NTC ne fonctionne pas / PCB défectueux	
9	L'écran affiche « Ouvrir » et le produit ne fonctionne plus.	Couvercle ouvert	Fermez le couvercle
10	L'écran affiche « Remuer » et le produit ne fonctionne plus.	La moitié du temps de cuisson est atteinte, mais les aliments dans l'appareil ne sont pas retournés pour une meilleure cuisson.	Ouvrez le couvercle et tournez les aliments. / Appuyez sur la touche démarrer/pause pour reprendre le processus de cuisson.
11	L'écran affiche « Chauffer »	Le processus de préchauffage est lancé pour une meilleure cuisson avant le processus de cuisson.	Patiencez la fin du processus ou appuyez sur la touche démarrer/pause pour reprendre le processus de cuisson.