

BioChef Air Fryer

Multi Oven



USER MANUAL

BioCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 31

DE

DEUTSCH 61

ES

ESPAÑOL 91

IT

ITALIANO 121

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Air Fryer Multi Oven.

Please read and follow these instructions and safeguards prior to use.

Please keep your manual handy for future reference.

Contents

Safety Precautions	4
<hr/>	
Parts and Accessories	6
<hr/>	
Before using your BioChef Oven for the first time	7
<hr/>	
Operating your BioChef Oven	8
Air Fry	11
Roast	12
Bake	13
Toast	14
Grill	15
Slow Cook	15
Pizza	17
Dehydrate	18
Warm	19
Crumpet	20
Reheat	21
Proof	22
<hr/>	
Replacing the Oven Light	23
<hr/>	
Care and Cleaning	24
<hr/>	
Troubleshooting	26
<hr/>	
Warranty	28
<hr/>	

Safety Precautions

- !** When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following :
 - Read all instructions before use and save for future reference
 - Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels or stickers before using the appliance for the first time.
 - To avoid chocking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
 - Do not use the Air Fryer Multi Oven near the edge of a bench top or table. Ensure the surface is stable, level, heat resistant and clean.
 - Do not use on a cloth covered surface, near curtains or other flammable materials.
 - Do not use the Air Fryer Multi Oven on or close to a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- !** When operating the oven, keep a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above
- !** The temperature of accessible surfaces maybe high when the Air Fryer Multi Oven is operating. Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included baking pan, wire rack and air fry basket, that contain hot oil or other hot liquids.
- !** Beware of sharp edges when handling this stainless steel Air Fryer Multi Oven. Failure to use caution could result in injury or cuts.
- !** Do not immerse cord, plug or any parts of Air Fryer Multi Oven in water or other liquid to prevent against electrical hazard. This appliance should not be used by or near children.
- !** Do not lay cooking utensils, baking pans or dishes on the glass door.
- !** Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- !** It is recommended to regularly inspect the oven and power cord. Do not use the Air Fryer Multi Oven if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance has been damaged in any way. Immediately stop use and contact Vitality 4 Life Customer Service or the store/retailer where purchased.
- !** Do not let cord hang over the edge of a table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
- !** Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal or glass. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.

- ! The use of accessory attachments not recommended or supplied with this oven may cause hazard or injuries.
- ! Caution should be exercised when using lids in the oven as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- ! Oversized foods and metal utensils must not be inserted in the Air Fryer Multi Oven as they may create fire or risk of electric shock.
- ! When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this appliance when not in use.
- ! Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- ! Do not cover crumb tray or any part of the Air Fryer Multi Oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ! A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls, when in operation.
- ! Do not store any items on top of the oven when in operation. Do not operate under wall cabinets.
- ! Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
- ! Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer Multi Oven is plugged into an electrical outlet.
- ! Warning: To avoid possibility of fire, never leave the appliance unattended during use. Use recommended temperature settings for all functions.
- ! Do not operate your oven in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire.
- ! Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the oven.
- ! When not in use, left unattended, before cleaning, moved, assembled or stored always unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- ! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the oven by a person responsible for their safety.
- ! Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Parts and Accessories



Wire Rack



Air Fryer Basket

Enamel Baking Pan
(28 x 36cm)

Touchscreen-Display

6. TEMPERATURE & TIME decrease/Toast & Crumpet Darkness decrease

5. TEMPERATURE display/Toast & Crumpet Darkness display

4. TIME display

3. TEMPERATURE & TIME increase/Toast & Crumpet Darkness increase

Touch 10. **6** and > to increase the temperature. A long Press of > will rapidly increase the temperature.

Touch 11. **0** and > to increase the time. A long Press of > will rapidly increase the time.

2. POWER ON/OFF

Touch "POWER ON/OFF" icon to turn the Oven On/Off

1. FUNCTIONS





12. SUPER CONVECTION

Touch "SUPER CONVECTION" icon to control Super Convection On/Off. Touch SUPER CONVECTION icon once to start SUPER CONVECTION, the icon will start flashing. Press again and SUPER CONVECTION Icon will stop flashing and standard CONVECTION will operate.

11. TIME adjust/Toast & Crumpet Darkness adjust

10. TEMPERATURE adjust

9. OVEN LIGHT

Touch "LIGHT" icon and the internal oven light will turn On. Touch again and it will turn off. In order to save energy, the light will automatically shut off after 5 minutes. Touch the "LIGHT" icon if want to turn on the light once again. The oven light will also automatically turn on when you open the door and at the end of the cooking cycle to help you see inside. Replacable componentry like your regular large oven.

8. FROZEN

Touch "FROZEN" icon when cooking foods from frozen on AIR FRY, BAKE, TOAST, PIZZA & CRUMPET functions. The preset time will automatically increase and the "FROZEN" icon will be displayed. Touch the "FROZEN" icon again to go back to the preset time setting for fresh foods

7. START/CANCEL

Touch "START/CANCEL" icon to start the oven function. Touch again to cancel.













Before Using your BioChef Oven for the first time

Before first use, please run the oven empty for 25 minutes to remove protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapors. These vapors are safe and not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, glass door stickers and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire rack, air fry basket and baking pan from the packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge. Dry thoroughly.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above.
5. Insert the crumb tray into the oven.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
7. Touch the "POWER ON/OFF" icon to turn the oven on. The oven alert will sound and the touchscreen will illuminate. The AIR FRY function will be automatically selected and the AIR FRY icon will flash..

8. Touch the "START/CANCEL" icon. The AIR FRY function will start, the AIR FRY icon will remain illuminated, SUPER CONVECTION will flash and the timer will automatically begin to count down
9. At the end of the cooking cycle, all the function icons will be illuminated, the "AIR FRY" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound two times.
10. The oven is now ready to use.

Operating Your BioChef Oven

Oven Functions Overview					
FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
 AIR FRY	Top	FROZEN	200°C SUPER CONVECTION 00:25 MINS	No	150°C - 230°C Up to 01:00 HRS
 ROAST	Bottom		200°C SUPER CONVECTION 00:45 MINS	Yes	70°C - 230°C Up to 02:00 HRS
 BAKE	Middle	FROZEN	160°C SUPER CONVECTION 00:45 MINS	Yes	50°C - 230°C Up to 02:00 HRS
 TOAST	Top	FROZEN	DARKNESS 4 04:00 MINS	No	Darkness 1-6 Up to 06:00 MINS
 GRILL	Middle	SUPER CONVECTION	230°C 00:10 MINS	No	230°C Up to 00:20 MINS
 SLOW COOK	Bottom	SUPER CONVECTION	100°C CONVECTION 03:00 HRS	No	40°C-150°C Up to 10:00 HRS
 PIZZA	Middle	FROZEN	210°C SUPER CONVECTION 00:11 MINS	Yes	50°C - 230°C Up to 02:00 HRS
 DEHYDRATE	Top	SUPER CONVECTION	55°C CONVECTION 06:00 HRS	No	30°C - 80°C Up to 12:00 HRS
 WARM	Bottom	SUPER CONVECTION	70°C KEEP WARM 01:00 HRS	No	50°C - 230°C Up to 02:00 HRS
 CRUMPET	Top	FROZEN	DARKNESS 4 04:00 MINS	No	Darkness 1-6 Up to 06:00 MINS
 REHEAT	Bottom	SUPER CONVECTION	165°C CONVECTION 00:15 MINS	No	50°C - 230°C Up to 02:00 HRS
 PROOF	Bottom	SUPER CONVECTION	35°C CONVECTION 00:45 MINS	No	25°C - 40°C Up to 02:00 HRS

Operating Your BioChef Oven

1. Position the wire rack so the spokes face upwards and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the oven door window sticker, which should be removed before first use.




2. Touch the "POWER ON/OFF" icon to turn the oven on. The oven alert will sound and the touchscreen will illuminate. The AIR FRY function will be automatically selected and the AIR FRY icon will flash.
3. Touch the desired function icon gently to select the function. The function icon will flash once selected.
4. The left figure on the display indicates the preset cooking temperature for the selected function. For the TOAST and CRUMPET functions it indicates the darkness level. Touch the Temperature icon and then touch the > icon to increase or < to decrease the temperature
5. The right figure on the display indicates the preset cooking time for the selected function. Touch the Time icon and then touch the > icon to increase or < to decrease the time (or Darkness level for TOAST & CRUMPET).

Note: The temperature on the "TOAST" and "CRUMPET" functions can not be adjusted. The "TIME" icon will adjust the time duration according to the darkness level

6. For functions without a preheat cycle (AIR FRY, TOAST, CRUMPET, GRILL, WARM, SLOW COOK, DEHYDRATE, REHEAT and PROOF), place the food directly on the wire rack or on the included air fry basket and/or baking pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking
 - a) Close the oven door.
 - b) Touch the START/CANCEL icon. The selected function icon will remain illuminated and the oven alert will sound.
 - c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
7. For functions that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST and PIZZA) touch the START/CANCEL icon before placing food inside the oven. The selected function icon will remain illuminated, the SUPER CONVECTION icon will flash, the oven will display "PRE" and the oven alert will sound.

- a) When the oven has reached the preset temperature and is ready for use, "PRE" will go out, the oven alert will sound and the display will show "ADD FOOD". Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry basket and/or baking pan. Ensure the food is centered in the oven for the most even cooking.
 - b) Close the oven door.
 - c) The preset temperature and time will be displayed on screen and the timer will start to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
8. At the end of the cooking cycle, all the function icons will be illuminated, the selected function icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

Note: The Cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL icon. This will cancel the cycle and all the function icons will be illuminated.

Note: If the door is opened during cooking, the cooking cycle will pause and the light will turn on. The display will show . Once the door is closed, the light will turn off and the cooking cycle will resume. Please ensure the oven door is closed during cooking.

Note: Press the "SUPER CONVECTION" icon to choose between convection and super convection. Super convection is at high speed with faster air flow, delivering a crispier food result.

Note: At the end of the cooking cycle, the display will show "END" until the function icon is touched. The fan will continue to run for 2 minutes, in order to cool down the oven.

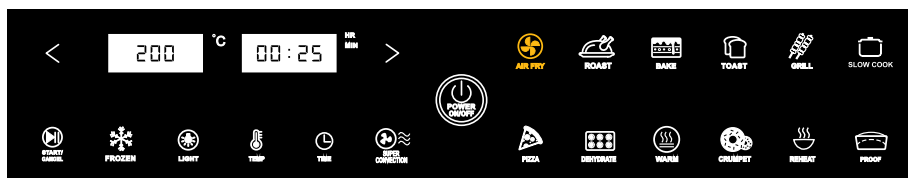
Note: Some moisture may occur on the oven door during the cooking process. This is normal.

Note: The top of the oven is very hot during and after operation. As a result, storing items on top of the oven is not recommended.

AIR FRY FUNCTION

The AIR FRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

1. Arrange food evenly on the included air fry basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry basket into the top rack height position.
2. Close the oven door.
3. Touch the AIR FRY icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset AIR FRY temperature of 200°C, while the right figure indicates the preset time of '00:25 MINS'.



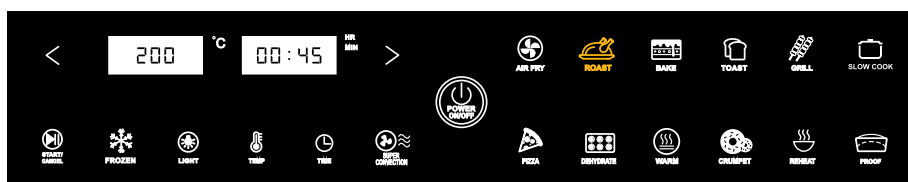
4. The AIR FRY temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the AIR FRY cycle. The Frozen setting needs to be selected before you touch START/CANCEL and the AIR FRY cycle has began. Frozen will increase the time by 5 minutes to allow for frozen foods.
 - a) The AIR FRY temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the AIR FRY temperature from 150°C to a max of 230°C.
 - b) The AIR FRY time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 1 hour.
5. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the AIR FRY function. The AIR FRY icon will remain illuminated, the SUPER CONVECTION icon will flash and the timer will automatically begin to count down.
6. At the end of the AIR FRY cycle, all the function icons will be illuminated, the "AIR FRY" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

Note: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) we recommend inserting the baking pan underneath the air fry basket to catch the oil drippings. Discard excess oil in between the batches.

ROAST FUNCTION

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position. Close the oven door.
2. Touch the ROAST icon gently to select the function. The ROAST icon will flash once selected. The left figure on the display indicates the preset ROAST temperature of 200°C, while the right figure indicates the preset time of '00:45 MINS'.



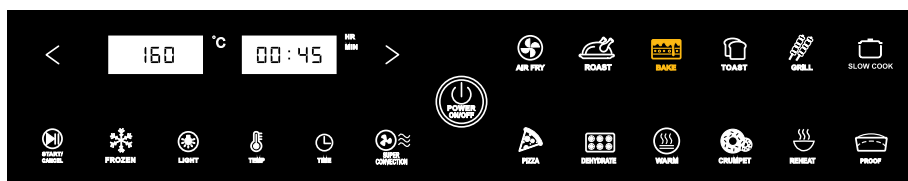
3. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.
 - a) The roasting temperature is displayed as the left figure on the screen. Touch the TEMP icon and then touch the > or < to adjust the roasting temperature from 70C to a maximum of 230C.
4. The right figure on the display indicates the preset cooking time. Touch the Time icon and then touch the > icon or < icon to adjust the time up to 2 hours.
5. Touch the START/CANCEL icon to activate the ROAST function. The ROAST icon will remain illuminated, the SUPER CONVECTION icon will flash, the oven will display "PRE" and the oven alert will sound.
 - a) When the oven has finished preheating and is ready for use, "PRE" will go out, the oven alert will sound and the display will show "ADD FOOD". Place food, positioned on the included baking pan, or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack, so air will flow around all sides of the food.
 - b) Close the oven door.
 - c) The timer will start to count down.

The cooking temperature, time and convection speed can be adjusted during the cooking cycle. The cycle can be stopped at any time by touching the START/CANCEL icon.
6. At the end of the ROAST cycle, all the function icons will be illuminated, the ROAST function icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

BAKE FUNCTION

The BAKE function uses high speed Super Convection to cook food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Touch the BAKE icon gently to select the function. The BAKE icon will flash once selected. The left figure on the display indicates the preset BAKE temperature of 160°C, while the right figure indicates the preset time of '00:45 MINS'



4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle. The FROZEN setting needs to be selected before you touch START/CANCEL and the Bake cooking cycle has begun. Frozen will increase the time by 5 minutes to allow for frozen food.
 - a) The baking temperature is displayed as the left figure on the screen. Touch the TEMP icon and then touch the > or < to adjust the baking temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The right figure on the display indicates the preset cooking time. Touch the Time icon and then touch the > icon or < icon to adjust the time up to 2 hours.
5. Touch the START/CANCEL icon to activate the BAKE function. The BAKE icon will remain illuminated, the SUPER CONVECTION icon will flash, the oven will display "PRE" and the oven alert will sound.
 - a) When the oven has finished preheating and is ready for use, "PRE" will go out, the oven alert will sound and the display will show "ADD FOOD". Place food, positioned on the included baking pan, or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack, so air will flow around all sides of the food.
 - b) Close the oven door.
 - c) The timer will start to count down.

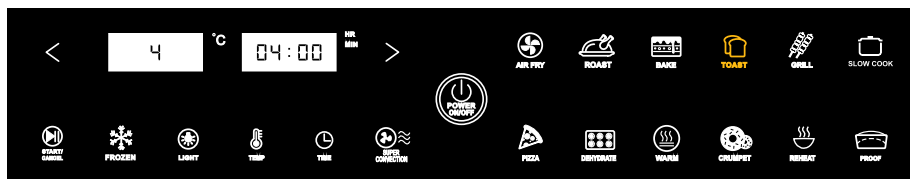
The cooking temperature, time and convection speed can be adjusted during the cooking cycle. The cycle can be stopped at any time by touching the START/CANCEL icon.

- At the end of the BAKE cycle, all the function icons will be illuminated, the BAKE function icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

TOAST FUNCTION

The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

- Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
- Position bread slices as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
- Close the oven door.

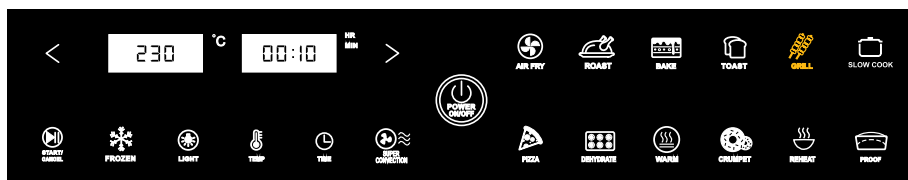


- Touch the TOAST icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset TOAST darkness setting of 4, while the right figure indicates the preset time of '04:00 MINS'.
- The darkness setting can be adjusted before and during the TOAST cycle. The FROZEN setting needs to be selected before you touch START/CANCEL and the TOAST cycle has began. Frozen will increase the time by 30 seconds to allow for frozen breads
 - The TOAST darkness level is displayed as the left figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the TOAST darkness from 1 to a max of 6. As a general rule, a light toast colour will be darkness level 1 or 2, a medium toast colour will be darkness level 3 or 4 and a darker toast colour will be 5 or 6.
 - The TOAST time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time from 1 minute up to a max of 6 minutes.
 - The temperature is fixed on the TOAST setting at 230C
- Touch the "START/CANCEL" icon to activate the TOAST function. The TOAST icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
- At the end of the TOAST cycle, all the function icons will be illuminated, the "TOAST" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

GRILL FUNCTION

The GRILL function is ideal for cooking open- faced sandwiches, thin cuts of meat, poultry and fish, sausages and vegetables. Grilling can also be used to brown the tops of casseroles, gratins and desserts.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Insert the included baking pan underneath to catch the oil drippings. Place food on the assembled rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Touch the GRILL icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset GRILL temperature of 230°C, while the right figure on the screen indicates the preset time of '00:10 MINS'.



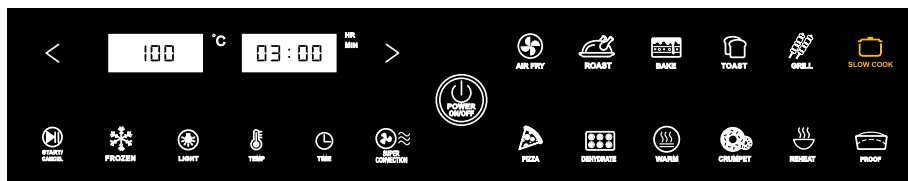
5. The GRILL time and convection settings can be adjusted before and during the GRILL cycle.
 - a) The GRILL temperature is displayed as the left figure on the screen and is fixed at 230°C.
 - b) The GRILL time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 20 minutes.
6. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the GRILL function. The GRILL icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
7. At the end of the GRILL cycle, all the function icons will be illuminated, the "GRILL" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function has a cooking profile designed for long cook times and is similar to a high slow cook setting on a traditional slow cooker.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.

3. Touch the SLOW COOK icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset SLOW COOK temperature of 100°C, while the right figure indicates the preset time of '03:00 HRS'.



4. The SLOW COOK temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the SLOW COOK cycle.
 - a) The SLOW COOK temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the SLOW COOK temperature from 40°C to a max of 150°C.
 - b) The SLOW COOK time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 10 hours.
5. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the SLOW COOK function. The SLOW COOK icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
6. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will alert once and automatically switch to the WARM function. The display will show 'WARM', then the left figure on the screen indicates the preset WARM temperature of 70°C, while the right figure indicates the preset time of '02:00 HRS' which will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by touching the START/CANCEL icon.

Note: Do not pull the wire rack further than halfway out when inserting or removing cookware from the oven. Do not allow heavy cookware to rest on the glass when the door is open.

TIPS FOR SLOW COOKING

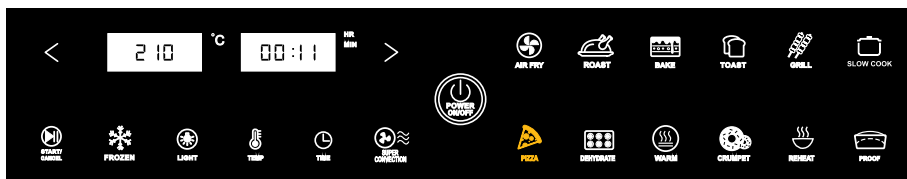
- Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 6 kgs when empty.
- Fill cookware to a minimum of $\frac{1}{2}$ and maximum of $\frac{3}{4}$ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than $\frac{3}{4}$ full.
- It is recommended to slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.
- Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes.

- Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.
- Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly.

PIZZA FUNCTION

The PIZZA function uses high speed super convection to melt and brown cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Touch the PIZZA icon gently to select the function. The PIZZA icon will flash once selected. The left figure on the display indicates the preset PIZZA temperature of 210°C, while the right figure indicates the preset time of '00:11 MINS'



4. The pizza temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle. The FROZEN setting needs to be selected before you touch START/CANCEL and the pizza cooking cycle has began. Frozen will increase the time by 5 minutes to allow for frozen pizzas
 - a) The pizza baking temperature is displayed as the left figure on the screen. Touch the TEMP icon and then touch the > or < to adjust the pizza temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The right figure on the display indicates the preset cooking time. Touch the Time icon and then touch the > icon or < icon to adjust the time up to 2 hours.
5. Touch the START/CANCEL icon to activate the PIZZA function. The PIZZA icon will remain illuminated, the SUPER CONVECTION icon will flash, the oven will display "PRE" and the oven alert will sound.
 - a) When the oven has finished preheating and has reached the set temperature, "PRE" will go out, the oven alert will sound and the display will show "ADD FOOD". Place the pizza positioned on the included wire rack, baking pan, or other oven-proof dish or pizza pan, in the centre of the wire rack, so air will flow around all sides of the food.

- b) Close the oven door.
 - c) The timer will start to count down.
7. At the end of the PIZZA cycle, all the function icons will be illuminated, the PIZZA function icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

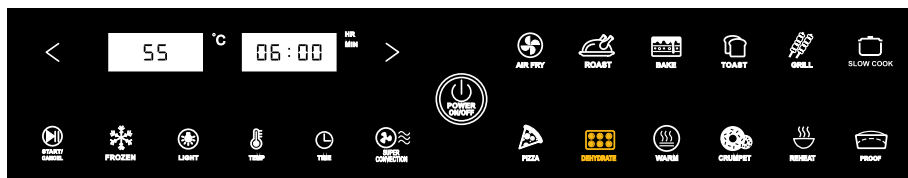
Note: If using the included baking pan or other pizza pan, place it in the oven during the preheat cycle for the best result. Carefully place pizza on the heated pan. When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door and proceed according to PIZZA function instructions.

DEHYDRATE FUNCTION

The DEHYDRATE function combines low and stable heat to evenly dry out foods without cooking or overheating.

1. Arrange food evenly on the included air fry basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry basket into top rack position
2. Close the oven door.
3. Touch the DEHYDRATE icon, it will flash once selected . The left figure on the screen indicates the preset DEHYDRATE temperature of 55°C, while the right figure indicates the preset time of '06:00 HRS'.



4. The DEHYDRATE temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the DEHYDRATE cycle.
 - a) The DEHYDRATE temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the DEHYDRATE temperature from 30°C to a max of 80°C.
 - b) The DEHYDRATE time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 12 hours.

5. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the DEHYDRATE function. The DEHYDRATE icon will remain illuminated, and the timer will automatically begin to count down.
6. At the end of the DEHYDRATE cycle, all the function icons will be illuminated, the "DEHYDRATE" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

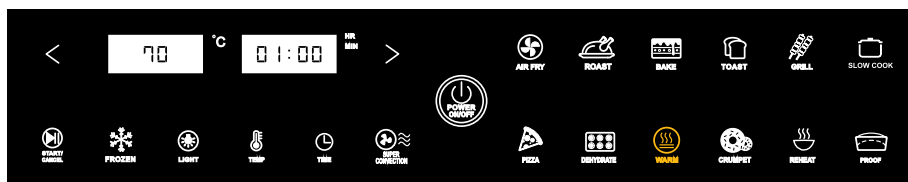
TIPS

- Use baking paper on top of the air fry basket when dehydrating foods with strong color to prevent staining.
- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, use the included baking pan underneath to catch any dripping liquid.

WARM FUNCTION

The WARM function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth, 70°C or above..

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included baking pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Touch the WARM icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset WARM temperature of 70°C, while the right figure indicates the preset time of '01:00 HRS'.



5. The WARM temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the WARM cycle.
 - a) The WARM temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the WARM temperature from 50°C to a max of 230°C.
 - b) The WARM time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 2 hours.
6. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the WARM function. The WARM icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.

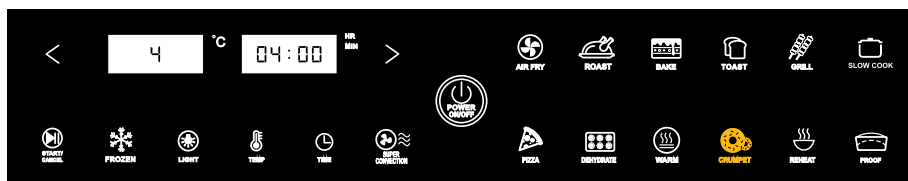
- At the end of the WARM cycle, all the function icons will be illuminated, the "WARM" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

CRUMPET FUNCTION

The CRUMPET function directs heat from the top elements to brown and crisp one side more than the other. The top of the crumpet can be placed facing up or down, depending on what side you prefer to be more crisped.

This function is also ideal for toasting bagels or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

- Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
- If toasting 1–3 crumpets, centre on the wire rack. If toasting 4–6 crumpets, evenly space them with 2–3 crumpets at the front of the wire rack and 2–3 crumpets at the back of the rack.
- Close the oven door.
- Touch the CRUMPET icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset CRUMPET darkness setting of 4, while the right figure indicates the preset time of '04:00 MINS'.



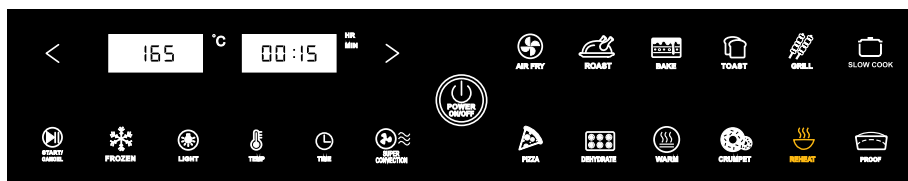
- The darkness setting can be adjusted before and during the CRUMPET cycle. The FROZEN setting needs to be selected before you touch START/CANCEL and the CRUMPET cycle has began. Frozen will increase the time by 30 seconds to allow for frozen crumpets and bread.
 - The CRUMPET darkness level is displayed as the left figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the CRUMPET darkness from 1 to a max of 6. As a general rule, a light crumpet colour will be darkness level 1 or 2, a medium crumpet colour will be darkness level 3 or 4 and a darker toast colour will be 5 or 6.
 - The CRUMPET time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time from 1 minute up to a max of 6 minutes.
 - The temperature is fixed on the CRUMPET setting at 230°C

6. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the CRUMPET function. The CRUMPET icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
7. At the end of the CRUMPET cycle, all the function icons will be illuminated, the "CRUMPET" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

REHEAT

The REHEAT function is ideal for gently reheating leftovers without browning or drying them out.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.
2. Place food, positioned on the included baking pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Touch the REHEAT icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset REHEAT temperature of 165°C, while the right figure indicates the preset time of '00:15 MINS'.

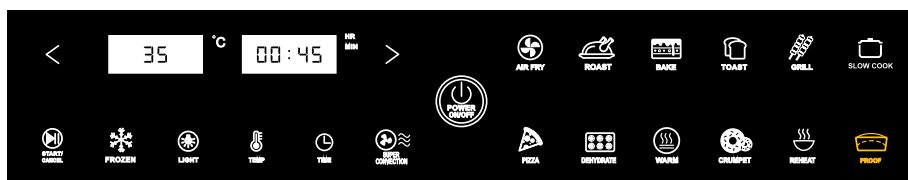


5. The REHEAT temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the REHEAT cycle.
 - a) The REHEAT temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the REHEAT temperature from 50°C to a max of 230°C.
 - b) The REHEAT time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 2 hours.
6. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the REHEAT function. The REHEAT icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
7. At the end of the REHEAT cycle, all the function icons will be illuminated, the "REHEAT" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

PROOF

The PROOF function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza and other doughs.

1. Insert the wire rack into the bottom rack position.
2. Place dough in an oven-proof vessel, cover and place on center of the wire rack.
3. Close the oven door.
4. Touch the PROOF icon, it will flash once selected. The left figure on the screen indicates the preset PROOF temperature of 35°C, while the right figure indicates the preset time of '00:45 MINS'.



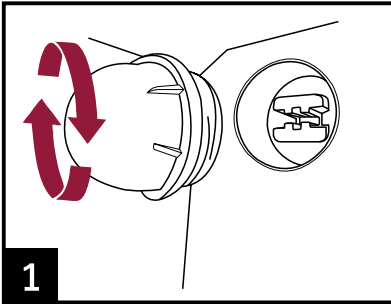
5. The PROOF temperature, time and convection settings can be adjusted before and during the PROOF cycle.
 - a) The PROOF temperature is displayed as the left figure on the screen. Press the TEMP icon and < and > icons to adjust the PROOF temperature from 25°C to a max of 40°C.
 - b) The PROOF time is displayed as the right figure on the screen. Press the TIME icon and < and > icons to adjust the time up to 2 hours.
6. Touch the "START/CANCEL" icon to activate the PROOF function. The PROOF icon will remain illuminated and the timer will automatically begin to count down.
7. At the end of the PROOF cycle, all the function icons will be illuminated, the "PROOF" icon will flash, the oven will display "END" and the alert will sound 2 times.

Replacing the Oven Light

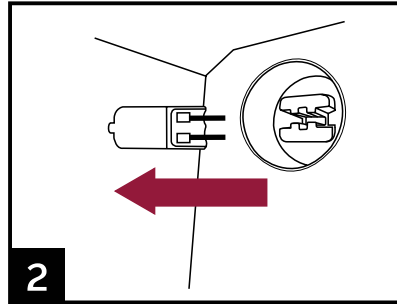
WARNING: Always unplug the oven and allow to cool completely before replacing the bulb. Only use a 25-Watt, 220-240V, halogen bulb.

Remove the wire rack from the oven before replacing the light. The light is positioned on the rear right-hand side of the oven cavity.

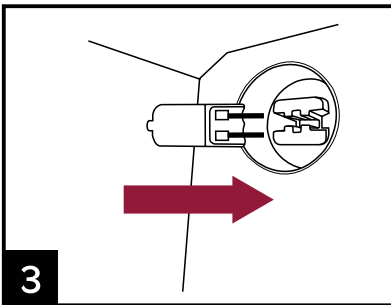
1. Position your fingers on the outside of the light cover and gently rotate clockwise to remove it. Always hold the cover with the other hand to prevent the cover from falling and breaking.



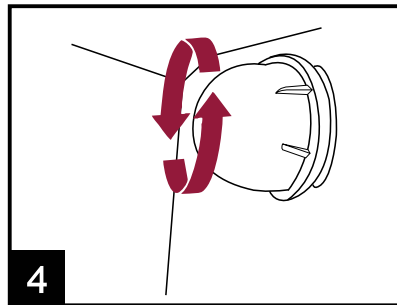
2. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



3. Insert the new bulb.



4. Rotate the light cover counterclockwise to tighten it.



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body and door

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Wipe the LED screen with a soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the LED surface. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

WARNING: Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

Cleaning the interior

The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any splattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A nonabrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the heating elements.

WARNING: Use extreme caution when cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the crumb tray

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly

2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always reinsert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the wire rack, baking pan and air fry basket

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

Storage

1. Ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the air fry basket is placed on the baking pan and then inserted and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store the oven when wet or hot.

Troubleshooting

Possible Problem	Easy Solution
The oven will not switch "ON"	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary • Touch the POWER ON/OFF icon to power on
The oven does not cook	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the door is closed properly
Steam is coming out from the oven door	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.
White smoke is coming out of the oven	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal upon first use. We suggest letting it run empty on the preset AIR FRY function for 25 minutes. • Greasy foods may also emit white smoke. This will not affect the cooking process. • Grease or oil residue on the baking pan, air fry basket , crumb tray or heaters from previous use may also emit white smoke so ensure they are properly cleaned after each use.
Dark Smoke is coming out of the oven	<ul style="list-style-type: none"> • Food is burning inside the oven. Immediately turn off the oven and be careful when you take out the food.
Water is dripping onto counter from under the door	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen bread will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
I cannot select EN the frozen setting	<ul style="list-style-type: none"> • The FROZEN icon is only selectable for the following functions: TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA, AIR FRY. When selecting FROZEN, this will automatically adjust the cooking time for an optimised food result.

The ingredients cooked within the oven are underdone

- Reduce the amount of food in the oven when cooking. Set the temperature higher or the time longer. Ensure you have selected the correct cooking function.

Foods are cooked unevenly

- Ensure food is spread out evenly and not stacked too close to each other during cooking. Also ensure oven accessories are inserted into the correct oven height positions. Please be careful as these accessories may be hot.

Foods are not crispy after air frying

- This may occur when ingredients contain a high moisture content. Spraying or brushing a small amount of oil evenly on food can improve crispiness.

The LED screen displays 'E1'

- The LED screen will display 'E1' when the oven temperature is too high. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet, allow the oven to cool for 10 minutes, then plug back in. Contact customer support, as detailed on the last page, if the 'E1' message continues.

The LED screen displays 'E2'

- The LED screen will display 'E2' when there is an issue with the temperature or heaters. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet, allow the oven to cool for 10 minutes, then plug back in. Contact customer support, as detailed on the last page, if the 'E2' message continues.

Noise from control panel

- Once your selected cooking program has automatically finished, the fan will speed up to begin the cooling cycle to protect electronic components. This fan can sometimes remain on for up to 5 minutes after cooking has finished.

BIOCHEF AIR FRYER MULTI OVEN 2 YEAR WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 2 YEARS

VITALITY 4 LIFE IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF BIOCHEF. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTRE, DETAILS ON BACK COVER.

PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

Should you experience any issues with your product, please follow these steps to lodge a warranty claim:

1. Contact your local Vitality 4 Life Service Centre with the following details:
 - Your warranty details including name, email and phone number
 - Product name and model number
 - Product serial number, found on the rating label of the product
 - Explanation of how the damage occurred
 - Photos of the damage or issue is highly beneficial to expediting your claim
2. Vitality 4 Life will assess your claim and respond within 24-48 hours.
3. In the event the product is required to be sent to the Service Centre, the customer is liable for all packing, freight and insurance costs for transit of the product to Vitality 4 Life. Subject to the applicable consumer laws in your jurisdiction.
4. If the product, or one of its parts, qualifies for replacement or service within the 30-Day period after date of purchase, Vitality 4 Life will arrange the shipping at no cost to you.
5. Any product sent to a Vitality 4 Life Service Centre must include a Return Authorization Form. Failure to include this form may result in the product being rejected from our warehouse or a delayed service time.
6. Vitality 4 Life will contact you with a quote prior to undertaking any service work outside of the warranty coverage.
7. Typical turn-around times to address warranty claims can be between 10-14 business days, plus shipping, depending on location and type of damage or warranty claim.

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

Vitality 4 Life provides the Product Warranty coverage as further described below and limited to the terms and conditions hereof:

1. If the Product exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the product or defective part free of charge. The Product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your Service Centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. In the event that the warranty period for a product has expired, or if a Product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further information.
3. Do not send the product back to the Service Centre without a Return Authorization Form.
4. In no event shall our liability exceed the retail value of the product. We make no warranty with respect to parts, from a source other than Vitality 4 Life.
5. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
6. All exchanged or substitute parts and products replaced under warranty service will become the property of Vitality 4 Life. Repaired or replaced products or parts thereof will be warranted by Vitality 4 Life for the balance of the original warranty period.
7. (Australia only) Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WARRANTY DOES NOT COVER

1. Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vitality 4 Life.
4. 'Normal' wear and tear that naturally and inevitably occurs as a result of normal use or aging.
5. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Therefore, the above limitations may not apply to you in the case of damage in shipment. If your product was damaged in shipment: Immediately report this type of damage to the parcel carrier and have them file an inspection report to contact the distributor from whom you purchased the product for further instructions.
6. You have rights and benefits under the consumer laws in your jurisdiction. Without detracting from these rights or benefits, Vitality 4 Life excludes all liability in respect of this product for any other loss which is not reasonably foreseeable from a failure of this product, which may include liability for negligence, loss of expenditure associated with the product and loss of enjoyment.

Support & Service Centres

Please contact us for warranty & service

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

E: support@vitality4life.com

We: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

E: support@vitality4life.co.uk

W: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

E: support@vitality4life.com

W: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E: support@vitality4life.fr

W: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E: support@vitality4life.de

We: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E: servizioclienti@vitality4life.it

W: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E: atencioncliente@vitality4life.es

W: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

E: info@vitality4life.co.nl

W: www.vitality4life.co.nl

Friteuse sans huile & Four Air Fryer BioChef



MANUEL D'UTILISATION

BiOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre friteuse sans huile & four Air Fryer BioChef

Veuillez lire et suivre ces instructions et ces précautions avant toute utilisation.

Gardez votre manuel à portée de main pour toute référence ultérieure.

Contents

Précautions de sécurité	4
<hr/>	
Pièces et caractéristiques	6
<hr/>	
Avant d'utiliser votre four BioChef pour la première fois	7
<hr/>	
Utilisation de votre four BioChef	8
Air Fry	11
Roast	12
Bake	13
Toast	14
Grill	15
Slow Cook	15
Pizza	17
Dehydrate	18
Warm	19
Crumpet	20
Reheat	21
Proof	22
<hr/>	
Remplacement de la lampe du four	23
<hr/>	
Entretien et nettoyage	24
<hr/>	
Dépannage	26
<hr/>	
Garantie	28
<hr/>	

Précautions de sécurité

- ! Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, en particulier en présence d'enfants, il convient de toujours prendre des mesures de sécurité de base, notamment les suivantes:
 - Lire toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver pour référence ultérieure.
 - Retirez et jetez en toute sécurité les matériaux d'emballage et les étiquettes ou autocollants promotionnels avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
 - Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur le câble d'alimentation.
 - N'utilisez pas votre four BioChef près du bord d'un banc de cuisine ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, résistante à la chaleur et propre.
 - Ne pas utiliser sur une surface recouverte d'un tissu, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
 - N'utilisez pas votre four BioChef sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chaude.
- ! Lorsque le four est en fonctionnement, gardez un espace minimum de 10cm de chaque côté et 15 cm au-dessus
- ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le Four BioChef fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Pour éviter les brûlures, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez les casseroles, les plats et les accessoires, tels que la plaque de cuisson, la grille et le panier à frire inclus, qui contiennent de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ! Faites attention aux bords coupants à l'arrière de la machine lorsque vous la manipulez. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- ! Ne pas immerger le câble d'alimentation ou toute autre partie de votre four BioChef dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque de choc électrique. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou près des enfants.
- ! Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de plaques de cuisson ou de plats sur la porte vitrée.
- ! Ne laissez pas la porte ouverte pendant de longues périodes.
- ! Il est recommandé d'inspecter régulièrement le four et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas votre Four BioChef si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle de Vitality 4 Life ou le magasin/détaillant où vous l'avez acheté.
- ! Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, où il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait endommager le cordon.
- ! Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles et des plats fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre. Assurez-vous que les casseroles et les plats sont adaptés au four avant de les utiliser dedans.

- ! L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis avec ce four peut entraîner des risques ou des blessures.
- ! Il convient d'être prudent lors de l'utilisation de couvercles dans le four, car l'accumulation de pression dans une casserole ou un plat couvert peut provoquer l'expulsion des ingrédients chauds ou la fissuration du plat. Ne placez pas de récipients fermés ou hermétiques dans le four.
- ! Les aliments surdimensionnés et les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le Four BioChef car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- ! Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le toujours. Ne rangez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ! Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou d'autres matériaux inflammables dans le four.
- ! Ne recouvrez pas le plateau à miettes ou toute autre partie de votre four BioChef avec du papier aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe du four.
- ! Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draps ou un mur, lorsqu'il est en fonctionnement.
- ! N'entrez pas d'objets sur le dessus du four lorsqu'il est en marche. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
- ! Ne nettoyez pas avec une éponge à récurer en métal. Des morceaux pourraient se détacher de l'éponge et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- ! N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le Four BioChef est branché sur une prise électrique.
- ! Avertissement : Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les fonctions.
- ! Ne faites pas fonctionner votre four dans un garage ou sous un meuble mural. Lorsque vous rangez votre appareil dans un garage, débranchez-le toujours de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie.
- ! Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, vérifiez que la tension de votre habitation correspond à celle indiquée sur le four.
- ! Lorsqu'il n'est pas utilisé, laissé sans surveillance, avant d'être nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, débranchez toujours le cordon de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.
- ! Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation du four par une personne responsable de leur sécurité.
- ! Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pièces et caractéristiques



Grille métallique



Panier à frire

Plaque de cuisson en émail
(28 x 36cm)

Écran tactile

6. Diminution TEMPÉRATURE et TEMPS / Diminution mode Toast & Crumpet

5. Affichage TEMPÉRATURE / Affichage mode Toast & Crumpet

4. Affichage TEMPS

3. Augmentation TEMPÉRATURE et TEMPS / Augmentation mode Toast & Crumpet

Appuyez sur puis > pour augmenter la température. Une longue pression sur > augmentera rapidement la température.

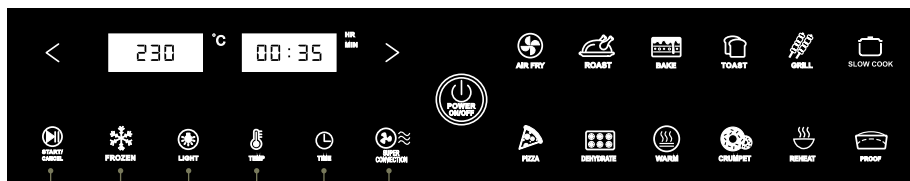
Appuyez sur puis > pour augmenter le temps. Une longue pression sur > augmentera rapidement le temps.

2. Alimentation ON/OFF

Touchez l'icône "POWER ON/OFF" pour allumer ou éteindre le four.

1. FONCTIONS





12. SUPER CONVECTION

Appuyez sur l'icône "SUPER CONVECTION" pour activer ou désactiver la fonction de super convection. Appuyez une fois sur l'icône SUPER CONVECTION pour lancer la super convection, l'icône se met à clignoter. Appuyez à nouveau sur l'icône SUPER CONVECTION pour arrêter le clignotement et faire fonctionner la convection standard.

11. Ajustement du TEMPS / Ajustement mode Toast & Crumpet

10. Ajustement de la TEMPERATURE

9. ÉCLAIRAGE DU FOUR

Touchez l'icône "LIGHT" et l'éclairage interne du four s'allume. Touchez de nouveau l'icône pour l'éteindre. Afin d'économiser de l'énergie, la lumière s'éteint automatiquement après 5 minutes. Touchez l'icône "LIGHT" si vous souhaitez rallumer la lumière. La lumière du four s'allume aussi automatiquement lorsque vous ouvrez la porte et à la fin du cycle de cuisson pour vous aider à voir l'intérieur. Composants remplaçables comme votre grand four ordinaire.

8. FROZEN

Appuyez sur l'icône "FROZEN" lorsque vous cuisinez des aliments surgelés avec les fonctions AIR FRY, BAKE, TOAST, PIZZA & CRUMPET. La durée préréglée augmente automatiquement et l'icône "FROZEN" s'affiche. Touchez à nouveau l'icône "FROZEN" pour revenir au réglage de la durée prédéfinie pour les aliments frais.

7. START/CANCEL

Appuyez sur l'icône "START/CANCEL" pour lancer la fonction du four que vous avez choisie. Appuyez de nouveau pour annuler.

Avant d'utiliser votre four BioChef pour la première fois













Avant la première utilisation, veuillez faire fonctionner le four à vide pendant 25 minutes pour éliminer les substances protectrices des éléments chauffants. Veuillez à ce que l'endroit soit bien ventilé car le four peut émettre des vapeurs. Ces vapeurs sont sans danger et ne nuisent pas aux performances du four.

1. Retirez et jetez en toute sécurité les matériaux d'emballage, les autocollants de la porte vitrée et le ruban adhésif du four.
2. Retirez le plateau à miettes, la grille métallique, le panier à frire et la plaque de cuisson de leur emballage. Lavez-les avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide. Séchez soigneusement.
4. Placez le four sur une surface plane et sèche. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 11cm de chaque côté de l'appareil.
5. Insérez le plateau à miettes dans le four.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez-le dans une prise de courant.
7. Touchez l'icône " POWER ON/OFF " pour mettre le four en marche. L'alerte du four retentit et l'écran tactile s'allume. La fonction AIR FRY est automatiquement

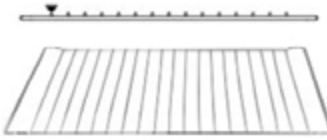
sélectionnée et l'icône AIR FRY clignote.

8. Appuyez sur l'icône « START/CANCEL ». La fonction AIR FRY démarrera, l'icône AIR FRY restera allumé, SUPER CONVECTION clignotera et le compte à rebours commencera automatiquement.
9. À la fin du cycle de cuisson, toutes les icônes de fonction s'allumeront, l'icône « AIR FRY » clignotera, le four affichera « END » et l'alerte retentira deux fois.
10. Le four est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation de votre four BioChef

Vue d'ensemble des fonctions du four						
FUNCTIONS	POSITION DE LA GRILLE/PLAQUE SUGGÉRÉE	PARAMÈTRES FACULTATIFS	PRÉRÉGLAGES	PRÉCHAUFFAGE	PLAGE DE TEMPÉRATURES/ DURÉE	
 AIR FRY	(frîre à l'air)	Haut	Frozen (surgelé)	200°C Super Convection 0:25 minutes	Non	150°C - 230°C Jusqu'à 1h
 ROAST	(rôtissage)	Bas		200°C Super Convection 45 minutes	Oui	70°C - 230°C Jusqu'à 2h
 BAKE	(cuisson)	Milieu	Frozen (surgelé)	160°C Super Convection 45 minutes	Oui	50°C - 230°C Jusqu'à 2h
 TOAST		Haut	Frozen (surgelé)	Niveau de grillage 4 4 minutes	Non	NIVEAUX 1 à 6 Jusqu'à 6 minutes
 GRILL	(griller)	Milieu	Super Convection	230°C 10 minutes	Non	230°C Jusqu'à 20 minutes
 SLOW COOK	(cuisson lente)	Bas	Super Convection	100°C Convection 3 heures	Non	40°C - 150°C Jusqu'à 10h
 PIZZA		Milieu	Frozen (surgelé)	210°C Super Convection 11 minutes	Oui	50°C - 230°C Jusqu'à 2h
 DEHYDRATE	(déshydratation)	Haut	Super Convection	55°C Convection 6 heures	Non	30°C - 80°C Jusqu'à 12h
 WARM	(maintenir au chaud)	Bas	Super Convection	70°C Maintien au chaud 1 heure	Non	50°C - 230°C Jusqu'à 2h
 CRUMPET	(pancakes anglais)	Haut	Frozen (surgelé)	Niveau de grillage 4 4 minutes	Non	NIVEAUX 1 à 6 Jusqu'à 6 minutes
 REHEAT	(réchauffer)	Bas	Super Convection	165°C Convection 15 minutes	Non	50°C - 230°C Jusqu'à 2h
 PROOF	(fermentation du pain et autres pâtes)	Bas	Super Convection	35°C Convection 45 minutes	Non	25°C - 40°C Jusqu'à 2h

Utilisation de votre four BioChef

1. Placez la grille de façon à ce que les rayons soient orientés vers le haut et insérez-la dans le niveau du four souhaité. Les positions des grilles sont imprimées sur l'autocollant de la fenêtre de la porte du four, qui doit être enlevée avant la première utilisation.
 
2. Touchez l'icône "POWER ON/OFF" (Marche/Arrêt) pour mettre le four en marche. L'alerte du four retentit et l'écran tactile s'allume. La fonction AIR FRY est automatiquement sélectionnée et l'icône AIR FRY clignote.
3. Touchez doucement l'icône de la fonction souhaitée pour la sélectionner. L'icône de la fonction clignote une fois sélectionnée.
4. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température de cuisson pré réglée pour la fonction sélectionnée. Pour les fonctions TOAST et CRUMPET, il indique le niveau d'obscurité/grillage. Touchez l'icône Température, puis touchez l'icône > pour augmenter ou < pour diminuer la température.
5. Le chiffre de droite sur l'écran indique le temps de cuisson pré réglé pour la fonction sélectionnée. Touchez l'icône TIME, puis l'icône > pour augmenter ou < pour diminuer le temps (ou le niveau d'obscurité/grillage pour TOAST & CRUMPET).


Remarque : La température des fonctions "TOAST" et "CRUMPET" ne peut pas être réglée. L'icône "TIME" permet d'ajuster la durée en fonction du niveau d'obscurité/grillage.

6. Pour les fonctions sans cycle de préchauffage (AIR FRY (faire frire à l'air), TOAST (pain grillé), CRUMPET, GRILL (griller), WARM (maintenir au chaud), SLOW COOK (cuisson lente), DEHYDRATE (déshydrater), REHEAT (réchauffer) et PROOF, placez les aliments directement sur la grille métallique ou sur le panier à frire et/ou la plaque de cuisson. Veillez à ce que les aliments soient centrés dans le four pour une cuisson plus uniforme.
 - a) Fermez la porte du four
 - b) Appuyez sur l'icône START/CANCEL. L'icône de la fonction sélectionnée reste allumé et l'alerte du four retentit.
 - c) La minuterie s'affiche et commence le compte à rebours. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées pendant le cycle de cuisson.
7. Pour les fonctions qui comportent un cycle de préchauffage (BAKE (CUISSON), ROAST (RÔTISSAGE) et PIZZA), touchez l'icône START/ CANCEL

avant de placer les aliments dans le four. L'icône de la fonction sélectionnée reste allumé, l'icône de la SUPER CONVECTION clignote, le four affiche "PRE" et l'alarme du four retentit.

- a) Lorsque le four a atteint la température préréglée et est prêt à être utilisé, le message "PRE" s'éteint, l'alarme du four retentit et l'écran affiche "ADD FOOD" (ajouter des aliments). Placez les aliments directement sur la grille, ou dans le panier à frire et/ou la plaque de cuisson inclus. Veillez à ce que les aliments soient centrés dans le four pour une cuisson plus uniforme.
 - b) Fermez la porte du four.
 - c) La température et la durée préréglées s'affichent à l'écran et la minuterie commence à décompter. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées pendant le cycle de cuisson.
- 8) À la fin du cycle de cuisson, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône de la fonction sélectionnée clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

Remarque : Le cycle de cuisson peut être arrêté à tout moment en appuyant sur l'icône START/CANCEL. Le cycle est alors annulé et toutes les icônes de fonction s'allument.

Remarque : Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le cycle de cuisson s'interrompt et le voyant s'allume. L'affichage indiquera  une fois la porte fermée, le voyant s'éteindra et le cycle de cuisson reprendra. Veillez à ce que la porte du four soit fermée pendant la cuisson.

Remarque : appuyez sur l'icône "SUPER CONVECTION" pour choisir entre la convection et la super convection. La super convection fonctionne à haute vitesse avec un flux d'air plus rapide, ce qui permet d'obtenir des aliments plus croustillants.

Remarque : à la fin du cycle de cuisson, l'écran affiche "END" jusqu'à ce que vous touchiez l'icône de fonction. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 2 minutes, afin de refroidir le four.

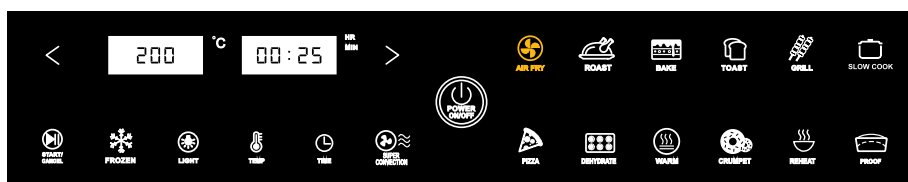
Remarque : il se peut que la porte du four soit humide pendant le processus de cuisson. Ce phénomène est normal.

Remarque : le dessus du four est très chaud pendant et après le fonctionnement. Par conséquent, il n'est pas recommandé de ranger des objets sur le dessus du four.

LA FONCTION AIR FRY

La fonction AIR FRY combine une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour cuire des aliments croustillants et bruns.

1. Disposez les aliments de manière uniforme sur le panier à frire inclus. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux. Insérez le panier à frire dans la position de hauteur de la grille supérieure.
2. Fermez la porte du four.
3. Touchez l'icône AIR FRY (frire à l'air), il clignote une fois sélectionné. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température AIR FRY préréglée de 200°C, tandis que le chiffre de droite indique la durée préréglée de '00:25 MINS'.



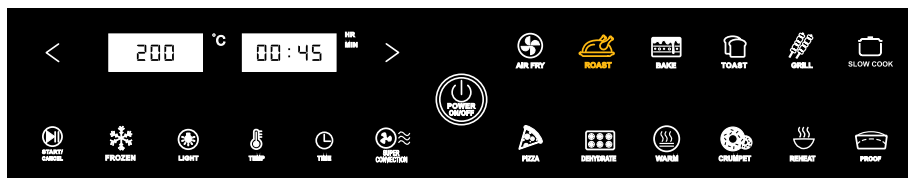
4. Les réglages de température, de durée et de convection AIR FRY peuvent être ajustés avant et pendant le cycle AIR FRY. Le paramètre FROZEN doit être sélectionné avant d'appuyer sur START/CANCEL et que le cycle AIR FRY ait commencé. Le paramètre FROZEN augmente la durée de 5 minutes pour tenir compte des aliments congelés.
 - a) La température de la fonction AIR FRY est affichée à gauche de l'écran. Appuyez sur l'icône TEMP et les icônes < et > pour régler la température AIR FRY de 150°C à un maximum de 230°C.
 - b) La durée de la fonction AIR FRY est affichée à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 1 heure.
5. Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction AIR FRY. L'icône AIR FRY reste allumé, l'icône SUPER CONVECTION clignote et le compte à rebours commence automatiquement.
6. À la fin du cycle AIR FRY, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône "AIR FRY" clignote, le four affiche "END" et l'alarme retentit 2 fois.

Remarque : lorsque vous faites cuire des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet), nous vous recommandons d'insérer la plaque de cuisson sous le panier à frire pour récupérer les gouttes d'huile.

LA FONCTION ROAST

La fonction ROAST (rôtissage) est idéale pour la cuisson d'une variété de viandes et de volailles. Les aliments seront tendres et juteux à l'intérieur et rôtis à la perfection à l'extérieur.

1. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille inférieure. Fermez la porte du four.
2. Touchez l'icône ROAST pour sélectionner la fonction. L'icône ROAST clignote une fois sélectionné. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température de 200 °C pré réglée tandis que le chiffre de droite indique la durée pré réglée de " 00:45 MINS ".



3. La température, la durée et les réglages de convection peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage.
 - a) La température s'affiche à gauche sur l'écran. Touchez l'icône TEMP, puis touchez les touches > ou < pour régler la température de 70°C à 230°C maximum
4. Le chiffre de droite sur l'écran indique le temps de cuisson pré réglé. Touchez l'icône TIME, puis appuyez sur > ou < pour régler le temps jusqu'à 2 heures.
5. Touchez l'icône START/CANCEL pour activer la fonction ROAST. L'icône ROAST reste allumé, l'icône SUPER CONVECTION clignote, le four affiche " PRE " et l'alarme du four retentit.
 - a) Lorsque le four a terminé son préchauffage et qu'il est prêt à être utilisé, le message "PRE" s'éteint, l'alarme du four retentit et l'afficheur indique "ADD FOOD" (ajouter des aliments). Placez les aliments sur la plaque de cuisson incluse ou sur un autre plat allant au four, au centre de la grille métallique, de façon à ce que l'air circule autour de tous les côtés des aliments.
 - b) Fermez la porte du four.
 - c) La minuterie commence le compte à rebours.

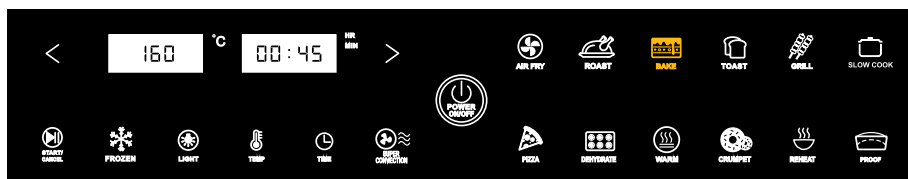
La température de cuisson, la durée et la vitesse de convection peuvent être réglées pendant le cycle de cuisson. Le cycle peut être arrêté à tout moment en touchant l'icône START/CANCEL.

6. À la fin du cycle ROAST, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône de la fonction ROAST clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

LA FONCTION BAKE

La fonction BAKE (CUISSON) utilise la Super Convection à haute vitesse pour cuire les aliments de manière uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries. La fonction BAKE est également idéale pour la cuisson de plats surgelés préemballés tels que les lasagnes et les pâtes en croûte.

1. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de grille centrale.
2. Fermez la porte du four.
3. Touchez doucement l'icône BAKE pour sélectionner la fonction. L'icône BAKE clignote une fois sélectionné. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température préréglée de 160 °C, tandis que le chiffre de droite indique la durée préréglée de " 00:45 MINS ".



4. La température de cuisson, le temps et les réglages de convection peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de rôtissage. Le réglage FROZEN doit être sélectionné avant d'appuyer sur START/CANCEL et avant que le cycle de cuisson ait commencé. Le paramètre FROZEN augmente la durée de 5 minutes pour tenir compte des aliments congelés.
 - a) La température de cuisson est affichée à l'écran sur la gauche. Touchez l'icône TEMP puis touchez les touches > ou < pour régler la température de cuisson de 50°C à 230°C maximum.
 - b) Le chiffre de droite sur l'écran indique le temps de cuisson préréglé. Touchez l'icône TIME, puis touchez l'icône > ou < pour régler le temps jusqu'à 2 heures.
5. Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction BAKE. L'icône BAKE reste allumé, l'icône SUPER CONVECTION clignote, le four affiche "PRE" et l'alarme sonore retentit.
 - a) Lorsque le four a terminé son préchauffage et qu'il est prêt à être utilisé, le message "PRE" s'éteint, l'alarme du four retentit et l'afficheur indique "ADD FOOD" (ajouter des aliments). Placez les aliments sur la plaque de cuisson incluse ou sur un autre plat allant au four, au centre de la grille métallique, de façon à ce que l'air circule tout autour des aliments.
 - b) Fermez la porte du four.
 - c) La minuterie commence le compte à rebours.

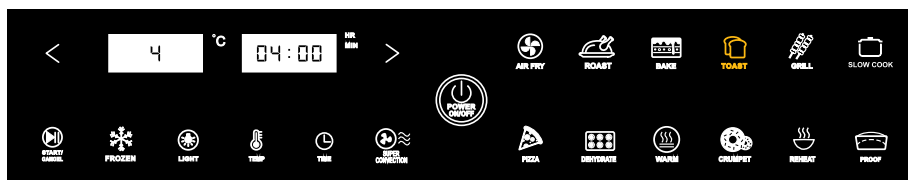
La température de cuisson, le temps et la vitesse de convection peuvent être réglés pendant le cycle de cuisson. Le cycle peut être arrêté à tout moment en touchant l'icône START/CANCEL.

- À la fin du cycle RÔTISSAGE, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône de fonction RÔTISSAGE clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

LA FONCTION TOAST

La fonction TOAST (pain grillé) est également idéale pour les muffins anglais et les gaufres surgelées.

- Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille supérieure.
- Placez les tranches de pain aussi près que possible du centre de la grille métallique pour obtenir des résultats de grillage optimaux.
- Fermez la porte du four.



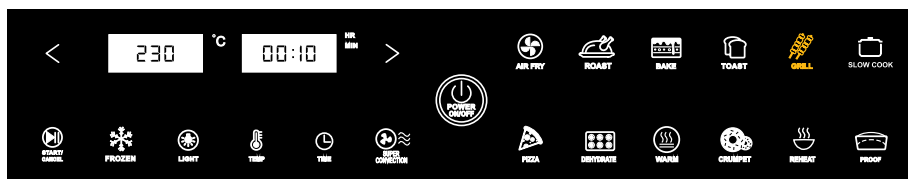
- Touchez l'icône TOAST clignotera une fois sélectionnée. La figure de gauche sur l'écran indique que le réglage de l'obscurité du TOAST est de 4, tandis que la figure de droite indique le temps prédéfini de '04:00 MINS'.
- Le réglage de l'obscurité peut être ajusté avant et pendant le cycle TOAST. Le réglage FROZEN doit être sélectionné avant d'appuyer sur START/CANCEL et avant que le cycle TOAST ait commencé. Le réglage Frozen augmente le temps de 30 secondes pour tenir compte du pain congelés.
 - Le niveau d'obscurité du TOAST est affiché à gauche de l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler le niveau d'obscurité du TOAST de 1 à un maximum de 6. En règle générale, une couleur de toast claire correspondra au niveau d'obscurité 1 ou 2, une couleur de toast moyenne correspondra au niveau d'obscurité 3 ou 4 et une couleur de toast plus foncée correspondra au niveau 5 ou 6.
 - Le temps pour la fonction TOAST est affiché à droite de l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler le temps de 1 minute à 6 minutes maximum.
 - La température est fixée à 230°C sur le réglage TOAST.
- Touchez l'icône START/CANCEL pour activer la fonction TOAST. L'icône TOAST restera allumé et le compte à rebours de la minuterie commencera automatiquement.

- À la fin du cycle TOAST, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône TOAST clignote, le four affiche END (Terminer) et l'alarme retentit 2 fois.

LA FONCTION GRILL

La fonction GRILL (griller) est idéale pour cuire des sandwichs ouverts, des morceaux de viande, de volaille et de poisson, des saucisses et des légumes. La fonction GRILL peut également être utilisée pour dorer le dessus des casseroles, des gratins et des desserts.

- Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position du milieu de la grille.
- Insérez la grille de cuisson incluse sous la grille pour récupérer les gouttes d'huile. Placez les aliments sur la grille assemblée ou dans un plat allant au four, puis placez-les au centre de la grille métallique afin que l'air circule autour des aliments.
- Fermez la porte du four.
- Touchez l'icône GRILL, il clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température pré-réglée de 230 °C, tandis que le chiffre de droite indique la durée pré-réglée de " 00:10 MINS ".

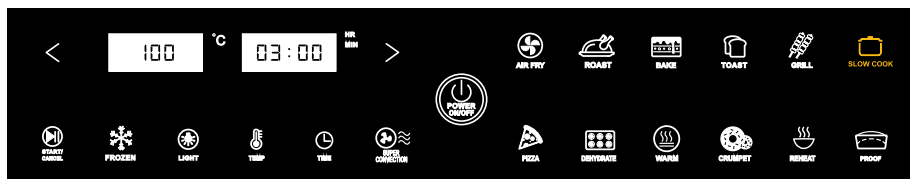


- Le temps et les paramètres de convection peuvent être réglés avant et pendant le cycle GRILL.
 - La température est affichée à gauche de l'écran et est fixée à 230°C.
 - La durée est affichée à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 20 minutes.
- Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction GRILL. L'icône GRILL restera allumée et la minuterie commencera automatiquement à décompter.
- À la fin du cycle GRILL, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône GRILL clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

FONCTION SLOW COOK

La fonction SLOW COOK (cuisson lente) a un profil de cuisson conçu pour les longues durées de cuisson et est similaire à un réglage de cuisson lente élevée sur une mijoteuse traditionnelle.

1. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille inférieure.
2. Placez les aliments, à l'intérieur d'un plat allant au four couvert, au centre de la grille métallique de façon à ce que l'air circule autour de tous les côtés des aliments. Fermez la porte du four.
3. Touchez l'icône SLOW COOK, il clignote une fois sélectionné. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température pré-réglée de 100 °C, tandis que le chiffre de droite indique la durée pré-réglée de " 03:00 HRS ".



4. La température, la durée et les paramètres de convection peuvent être réglés avant et pendant le cycle.
 - a) La température s'affiche à l'écran à gauche. Appuyez sur l'icône TEMP et les icônes < et > pour régler la température de 40°C à 150°C maximum.
 - b) Le temps est affiché à droite de l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 10 heures.
5. Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction SLOW COOK. L'icône SLOW COOK reste allumé et le compte à rebours de la minuterie commence automatiquement.
6. À la fin du cycle SLOW COOK, le four émet une alerte et passe automatiquement à la fonction WARM (maintenir au chaud). L'écran affiche WARM, puis le chiffre de gauche indique la température de 70°C, tandis que le chiffre de droite indique la durée de " 02:00 HRS ", qui sera automatiquement décomptée. Le cycle WARM peut être arrêté à tout moment en touchant l'icône START/CANCEL.

Remarque : Ne tirez pas la grille plus de la moitié de sa longueur lorsque vous insérez ou retirez un ustensile de cuisson du four. Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson lourds reposer sur la vitre lorsque la porte est ouverte.

CONSEILS POUR LE SLOW COOKING (CUISSON LENTE)

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson résiste au four et ne dépasse pas 6 kg à vide.
- Remplissez les ustensiles de cuisson au minimum de $\frac{1}{2}$ et au maximum de $\frac{3}{4}$ de leur capacité pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante. Pour éviter les débordements, ne remplissez pas l'ustensile de cuisson à plus de $\frac{3}{4}$ de sa capacité.
- Il est recommandé de faire une cuisson lente avec le couvercle pour éviter

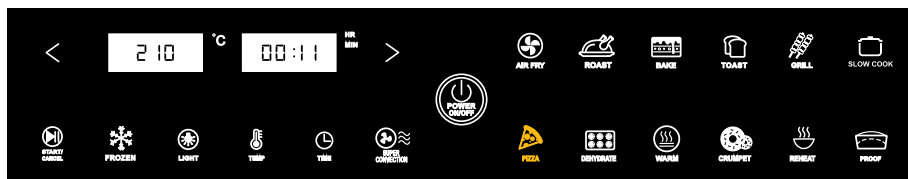
que les aliments ne se dessèchent. Couvrez l'ustensile de cuisson d'une couche de papier d'aluminium avant de le recouvrir d'un couvercle pour conserver encore plus d'humidité.

- Suivez les températures et les temps de cuisson prescrits dans les recettes traditionnelles de la mijoteuse.
- Les aliments froids mettront plus de temps à cuire que les aliments préalablement saisis ou chauffés; ajustez donc les temps de cuisson en conséquence. Ne faites pas cuire lentement les aliments congelés.
- Coupez les gros morceaux de viande en deux pour permettre à la chaleur de pénétrer plus uniformément.

LA FONCTION PIZZA

La fonction PIZZA utilise la super convection à haute vitesse pour faire fondre et dorer le fromage et les garnitures, tout en rendant la croûte de la pizza croustillante.

1. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille du milieu.
2. Fermez la porte du four.
3. Touchez doucement l'icône PIZZA pour sélectionner la fonction. L'icône PIZZA clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température PIZZA préréglée de 210°C, tandis que le chiffre de droite indique la durée préréglée de '00:11 MINS'.



4. Les réglages de température, de durée et de convection de la pizza peuvent être ajustés avant ou pendant le cycle de cuisson. Le réglage FROZEN doit être sélectionné avant d'appuyer sur START/CANCEL et avant que le cycle de cuisson de la pizza ait commencé. Le réglage FROZEN augmente la durée de 5 minutes pour permettre la cuisson de pizzas congelées.
 - a) La température de cuisson de la pizza s'affiche comme la figure de gauche sur l'écran. Touchez l'icône TEMP puis touchez les touches > ou < pour régler la température de la pizza de 50°C à 230°C maximum.
 - b) Le chiffre de droite de l'écran indique le temps de cuisson prédéfini. Touchez l'icône TIME puis touchez l'icône > ou < pour régler la durée jusqu'à 2 heures.
5. Touchez l'icône START/CANCEL pour activer la fonction PIZZA. L'icône PIZZA

reste allumée, l'icône SUPER CONVECTION clignote, le four affiche "PRE" et l'alarme du four retentit.

- a) Lorsque le four a terminé le préchauffage et atteint la température réglée, le message "PRE" s'éteint, l'alarme du four retentit et l'écran affiche "ADD FOOD" (ajouter des aliments). Placez la pizza positionnée sur la grille métallique incluse, le plat de cuisson ou tout autre plat ou moule à pizza allant au four, au centre de la grille métallique, de sorte que l'air circule autour de tous les côtés de l'aliment.
 - b) Fermez la porte du four.
 - c) c) La minuterie commence le compte à rebours.
6. À la fin du cycle PIZZA, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône de la fonction PIZZA clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

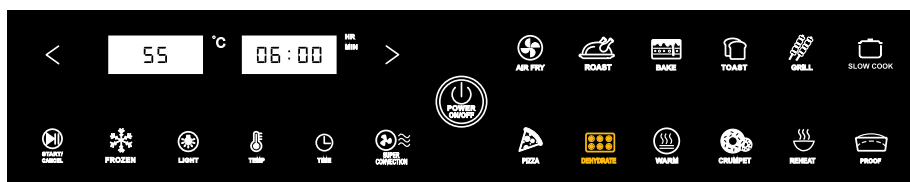
Remarque : si vous utilisez la plaque de cuisson incluse ou un autre moule à pizza, placez-le dans le four pendant le cycle de préchauffage pour obtenir le meilleur résultat. Placez délicatement la pizza sur le moule chauffé. Si vous utilisez une pierre à pizza, il est nécessaire de préchauffer la pierre, sans pizza, pour un résultat optimal.

- a. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille du milieu.
- b. Placez la pierre à pizza au centre de la grille métallique de façon à ce que l'air circule autour de tous les côtés de la pierre.
- c. Fermez la porte et procédez selon les instructions de la fonction PIZZA.

LA FONCTION DEHYDRATE

La fonction DEHYDRATE (deshydratation) combine une chaleur basse et stable pour sécher uniformément les aliments sans les cuire ni les surchauffer.

1. Disposez les aliments de manière uniforme dans le panier à frire inclus. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux. Insérez le panier à frire dans la position de la grille supérieure.
2. Fermez la porte du four.
3. Touchez l'icône DEHYDRATE, elle clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température pré-réglée de 55°C, tandis que le chiffre de droite indique l'heure pré-réglée de '06:00 HRS'.



4. Les paramètres de température, de durée et de convection du cycle DEHYDRATE peuvent être ajustés avant et pendant le cycle.
 - a) La température s'affiche à l'écran sur la gauche. Appuyez sur l'icône TEMP et sur les icônes < et > pour régler la température de 30°C à un maximum de 80°C.
 - b) La temps est affiché à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 12 heures.
5. Touchez l'icône START/CANCEL pour activer la fonction DEHYDRATE. L'icône DEHYDRATE restera allumée et le compte à rebours de la minuterie commencera automatiquement.
6. À la fin du cycle DEHYDRATE, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône DEHYDRATE clignote, le four affiche " END " et l'alarme retentit 2 fois.

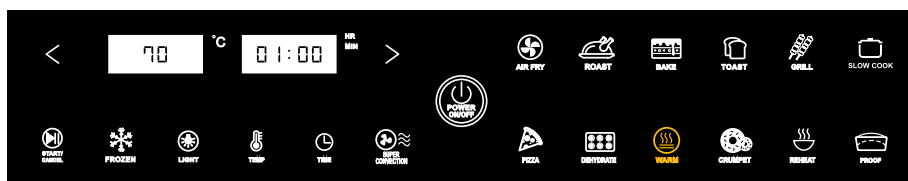
CONSEILS

- Utilisez du papier sulfurisé sur le dessus du panier à friture lorsque vous déshydratez des aliments de couleur vive pour éviter les taches.
- Lorsque vous déshydratez des aliments susceptibles de couler, comme du bœuf séché mariné, utilisez la plaque de cuisson incluse en dessous pour récupérer le liquide qui coule.

LA FONCTION WARM

La fonction WARM maintient les aliments chauds à la température recommandée pour éviter la prolifération bactérienne, soit 70°C ou plus.

1. Insérez la grille métallique dans une position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous gardez au chaud.
2. Placez les aliments, positionnés sur la plaque de cuisson incluse ou un autre plat allant au four, au centre de la grille métallique afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Touchez l'icône WARM qui clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température de 70 °C préréglée, tandis que le chiffre de droite indique l'heure préréglée de " 01:00 HRS ".



5. Les réglages de la température, de la durée et de la convection peuvent être ajustés avant et pendant le cycle.

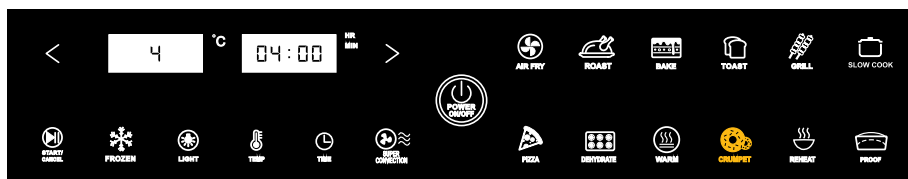
- a) La température s'affiche à l'écran sur la gauche. Appuyez sur l'icône TEMP et les icônes < et > pour régler la température de 50°C à un maximum de 230°C.
 - b) Le temps est affiché à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 2 heures.
6. Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction WARM. L'icône WARM restera allumée et le compte à rebours du minuteur commencera automatiquement.
 7. À la fin du cycle, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône "WARM" clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

LA FONCTION CRUMPET

La fonction CRUMPET (pancakes anglais) dirige la chaleur des éléments supérieurs pour faire dorer et croustiller un côté plus que l'autre. Le dessus du crumpet peut être placé vers le haut ou vers le bas, selon le côté que vous préférez être plus croustillant.

Cette fonction est également idéale pour griller des bagels ou des pains spéciaux à tranches épaisses qui nécessitent qu'un côté soit grillé plus que l'autre.

1. Insérez la grille métallique, avec les rayons vers le haut, dans la position de hauteur de la grille supérieure.
2. Si vous faites griller 1-3 crumpets, centrez-les sur la grille. Si vous faites griller 4 à 6 crumpets, répartissez-les de manière égale en plaçant 2 à 3 crumpets à l'avant de la grille et 2 à 3 crumpets à l'arrière de la grille.
3. Fermez la porte du four.
4. Touchez l'icône CRUMPET, elle clignote une fois sélectionnée. La figure de gauche sur l'écran indique que le réglage de l'obscurité du CRUMPET est de 4, tandis que la figure de droite indique que la durée de cuisson est de 04:00 MINS.



5. Le réglage de l'obscurité peut être ajusté avant et pendant le cycle CRUMPET. Le réglage FROZEN doit être sélectionné avant d'appuyer sur START/CANCEL et avant que le cycle CRUMPET ait commencé. Le réglage FROZEN augmente le temps de 30 secondes pour permettre la congélation des crumpets et du pain.
 - a) Le niveau d'obscurité du CRUMPET est affiché à gauche de l'écran. Appuyez sur l'icône TEMP et les icônes < et > pour régler l'obscurité du

CRUMPET de 1 à un maximum de 6. En règle générale, une couleur de crumpet claire correspondra au niveau d'obscurité 1 ou 2, une couleur de crumpet moyenne au niveau d'obscurité 3 ou 4 et une couleur de toast plus foncée au niveau 5 ou 6.

- b) Le temps est affiché à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler le temps de 1 minute à 6 minutes maximum.
 - c) La température est fixée à 230°C.
6. Touchez l'icône START/CANCEL pour activer la fonction CRUMPET. L'icône CRUMPET restera allumée et la minuterie commencera automatiquement à décompter.
 7. À la fin du cycle CRUMPET, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône CRUMPET clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

LA FONCTION REHEAT

La fonction REHEAT (RÉCHAUFFER) est idéale pour réchauffer doucement les restes sans les faire brunir ou les dessécher.

1. Insérez la grille métallique dans une position de grille qui convient le mieux au type d'aliment que vous réchauffez.
2. Placez les aliments sur la plaque de cuisson incluse ou un autre plat allant au four, au centre de la grille métallique afin que l'air circule autour de tous les côtés des aliments.
3. Fermez la porte du four.
4. Touchez l'icône REHEAT, elle clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température préréglée de 165 °C, tandis que le chiffre de droite indique la durée préréglée de " 00:15 MINS
5. Les paramètres de température, de durée et de convection peuvent être



réglés avant et pendant le cycle de REHEAT.

- a) La température est affichée à gauche de l'écran. Appuyez sur l'icône TEMP et les icônes < et > pour régler la température de RÉCHAUFFAGE de 50°C à un maximum de 230°C.
 - b) Le temps est affiché à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler la durée jusqu'à 2 heures.
6. Appuyez sur l'icône "START/CANCEL" pour activer la fonction REHEAT. L'icône

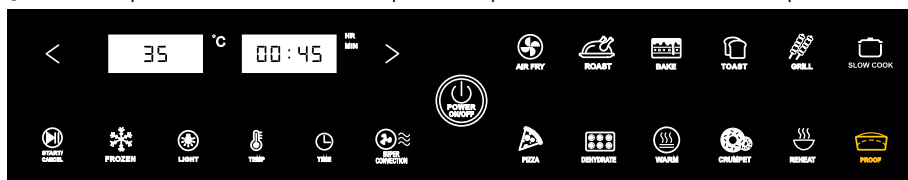
REHEAT restera allumée et la minuterie commencera automatiquement à décompter.

- À la fin du cycle de RÉCHAUFFAGE, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône " REHEAT " clignote, le four affiche " END " et l'alerte retentit 2 fois.

LA FONCTION PROOF

La fonction PROOF est conçue pour maintenir précisément les basses températures, offrant un environnement idéal pour la fermentation du pain, des petits pains, des pizzas et autres pâtes.

- Insérez la grille métallique dans la position de la grille inférieure.
- Placez la pâte dans un récipient allant au four, couvrez-le et placez-le au centre de la grille.
- Fermer la porte du four.
4. Touchez l'icône PROOF, elle clignote une fois sélectionnée. Le chiffre de gauche sur l'écran indique la température de 35°C pré-réglée pour le four, tandis que le chiffre de droite indique le temps pré-réglé de "00:45 MINS".
- La température du four, le temps et les paramètres de convection peuvent



être ajustés avant et pendant le cycle de cuisson.

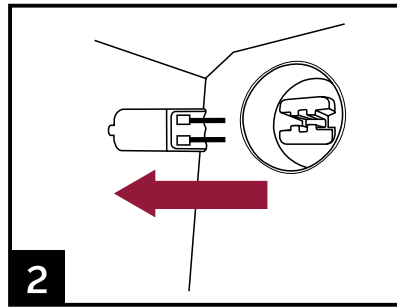
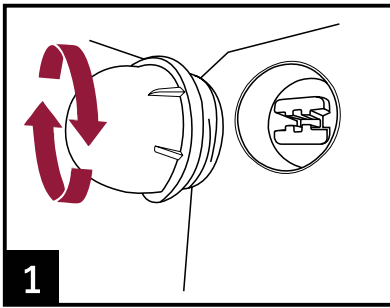
- La température est affichée à gauche de l'écran. Appuyez sur l'icône TEMP et sur les icônes < et > pour régler la température du four de 25°C à 40°C maximum.
 - Le temps d'étuvage est affiché à droite sur l'écran. Appuyez sur l'icône TIME et les icônes < et > pour régler le temps jusqu'à 2 heures.
- Appuyez sur l'icône START/CANCEL pour activer la fonction PROOF. L'icône PROOF restera allumée et la minuterie commencera automatiquement à décompter.
 - À la fin du cycle PROOF, toutes les icônes de fonction s'allument, l'icône "PROOF" clignote, le four affiche "END" et l'alerte retentit 2 fois.

Remplacement de la lampe du four

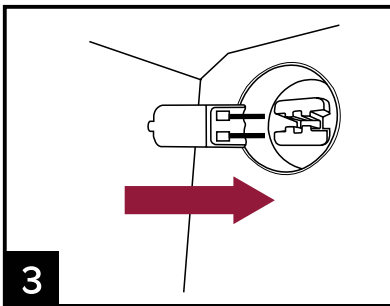
AVERTISSEMENT : débranchez toujours le four et laissez-le refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule. Utilisez uniquement une ampoule halogène de 25 watts, 220-240V.

Retirez la grille du four avant de remplacer l'ampoule. Le voyant se trouve à l'arrière, sur le côté droit de la cavité du four.

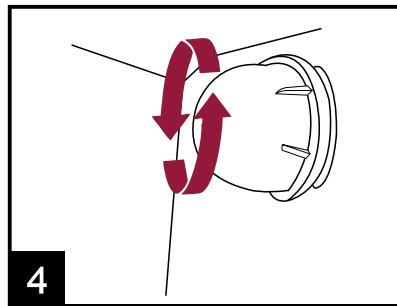
1. Placez vos doigts sur l'extérieur du couvercle de la lampe et tournez doucement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer. Tenez toujours le couvercle avec l'autre main pour éviter qu'il ne tombe et ne se brise.
2. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement hors de son support.



3. Insérez la nouvelle ampoule.



4. Tournez le couvercle de l'éclairage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le serrer.



Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four est éteint en retirant le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

Nettoyage du corps extérieur et de la porte

1. Essuyez la carrosserie extérieure avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyeur liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyeur sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyeur pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils rayeraient la surface du four.
3. Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux et humide. Appliquez le nettoyeur sur le chiffon et non sur la surface de l'écran. Le nettoyage avec un chiffon sec ou un nettoyeur abrasif risque de rayer la surface.
4. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer le câble d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

AVERTISSEMENT : Ne plongez pas le corps, le cordon d'alimentation ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide, car cela pourrait provoquer une électrocution.

Nettoyage de l'intérieur

Les parois de l'intérieur du four sont dotées d'un revêtement antiadhésif qui facilite le nettoyage. Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, essuyez les parois avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyeur liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyeur sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de le nettoyer. Évitez de toucher les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT : faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. Laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement une éponge ou un chiffon doux et humide sur toute la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun type de nettoyeur ou de produit de nettoyage. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer le câble d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage du plateau à miettes

1. Après chaque utilisation, faites glisser le plateau à miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur le plateau, avant de le nettoyer. Séchez soigneusement.
2. Pour enlever la graisse cuite, trempez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse puis lavez-le avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement.
3. Réinsérez toujours le plateau à miettes dans le four après le nettoyage et avant d'insérer le câble d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage de la grille, de la plaque de cuisson et du panier à frire

1. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'un des accessoires, car ils pourraient endommager les surfaces.
2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous recommandons de ne pas les mettre au lave-vaisselle.

Rangement

1. Assurez-vous que le four est éteint en retirant le câble d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.
3. Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que le plateau à miettes est inséré dans le four; le panier à frire placé sur la plaque de cuisson.
5. Assurez-vous que la porte est fermée.
6. Rangez l'appareil en position verticale, debout sur ses pieds de support. Ne rangez pas le four lorsqu'il est humide ou chaud.

Dépannage

Problème	Solution facile
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le câble d'alimentation est bien inséré dans la prise. • Insérez le câble d'alimentation dans une prise indépendante. • Insérez le câble d'alimentation dans une autre prise. • Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire • Touchez l'icône POWER ON/OFF pour mettre l'appareil sous tension.
Le four ne cuit pas	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la porte est correctement fermée
De la vapeur sort de la porte du four	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à forte teneur en humidité, comme les pains congelés. N'oubliez pas que la vapeur peut être chaude.
De la fumée blanche sort du four	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal lors de la première utilisation. Nous suggérons de le laisser fonctionner à vide sur la fonction pré-réglée AIR FRY pendant 25 minutes. • Les aliments gras peuvent également émettre de la fumée blanche. Cela n'affecte pas le processus de cuisson. • Les résidus de graisse ou d'huile sur la plaque de cuisson, le panier à frire, le plateau à miettes ou les éléments chauffants provenant d'une utilisation précédente peuvent également émettre de la fumée blanche ; veillez donc à les nettoyer correctement après chaque utilisation.
De la fumée noire sort du four	<ul style="list-style-type: none"> • Des aliments brûlent à l'intérieur du four. Éteignez immédiatement le four et faites attention lorsque vous sortez les aliments.
De l'eau s'égoutte sur le comptoir depuis le dessous de la porte	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène est normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité, comme le pain congelé, s'écoule le long de l'intérieur de la porte et peut s'égoutter sur le comptoir.

Je ne peux pas sélectionner le réglage FROZEN

- L'icône FROZEN ne peut être sélectionnée que pour les fonctions suivantes : TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA, AIR FRY. Lorsque vous sélectionnez FROZEN, le temps de cuisson est automatiquement ajusté pour un résultat optimal.

Les ingrédients cuits dans le four sont sous-cuits

- Réduisez la quantité d'aliments dans le four pendant la cuisson. Réglez la température plus élevée ou le temps plus long
Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction de cuisson.

Les aliments sont cuits de manière inégale

- Veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément et ne soient pas empilés trop près les uns des autres pendant la cuisson. Assurez-vous également que les accessoires du four sont insérés dans les positions de hauteur correctes du four. Faites attention car ces accessoires peuvent être chauds.

Les aliments ne sont pas croustillants après une friture à l'air.

- Cela peut se produire lorsque les ingrédients contiennent une forte teneur en eau. Vaporiser ou badigeonner uniformément une petite quantité d'huile sur les aliments peut améliorer le croustillant.

L'écran LED affiche 'E1'

- L'écran LED affiche 'E1' lorsque la température du four est trop élevée. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant, laissez le four refroidir pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Contactez le service clientèle, comme indiqué à la dernière page, si le message " E1 " persiste.

L'écran LED affiche 'E2'

- L'écran LED affiche 'E2' lorsqu'il y a un problème avec la température ou les éléments chauffants. Si cela se produit, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant, laissez le four refroidir pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Contactez le service clientèle, comme indiqué à la dernière page, si le message " E2 " persiste.

Bruit du panneau de commande

- Une fois le programme de cuisson sélectionné terminé automatiquement, le ventilateur accélérera pour commencer le cycle de refroidissement afin de protéger les composants électroniques. Ce ventilateur peut parfois rester allumé jusqu'à 5 minutes après la fin de la cuisson.

GARANTIE FRITEUSE SANS HUILE & FOUR AIRFRYER BIOCHEF

PÉRIODE DE GARANTIE : 2 ANS

VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF.
L'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT GÉRÉS PAR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE
VITALITY 4 LIFE LOCAL, DONT LES COORDONNÉES FIGURENT AU DOS DE LA COUVERTURE.

VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE SUR HWWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE DANS LES 30 JOURS SUIVANT L'ACHAT

INTRODUCTION D'UNE DEMANDE DE GARANTIE

Si vous rencontrez un quelconque problème avec votre produit, veuillez suivre les étapes suivantes pour introduire une demande de garantie :

- Contactez votre centre de service Vitality 4 Life local avec les détails suivants :
 - Vos coordonnées de garantie, y compris votre nom, votre adresse électronique et votre numéro de téléphone.
 - Nom et numéro de modèle du produit
 - Le numéro de série du produit, qui figure sur l'étiquette signalétique du produit.
 - Une explication de la façon dont le dommage s'est produit
 - Des photos du dommage ou du problème sont très utiles pour accélérer votre demande.
- Vitality 4 Life évaluera votre demande et vous répondra dans les 24 à 48 heures.
- Dans le cas où le produit doit être envoyé au centre de service, le client est responsable de tous les frais d'emballage, de transport et d'assurance pour le transit du produit vers Vitality 4 Life. La vie. Sous réserve des lois sur la consommation applicables dans votre juridiction.
- Si le produit, ou l'une de ses pièces, répond aux critères de remplacement ou de service dans la période de 30 jours suivant la date d'achat, Vitality 4 Life organisera l'expédition sans frais pour vous.
- Tout produit envoyé à un centre de service Vitality 4 Life doit inclure un formulaire d'autorisation de retour. Le fait de ne pas inclure ce formulaire peut entraîner le rejet du produit de notre entrepôt ou un retard de service.
- Vitality 4 Life vous contactera avec un devis avant d'entreprendre tout travail de service en dehors de la couverture de la garantie.
- Les délais d'exécution typiques pour traiter les demandes de garantie peuvent être de 10 à 14 jours ouvrables, plus les frais d'expédition, selon le lieu et le type de dommage ou de demande de garantie.

TERMS OF PRODUCT COUVERTURE DE LA GARANTIE

Vitality 4 Life fournit la couverture de la garantie du produit telle que décrite plus en détail ci-dessous et limitée aux termes et conditions des présentes :

- Si le produit présente un défaut dans le cadre d'une utilisation domestique normale, pendant la période de garantie, nous nous engageons, à notre choix, à réparer ou à remplacer gratuitement le produit ou la pièce défectueuse. Le produit doit être livré par courrier assuré, dans un emballage approprié, à votre centre de service, comme indiqué au dos du manuel, comme condition à toute obligation de service de garantie.
- Dans le cas où la période de garantie d'un produit a expiré, ou si un produit ne remplit pas les conditions requises pour bénéficier d'un service de garantie, d'une réparation ou d'un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par l'un des centres de service de Vitality 4 Life. Veuillez contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.

- Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans un formulaire d'autorisation de retour.
- En aucun cas, notre responsabilité ne dépassera la valeur au détail du produit. Nous n'offrons aucune garantie concernant les pièces provenant d'une source autre que Vitality 4 Life.
- Dans le cas où des pièces ou des produits sous garantie sont fournis, le client doit couvrir les frais d'expédition connexes pour recevoir les marchandises.
- Toutes les pièces et produits échangés ou remplacés dans le cadre du service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les produits ou pièces réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie initiale.
- (Australie uniquement) Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement pour une défaillance majeure et à une compensation pour toute autre raison raisonnable. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de panne majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remplacement des biens si ceux-ci ne sont pas de qualité acceptable et que la défaillance ne constitue pas une défaillance majeure. *failure*.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Les dommages, accidentels ou autres, subis par le produit, qui ne sont pas causés par un défaut direct de fabrication ou de matériaux.
- Les dommages dus à un abus, une mauvaise manipulation, une altération, une mauvaise utilisation, un service commercial, une altération, un accident, le non-respect des dispositions d'entretien, d'utilisation et de manipulation indiquées dans les instructions.
- Dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou effectués par Vitality 4 Life.
- L'usure " normale " qui se produit naturellement et inévitablement à la suite d'une utilisation normale ou du vieillissement.
- Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Par conséquent, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas en cas de dommages en cours d'expédition. Si votre produit a été endommagé lors de son expédition : Signalez immédiatement ce type de dommage au transporteur du colis et demandez-lui de remplir un rapport d'inspection afin de contacter le distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit pour obtenir des instructions supplémentaires.
- Vous avez des droits et des avantages en vertu des lois sur la consommation en vigueur dans votre juridiction. Sans porter atteinte à ces droits ou avantages, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité concernant ce produit pour toute autre perte qui n'est pas raisonnablement prévisible à la suite d'une défaillance de ce produit, ce qui peut inclure la responsabilité pour négligence, la perte des dépenses associées au produit et la perte de jouissance.

Service Client

Contactez votre distributeur local pour la garantie

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

E: support@vitality4life.com

We: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

E: support@vitality4life.co.uk

W: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

E: support@vitality4life.com

W: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E: support@vitality4life.fr

W: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E: support@vitality4life.de

We: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E: servizioclienti@vitality4life.it

W: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E: atencioncliente@vitality4life.es

W: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

E: info@vitality4life.co.nl

W: www.vitality4life.co.nl

BioChef

Heißluftfritteuse

Multifunktionsofen



BENUTZERHANDBUCH

BiOCHEF

Die Informationen in diesem Benutzerhandbuch sollen Ihnen dabei helfen, mit Ihrer BioChef Heißluftfritteuse die besten Ergebnisse zu erzielen.

Bitte lesen und befolgen Sie diese Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Benutzung.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Einsichtnahme auf.

Inhalt

Sicherheitshinweise	4
<hr/>	
Teile und Zubehör	6
<hr/>	
Bevor Sie den BioChef-Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen	7
<hr/>	
Betrieb Ihres BioChef-Ofens	8
Heißluftfrittieren	11
Braten	12
Backen	13
Toasten	14
Grillen	15
Schongaren	15
Pizza	17
Dörren	18
Warmhalten	19
Bagels	20
Aufwärmen	21
Temperatur halten	22
<hr/>	
Wechseln der Ofenbeleuchtung	23
<hr/>	
Pflege und Reinigung	24
<hr/>	
Fehlerbehebung	26
<hr/>	
Garantie	28
<hr/>	

Sicherheitshinweise

- ! Bei der Nutzung eines Elektrogerätes sollten Sie immer, insbesondere in Gegenwart von Kindern, grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgen, einschließlich der folgenden:
 - Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen und heben Sie diese zur späteren Einsichtnahme auf.
 - Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und Werbeetiketten oder Aufkleber, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
 - Um eine Erstickungsgefahr für kleine Kinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die am Netzstecker angebrachte Schutzabdeckung.
 - Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Nähe von Tischkanten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche stabil, eben, hitzebeständig und sauber.
 - Nicht auf einer mit Stoff bedeckten Oberfläche und in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
 - Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder an Orten, an denen er einen heißen Ofen oder eine heiße Oberfläche berühren könnte.
- ! Achten Sie beim Betrieb des Backofens auf einen Mindestabstand von 10 cm auf beiden des Geräts und 15 cm oberhalb des Geräts.
- ! Die Oberflächen des Geräts können heiß werden, wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Um Verbrennungen zu vermeiden, nehmen Sie Töpfe, Schüsseln und Zubehör wie das mitgelieferte Backblech, das Drahtgestell und den Frittierkorb, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, äußerst vorsichtig aus dem Gerät.
- ! Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile der Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern verwendet werden.
- ! Legen Sie keine Kochutensilien, Backbleche oder Geschirr auf die Glastür.
- ! Lassen Sie die Tür nicht über längere Zeit offen stehen.
- ! Es wird empfohlen, den Ofen und das Netzkabel regelmäßig zu kontrollieren. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn eine Beschädigung des Netzkabels oder -steckers vorliegt oder nachdem das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Unterbrechen Sie in diesem Fall die Nutzung sofort und kontaktieren Sie den Kundenservice von Vitality 4 Life oder das Geschäft/ den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen, wo Kinder oder Haustiere versehentlich daran ziehen könnten. Achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt, die das Kabel beschädigen könnten.
- ! Seien Sie bei der Verwendung von Töpfen und Schüsseln aus anderen Materialien als Metall oder Glas vorsichtig. Vergewissern Sie sich, dass die Töpfe und Schüsseln backofenfest sind, bevor Sie sie im Ofen verwenden.

- ! Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht empfohlen oder mit diesem Ofen geliefert werden, kann gefährliche Situationen oder Verletzungen zur Folge haben.
- ! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Deckel verwenden, da sich in einer abgedeckten Pfanne oder Schüssel Druck aufbauen kann, wodurch heiße Zutaten austreten oder die Schüssel springt. Stellen Sie keine versiegelten oder luftdichten Behälter in den Backofen.
- ! Die Heißluftfritteuse ist nicht für sehr große Lebensmittel oder Metallutensilien geeignet, da sie ein Feuer fangen oder einen elektrischen Schlag verursachen könnten.
- ! Stecken Sie das Gerät aus, während Sie es nicht benutzen. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Gerät auf, während es nicht benutzt wird.
- ! Legen Sie keine Pappe, Kunststoff, Papier oder andere brennbare Materialien in den Backofen.
- ! Bedecken Sie das Krümfach oder andere Teile der Heißluftfritteuse nicht mit Alufolie, da der Ofen dadurch überhitzen würde.
- ! Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt wird oder brennbare Materialien wie Vorhänge, Gardinen oder Wände berührt.
- ! Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, während er in Betrieb ist. Nicht unter Hängeschränken betreiben
- ! Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Dadurch könnten sich Schwammteile lösen und elektrische Teile berühren, was einen Stromschlag zur Folge haben könnte.
- ! Versuchen Sie nicht, Lebensmittel zu entfernen, während die Heißluftfritteuse an eine Steckdose angeschlossen ist.
- ! Warnung: Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie das laufende Gerät niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie für alle Funktionen die empfohlenen Temperatureinstellungen.
- ! Betreiben Sie Ihren Backofen nicht in oder unter einem Wandschrank. Wenn Sie das Gerät in einer Garage aufbewahren, stecken Sie es immer aus. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr.
- ! Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Wohnung mit der auf dem Backofen aufgedruckten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anstecken.
- ! Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, wenn Sie es nicht benutzen, unbeaufsichtigt lassen, reinigen, bewegen, zusammenbauen oder lagern.
- ! Das Gerät darf nicht von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie von Personen mit einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer sie werden dabei beaufsichtigt oder sie wurden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eingeschult.
- ! Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Teile und Zubehör



Gitterrost



Frittierkorb

Emaille-Backblech
(28 x 36cm)

Touchscreen-Display

6. TEMPERATUR & ZEIT reduzieren/Bräunungsgrad von Toast & Bagels reduzieren

5. TEMPERATUR Anzeige/Bräunungsgrad von Toast & Bagels

4. ZEIT-Anzeige

3. TEMPERATUR & ZEIT erhöhen/Bräunungsgrad von Toast & Bagels erhöhen

Berühren Sie 10. und > um die Temperatur zu erhöhen. Wenn Sie > lang drücken, wird die Temperatur schnell erhöht.

Berühren Sie 11. und > um die Zeit zu verlängern. Wenn Sie > lang drücken, wird die Zeit schnell verlängert.

2. EIN/AUS

Berühren Sie die Taste „POWER ON/OFF“, um den Ofen ein-/auszuschalten

1. FUNKTIONEN





12. SUPER-KONVEKTION

Berühren Sie das Symbol „SUPER CONVEKTION“, um die Super-Konvektion ein- und auszuschalten. Berühren Sie das SUPER CONVEKTION-Symbol einmal, um die SUPER-KONVEKTION zu starten; das Symbol beginnt zu blinken. Drücken Sie es erneut, damit das SUPER CONVEKTION-Symbol nicht mehr blinkt und der normale KONVEKTIONS-Betrieb wieder aufgenommen wird.

11. ZEIT anpassen/Bräunungsgrad von Toast & Bagels anpassen

10. TEMPERATUR anpassen

9. BACKOFENBELEUCHTUNG

Berühren Sie das Symbol „LIGHT“, um die Backofenbeleuchtung einzuschalten. Wenn Sie es erneut berühren, schaltet es sich aus. Um Strom zu sparen, schaltet sich das Licht nach 5 Minuten automatisch aus. Berühren Sie das Symbol „LIGHT“, um das Licht wieder einzuschalten. Die Backofenbeleuchtung schaltet sich auch automatisch ein, wenn Sie die Tür öffnen und am Ende des Garvorgangs, damit Sie das Innere des Backofens besser sehen können. Die austauschbaren Teile entsprechen jenen eines normalen Backofens.

8. GEFRORENE LEBENSMITTEL

Berühren Sie das Symbol „FROZEN“, wenn Sie Speisen aus dem Gefrierfach mit den Funktionen AIR FRY, BAKE, TOAST, PIZZA & CRUMPET zubereiten möchten. Die voreingestellte Zeit wird automatisch verlängert und das Symbol „FROZEN“ wird angezeigt. Berühren Sie „FROZEN“ erneut, um zur voreingestellten Zeit für frische Lebensmittel zurückzukehren.

7. START/ABBRECHEN

Berühren Sie „START/CANCEL“, um die Ofenfunktion zu starten. Berühren Sie das Symbol erneut, um abzubrechen.













Bevor Sie den BioChef-Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen

Lassen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung bitte 25 Minuten lang leer laufen, um Schutzstoffe von den Heizelementen zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, da der Backofen Dämpfe abgeben könnte. Diese Dämpfe sind ungefährlich und beeinträchtigen die Leistung des Ofens nicht.


1. Entfernen und entsorgen Sie Verpackungsmaterial, Glastüraufkleber und Kleband.
2. Nehmen Sie das Krümfach, den Gitterrost, den Frittierkorb und das Backblech aus der Verpackung. Waschen Sie sie mit einem weichen Schwamm in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Wischen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, feuchten Schwamm aus. Trocknen Sie ihn gründlich.
4. Platzieren Sie den Backofen auf einer stabilen, trockenen Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass auf beiden Seiten des Geräts ein Mindestabstand von 10 cm und 15 cm darüber liegen.
5. Schieben Sie das Krümfach in den Backofen.
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
7. Berühren Sie das Symbol „POWER ON/OFF“, um den Backofen einzuschalten. Der Backofenalarm ertönt und der Touchscreen leuchtet auf. Es wird automatisch die Funktion AIR FRY ausgewählt und das Symbol AIR FRY blinkt.

8. Berühren Sie das Symbol „START/CANCEL“. Die Funktion AIR FRY wird gestartet, das Symbol AIR FRY leuchtet weiter, SUPER CONVECTION blinkt und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen
9. Am Ende des Garvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das Symbol „AIR FRY“ blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und der Warnton ertönt zweimal.
10. Der Backofen ist jetzt betriebsbereit.

Betrieb Ihres BioChef-Backofens

Überblick über die Ofenfunktionen					
FUNKTION	EMPFOHLENE EINSCHUB-POSITION	OPTIONALE EINSTELLUNGEN	VOREINSTELLUNGEN	VORHEIZEN	BEREICH
 AIR FRY	Oben	FROZEN	200°C SUPER CONVECTION 00:25 MIN	Nein	150°C-230°C Bis zu 01:00 STD
 ROAST	Unten		200°C SUPER CONVECTION 00:45 MIN	Ja	70°C - 230°C Bis zu 02:00 STD
 BAKE	Mitte	FROZEN	160°C SUPER CONVECTION 00:45 MIN	Ja	50°C - 230°C Bis zu 02:00 STD
 TOAST	Oben	FROZEN	BRÄUNUNGSGRA 4 04:00 MIN	Nein	Bräunungsgrad 1-6 Bis zu 06:00 MIN
 GRILL	Mitte	SUPER CONVECTION	230°C 00:10 MIN	Nein	230°C Bis zu 00:20 MIN
 SLOW COOK	Unten	SUPER CONVECTION	100°C CONVECTION 03:00 STD	Nein	40°C-150°C Bis zu 10:00 STD
 PIZZA	Mitte	FROZEN	210°C SUPER CONVECTION 00:11 MIN	Ja	50°C - 230°C Bis zu 02:00 STD
 DEHYDRATE	Oben	SUPER CONVECTION	55°C CONVECTION 06:00 STD	Nein	30°C - 80°C Bis zu 12:00 STD
 WARM	Unten	SUPER CONVECTION	70°C WARMHALTEN 01:00 STD	Nein	50°C - 230°C Bis zu 02:00 STD
 GRUMPET	Oben	FROZEN	BRÄUNUNGSGRAD 4 04:00 MIN	Nein	Bräunungsgrad 1-6 Bis zu 06:00 MIN
 REHEAT	Unten	SUPER CONVECTION	165°C CONVECTION 00:15 MIN	Nein	50°C - 230°C Bis zu 02:00 STD
 PROOF	Unten	SUPER CONVECTION	35°C CONVECTION 00:45 MIN	Nein	25°C - 40°C Bis zu 02:00 STD

Betrieb Ihres BioChef-Ofens


1. Legen Sie den Gitterrost so ein, dass die Speichen nach oben zeigen, und platzieren Sie ihn an der gewünschten Einschubposition. Die Einschubpositionen finden Sie auf dem Aufkleber auf der Backofentür. Dieser sollte vor dem ersten Gebrauch entfernt werden.
- 
2. Berühren Sie das Symbol „POWER ON/OFF“, um den Backofen einzuschalten. Der Backofenalarm ertönt und der Touchscreen leuchtet auf. Die Funktion AIR FRY wird automatisch ausgewählt und das Symbol AIR FRY blinkt.
 3. Berühren Sie das gewünschte Funktionssymbol leicht, um die Funktion auszuwählen. Das Funktionssymbol blinkt nach der Auswahl.
 4. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Gartemperatur der gewählten Funktion an. Bei den Funktionen TOAST und BAGEL zeigt sie den Bräunungsgrad an. Berühren Sie das Temperatursymbol und dann das Symbol >, um die Temperatur zu erhöhen oder <, um sie zu verringern.
 5. Die rechte Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Garzeit für die ausgewählte Funktion an. Berühren Sie das Zeitsymbol und dann das Symbol >, um die Zeit zu verlängern oder <, um sie zu verkürzen (bzw. den Bräunungsgrad für TOAST & BAGEL einzustellen).

Hinweis: Die Temperatur der Funktionen „TOAST“ und „BAGEL“ kann nicht eingestellt werden. Das Symbol „ZEIT“ passt die Dauer entsprechend des Bräunungsgrads an.

6. Bei den Funktionen ohne Vorheizen (HEISSLUFTFRITTIEREN, TOASTEN, BAGELS, GRILLEN, WARMHALTEN, SCHONGAREN, DÖRREN, AUFWÄRMEN und TEMPERATUR HALTEN) können Sie die Speisen direkt auf den Gitterrost, in den mitgelieferten Frittierkorb und/oder auf das Backblech legen. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen in der Mitte des Ofens liegen, um sie möglichst gleichmäßig zu garen.
 - a) Schließen Sie die Backofentür.
 - b) Berühren Sie das Symbol START/CANCEL. Die ausgewählte Funktion leuchtet weiter und das Backofensignal ertönt.
 - c) Der Timer wird angezeigt und beginnt herunterzuzählen. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs angepasst werden.
7. Berühren Sie bei Funktionen mit Vorheizzyklus (BACKEN, BRATEN und PIZZA) das Symbol START/CANCEL, bevor Sie die Speisen in den Ofen geben. Die ausgewählte Funktion leuchtet weiter, das Symbol SUPER CONVECTION blinkt, der Ofen zeigt „PRE“ an und das Backofensignal ertönt.

- a) Wenn der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist, erlischt „PRE“, das Backofensignal ertönt und auf dem Display erscheint „ADD FOOD“. Legen Sie das Gargut direkt auf den Gitterrost, in den mitgelieferten Frittierkorb oder auf das Backblech. Achten Sie darauf, dass das Gargut mittig im Ofen liegt, um es möglichst gleichmäßig zu garen.
 - b) Schließen Sie die Backofentür.
 - c) Die voreingestellte Temperatur und Zeit werden auf dem Display angezeigt und der Timer beginnt herunterzuzählen. Die Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs angepasst werden.
8. Am Ende des Garvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das ausgewählte Funktionssymbol blinkt, auf dem Backofen wird „END“ angezeigt und der Signalton ertönt fünfmal.

Hinweis: Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken des Symbols START/CANCEL abgebrochen werden. Dadurch wird der Zyklus abgebrochen und alle Funktionssymbole leuchten auf.

Hinweis: Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen und das Licht eingeschaltet. Am Display  angezeigt. Sobald die Tür geschlossen wird, erlischt die Leuchte und der Garvorgang wird fortgesetzt. Bitte achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen ist.

Hinweis: Drücken Sie das Symbol „SUPER CONVECTION“, um Konvektion oder Super-Konvektion auszuwählen. Die Superkonvektion arbeitet mit hoher Geschwindigkeit und einem schnelleren Luftstrom, was zu einem knusprigeren Ergebnis führt.

Hinweis: Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display so lange „END“ an, bis das Funktionssymbol berührt wird. Das Gebläse läuft noch 2 Minuten lang weiter, um den Backofen abzukühlen.

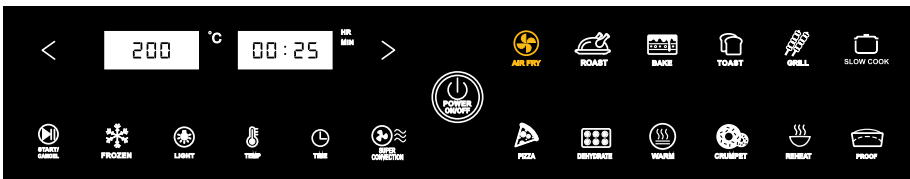
Hinweis: Während des Garvorgangs kann sich an der Backofentür etwas Feuchtigkeit bilden. Dies ist normal.

Hinweis: Die Oberseite des Backofens ist während und nach dem Betrieb sehr heiß. Lagern Sie daher bitte keine Gegenstände auf dem Backofen.

HEISSLUFTFRITTIEREN

Die AIRFRY-Funktion kombiniert starke Hitze mit dem maximalen Luftstrom, um Speisen knusprig und braun zu garen.

1. Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig in den mitgelieferten Frittierkorb. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel nebeneinander platzieren und etwas Platz zwischen den Stücken lassen. Schieben Sie den Frittierkorb in den obersten Einschub.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Berühren Sie das Symbol AIR FRY, welches nach der Auswahl blinkt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte AIR FRY-Temperatur von 200 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit „00:25 MINS“ anzeigt.



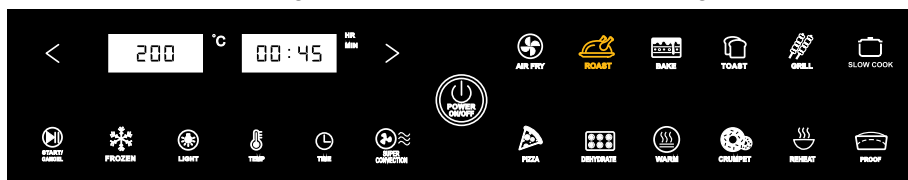
4. Die Einstellungen für Temperatur, Zeit und Konvektion der AIR FRY-Funktion können vor und während des AIR FRY-Zyklus angepasst werden. Die Einstellung „Frozen“ muss gewählt werden, bevor Sie START/CANCEL berühren und der AIR FRY-Zyklus begonnen hat. Wenn die Einstellung „Frozen“ ausgewählt wurde, wird die Zeit um 5 Minuten verlängert, damit die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut werden.
 - a) Die AIR FRY-Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Drücken Sie das TEMP-Symbol und die Symbole < und >, um die AIR FRY-Temperatur von 150 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
 - b) Die AIR FRY-Zeit wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt. Drücken Sie das Symbol TIME und die Symbole < und >, um die Zeit bis zu 1 Stunde einzustellen
5. Berühren Sie das Symbol „START/CANCEL“, um die Funktion AIR FRY zu aktivieren. Das Symbol AIR FRY leuchtet weiter, das Symbol SUPER CONVECTION blinkt und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen
6. Am Ende des AIR FRY-Zyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das Symbol „AIR FRY“ blinkt, der Backofen zeigt „END“ an und der Signalton ertönt 2 Mal.

Hinweis: Beim Garen von fetthaltigen Speisen (z. B. Hähnchenflügeln) empfehlen wir, das Backblech unter den Frittierkorb zu schieben, um austretendes Fett aufzufangen. Entsorgen Sie das überschüssige Fett zwischen den Portionen.

BRATFUNKTION

Die Funktion ROAST eignet sich hervorragend zum Garen verschiedener Fleisch- und Geflügelsorten. Die Speisen werden innen zart und saftig und außen perfekt gebraten.

1. Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an unterster Position in den Ofen. Schließen Sie die Backofentür.
2. Berühren Sie das ROAST-Symbol leicht, um die Funktion auszuwählen. Das ROAST-Symbol blinkt, nachdem es ausgewählt wurde. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Brattemperatur von 200 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:45 MINS“ anzeigt.



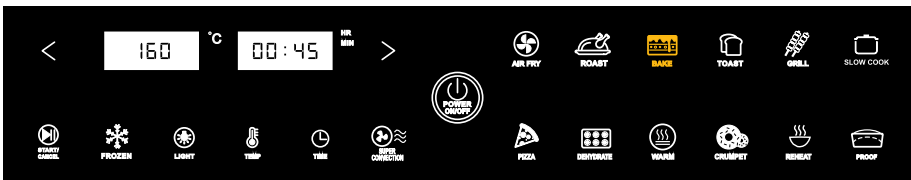
3. Brattemperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Bratvorgangs angepasst werden.
 - a) Die Brattemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten > oder <, um die Brattemperatur von 70 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
4. Die rechte Zahl auf dem Display ist die voreingestellte Garzeit. Berühren Sie das Symbol Zeit und dann das Symbol > oder <, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Funktion BRATEN zu aktivieren. Das ROAST-Symbol leuchtet weiter, das Symbol SUPER CONVECTION blinkt, der Ofen zeigt „PRE“ an und das Ofensignal ertönt.
 - a) Wenn der Backofen das Vorheizen beendet hat und betriebsbereit ist, erlischt die Anzeige „PRE“, das Backofensignal ertönt und auf dem Display erscheint „ADD FOOD“. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Form und platzieren Sie sie in die Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
 - b) Schließen Sie die Backofentür.
 - c) Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Die Gartemperatur, die Garzeit und die Konvektionsgeschwindigkeit können während des Garvorgangs eingestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Berühren des Symbols START/CANCEL abgebrochen werden.
6. Am Ende des Bratvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das ROAST-Symbol blinkt, auf dem Display erscheint „END“ und der Signalton ertönt 2 Mal.

BACKFUNKTION

Die Funktion BAKE nutzt die Hochgeschwindigkeits-Superkonvektion, um Speisen gleichmäßig durchzubacken. Sie eignet sich hervorragend für Kuchen, Muffins, Brownies und Gebäck. Die Backfunktion ist auch die richtige Wahl für fertige Tiefkühlgerichten wie Lasagne und Pot-Pie.

1. Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an mittlerer Position in den Ofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Berühren Sie das BAKE-Symbol leicht, um die Funktion auszuwählen. Das BAKE-Symbol blinkt, nachdem es ausgewählt wurde. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Backtemperatur von 160 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:45 MINS“ anzeigt.



4. Backtemperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Backvorgangs angepasst werden. Die Einstellung „Frozen“ muss gewählt werden, bevor Sie START/CANCEL berühren und der Backzyklus begonnen hat. Wenn die Einstellung „Frozen“ ausgewählt wurde, wird die Zeit um 5 Minuten verlängert, damit die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut werden.
 - a) Die Backtemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten > oder <, um die Backtemperatur von 50 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
 - b) Die rechte Zahl auf dem Display ist die voreingestellte Garzeit. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol > oder <, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Funktion BACKEN zu aktivieren. Das BAKE-Symbol leuchtet weiter, das Symbol SUPER CONVECTION blinkt, der Ofen zeigt „PRE“ an und das Ofensignal ertönt.
 - a) Wenn der Backofen das Vorheizen beendet hat und betriebsbereit ist, erlischt die Anzeige „PRE“, das Backofensignal ertönt und auf dem Display erscheint „ADD FOOD“. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Form und platzieren Sie sie in die Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
 - b) Schließen Sie die Backofentür.
 - c) Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Die Gartemperatur, die Garzeit und die Konvektionsgeschwindigkeit können

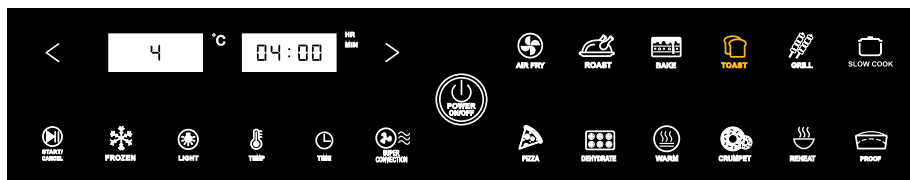
während des Garvorgangs eingestellt werden. Der Zyklus kann jederzeit durch Berühren des Symbols START/CANCEL abgebrochen werden.

- Am Ende des Backvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das BAKE-Symbol blinkt, auf dem Display erscheint „END“ und der Signalton ertönt 2 Mal.

TOASTER-FUNKTION

Die TOAST-Funktion röstet die Außenseite von Brot und macht sie knusprig, während das Innere weich und saftig bleibt. Die Funktion ist auch ideal für English Muffins und gefrorene Waffeln.

- Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an oberster Position in den Ofen.
- Platzieren Sie die Brotscheiben so nah an der Mitte des Gitterrostes wie möglich, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Schließen Sie die Backofentür.

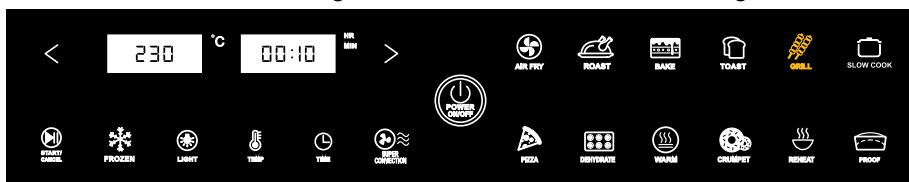


- Berühren Sie das TOAST-Symbol, welches daraufhin blinkt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt den voreingestellten Bräunungsgrad von 4, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „04:00 MINS“ anzeigt.
- Der Bräunungsgrad kann vor oder während des Toastvorgangs angepasst werden. Die Einstellung „Frozen“ muss gewählt werden, bevor Sie START/CANCEL berühren und der Toaster-Zyklus begonnen hat. Wenn die Einstellung „Frozen“ ausgewählt wurde, wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert, damit gefrorenes Brot aufgetaut wird.
 - Die linke Zahl am Display ist der Bräunungsgrad des TOASTS. Drücken Sie das TIME-Symbol und die Symbole < und >, um den Bräunungsgrad von 1 bis maximal 6 einzustellen. Generell gilt, dass die Bräunungsgrade 1 und 2 eine helle Toastfarbe ergeben, die Bräunungsgrade 3 und 4 eine mittlere Toastfarbe und die Bräunungsgrade 5 und 6 eine dunkle Toastfarbe.
 - Die rechte Zahl am Display ist die TOAST-Dauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol > oder <, um die Zeit zwischen 1 Minute und max. 6 Minuten einzustellen.
 - Die Temperatur der TOASTER-Funktion ist auf 230 °C voreingestellt.
- Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die TOAST-Funktion zu aktivieren. Das TOAST-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
- Am Ende des Toastvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das TOAST-Symbol blinkt, auf dem Display erscheint „END“ und der Signalton ertönt 2 Mal.

GRILLFUNKTION

Die GRILL-Funktion ist ideal, um offene Sandwiches, dünnen Fleisch-, Geflügel- und Fischfilets, Würstchen und Gemüse zu grillen. Außerdem eignet sich die Grillfunktion zum Überbacken von Aufläufen und Gratins und zum Karamellisieren von Desserts.

1. Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an mittlerer Position in den Ofen.
2. Schieben Sie das mitgelieferte Backblech darunter ein, um heruntertropfendes Fett aufzufangen. Legen Sie die Speisen auf den Rost oder in eine andere ofenfeste Form und platzieren Sie sie in die Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Berühren Sie das GRILL-Symbol, welches daraufhin blinkt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Grilltemperatur von 230 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:10 MINS“ anzeigt.



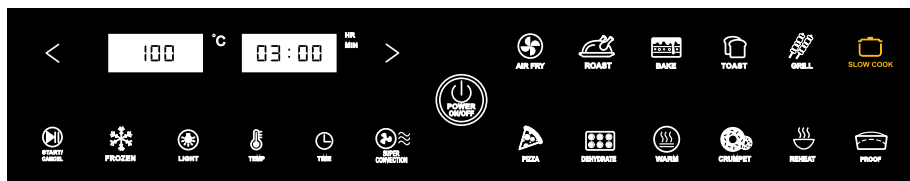
5. Die GRILL-Zeit und Konvektion können vor oder während des Grillvorgangs angepasst werden.
 - a) Die Grilltemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt und beträgt 230 °C.
 - b) Die rechte Zahl auf dem Display ist die Grillzeit. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol > oder <, um die Zeit bis zu 20 Minuten einzustellen.
 - c) Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die GRILL-Funktion zu aktivieren. Das GRILL-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
6. Am Ende des Grillvorgangs leuchten alle Funktionssymbole auf, das GRILL-Symbol blinkt, auf dem Display erscheint „END“ und der Signalton ertönt 2 Mal.

SCHONGARFUNKTION

Die SLOW COOK-Funktion ist die ideale Wahl für lange Garzeiten und ähnelt der hohen Schongareinstellung eines herkömmlichen Schongarers.

1. Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an unterster Position in den Ofen.
2. Platzieren Sie die Speisen in einer abgedeckten, ofenfesten Form in der Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen. Schließen Sie die Backofentür.

3. Berühren Sie das SLOW COOK-Symbol, welches daraufhin blinkt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Schongartemperatur von 100 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „03:00 HRS“ anzeigt.



4. Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Schongarvorgangs angepasst werden.
- Die Schongartemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten < oder >, um die Schongartemperatur von 40 °C bis maximal 150 °C einzustellen.
 - Die rechte Zahl am Display ist die Schongardauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit bis zu 10 Stunden einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Schongarfunktion zu aktivieren. Das SLOW COOK-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
6. Am Ende des Schongarzyklus ertönt ein Signalton und der Ofen wechselt automatisch zur Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird „WARM“ angezeigt. Die linke Zahl auf dem Display ist die voreingestellte Warmhaltetemperatur von 70°C, während auf der rechten Seite die voreingestellte Zeit von „02:00 HRS“ angezeigt wird, welche automatisch herunterzählt. Der Warmhaltezyklus kann jederzeit durch Berühren des Symbols START/CANCEL abgebrochen werden.

Hinweis: Ziehen Sie den Gitterrost nicht weiter als bis zur Hälfte heraus, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen. Stellen Sie kein schweres Kochgeschirr auf dem Glas, während die Backofentür geöffnet ist.

SCHONGARTIPPS

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr backofenfest ist und im leeren Zustand nicht schwerer als 6 kg ist.
- Füllen Sie das Kochgeschirr mindestens bis zur Hälfte und maximal dreiviertel voll, um ein Über- oder Untergaren zu vermeiden. Um Überlaufen zu verhindern, füllen Sie nicht mehr als drei Viertel des Volumens des Kochgeschirrs.
- Es wird empfohlen, mit geschlossenem Deckel zu garen, damit die Speisen nicht austrocknen. Decken Sie das Kochgeschirr mit einer Lage Alufolie ab, bevor Sie den Deckel auflegen, um noch mehr Feuchtigkeit zu speichern.
- Halten Sie sich an die in Schongarer-Rezepten angegebenen Temperaturen und Garzeiten.
- Kalte Speisen garen langsamer als angebratene oder aufgewärmte Speisen, weshalb Sie die Garzeiten entsprechend anpassen sollten. Tiefgefrorene

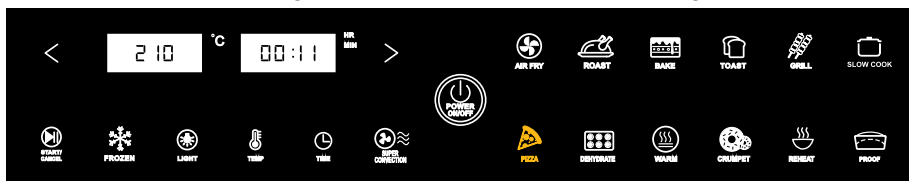
Lebensmittel sind nicht für den Schongarmodus geeignet.

- Schneiden Sie große Fleischstücke auseinander, damit sich die Hitze gleichmäßiger verteilen kann.

PIZZA-FUNKTION

Die PIZZA-Funktion nutzt die Hochgeschwindigkeits-Superkonvektion, um Käse und Belag zu schmelzen und zu bräunen und gleichzeitig den Pizzarand knusprig zu machen.

1. Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an der mittleren Position in den Ofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Berühren Sie das PIZZA-Symbol leicht, um die Funktion auszuwählen. Das PIZZA-Symbol blinkt, nachdem es ausgewählt wurde. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Pizzatemperatur von 210 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:11 MINS“ anzeigt.



4. Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Pizzabackvorgangs angepasst werden. Die Einstellung „Frozen“ muss gewählt werden, bevor Sie START/CANCEL berühren und der Pizza-Zyklus begonnen hat. Wenn die Einstellung „Frozen“ ausgewählt wurde, wird die Zeit um 5 Minuten verlängert, damit gefrorene Pizzen aufgetaut werden.
 - a) Die Pizzabacktemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten > oder <, um die Pizzatemperatur von 50 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
 - b) Die rechte Zahl am Display ist die eingestellte Gardauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol > oder <, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Pizzafunktion zu aktivieren. Das PIZZA-Symbol leuchtet weiter, das Symbol SUPER CONVECTION blinkt, der Ofen zeigt „PRE“ an und das Backofensignal ertönt.
 - a) Wenn der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist, erlischt „PRE“, das Backofensignal ertönt und auf dem Display erscheint „ADD FOOD“. Platzieren Sie die Pizza auf dem mitgelieferten Gitterrost oder einem Backblech, in einer anderen ofenfesten Form oder auf einem Pizzablech in der Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
 - b) Schließen Sie die Backofentür.
 - c) Der Timer beginnt herunterzuzählen.

- Am Ende des Pizzacyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das PIZZA-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt 2 Mal ein Signalton.

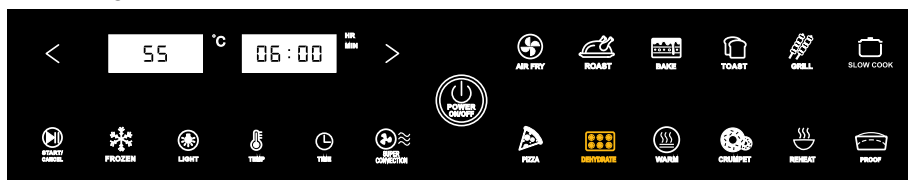
Hinweis: Wenn Sie das mitgelieferte Backblech oder ein anderes Pizzablech verwenden, legen Sie es während des Vorheizens in den Ofen, um das beste Ergebnis zu erzielen. Legen Sie die Pizza vorsichtig auf die erhitzte Form. Wenn Sie einen Pizzastein verwenden, müssen Sie den Stein ohne Pizza vorheizen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an der mittleren Position in den Ofen.
- Platzieren Sie den Pizzastein in der Mitte des Gitterrosts, damit die Luft alle Seiten des Steins erreicht.
- Schließen Sie die Backofentür und fahren Sie entsprechend der PIZZA-Anleitung fort.

DÖRRFUNKTION

Die Funktion DEHYDRATE kombiniert niedrige, gleichmäßige Hitze, um Lebensmittel gleichmäßig zu dörren, ohne sie zu kochen oder zu überhitzen.

- Legen Sie die Lebensmittel nebeneinander in den mitgelieferten Frittierkorb. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel in einer Schicht anordnen und zwischen den Stücken Platz lassen. Platzieren Sie den Frittierkorb an der obersten Einschubposition.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Berühren Sie das Symbol DEHYDRATE, welches daraufhin zu blinken beginnt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Dörرتemperatur von 55 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „06:00 HRS“ anzeigt.



- Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Dörrovorgangs angepasst werden.
 - Die Dörرتemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten < oder >, um die Dörرتemperatur von 30 °C bis maximal 80 °C einzustellen.
 - Die rechte Zahl am Display ist die Dörrdauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit bis zu 12 Stunden einzustellen.

5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Dörrfunktion zu aktivieren. Das DEHYDRATE-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
6. Am Ende des Dörrzyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das DEHYDRATE-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt 2 Mal ein Signalton.

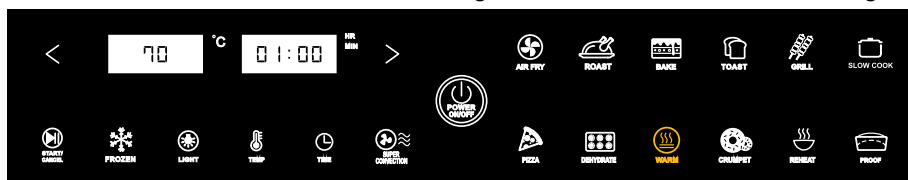
TIPPS

- Legen Sie Backpapier in den Frittierkorb, wenn Sie stark färbende Lebensmittel mit dörren, um Flecken zu vermeiden.
- Wenn Sie Lebensmittel dörren, die tropfen könnten, z. B. mariniertes Dörrfleisch, platzieren Sie das mitgelieferte Backblech darunter, um die austretende Flüssigkeit aufzufangen.

WARMHALTEFUNKTION

Die WARM-Funktion sorgt dafür, dass heiße Speisen die empfohlene Temperatur halten, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern, d.h. 70°C oder mehr.

1. Platzieren Sie den Gitterrost an der Position, die am besten zu den Lebensmitteln passt, die Sie warmhalten möchten.
2. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Form und platzieren Sie sie in die Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Berühren Sie das Symbol WARM, welches daraufhin zu blinken beginnt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Warmhaltetemperatur von 70 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „01:00 HRS“ anzeigt.



5. Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Warmhaltevorgangs angepasst werden.
 - a) Die Warmhaltetemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten < oder >, um die Warmhaltetemperatur von 50 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
 - b) Die rechte Zahl am Display ist die Warmhaltedauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen.
6. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Das WARM-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.

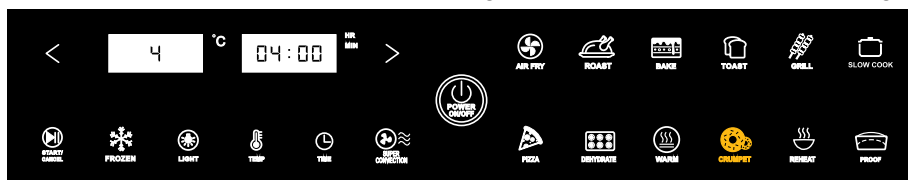
- Am Ende des Warmhaltezyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das WARM-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt fünfmal ein Signalton.

BAGEL (CRUMPET)-FUNKTION

Die BAGEL-Funktion nutzt die Hitze der oberen Elemente, um eine Seite stärker zu rösten und knuspriger zu machen als die andere. Die Oberseite des Bagels kann nach oben oder unten zeigen, was davon abhängt, welche Seite knuspriger werden soll.

Diese Funktion eignet sich auch hervorragend für Crumpets oder dick geschnittenes Brot, falls eine Seite stärker geröstet werden soll als die andere.

- Schieben Sie den Gitterrost mit den Gitterstäben nach oben an der obersten Position in den Ofen.
- Wenn Sie 1-3 Bagels toasten, platzieren Sie diese in der Mitte des Gitterrosts. Wenn Sie 4-6 Bagels toasten, verteilen Sie sie gleichmäßig, damit sich 2-3 Bagels vorne und 2-3 Bagels hinten am Gitterrosts befinden.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Berühren Sie das Symbol CRUMPET, welches daraufhin zu blinken beginnt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Bagel-Bräunungsstufe von 4 an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „04:00 MINS“ anzeigt



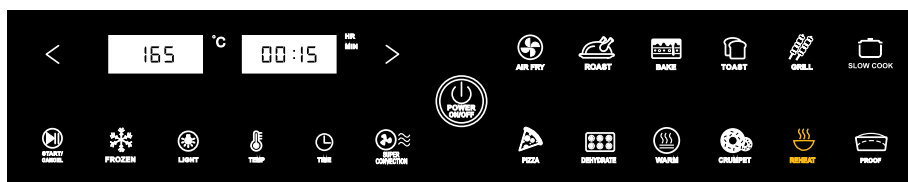
- Der Bräunungsgrad kann vor oder während des BAGEL-Zyklus angepasst werden. Die Einstellung „Frozen“ muss gewählt werden, bevor Sie START/CANCEL berühren und der Bagel-Zyklus begonnen hat. Wenn die Einstellung „Frozen“ ausgewählt wurde, wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert, damit gefrorene Bagels und Brote aufgetaut werden.
 - Die linke Zahl am Display ist der BAGEL-Bräunungsgrad. Drücken Sie das TIME-Symbol und die Symbole < und >, um den Bräunungsgrad von 1 bis maximal 6 einzustellen. Generell gilt, dass die Bräunungsgrade 1 und 2 eine helle Bagelfarbe ergeben, die Bräunungsgrade 3 und 4 eine mittlere Bagelfarbe und die Bräunungsgrade 5 und 6 eine dunkle Bagelfarbe.
 - Die rechte Zahl am Display ist die Bagel-Dauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit zwischen 1 Minute und max.6 Minuten einzustellen.
 - Die Temperatur der BAGEL-Funktion beträgt immer 230°C.

6. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die BAGEL-Funktion zu aktivieren. Das CRUMPET-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
7. Am Ende des BAGEL-Zyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das CRUMPET-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt 2 Mal ein Signalton.

AUFWÄRMEN

Die REHEAT-Funktion ist ideal, um Reste schonend aufzuwärmen, ohne sie zu braten oder auszutrocknen.

1. Platzieren Sie den Gitterrost an der Position, die am besten zu den Lebensmitteln passt, die Sie aufwärmen möchten.
2. Legen Sie die Speisen auf das mitgelieferte Backblech oder in eine andere ofenfeste Form und platzieren Sie sie in die Mitte des Gitterrosts, damit alle Seiten der Speisen mit Luft in Kontakt kommen.
3. Berühren Sie das Symbol REHEAT, welches daraufhin zu blinken beginnt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Aufwärmtemperatur von 165 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:15 MINS“ anzeigt.

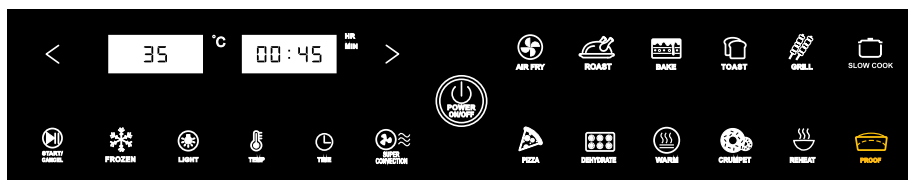


4. Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Aufwärmvorgangs angepasst werden.
 - a) Die Aufwärmtemperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten < oder >, um die Aufwärmtemperatur von 50 °C bis maximal 230 °C einzustellen.
 - b) Die rechte Zahl am Display ist die Aufwärmdauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen.
5. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Aufwärmfunktion zu aktivieren. Das REHEAT-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen.
6. Am Ende des Aufwärmzyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das AUFWÄRM-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt 2 Mal ein Signalton.

TEMPERATURHALTEFUNKTION

Die PROOF-Funktion wurde entwickelt, um niedrige Temperaturen präzise zu halten und so eine ideale Umgebung für das Gehenlassen von Brot, Brötchen, Pizza und anderen Teigen zu schaffen.

1. Schieben Sie den Gitterrost an der untersten Position in den Ofen.
2. Geben Sie den Teig in eine ofenfeste Form, decken Sie ihn ab und platzieren Sie ihn in der Mitte des Gitterrosts.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Berühren Sie das Symbol PROOF, welches daraufhin zu blinken beginnt. Die linke Zahl auf dem Display zeigt die voreingestellte Temperatur von 35 °C an, während die rechte Zahl die voreingestellte Zeit von „00:45 MINS“ anzeigt.



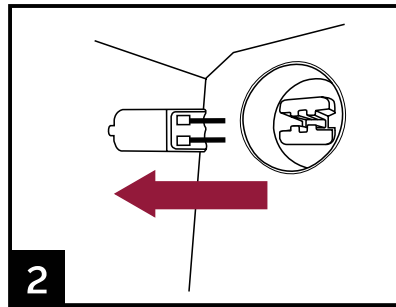
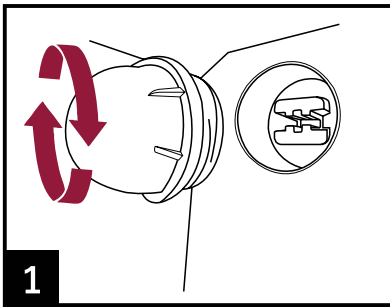
5. Temperatur, Zeit und Konvektion können vor oder während des Temperaturhaltevorgangs angepasst werden.
 - a) Die PROOF-Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Berühren Sie das TEMP-Symbol und dann die Tasten < oder >, um eine Temperatur von 25 °C bis maximal 40 °C einzustellen.
 - b) Die rechte Zahl am Display ist die Temperaturhaltedauer. Berühren Sie das TIME-Symbol und dann das Symbol < oder >, um die Zeit bis zu 2 Stunden einzustellen
6. Berühren Sie das Symbol START/CANCEL, um die Temperaturhaltefunktion zu aktivieren. Das PROOF-Symbol leuchtet weiter und der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen
7. Am Ende des Temperaturhaltezyklus leuchten alle Funktionssymbole auf, das PROOF-Symbol blinkt, der Ofen zeigt „END“ an und es ertönt 2 Mal ein Signalton.

Wechseln der Ofenbeleuchtung

ACHTUNG: Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie die Glühbirne austauschen. Verwenden Sie nur eine 25-Watt-Halogenbirne (220-240 V).

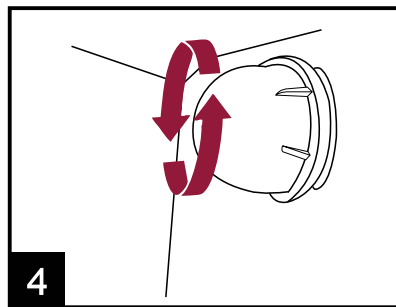
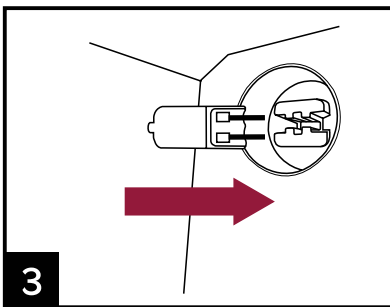
Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Leuchte befindet sich auf der hinteren rechten Seite des Backofens.

1. Legen Sie Ihre Finger auf die Außenseite der Lichtabdeckung und drehen Sie sie vorsichtig im Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen. Halten Sie die Abdeckung mit der anderen Hand fest, um zu verhindern, dass sie hinunterfällt und zerbricht.
2. Entfernen Sie die defekte Glühbirne, indem Sie sie aus der Fassung ziehen.



3. Stecken Sie die neue Glühbirne hinein.

4. Drehen Sie die Lichtabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu fixieren.



Pflege & Reinigung

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Backofen ausgeschaltet ist, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Backofen und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen.

Reinigung von Gehäuse und Tür

1. Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Sie können einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwenden, um Fleckenbildung zu vermeiden. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Backföfenoberfläche auf.
2. Reinigen Sie die Glastür mit einem Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel und verwenden Sie einen weichen, feuchten Schwamm oder einen weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese die Oberfläche des Ofens zerkratzen würden.
3. Wischen Sie das LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch und nicht auf die LED-Oberfläche auf. Die Reinigung mit trockenen Tüchern oder Scheuermitteln kann die Oberfläche zerkratzen.
4. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Backofen einschalten.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Reinigung des Innenraums

Die Backföfenwände wurden mit einer Antihafbeschichtung versehen, die eine einfache Reinigung ermöglicht. Wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab, um beim Kochen entstandene Spritzer zu entfernen. Um Fleckenbildung zu vermeiden, können Sie ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Sprühlösung verwenden. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Backföfenoberfläche auf. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.

ACHTUNG: Gehen Sie bei der Reinigung der Heizelemente äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie den Backföfen vollständig abkühlen und wischen Sie die Heizelemente der Länge nach mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Backföfen einschalten.

Reinigung des Krümelfachs

1. Nehmen Sie das Krümelfach nach jedem Gebrauch heraus und entsorgen Sie die Krümel. Wischen Sie das Fach mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel verwenden, um Fleckenbildung zu vermeiden. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf das Fach auf. Lassen Sie es danach gründlich trocknen.
2. Um eingebranntes Fett zu entfernen, weichen Sie das Fach in warmem Seifenwasser ein und wischen Sie es dann mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff ab. Spülen Sie es ab und lassen Sie es gründlich trocknen
3. Schieben Sie das Krümelfach nach der Reinigung in den Backofen, bevor Sie den Netzstecker einstecken und den Backofen einschalten.

Reinigung des Gitterrostes, des Backblechs und des Frittierkorbs

1. Waschen Sie alle Zubehörteile in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff ab. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie gründlich trocknen. Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder Metallutensilien, da diese die Oberflächen beschädigen können.
2. Um die Lebensdauer Ihres Zubehörs zu verlängern, empfehlen wir, es nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Lagerung

1. Stellen Sie sicher, dass der Backofen ausgeschaltet ist, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Lassen Sie den Backofen und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen und alle Zubehörteile sauber und trocken sind.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich das Krümelfach im Backofen befindet. Der Airfyer-Korb wird auf das Backblech gestellt, welches danach auf dem Gitterrost an der mittleren Position platzieren.
5. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür geschlossen ist.
6. Lagern Sie das Gerät in aufrechter Position auf den Standbeinen. Lagern Sie den Backofen nicht in nassem oder heißem Zustand.

Fehlerbehebung

Mögliches Problem	Einfache Lösung
Der Backofen schaltet sich nicht „EIN“	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose steckt. • Stecken Sie den Netzstecker in eine eigenständige Steckdose ein. • Stecken Sie den Netzstecker in eine andere Steckdose ein. • Setzen Sie bei Bedarf den Schutzschalter zurück. • Berühren Sie das Symbol POWER ON/OFF, um das Gerät einzuschalten.
Der Ofen gart nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Es kommt Dampf aus der Backofentür	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Die Tür verfügt über Belüftungsschlitze, damit der Dampf, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, z. B. gefrorenes Brot, entsteht, entweichen kann. Beachten Sie bitte, dass der Dampf heiß sein kann.
Es kommt weißer Rauch aus dem Backofen	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist bei der ersten Nutzung normal. Wir empfehlen, das Gerät 25 Minuten lang mit der voreingestellten AIR FRY-Funktion leer laufen zu lassen. • Beim Garen von fettigen Speisen kann ebenfalls weißer Rauch entstehen. Dies hat keinen Einfluss auf den Garvorgang. • Fett- oder Ölrückstände am Backblech, im Frittierkorb, in der Krümelade oder an den Heizelementen können ebenfalls weißen Rauch erzeugen. Reinigen Sie diese bitte nach jeder Nutzung.
Es kommt dunkler Rauch aus dem Backofen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen im Backofen brennen. Schalten Sie den Backofen sofort aus und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Speisen herausnehmen.
Wasser tropft unter der Tür heraus und auf die Arbeitsfläche	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Kondenswasser, das sich durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, z. B. gefrorenes Brot, bildet, läuft an der Innenseite der Tür herunter und kann auf die Arbeitsfläche tropfen.

Ich kann die Einstellung „Frozen“ für gefrorene Lebensmittel nicht auswählen	<ul style="list-style-type: none">• Das FROZEN-Symbol kann nur für folgende Funktionen ausgewählt werden: TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA, AIR FRY. Nach der Auswahl von FROZEN wird die Garzeit automatisch angepasst, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
Die im Ofen gegarten Speisen sind nicht durchgegart	<ul style="list-style-type: none">• Reduzieren Sie die Menge der Speisen im Ofen. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein oder verlängern Sie die Zeit. Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Garfunktion ausgewählt haben.
Speisen werden ungleichmäßig gegart	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass die Speisen gleichmäßig verteilt sind und während des Garvorgangs nicht zu dicht nebeneinander liegen. Vergewissern Sie sich auch, dass das Ofenzubehör in der richtigen Höhe in den Ofen geschoben wurde. Bitte seien Sie vorsichtig, da dieses Zubehör heiß sein kann.
Speisen sind nach dem Heißluftfrittier-Zyklus nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none">• Das kann vorkommen, wenn die Zutaten einen hohen Feuchtigkeitsgehalt aufweisen. Das gleichmäßige Besprühen oder Einpinseln der Lebensmittel mit einer geringen Ölmenge Öl kann sie knuspriger machen.
Am LED-Display wird „E1“ angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Das LED-Display zeigt „E1“ an, wenn die Temperatur im Backofen zu hoch ist. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie den Ofen 10 Minuten abkühlen und stecken Sie ihn dann wieder ein. Wenden Sie sich an den Kundenservice (Kontakt Daten auf der letzten Seite), falls die Meldung „E1“ weiterhin angezeigt wird.
Am LED-Display wird „E2“ angezeigt	<ul style="list-style-type: none">• Das LED-Display zeigt „E2“ an, wenn ein Problem mit der Temperatur oder den Heizgeräten vorliegt. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie sofort das Netzkabel aus der Steckdose, lassen Sie den Ofen 10 Minuten abkühlen und stecken Sie ihn dann wieder ein. Wenden Sie sich an den Kundenservice (Kontakt Daten auf der letzten Seite), falls die Meldung „E2“ weiterhin angezeigt wird.
Geräusche vom Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none">• Sobald Ihr ausgewähltes Kochprogramm automatisch beendet ist, beschleunigt das Gebläse, um den Kühlzyklus zu beginnen, um elektronische Komponenten zu schützen. Dieser Ventilator kann manchmal bis zu 5 Minuten lang eingeschaltet bleiben, nachdem der Garvorgang beendet ist.

BIOCHEF HEISLUFTFRITTEUSE 2-JÄHRIGE GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNGSFRIST: 2 JAHRE

VITALITY 4 LIFE IST DER WELTWEITE VERTEILER UND GARANTIE-DIENSTLEISTER FÜR BIOCHEF-PRODUKTE. GARANTIE-REGISTRIERUNG UND -ANSPRÜCHE WERDEN VON IHREM LOKALEN VITALITY 4 LIFE KUNDENSERVICEZENTRUM ABGEWICKELT. KONTAKTDATEN AUF DER LETZTEN SEITE. BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM.

EINEN GARANTIEANSPRUCH GELTEND MACHEN

Falls Probleme mit Ihrem Produkt auftreten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte, um einen Garantieanspruch geltend zu machen:

1. Kontaktieren Sie Ihr lokales Vitality 4 Life Servicezentrum mit den folgenden Daten: Ihren Garantiedaten einschließlich Name, E-Mail und Telefonnummer.
 - Produktname und Modellnummer
 - Seriennummer des Produkts, welche Sie auf dem Typenschild des Produkts finden.
 - Erklärung, wie die Beschädigung aufgetreten ist.
 - Fotos der Beschädigung oder des Problems sind empfehlenswert, um die Bearbeitung zu beschleunigen.
2. Vitality 4 Life wird Ihren Antrag bearbeiten und innerhalb von 24-48 Stunden antworten.
3. Falls das Produkt an das Servicezentrum zurückgesandt werden muss, muss der Kunde für die Verpackungs-, Liefer- und Versicherungskosten für den Versand an Vitality 4 Life aufkommen. Dies unterliegt den geltenden Konsumentenschutzgesetzen Ihres Rechtssystems.
4. Falls das Produkt oder eines seiner Teile innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf ersetzt oder repariert werden muss, übernimmt Vitality 4 Life die Versandkosten.
5. Produkten, die an ein Vitality 4 Life Servicezentrum gesandt werden, muss ein Rücksendeschein beiliegen. Fehlt dieses Formular, kann das Produkt von unserem Lager abgelehnt werden, wodurch sich die Bearbeitungszeit verlängert.
6. Vitality 4 Life schickt Ihnen ein Angebot, bevor Reparaturarbeiten vorgenommen werden, die nicht von der Garantie gedeckt werden.
7. Die normale Bearbeitungszeit von Garantieansprüchen beträgt 10-14 Geschäftstage plus Versand, was von Ihrem Wohnort und der Art der Beschädigung bzw. des Garantieanspruchs abhängt.

BEDINGUNGEN DER PRODUKTGARANTIE

Die Produktgarantie von Vitality 4 Life gilt wie nachfolgend beschrieben und ist auf diese allgemeinen Geschäftsbedingungen beschränkt:

1. Falls das Produkt im Garantiezeitraum im Rahmen einer normalen häuslichen Nutzung einen Defekt aufweist, werden wir das Produkt oder das beschädigte Teil nach unserem Ermessen entweder kostenlos reparieren oder ersetzen. Das Produkt muss als Bedingung der Gewährleistung per versicherter Post und in angemessener Verpackung an Ihr Servicezentrum gesandt werden, welches auf der letzten Seite des Handbuchs angegeben ist.
2. Falls der Garantiezeitraum eines Produkts abgelaufen ist oder sich ein Produkt nicht für Garantieservices, Reparaturen oder Ersatz qualifiziert, können Kunden ihr Gerät dennoch in einem Vitality 4 Life Servicezentrum reparieren lassen oder dort Ersatzteile kaufen. Bitte

- kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere
3. Senden Sie das Produkt ohne Rücksendeschein an das Servicezentrum zurück.
4. Unsere Haftung übersteigt in keinem Fall den Einzelhandelspreis des Produkts. Wir gewähren keine Garantie für Teile aus anderen Quellen als Vitality 4 Life.
5. Falls Garantieteile oder -produkte zur Verfügung gestellt werden, muss der Kunde die mit dem Erhalt der Waren zusammenhängenden Versandkosten übernehmen.
6. Alle im Rahmen der Garantie zurückgesandten Ersatzteile oder Produkte gehen in das Eigentum von Vitality 4 Life über. Für die reparierten oder ersetzten Produkte oder Teile gewährt Vitality 4 Life eine Garantie über den verbleibenden Zeitraum der ursprünglichen Garantie.
7. (Nur Australien) Unsere Produkte unterliegen Garantien, die unter australischen Konsumentenschutzgesetzen nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben das Recht auf Ersatz oder Rückerstattung im Falle von groben Fehlfunktionen und Kompensation für andere angemessen vorhersehbare Verluste oder Beschädigungen. Sie haben außerdem das Recht, das Produkt reparieren oder ersetzen zu lassen, falls die Produktqualität nicht akzeptabel ist und die Fehlfunktion keine grobe Fehlfunktion ist.

FOLGENDES WIRD VON DER GARANTIE NICHT GEDECKT

1. Versehentliche oder andere Beschädigungen des Produkts, die nicht direkt durch die Verarbeitung in der Fabrik oder Defekte der Materialien hervorgerufen wurden.
2. Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung, Veränderungen, Zweckentfremdung, kommerziellem Gebrauch, Manipulation, Unfällen, mangelnder Sorgfalt oder Nichteinhaltung der im Handbuch angegebenen Betriebs- und Pflegeanleitungen.
3. Schäden, die durch Teile oder Services hervorgerufen werden, die nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurden.
4. „Normale“ Abnutzung durch die normale Verwendung des Produkts mit der Zeit auftritt und unvermeidbar ist.
5. Einige Staaten erlauben den Ausschluss oder die Beschränkung von zufälligen oder logisch folgenden Schäden nicht. Die oben stehende Beschränkung könnte daher nicht für Beschädigungen während des Versands gelten. Falls Ihr Produkt während des Versands beschädigt wurde, melden Sie den Schaden sofort dem Versandunternehmen und reichen Sie eine Schadensmeldung ein, mit der Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, für weitere Informationen kontaktieren können.
6. Unter den Konsumentenschutzgesetzen Ihres Rechtssystems haben Sie Rechte und Ansprüche. Ohne diese Rechte oder Ansprüche einzuschränken, schließt Vitality 4 Life jede Haftung für andere Verluste aufgrund einer Fehlfunktion dieses Produkts, die nicht angemessen vorherzusehen ist, aus, was die Haftung für Fahrlässigkeit, Verlust von Geldmitteln und Verlust der Freude inkludiert.

Kundenservice & Servicezentren

Bitte kontaktieren Sie uns für Garantie- und Serviceleistungen

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

E: support@vitality4life.com

We: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

E: support@vitality4life.co.uk

W: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

E: support@vitality4life.com

W: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E: support@vitality4life.fr

W: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E: support@vitality4life.de

We: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E: servizioclienti@vitality4life.it

W: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E: atencioncliente@vitality4life.es

W: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

E: info@vitality4life.co.nl

W: www.vitality4life.co.nl

Freidora sin Aceite
BioChef
Air Fryer



MANUAL DE USUARIO

BiOCHEF

La información de este manual está destinada a ayudarle a obtener los mejores resultados de su Freidora sin Aceite BioChef AirFryer.

Lea y siga estas instrucciones y medidas de seguridad antes de usarlo.

Mantenga su manual a mano para futuras consultas.

Contenidos

Precauciones de seguridad	4
<hr/>	
Piezas y accesorios	6
<hr/>	
Antes de usar su Freidora sin Aceite BioChef AirFryer por primera vez	7
<hr/>	
Manejo de su Freidora sin Aceite BioChef AirFryer	8
Freidora de Aire	11
Asado	12
Hornear	13
Tostar/Dorar	14
Parrilla	15
Cocción lenta	16
Pizza	17
Deshidratar	18
Calentar	19
Crumpet	20
Recalentar	21
Fermentar	22
<hr/>	
Reemplazo de la luz interior	23
<hr/>	
Cuidado y limpieza	24
<hr/>	
Resolución de problemas	26
<hr/>	
Garantía	28
<hr/>	

Precauciones de seguridad

- ! Al usar un aparato eléctrico, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
 - Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas para referencia futura
 - Retire y deseche de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas o adhesivos promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez.
 - Para evitar el peligro de asfixia para los niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe de alimentación.
 - No utilice la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer cerca del borde de un banco o mesa. Asegúrese de que la superficie esté estable, nivelada, resistente al calor y limpia.
 - No lo use sobre una superficie cubierta con tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
 - No use la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno o una superficie caliente.
- ! Cuando utilice el horno, mantenga una distancia mínima de 10 cm en ambos lados del aparato y 15 cm por encima
- ! La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer está en funcionamiento. No toque superficies calientes. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar sartenes, platos y accesorios como la bandeja para hornear incluida, la rejilla de alambre y la canasta para freír, que pueden contener líquidos calientes de todo tipo.
- ! No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer en agua u otro líquido para evitar riesgos eléctricos. Este aparato no debe ser utilizado ni cerca de menores de edad, ni por ellos.
- ! No coloque utensilios de cocina, bandejas para hornear o platos sobre la puerta de vidrio.
- ! No deje la puerta abierta durante períodos prolongados.
- ! Se recomienda inspeccionar periódicamente el aparato y el cable de alimentación. No use la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer si hay daños en el cable de alimentación o en el enchufe, o después de que el aparato haya sido dañado de alguna manera. Deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Vitality 4 Life o con la tienda / minorista donde lo compró.
- ! No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, donde niños o mascotas podrían tirar inadvertidamente de él. No permita que toque superficies calientes que podrían dañar el cable.
- ! Se debe tener precaución al usar cacerolas y platos fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio. Asegúrese de que las cacerolas y los platos

sean aptos para hornos/microondas antes de usarlos en el aparato.

- ! El uso de accesorios no recomendados o suministrados con este aparato puede causar peligros o lesiones.
- ! Se debe tener cuidado al usar tapas en el aparato, ya que la presión acumulada en una sartén o plato tapado puede hacer que los ingredientes calientes se expulsen o que el plato se agriete. No coloque recipientes sellados o herméticos en la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer.
- ! No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal en la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- ! Cuando no esté en uso, siempre desenchufe el aparato. No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este electrodoméstico cuando no esté en uso.
- ! No coloque cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables en el aparato.
- ! No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte de la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del aparato.
- ! Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o si toca materiales inflamables como cortinas, cortinas o paredes, cuando está en funcionamiento.
- ! No guarde ningún artículo encima de la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer cuando esté en funcionamiento. No es recomendable el uso bajo armarios de cocina o similares.
- ! No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
- ! No intente sacar los alimentos cuando la Freidora sin Aceite BioChef AirFryer esté enchufada a una toma de corriente.
- ! Advertencia: Para evitar la posibilidad de incendio, nunca deje el aparato desatendido durante su uso. Utilice los ajustes de temperatura recomendados para todas las funciones.
- ! No use este electrodoméstico en armarios de cocina o espacios empotrados. Cuando lo guarde siempre desenchufe la unidad de la electricidad. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio.
- ! Antes de enchufarlo a una toma de corriente, verifique que el voltaje en su hogar se corresponda con el voltaje impreso en el aparato.
- ! Cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, moverlo, manipularlo o almacenarlo, siempre desenchufe el cable de la electricidad y deje que se enfríe completamente.
- ! Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos menores de edad) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del horno por una persona responsable de su seguridad.
- ! Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Piezas y accesorios



Display de la pantalla táctil

6. TEMPERATURA & TIEMPO BAJAR / TOSTAR-DORAR & Crumpet BAJAR

5. TEMPERATURA display/ TOSTAR-DORAR & Crumpet Darkness display

4. TIEMPO display

3. TEMPERATURA & TIEMPO SUBIR /TOSTAR-DORAR & Crumpet SUBIR

Toque 10. y > para subir la temperatura. Mantenga pulsado > para subir rápidamente los grados.

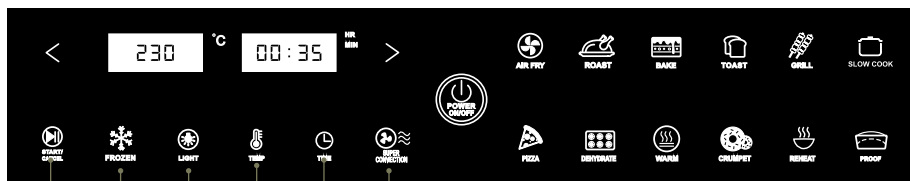
Toque 11. y > para subir el tiempo. Mantenga pulsado > para subir rápidamente las unidades.

2. ENCENDIDO/APAGADO

Toque "POWER ON/OFF" para encender/apagar la freidora

1. PROGRAMAS





12. SUPER CONVECCIÓN

Toque el icono "SUPER CONVECCIÓN" para controlar el encendido / apagado de la superconvección. Toque el icono una vez para iniciar el programa, el icono comenzará a parpadear. Presione de nuevo y el icono de SUPER CONVECCIÓN dejará de parpadear y funcionará la CONVECCIÓN estándar.

11. Ajuste de TIEMPO / Ajuste de oscuridad de tostadas y crumpet

10. Ajuste de TEMPERATURA

9. LUZ DEL HORNO

Toque el icono "LUZ" y la luz interna del horno se encenderá. Toque de nuevo y se apagará. Para ahorrar energía, la luz se apagará automáticamente después de 5 minutos. Toque el icono "LUZ" si desea encender la luz una vez más. La luz del horno también se encenderá automáticamente cuando abra la puerta y al final del ciclo de cocción para ayudarlo a ver el interior. Componentes reemplazables como los de su horno convencional.

8. CONGELADO

Toque el icono "CONGELADO" cuando cocine alimentos congelados en las funciones AIR FRY, BAKE, TOAST, PIZZA & CRUMPET. El tiempo preestablecido aumentará automáticamente y se mostrará el icono "CONGELADO". Toque el icono "CONGELADO" de nuevo para volver al ajuste de tiempo preestablecido para alimentos frescos.

7. INICIAR / CANCELAR

Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para iniciar la función del horno. Toque de nuevo para cancelar.













Antes de usar su Freidora sin aceite BioChef por primera vez

Antes del primer uso, haga funcionar el aparato vacío durante 25 minutos para eliminar las sustancias protectoras de los elementos calefactores. Asegúrese de que el área esté bien ventilada: el horno puede emitir vapores. Estos vapores son seguros y no perjudican el funcionamiento del horno.

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de embalaje, pegatinas de puertas de vidrio y cinta adhesiva del horno.
2. Retire la bandeja para migas, la rejilla, la cesta para freír y la bandeja para hornear del embalaje. Lávelos con una esponja suave en agua tibia y jabón, luego enjuague y seque bien.
3. Limpie el interior del horno con una esponja suave y húmeda. Seque bien.
4. Coloque el horno sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de que hay una distancia mínima de 10 cm de espacio en ambos lados del aparato y 15 cm por encima.
5. Introduzca la bandeja recogemigas en el horno.
6. Desenrolle completamente el cable de alimentación e inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
7. Toque el icono "ENCENDIDO / APAGADO" para encender el horno. La alerta del horno sonará y la pantalla táctil se iluminará. La función AIR FRY se seleccionará automáticamente y el icono AIR FRY parpadeará.

8. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR". Se iniciará la función AIR FRY, el icono AIR FRY permanecerá iluminado, SUPER CONVECTION parpadeará y el temporizador comenzará a contar automáticamente
9. Al final del ciclo de cocción, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "AIR FRY" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará dos veces.
10. El horno ya está listo para usarse.

Uso de la Freidora sin Aceite BioChef

Uso de los programas					
PROGRAMA	POSICIÓN DE LA BANDEJA	AJUSTE OPCIONAL	CONFIGURACIÓN	PRE-CALENTAR	TEMPERATURA
	Superior	FROZEN	200°C SUPER CONVECCIÓN 00:25 MINS	No	150°C - 230°C Hasta 01:00 HRS
	Bajo		200°C SUPER CONVECCIÓN 00:45 MINS	Si	70°C - 230°C Hasta 02:00 HRS
	Medio	FROZEN	160°C SUPER CONVECCIÓN 00:45 MINS	Si	50°C - 230°C Hasta 02:00 HRS
	Superior	FROZEN	TOSTADO 4 04:00 MINS	No	Tostado 1-6 Hasta 06:00 MINS
	Medio	SUPER CONVECTION	230°C 00:10 MINS	No	230°C Hasta 00:20 MINS
	Bajo	SUPER CONVECTION	100°C CONVECCIÓN 03:00 HRS	No	40°C-150°C Hasta 10:00 HRS
	Medio	FROZEN	210°C SUPER CONVECCIÓN 00:11 MINS	Si	50°C - 230°C Hasta 02:00 HRS
	Superior	SUPER CONVECTION	55°C CONVECCIÓN 06:00 HRS	No	30°C - 80°C Hasta 12:00 HRS
	Bajo	SUPER CONVECTION	70°C Mantener caliente 01:00 HRS	No	50°C - 230°C Hasta 02:00 HRS
	Superior	FROZEN	TOSTADO 4 04:00 MINS	No	Tostado 1-6 Hasta 06:00 MINS
	Bajo	SUPER CONVECTION	165°C CONVECCIÓN 00:15 MINS	No	50°C - 230°C Hasta 02:00 HRS
	Bajo	SUPER CONVECTION	35°C CONVECCIÓN 00:45 MINS	No	25°C - 40°C Hasta 02:00 HRS

Usando tu Freidora sin Aceite BioChef

1. Coloque la rejilla de manera que los radios queden hacia arriba e insértela en la posición deseada de la rejilla. Las posiciones de las rejillas están convenientemente impresas en la etiqueta que debe quitarse antes del primer uso.



2. Toque el icono "ENCENDIDO / APAGADO" para encender el horno. La alerta del horno sonará y la pantalla táctil se iluminará. La función AIR FRY se seleccionará automáticamente y el icono AIR FRY parpadeará.
3. Toque suavemente el icono de la función deseada para seleccionar la función. El icono de función parpadeará una vez seleccionado.
4. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de cocción preestablecida para la función seleccionada. Para las funciones TOAST y CRUMPET indica el nivel de oscuridad. Toque el icono de Temperatura y luego toque el icono > para aumentar o < para disminuir la temperatura.
5. La figura de la derecha en la pantalla indica el tiempo de cocción preestablecido para la función seleccionada. Toque el icono de Tiempo y luego toque el icono > para aumentar o < para disminuir el tiempo (o el nivel de tostado para TOAST & CRUMPET).

Nota: La temperatura de las funciones "TOSTADA" y "CRUMPET" no se puede ajustar. El icono "HORA" ajustará la duración del tiempo de acuerdo con el nivel de oscuridad.

6. Para las funciones sin un ciclo de precalentamiento (FRITURA AL AIRE, TOSTADA, CRUMPET, GRILL, WARM, COCCIÓN LENTA, DESHIDRATAR, RECALENTAR y FERMENTAR), coloque los alimentos directamente en la rejilla o en la canasta para freír al aire y / o bandeja para hornear incluida. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más uniforme.
 - a) Cierre la puerta del horno.
- b) Toque el icono INICIO / CANCELAR. El icono de la función seleccionada permanecerá iluminado y sonará la alerta del horno.
- c) Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta atrás. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
7. Para las funciones que cuentan con un ciclo de precalentamiento (HORNEAR, ASAR y PIZZA), toque el icono INICIO / CANCELAR antes de colocar los alimentos dentro del horno. El icono de la función seleccionada permanecerá iluminado, el icono de SUPER CONVECCIÓN parpadeará, el horno mostrará "PRE" y sonará la alerta del horno.

- a) Cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida y esté listo para usar, se apagará "PRE", sonará la alerta del horno y la pantalla mostrará "ADD FOOD". Coloque la comida directamente sobre la rejilla de alambre o en la canasta para freír al aire y / o bandeja para hornear incluida. Asegúrese de que la comida esté centrada en el horno para una cocción más uniforme.
 - b) Cierre la puerta del horno.
 - c) La temperatura y la hora preestablecidas se mostrarán en la pantalla y el temporizador comenzará la cuenta atrás. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar durante el ciclo de cocción.
8. Al final del ciclo de cocción, todos los iconos de función se iluminarán, el icono de la función seleccionada parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

Nota: El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento presionando el icono INICIO / CANCELAR. Esto cancelará el ciclo y todos los iconos de función se iluminarán.

Nota: Si se abre la puerta durante la cocción, el ciclo de cocción se detendrá y la luz se encenderá. La pantalla mostrará una vez que la puerta esté cerrada, la luz se apagará y se reanudará el ciclo de cocción. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante la cocción.

Nota: Presione el icono "SUPER CONVECCIÓN" para elegir entre convección y superconvección. La súper convección se realiza a alta velocidad con un flujo de aire más rápido, lo que brinda un resultado de comida más crujiente.

Nota: Al final del ciclo de cocción, la pantalla mostrará "FIN" hasta que se toque el icono de función. El ventilador seguirá funcionando durante 2 minutos para enfriar el horno.

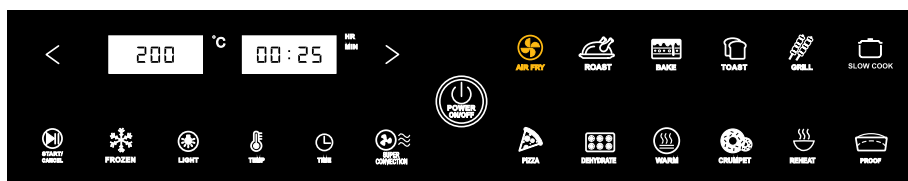
Nota: Es posible que se produzca algo de humedad en la puerta del horno durante el proceso de cocción. Esto es normal.

Nota: La parte superior del horno está muy caliente durante y después del funcionamiento. Como resultado, no se recomienda almacenar elementos encima del horno.

FREIDORA DE AIRE

La función AIR FRY combina calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar alimentos crujientes y dorados.

1. Coloque los alimentos de manera uniforme en la canasta para freír incluida. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la canasta para freír con aire en la posición de altura de la rejilla superior.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Toque el icono AIR FRY, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de AIR FRY preestablecida de 200°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 25 MINS".



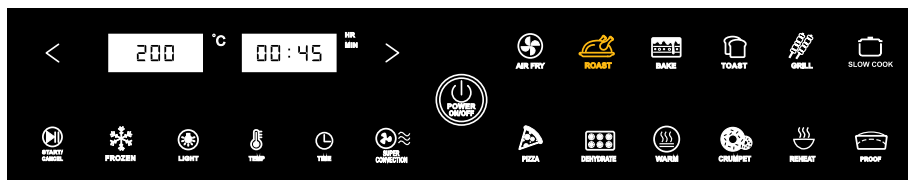
4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de AIR FRY se pueden ajustar antes y durante el ciclo AIR FRY. Es necesario seleccionar el ajuste FROZEN antes de tocar INICIAR / CANCELAR y el ciclo AIR FRY ha comenzado. FROZEN aumentará el tiempo en 5 minutos para permitir alimentos congelados.
 - a) La temperatura AIR FRY se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la temperatura AIR FRY de 150 °C a un máximo de 230 °C.
 - b) El tiempo de AIR FRY se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 1 hora.
5. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función AIR FRY. El icono AIR FRY permanecerá iluminado, el icono SUPER CONVECTION parpadeará y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
6. Al final del ciclo AIR FRY, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "AIR FRY" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

Nota: Cuando cocine alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) recomendamos insertar la bandeja para hornear debajo de la canasta para freír para recoger los goteos de aceite. Deseche el exceso de aceite entre cocinados.

ASADO

La función ROAST es ideal para cocinar una gran variedad de carnes de ave. La comida estará tierna y jugosa por dentro y asada a la perfección por fuera.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura de la rejilla inferior. Cierre la puerta del horno.
2. Toque suavemente el icono ROAST para seleccionar la función. El icono ROAST parpadeará una vez seleccionado. La cifra de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de ASADO preestablecida de 200°C, mientras que la cifra de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 45 MINS"



3. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de tueste se pueden ajustar antes o durante el ciclo de tueste.
 - a) La temperatura de tueste se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Toque el icono TEMP y luego toque > o < para ajustar la temperatura de tueste de 70°C a un máximo de 230°C.
4. La figura de la derecha en la pantalla indica el tiempo de cocción preestablecido. Toque el icono de Hora y luego toque el icono > o el icono < para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
5. Toque el icono INICIO / CANCELAR para activar la función ASAR. El icono ROAST permanecerá iluminado, el icono SUPER CONVECTION parpadeará, el horno mostrará "PRE" y sonará la alerta del horno.
 - a) Cuando el horno haya terminado de precalentarse y esté listo para su uso, se apagará "PRE", sonará la alerta del horno y la pantalla mostrará "ADD FOOD". Coloque los alimentos, colocados en la bandeja para hornear incluida u otro plato resistente al horno, en el centro de la rejilla de
 - b) Cierre la puerta del horno.
 - c) El temporizador comenzará a contar hacia atrás.

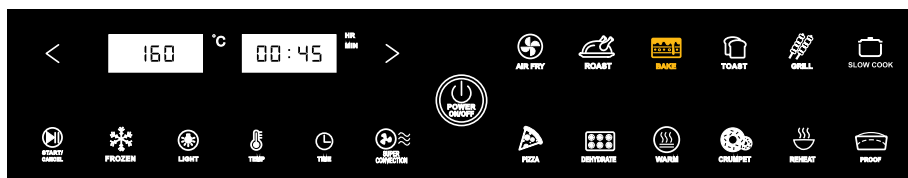
La temperatura de cocción, el tiempo y la velocidad de convección se pueden ajustar durante el ciclo de cocción. El ciclo se puede detener en cualquier momento tocando el icono INICIO / CANCELAR.

6. Al final del ciclo ROAST, todos los iconos de función se iluminarán, el icono de la función ROAST parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

HORNEAR

La función HORNEAR utiliza la superconvección de alta velocidad para cocinar los alimentos de manera uniforme. Esta función es ideal para hornear pasteles, magdalenas, brownies y pasteles. La función BAKE también es ideal para cocinar comidas congeladas preenvasadas como lasaña y tartas.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura media de la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Toque suavemente el icono HORNEAR para seleccionar la función. El icono BAKE parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de HORNEADO preestablecida de 160 ° C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 45 MINS"



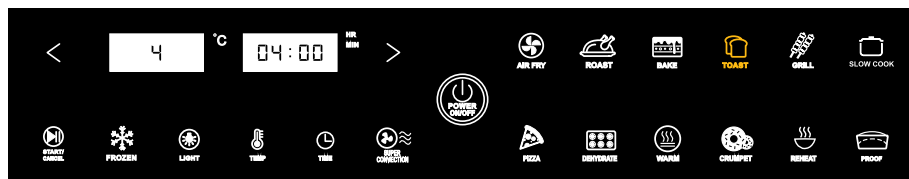
4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de horneado se pueden ajustar antes o durante el ciclo. Es necesario seleccionar el ajuste FROZEN antes de tocar INICIO / CANCELAR y el ciclo de cocción de horneado ha comenzado. Este ajuste aumentará el tiempo en 5 minutos para permitir alimentos congelados.
 - a) La temperatura de horneado se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Toque el icono TEMP y luego toque > o < para ajustar la temperatura de horneado de 50 ° C a un máximo de 230 ° C.
 - b) La figura de la derecha en la pantalla indica el tiempo de cocción preestablecido. Toque el icono de Hora y luego toque el icono > o el icono < para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
5. Toque el icono INICIAR / CANCELAR para activar la función HORNEAR. El icono BAKE permanecerá iluminado, el icono SUPER CONVECTION parpadeará, el horno mostrará "PRE" y sonará la alerta del horno.
 - a) Cuando el horno haya terminado de precalentarse y esté listo para su uso, se apagará "PRE", sonará la alerta del horno y la pantalla mostrará "ADD FOOD". Coloque los alimentos, colocados en la bandeja para hornear incluida u otro plato resistente al horno, en el centro de la rejilla de alambre, de modo que el aire fluya por todos los lados de los alimentos.
 - b) Cierre la puerta del horno.
 - c) El temporizador comenzará a contar hacia atrás.
6. La temperatura de cocción, el tiempo y la velocidad de convección se pueden ajustar durante el ciclo de cocción. El ciclo se puede detener en cualquier

momento tocando el icono INICIO / CANCELAR. Al final del ciclo BAKE, todos los iconos de función se iluminarán, el icono de la función BAKE parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

TOSTAR/DORAR

La función TOSTAR tuesta y dora el exterior del pan mientras mantiene el interior suave y esponjoso. Esta función también es ideal para muffins ingleses y gofres congelados.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura de la rejilla superior.
2. Coloque las rebanadas de pan lo más cerca posible del centro de la parrilla para obtener resultados óptimos de tostado.
3. Cierre la puerta del horno.



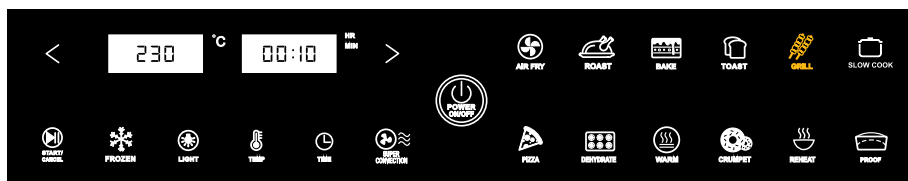
4. Toque el icono TOAST, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica el ajuste de oscuridad TOSTADO preestablecido de 4, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "04:00 MINS".
5. La configuración de tueste se puede ajustar antes y durante el ciclo de TOSTADO. Es necesario seleccionar el ajuste FROZEN antes de tocar INICIO / CANCELAR y el ciclo de TOSTADO haya comenzado. Esto aumentará el tiempo en 30 segundos para permitir panes congelados.
 - a) El nivel de oscuridad de TOAST se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono de TIEMPO y los iconos <y> para ajustar la oscuridad de TOSTADA de 1 a un máximo de 6. Como regla general, un color de tostado claro será de nivel de oscuridad 1 o 2, un color de tostado medio será de nivel de oscuridad 3 o 4 y un color tostado más oscuro será 5 o 6.
 - b) El tiempo de TOSTADO se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo desde 1 minuto hasta un máximo de 6 minutos.
 - c) La temperatura se fija en el ajuste TOAST a 230C
6. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función TOSTAR. El icono de TOSTADA permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.

- Al final del ciclo de TOSTADO, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "TOSTAR" parpadeará, el horno mostrará "FIN" y la alerta sonará 2 veces.

PARRILLA

La función GRILL es ideal para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne, aves y pescado, salchichas y verduras. La parrilla también se puede utilizar para dorar la parte superior de guisos, gratinados y postres.

- Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura media de la rejilla.
- Inserte la bandeja para hornear incluida debajo para recoger los goteos de aceite. Coloque los alimentos en la rejilla ensamblada o en un plato a prueba de horno, luego colóquelos en el centro de la rejilla para que el aire fluya por los lados de los alimentos.
- Cierre la puerta del horno.
- Toque el icono GRILL, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de GRILL preestablecida de 230°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00:10 MINS".

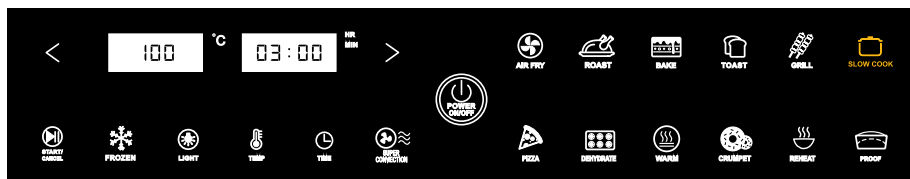


- El tiempo de GRILL y la configuración de convección se pueden ajustar antes y durante el ciclo.
 - La temperatura de la PARRILLA se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla y está fijada en 230 ° C.
 - El tiempo de GRILL se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 20 minutos.
- Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función GRILL. El icono GRILL permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
- Al final del ciclo GRILL, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "GRILL" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

COCCIÓN LENTA

La función de COCCIÓN LENTA tiene un perfil de cocción diseñado para tiempos prolongados y es similar a una configuración de cocción lenta alta en una olla tradicional.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura de la rejilla inferior.
2. Coloque los alimentos, dentro de los utensilios de cocina cubiertos a prueba de horno, en el centro de la rejilla de alambre para que el aire fluya por todos los lados de los alimentos. Cierre la puerta del horno.
3. Toque el icono de COCCIÓN LENTA, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de COCCIÓN LENTA preestablecida de 100°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "03: 00 HRS".



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de COCCIÓN LENTA se pueden ajustar antes y durante el ciclo de COCCIÓN LENTA.
 - a) La temperatura de COCCIÓN LENTA se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la temperatura de COCCIÓN LENTA de 40°C a un máximo de 150°C.
 - b) El tiempo de COCCIÓN LENTA se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 10 horas.
5. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función de COCCIÓN LENTA. El icono de COCCIÓN LENTA permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
6. Al final del ciclo de COCCIÓN LENTA, el horno alertará una vez y cambiará automáticamente a la función CALENTAR. La pantalla mostrará "WARM", luego la cifra de la izquierda en la pantalla indicará la temperatura preestablecida de 70°C, mientras que la cifra de la derecha indicará el tiempo preestablecido de "02: 00 HRS" que automáticamente contará hacia atrás. El ciclo de mantenimiento del calor se puede detener en cualquier momento tocando el icono INICIO / CANCELAR.

Nota: No tire de la rejilla de alambre más allá de la mitad cuando inserte o retire los utensilios de cocina del horno. No permita que los utensilios de cocina pesados descansen sobre el vidrio cuando la puerta esté abierta.

CONSEJOS

- Asegúrese de que los utensilios de cocina sean aptos para horno y que no superen los 6 kg cuando estén vacíos.
- Llene los utensilios de cocina a un mínimo de $\frac{1}{2}$ y un máximo de $\frac{3}{4}$ de su capacidad para evitar una cocción excesiva o insuficiente. Para evitar derrames, no llene los utensilios de cocina a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Se recomienda cocinar a fuego lento con la tapa puesta para evitar que los alimentos se sequen. Cubra los utensilios de cocina con una capa de papel de aluminio antes de cubrirlos con la tapa para mantener aún más humedad.
- Siga las temperaturas de cocción y los tiempos prescritos en las recetas tradicionales de ollas de cocción lenta.
- Los alimentos fríos tardarán más en cocinarse que los alimentos que se han precocido o calentado, por lo que debe ajustar los tiempos de cocción según corresponda. No cocine lentamente los alimentos congelados.
- Corte los trozos grandes de carne por la mitad para permitir que el calor penetre más uniformemente.

PIZZA

La función PIZZA utiliza una superconvección de alta velocidad para derretir y dorar el queso y las coberturas, mientras deja crujiente la base de la pizza.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura media de la rejilla.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Toque suavemente el icono de PIZZA para seleccionar la función. El icono de PIZZA parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de PIZZA preestablecida de 210°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 11 MINS"



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de la pizza se pueden ajustar antes o durante el ciclo de asado. Es necesario seleccionar el ajuste FROZEN antes de tocar INICIO / CANCELAR y el ciclo de cocción de la pizza ha comenzado. Frozen aumentará el tiempo en 5 minutos para permitir pizzas congeladas.
 - a) La temperatura de horneado de la pizza se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Toque el icono TEMP y luego toque > o < para ajustar la temperatura de la pizza de 50°C a un máximo de 230°C.

- b) La figura de la derecha en la pantalla indica el tiempo de cocción preestablecido. Toque el icono de Hora y luego toque el icono > o el icono < para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
5. Toque el icono INICIO / CANCELAR para activar la función PIZZA. El icono de PIZZA permanecerá iluminado, el icono de SUPER CONVECCIÓN parpadeará, el horno mostrará "PRE" y sonará la alerta del horno.
- a) Cuando el horno haya terminado de precalentarse y haya alcanzado la temperatura programada, se apagará "PRE", sonará la alerta del horno y la pantalla mostrará "ADD FOOD". Coloque la pizza colocada en la rejilla, bandeja para hornear u otro plato para horno o bandeja para pizza incluida, en el centro de la rejilla, de modo que el aire fluya por todos los lados de la comida.
- b) Cierre la puerta del horno.
- c) El temporizador comenzará la cuenta atrás.
7. Al final del ciclo de PIZZA, todos los iconos de función se iluminarán, el icono de función PIZZA parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

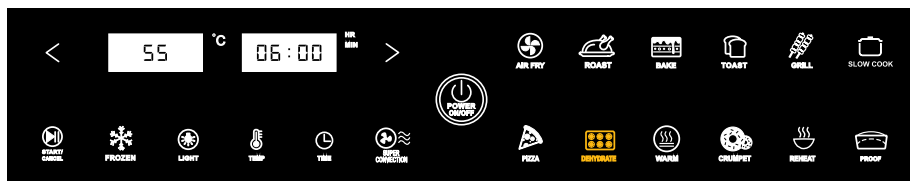
Nota: Si usa la bandeja para hornear incluida u otra bandeja para pizza, colóquela en el horno durante el ciclo de precalentamiento para obtener el mejor resultado. Coloque con cuidado la pizza en la zona caliente. Cuando se utiliza una piedra para pizza, es necesario precalentar la piedra, sin pizza, para obtener resultados óptimos.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura media de la rejilla.
2. Coloque la piedra para pizza en el centro de la rejilla para que el aire fluya por todos los lados de la piedra.
3. Cierre la puerta y proceda de acuerdo con las instrucciones de la función PIZZA.

DESHIDRATAR

La función DESHIDRATAR combina calor bajo y estable para secar uniformemente los alimentos sin cocinarlos ni sobrecalentarlos.

1. Coloque los alimentos de manera uniforme en la canasta para freír incluida. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Inserte la canasta para freír con aire en la posición de la rejilla superior
2. Cierre la puerta del horno.
3. Toque el icono DESHIDRATAR, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de DESHIDRATACIÓN preestablecida de 55 C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "06: 00 HRS".



4. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección de DESHIDRATACIÓN se pueden ajustar antes y durante el ciclo
 - a) La temperatura DESHIDRATAR se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la temperatura DESHIDRATAR de 30°C a un máximo de 80°C.
 - b) El tiempo de DESHIDRATACIÓN se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 12 horas.
5. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función DESHIDRATAR. El icono DESHIDRATAR permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
6. Al final del ciclo DESHIDRATAR, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "DESHIDRATAR" parpadeará, el horno mostrará "FIN" y la alerta sonará 2 veces.

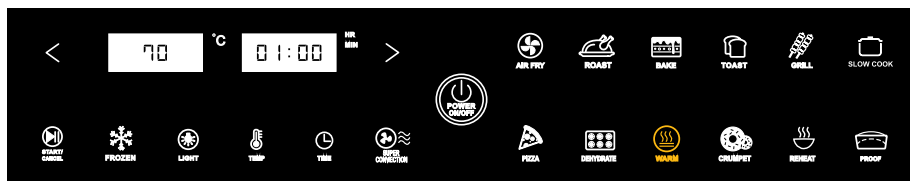
CONSEJOS

- Use papel para hornear en la parte superior de la canasta para freír al deshidratar alimentos con un color fuerte para evitar que se manchen.
- Al deshidratar alimentos que puedan gotear, como la cecina marinada, use la bandeja para hornear incluida debajo para recoger el líquido que gotea.

CALENTAR

La función WARM mantiene los alimentos calientes a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento de bacterias, 70°C o más.

1. Inserte la rejilla en la posición de rejilla que mejor se adapte al tipo de alimento que mantiene caliente.
2. Coloque la comida, colocada en la bandeja para hornear incluida u otra fuente para horno, en el centro de la rejilla de alambre para que el aire fluya por todos los lados de la comida.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Toque el icono CALIENTE, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura CALIENTE preestablecida de 70°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "01: 00 HRS".



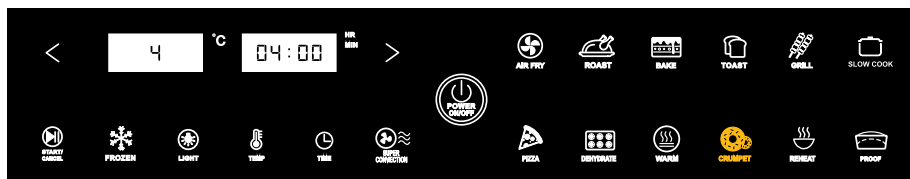
5. Los ajustes de temperatura, tiempo y convección CALIENTE se pueden ajustar antes y durante el ciclo CALIENTE.
 - a) La temperatura CALIENTE se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la temperatura CALIENTE de 50 ° C a un máximo de 230°C.
 - b) El tiempo de CALENTAMIENTO se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
6. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función CALENTAR. El icono de CALENTAR permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
7. Al final del ciclo WARM, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "WARM" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

CRUMPET

La función CRUMPET dirige el calor de los elementos superiores para tener un lado más marrón y crujiente que el otro. La parte superior del bollo se puede colocar hacia arriba o hacia abajo, dependiendo de qué lado prefiera que quede más crujiente.

Esta función también es ideal para tostar bagels o panes especiales en rodajas gruesas que requieren que un lado se tueste más que el otro.

1. Inserte la rejilla de alambre, con los radios hacia arriba, en la posición de altura de la rejilla superior.
2. Si va a tostar de 1 a 3 bollos, céntrelos en la rejilla. Si está tostando 4 a 6 bollos, sepárelos uniformemente con 2 o 3 bollos en la parte delantera de la rejilla y 2 o 3 bollos en la parte posterior de la rejilla.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Toque el icono CRUMPET, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la configuración de oscuridad CRUMPET preestablecida de 4, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "04:00 MINS".

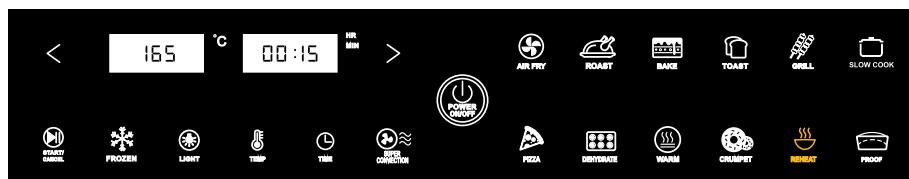


5. La configuración de tostado se puede ajustar antes y durante el ciclo CRUMPET. El ajuste CONGELADO debe seleccionarse antes de tocar INICIO / CANCELAR y el ciclo CRUMPET ha comenzado. Frozen aumentará el tiempo en 30 segundos para permitir bollos y pan congelados.
 - a) El nivel de tostado CRUMPET se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar la oscuridad de CRUMPET de 1 a un máximo de 6. Como regla general, un color de crumpet claro será de nivel de oscuridad 1 o 2, un color de crumpet medio será de nivel de oscuridad 3 o 4 y un color tostado más oscuro será 5 o 6.
 - b) El tiempo de CRUMPET se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo desde 1 minuto hasta un máximo de 6 minutos.
 - c) La temperatura se fija en el ajuste CRUMPET a 230°C
6. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función CRUMPET. El icono CRUMPET permanecerá iluminado y el temporizador comenzará automáticamente la cuenta atrás.
7. Al final del ciclo CRUMPET, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "CRUMPET" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

RECALENTAR

La función REHEAT es ideal para recalentar suavemente las sobras sin dorarlas ni secarlas.

1. Inserte la rejilla en la posición de rejilla que mejor se adapte al tipo de comida que está recalentando.
2. Coloque la comida, colocada en la bandeja para hornear incluida u otra fuente para horno, en el centro de la rejilla de alambre para que el aire fluya por todos los lados de la comida.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Toque el icono REHEAT, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de recalentar preestablecida de 165°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 15 MINS".



5. Los ajustes de temperatura, tiempo y convección de recalentar se pueden ajustar antes y durante el ciclo de REHEAT.
 - a) La temperatura de recalentado se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la

temperatura de REHEAT de 50°C a un máximo de 230°C.

- b) El tiempo de recalentado se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
6. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función de recalentar. El icono REHEAT permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
7. Al final del ciclo de recalentado, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "REHEAT" parpadeará, el horno mostrará "END" y la alerta sonará 2 veces.

FERMENTAR

La función fermentar está diseñada para mantener con precisión bajas temperaturas, proporcionando un entorno ideal para fermentar pan, panecillos, pizza y otras masas.

1. Inserte la parrilla en la posición de parrilla inferior.
2. Coloque la masa en un recipiente apto para horno, cubra y coloque en el centro de la rejilla.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Toque el icono PROOF, parpadeará una vez seleccionado. La figura de la izquierda en la pantalla indica la temperatura de fermentado preestablecida de 35°C, mientras que la figura de la derecha indica el tiempo preestablecido de "00: 45 MINS".

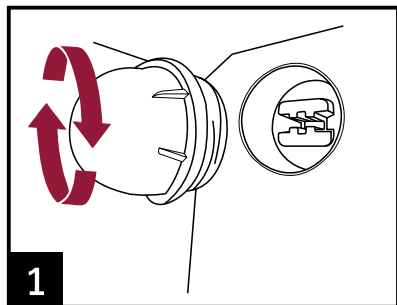


5. Las configuraciones de temperatura, tiempo y convección para fermentar se pueden ajustar antes y durante el ciclo de PROOF.
 - a) La temperatura de fermentación se muestra como la figura de la izquierda en la pantalla. Presione el icono TEMP y los iconos <y> para ajustar la temperatura de PROOF de 25°C a un máximo de 40°C.
 - b) El tiempo de PROOF se muestra como la figura de la derecha en la pantalla. Presione el icono TIME y los iconos <y> para ajustar el tiempo hasta 2 horas.
6. Toque el icono "INICIAR / CANCELAR" para activar la función PRUEBA. El icono de PROOF permanecerá iluminado y el temporizador comenzará a contar automáticamente.
7. Al final del ciclo de fermentado, todos los iconos de función se iluminarán, el icono "PROOF" parpadeará, el horno mostrará "FIN" y la alerta sonará 2 veces.

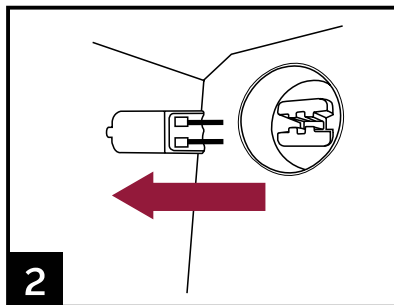
Reemplazo de la luz interior

ATENCIÓN: Siempre desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente antes de reemplazar la bombilla. Utilice únicamente una bombilla halógena de 25 vatios, 220-240 V. Retire la rejilla del horno antes de reemplazar la luz. La luz está ubicada en la parte trasera derecha de la cavidad del horno.

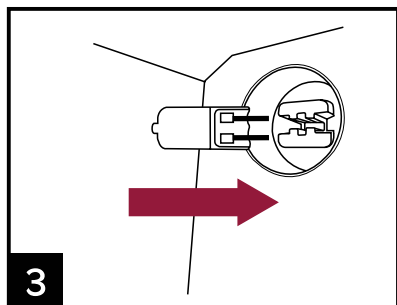
1. Coloque los dedos en la parte exterior de la cubierta de la luz y gírela suavemente en el sentido de las agujas del reloj para quitarla. Sostenga siempre la cubierta con la otra mano para evitar que la cubierta se caiga y se rompa.



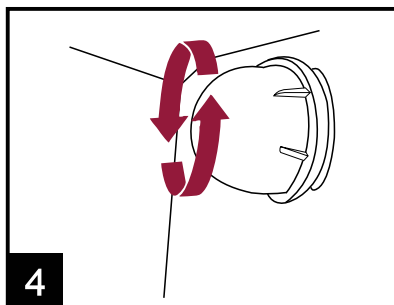
2. Retire la bombilla usada tirando de ella directamente fuera de su soporte.



3. Introduzca la nueva bombilla.



4. Gire la cubierta de la luz en sentido contrario a las agujas del reloj para apretarla.



Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe de la toma de corriente. Deje que el horno y todos los accesorios se enfrien completamente antes de desmontarlo y limpiarlo.

Limpieza del exterior y de la puerta

1. Limpie el cuerpo exterior con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución en aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiar.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, use un limpiacristales o un detergente suave y una esponja suave húmeda o un estropajo de plástico suave. No utilice un limpiador abrasivo o un estropajo metálico, ya que rayarán la superficie del horno.
3. Limpie la pantalla LED con un paño suave y húmedo. Aplique limpiador al paño y no a la superficie del LED. La limpieza con un paño seco o limpiadores abrasivos puede rayar la superficie.
4. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertar el enchufe en la toma de corriente y encender el horno.

ATENCIÓN: No sumerja el cuerpo del aparato, el cable de alimentación o el enchufe de alimentación en agua o cualquier otro líquido, ya que esto puede provocar una electrocución.

Limpieza del interior

Las paredes del interior del horno cuentan con un revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Para limpiar las salpicaduras que puedan producirse durante la cocción, limpie las paredes con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución en aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiar. Evite tocar los elementos calefactores.

ATENCIÓN: Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos calefactores. Deje que el horno se enfríe por completo, luego frote suavemente una esponja o un paño suave y húmedo a lo largo del elemento calefactor. No utilice ningún tipo de limpiador o agente limpiador. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

Limpieza de la bandeja recoge migas

1. Después de cada uso, extraiga la bandeja para migas y deseche las migas. Limpie la bandeja con una esponja suave y húmeda. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, no a la bandeja, antes de limpiar. Seque bien.
2. Para quitar la grasa adherida, sumerja la bandeja en agua tibia con jabón y luego lávela con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente.
3. Siempre vuelva a insertar la bandeja para migas en el horno después de limpiar y antes de insertar el enchufe en una toma de corriente y encender el horno.

Limpieza de la rejilla, la bandeja para hornear y el cesto para freír

1. Lave todos los accesorios en agua tibia y jabón con una esponja suave o un estropajo de plástico suave. Enjuague y seque completamente. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos o utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.
2. Para prolongar la vida útil de sus accesorios, no recomendamos que se coloquen en el lavavajillas.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que el horno esté apagado quitando el enchufe de la toma de corriente.
2. Deje que el horno y todos los accesorios se enfrien completamente antes de desmontarlo y limpiarlo.
3. Asegúrese de que el aparato y todos los accesorios estén limpios y secos.
4. Asegúrese de que la bandeja para migas esté insertada en el aparato; el cesto para freír se coloca en la bandeja para hornear y luego se inserta y descansa sobre la rejilla en la posición de altura media de la rejilla.
5. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
6. Guarde el aparato en posición vertical de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde el aparato cuando esté húmedo o caliente.

Resolución de problemas

Posible problema	Solución propuesta
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el enchufe de alimentación esté bien insertado en la toma de corriente. • Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente independiente. • Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente diferente. • Reinicie el disyuntor si es necesario • Toque el icono de ENCENDIDO / APAGADO para encender
El aparato no cocina los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la puerta cierra correctamente
Sale vapor por la puerta del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La puerta tiene ventilación para liberar el vapor creado a partir de alimentos con alto contenido de humedad, como panes congelados. Tenga en cuenta que el vapor puede estar caliente.
Sale humo blanco del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en el primer uso. Sugerimos dejarlo funcionar vacío en la función AIR FRY preestablecida durante 25 minutos. • Los alimentos grasos también pueden emitir humo blanco. Esto no afectará el proceso de cocción. • La grasa o residuos de aceite en la bandeja para hornear, la canasta para freír, la bandeja para migas o los calentadores de un uso anterior también pueden emitir humo blanco, así que asegúrese de que se limpien adecuadamente después de cada uso.
Sale humo oscuro del horno	<ul style="list-style-type: none"> • La comida se quema dentro del horno. Apague inmediatamente el horno y tenga cuidado al sacar la comida.
El agua gotea sobre la encimera desde debajo de la puerta.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con alto contenido de humedad, como el pan congelado, correrá por el interior de la puerta y puede gotear sobre la encimera.

<p>No puedo seleccionar la configuración FROZEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El icono FROZEN sólo se puede seleccionar para las siguientes funciones: TOSTAR, CRUMPET, HORNEAR, PIZZA, FREÍR AL AIRE. Al seleccionarlo ajustará automáticamente el tiempo de cocción para un resultado optimizado de alimentos.
<p>Los ingredientes quedan poco cocinados, poco hechos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de alimento introducido en el aparato. Establezca la temperatura más alta o el tiempo más largo. Asegúrese de haber seleccionado la función de cocción correcta.
<p>Los alimentos se cocinan de manera desigual</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que los alimentos se distribuyan uniformemente y no se apilen demasiado durante la cocción. También asegúrese de que los accesorios del horno estén insertados en las posiciones correctas de altura del horno. Tenga cuidado ya que estos accesorios pueden estar calientes.
<p>Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esto puede ocurrir cuando los ingredientes contienen un alto contenido de humedad. Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite de manera uniforme sobre los alimentos puede mejorar la textura crujiente.
<p>La pantalla LED muestra "E1"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pantalla LED mostrará "E1" cuando la temperatura del horno sea demasiado alta. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente, deje que el horno se enfríe durante 10 minutos y luego vuelva a enchufarlo. Comuníquese con el servicio de atención al cliente, como se detalla en la última página, si el mensaje "E1" continúa.
<p>La pantalla LED muestra "E2"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pantalla LED mostrará "E2" cuando haya un problema con la temperatura o los calentadores. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente, deje que el horno se enfríe durante 10 minutos y luego vuelva a enchufarlo. Comuníquese con el servicio de atención al cliente, como se detalla en la última página, si el mensaje "E2" continúa.
<p>Ruido del panel de control</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que el programa de cocción seleccionado haya finalizado automáticamente, el ventilador se acelerará para comenzar el ciclo de enfriamiento para proteger los componentes electrónicos. Este ventilador a veces puede permanecer encendido hasta 5 minutos después de que la cocción haya terminado

FREIDORA DE AIRE BIOCHEF HORNO MÚLTIPLE GARANTÍA DE 2 AÑOS

PERÍODO DE GARANTÍA: 2 AÑOS

VITALITY 4 LIFE ES EL DISTRIBUIDOR GLOBAL Y PROVEEDOR DE GARANTÍA DE BIOCHEF. EL REGISTRO DE LA GARANTÍA Y LOS RECLAMOS SON MANEJADOS POR SU CENTRO DE SOPORTE VITAL VITALITY 4 LOCAL, LOS DETALLES SE ENCUENTRAN EN LA CONTRAPORTADA.

REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM DENTRO DE LOS 30 DÍAS POSTERIORES A LA COMPRA.

PRESENTAR UN RECLAMO DE GARANTÍA

Si experimenta algún problema con su producto, siga estos pasos para presentar un reclamo de garantía:

1. Comuníquese con su Centro de Servicio Vitality 4 Life local con los siguientes datos: información de su garantía, nombre, dirección de correo electrónico y número de teléfono
 - Nombre y número de modelo del producto
 - Número de serie del producto, que se encuentra en su etiqueta de clasificación
 - Explicación de cómo ocurrió el daño
 - Si tiene fotos del daño o problema, podría agilizar su reclamo
2. *Vitality 4 Life* evaluará su reclamo y le responderá en un plazo de 24 a 48 horas.
3. En caso de que sea necesario enviar el producto al Centro de Servicio, el cliente será responsable de todos los costos de embalaje, flete y seguro para el envío del producto a *Vitality 4 Life*. Sujeto a las leyes del consumidor aplicables en su jurisdicción.
4. Si el producto o una de sus partes califica para un reemplazo o servicio dentro del período de 30 días a partir de la fecha de compra, *Vitality 4 Life* organizará el envío sin costo para usted.
5. Todos los productos enviados a un Centro de Servicio *Vitality 4 Life* deben incluir un formulario de autorización de devolución. Si no incluye este formulario, el producto podría ser rechazado de nuestro almacén o sufrir un retraso en el servicio.
6. *Vitality 4 Life* se comunicará con usted para ofrecerle una cotización antes de realizar cualquier trabajo de reparación que esté fuera de la cobertura de la garantía.
7. Los tiempos de respuesta típicos para atender los reclamos de garantía son de entre 10 y 14 días hábiles, más el tiempo de envío, dependiendo de la ubicación y el tipo de daño o del reclamo de garantía.

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Vitality 4 Life proporciona la cobertura de garantía del producto como se describe a continuación y se limita a los términos y condiciones de la misma:

1. Si el producto presenta un defecto durante su uso doméstico normal y dentro del período de garantía; nosotros, a nuestra discreción, repararemos o reemplazaremos el producto o pieza defectuosa sin cargo. El producto debe ser enviado por correo asegurado y en un embalaje adecuado al Centro de Servicio que corresponda a su ubicación, según se indica en la parte posterior del manual, como condición para cualquier obligación de servicio de garantía.
2. En caso de que el período de garantía del producto haya expirado, o si el producto no califica para el servicio de garantía, reparación o reemplazo, los usuarios pueden comprar piezas de repuesto o hacer reparar su producto en uno de los Centros de Servicio de *Vitality 4 Life*. Comuníquese con *Vitality 4 Life* para

obtener más información.

3. No devuelva un producto al Centro de Servicio sin un formulario de autorización de devolución.
4. En ningún caso nuestra responsabilidad excederá el valor minorista del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas de otra procedencia que no sea *Vitality 4 Life*.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el usuario debe cubrir los costos de envío relacionados para recibir dichos productos.
6. Todas las piezas y productos cambiados o reemplazados bajo el servicio de garantía pasarán a ser propiedad de *Vitality 4 Life*. Los productos o piezas reparados o reemplazados estarán garantizados por *Vitality 4 Life* por el tiempo restante de la garantía original.
7. (Solo en Australia) Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas según la Ley del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a recibir un reemplazo o un reembolso de su dinero en caso de existir una falla importante, y una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que su producto sea reparado o reemplazado si no tiene una calidad aceptable y la falla no

LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Daños en el producto, accidentales o de otro tipo, no causados por un defecto directo de su fabricación o materiales.
2. Daños causados por abuso, uso incorrecto, alteración, uso indebido, servicio comercial, manipulación, accidente, incumplimiento de las pautas de cuidado, funcionamiento y manejo indicadas en las instrucciones.
3. Daños causados por piezas o servicios no autorizados ni realizados por *Vitality 4 Life*.
4. Desgaste «normal» producido de forma natural e inevitable como resultado del uso o el paso del tiempo.
5. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, es posible que los límites mencionados no se apliquen a usted en caso de daños en el envío. Si su producto resultó dañado durante el envío: informe de inmediato al transportista y pídale que presente un informe de inspección para comunicarse con el distribuidor a quien le compró el producto y obtener más instrucciones.
6. Usted tiene derechos y beneficios según las leyes del consumidor de su jurisdicción. Sin menoscabo de estos derechos o beneficios, *Vitality 4 Life* excluye toda responsabilidad con respecto a este producto por cualquier otra pérdida no razonablemente previsible causada por una falla del producto, que podría incluir responsabilidad por negligencia, pérdida de gastos asociados con el producto y pérdida de disfrute.

Centros de asistencia y servicio

Póngase en contacto con su distribuidor local para la garantía y los servicios

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

E: support@vitality4life.com

We: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

E: support@vitality4life.co.uk

W: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

E: support@vitality4life.com

W: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E: support@vitality4life.fr

W: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E: support@vitality4life.de

We: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E: servizioclienti@vitality4life.it

W: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E: atencioncliente@vitality4life.es

W: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

E: info@vitality4life.co.nl

W: www.vitality4life.co.nl

Friggitrice ad aria BioChef

Forno multiuso

IT



MANUALE UTENTE

BIOCHEF

Le informazioni contenute nel manuale servono a usare al meglio la friggitrice ad aria forno multiuso BioChef.

Prima di utilizzarla leggere le istruzioni e le misure di sicurezza.

Conservare il manuale per consultarlo eventualmente in futuro.

Indice

Misure di sicurezza	4
<hr/>	
Componenti e accessori	6
<hr/>	
Prima di utilizzare per la prima volta il forno BioChef	7
<hr/>	
Funzionamento del forno BioChef	8
Friggere ad aria (Air Fry)	11
Arrostire (Roast)	12
Forno (Bake)	13
Tostare (Toast)	14
Grigliare (Grill)	15
Cottura lenta (Slow Cook)	15
Pizza	17
Essiccare (Dehydrate)	18
Scaldare (Warm)	19
Crumpet	20
Riscaldare (Reheat)	21
Lievitare (Proof)	22
<hr/>	
Sostituire la luce del forno	23
<hr/>	
Pulizia e cura	24
<hr/>	
Risoluzione dei problemi	26
<hr/>	
Garanzia	28
<hr/>	

Misure di sicurezza

- ! Quando si utilizza l'elettrodomestico, in particolare se sono presenti dei bambini, devono essere sempre seguite alcune misure basilari di sicurezza.
 - Leggere tutte le istruzioni prima dell'utilizzo e conservarle per consultarle eventualmente in futuro.
 - Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta.
 - Rimuovere e buttare via la copertura protettiva del cavo di alimentazione per evitare che bambini piccoli possano rischiare il soffocamento.
 - Non utilizzare la friggitrice ad aria forno multiuso vicino al bordo di ripiani e assicurarsi che la superficie d'appoggio sia stabile, piana, resistente al calore e pulita.
 - Non utilizzare l'elettrodomestico su superfici in tessuto e vicino a tende o altri materiali infiammabili.
 - Non utilizzare la friggitrice ad aria forno multiuso vicino a fornelli a gas o elettrici o in altri luoghi dove può venire in contatto con superfici calde.
- ! Quando il forno è in funzione, mantenere uno spazio minimo di 10 cm su ogni lato e 15 cm sopra la parte superiore
- ! Quando la friggitrice ad aria forno multiuso è in funzione le superfici vicine o a contatto possono scaldarsi. Non toccare tali superfici. Per evitare bruciature prestare molta attenzione quando si rimuovono padelle, piatti e accessori, inclusi la teglia, la gratella e il cestello per la frittura ad aria, specialmente se contengono olio o altri liquidi caldi.
- ! Non immergere nell'acqua o in altri liquidi il filo, la presa e le altre parti della friggitrice ad aria forno multiuso per evitare shock elettrici. L'elettrodomestico non deve essere usato da un bambino o vicino a un bambino.
- ! Non appoggiare utensili, teglie o piatti sulla anta di vetro.
- ! Non lasciare a lungo l'elettrodomestico aperto.
- ! Controllare periodicamente l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione. Non utilizzare la friggitrice ad aria forno multiuso se danneggiata o se il cavo di alimentazione è danneggiato. Interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare il Centro di assistenza Vitality 4 Life o il negozio dove si è acquistato l'elettrodomestico.
- ! Non lasciare che il filo penda oltre il bordo dei ripiano, dove potrebbe essere tirato da animali e bambini o entrare in contatto con superfici calde.
- ! Prestare attenzione quando si utilizzano padelle o piatti in materiali diversi dal vetro o dal metallo. Assicurarsi che siano adatti all'utilizzo in forno.

- ! L'utilizzo di accessori non forniti insieme all'elettrodomestico o non consigliati può essere pericoloso.
- ! Prestare attenzione quando si utilizzano coperchi all'interno del forno perché l'aumento di pressione in un recipiente chiuso potrebbe comportare la fuoriuscita di liquidi caldi o la rottura del recipiente. Non utilizzare recipienti ermetici nel forno.
- ! Non introdurre nella friggitrice ad aria forno multiuso cibo o utensili di metallo troppo grossi perché potrebbero causare incendi o shock elettrici.
- ! Quando il forno non è in funzione scollegare la presa di alimentazione e non riporvi accessori diversi da quelli forniti dal produttore.
- ! Non mettere cartone, plastica, carta e altri materiali infiammabili nel forno.
- ! Non coprire il vassoio raccoglibriciole o altre parti del forno con fogli di alluminio. L'elettrodomestico potrebbe surriscaldarsi.
- ! Se l'elettrodomestico in funzione viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili, è possibile che scoppi un incendio.
- ! Non appoggiare nessun oggetto sopra all'elettrodomestico in funzione e non utilizzarlo sotto mobili pensili.
- ! Non pulire l'elettrodomestico con pagliette metalliche. I pezzi della paglietta potrebbero cadere ed entrare in contatto con parti elettriche causando cortocircuiti.
- ! Non rimuovere il cibo dalla friggitrice ad aria forno multiuso quando il cavo di alimentazione è collegato alla presa elettrica.
- ! Per evitare incendi, non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito quando è in funzione e usare sempre le temperature raccomandate.
- ! Per evitare incendi non utilizzare il forno dentro a scomparti o sotto mobili pensili. Se conservato in uno scomparto, scollegarlo dalla presa elettrica.
- ! Prima di collegare l'elettrodomestico alla presa elettrica controllare che il voltaggio della casa sia uguale a quello stampato sul forno.
- ! Prima di pulire, spostare, riporre o assemblare l'elettrodomestico, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.
- ! L'elettrodomestico non è stato progettato per essere usato da persone con ridotte capacità fisiche e mentali, o che mancano dell'esperienza o delle conoscenze necessarie (inclusi i bambini), salvo che siano supervisionate o guidate nell'utilizzo del forno dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- ! Controllare che i bambini non giochino mai con l'elettrodomestico.

Componenti e accessori



Gratella



Cestello per la frittura ad aria

Teglia smaltata
(28 x 36cm)

Schermo touchscreen

6. Riduzione TEMPERATURA e TIMER/Riduzione intensità tostatura e crumpet

5. TEMPERATURA/Intensità tostatura e crumpet

4. TIMER

3. Aumento TEMPERATURA e TIMER/Aumento intensità tostatura e crumpet

Premere 10. e > per aumentare la temperatura. Premere > a lungo per aumentarla rapidamente.

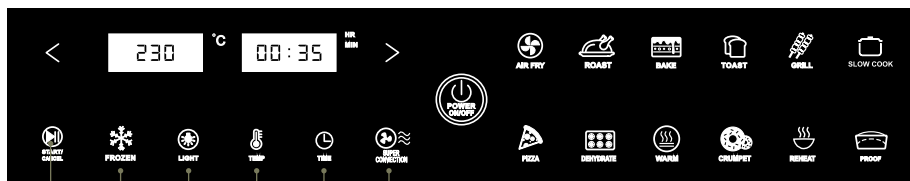
Premere 11. e > per aumentare il timer. Premere > a lungo per aumentarlo rapidamente.

2. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Premere l'icona per accendere e spegnere il forno.

1. FUNZIONALITÀ





12. VENTILAZIONE SUPER

Premere l'icona per attivare e disattivare la ventilazione super. L'icona lampeggia quando è attiva la super ventilazione. Premendo nuovamente l'icona non lampeggerà più e funzionerà la normale ventilazione.

11. Regolazione TIMER/Regolazione intensità tostatura e crumpet

10. Regolazione TEMPERATURA

9. LUCE

Premere l'icona per accendere e spegnere la luce interna del forno. La luce si spegne automaticamente dopo cinque minuti per risparmiare energia. La luce si accende automaticamente all'apertura del forno e alla fine di un ciclo di cottura. La luce è sostituibile.

8. SCONGELAMENTO

Premere l'icona quando si cucinano cibi surgelati con le funzionalità friggere ad aria, forno, tostare, pizza e crumpet. La durata del timer verrà aumentata automaticamente e verrà mostrata l'icona di scongelamento. Premendo nuovamente l'icona si torna alle impostazioni normali per i cibi freschi.

7. AVVIA/INTERROMPI

Premere l'icona per avviare e interrompere la funzionalità.













Prima di utilizzare per la prima volta il forno BioChef

Prima di utilizzare per la prima volta l'elettrodomestico, avviare un ciclo di cottura a vuoto di 25 minuti per rimuovere le sostanze protettive degli elementi riscaldanti. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata perché il forno potrebbe emettere vapori. Si tratta di vapori sicuri che non danneggiano il forno.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi sull'anta e sul forno.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio da vassoio raccoglibriciole, gratella, teglia e cestello per la frittura ad aria. Lavarli con una spugna insaponata e acqua tiepida, e asciugarli accuratamente.
3. Pulire l'interno del forno con una spugna umida e asciugarlo accuratamente.
4. Posizionare il forno su una superficie piatta e asciutta. Assicurarsi che il forno sia a un minimo di 11 cm di distanza da qualsiasi altro oggetto.
5. Inserire il vassoio raccoglibriciole nel forno.
6. Snodare completamente il cavo di alimentazione e attaccare la spina alla presa di corrente.
7. Premere l'icona di accensione per accendere il forno. L'elettrodomestico emetterà un suono e si accenderà lo schermo touchscreen. Verrà selezionata automaticamente la funzionalità per friggere ad aria e la rispettiva icona inizierà a lampeggiare.

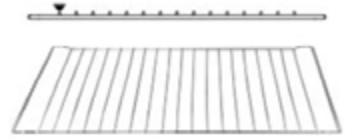
8. Premere l'icona del pulsante di avvio. Verrà avviata la frittura ad aria, l'icona rispettiva smetterà di lampeggiare, l'icona della super ventilazione si accenderà e partirà il timer.
9. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per friggere ad aria lampeggerà, verrà emesso un suono per due volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).
10. Ora il forno è pronto per essere utilizzato.

Funzionamento del forno BioChef

Sintesi delle funzionalità del forno					
Funzionalità	Posizione Sugerita	Impostazioni Opzionali	Sintesi	Preriscalda-mento	Intervalli
 AIR FRY	In alto	Scongelamento	200°C Ventilazione Super 00:25 MIN	No	150°C - 230°C Fino a 01:00 ORE
 ROAST	In basso		200°C Ventilazione Super 00:45 MIN	Si	70°C - 230°C Fino a 02:00 ORE
 BAKE	Al centro	Scongelamento	160°C Ventilazione Super 00:45 MIN	Si	50°C - 230°C Fino a 02:00 ORE
 TOAST	In alto	Scongelamento	Intensità 4 04:00 MIN	No	INTENSITÀ 1-6 Fino a 06:00 MIN
 GRILL	Al centro	Ventilazione Super	230°C 00:10 MIN	No	230°C Fino a 00:20 MIN
 SLOW COOK	In basso	Ventilazione Super	100°C Super 03:00 ORE	No	40°C-150°C Fino a 10:00 ORE
 PIZZA	Al centro	Scongelamento	210°C Ventilazione Super 00:11 MIN	Si	50°C - 230°C Fino a 02:00 ORE
 DEHYDRATE	In alto	Ventilazione Super	55°C Convezione 06:00 ORE	No	30°C - 80°C Fino a 12:00 ORE
 WARM	In basso	Ventilazione Super	70°C Mantiene Cald 01:00 ORE	No	50°C - 230°C Fino a 02:00 ORE
 CRUMPET	In alto	Scongelamento	Intensità 4 04:00 MIN	No	INTENSIT 1-6 Fino a 06:00 MIN
 REHEAT	In basso	Ventilazione Super	165°C Super 00:15 MIN	No	50°C - 230°C Fino a 02:00 ORE
 PROOF	In basso	Ventilazione Super	35°C Super 00:45 MIN	No	25°C - 40°C Fino a 02:00 ORE

Funzionamento del forno BioChef

1. Posizionare la gratella con i fili rivolti verso l'alto e inserirla all'altezza desiderata. I livelli di altezza sono stampati sull'adesivo davanti del forno, il quale deve essere rimosso prima del primo utilizzo.
2. Premere l'icona di accensione per accendere il forno. L'elettrodomestico emetterà un suono e si accenderà lo schermo touchscreen. Verrà selezionata automaticamente la funzionalità per friggere ad aria e la rispettiva icona inizierà a lampeggiare.
3. Premere l'icona della funzionalità desiderata. L'icona lampeggerà una volta selezionata.
4. Le cifre a sinistra indicano la temperatura per la funzionalità selezionata. Per le funzionalità di tostatura e crumpet indicano invece l'intensità della funzionalità. Premere l'icona della temperatura e le icone > per aumentarla o < per diminuirla.
5. Le cifre a destra indicano la durata del timer per la funzionalità selezionata. Premere l'icona del timer e le icone > per aumentarne la durata o < per diminuirla (o per aumentare e diminuire l'intensità della tostatura o crumpet).




Nota: La temperatura per le funzionalità di tostatura e crumpet non può essere regolata. L'icona del timer regolerà automaticamente la durata del timer in base al livello d'intensità desiderato.

6. Per le funzionalità senza preriscaldamento (friggere ad aria, tostare, crumpet, grigliare, scaldare, cottura lenta, riscaldare e lievitare), posizionare il cibo direttamente sulla gratella, sulla teglia o sul cestello per la frittura ad aria, e chiudere il forno. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più uniforme.
 - a) Premere l'icona di avvio. Verrà emesso un suono, la funzione selezionata rimarrà illuminata e partirà il timer.
 - b) Temperatura e timer possono essere regolati durante il ciclo di cottura.
7. Per le funzionalità con preriscaldamento (forno, arrostiture e pizza) premere l'icona di avvio prima di mettere il cibo nel forno. Verrà emesso un suono, la funzione selezionata rimarrà illuminata, l'icona di ventilazione super lampeggerà e il forno mostrerà la scritta "PRE".
 - a) Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata la scritta "PRE" scomparirà, verrà emesso un suono e comparirà la scritta "ADDFOOD"

(aggiungere cibo). Posizionare il cibo direttamente sulla gratella, sulla teglia o nel cestello per la frittura ad aria, e chiudere il forno. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più uniforme.

- b) Sullo schermo comparirà la temperatura e partirà il timer. Temperatura e timer possono essere regolati durante il ciclo di cottura.
8. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona della funzionalità selezionata lampeggerà, verrà emesso un suono per due volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

Nota: Il ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo l'icona di avvio. Verrà interrotto il ciclo e tutte le icone delle funzionalità si accenderanno.

Nota: Se viene aperto il forno durante il ciclo di cottura, il ciclo verrà sospeso e si accenderà la luce interna. Lo schermo mostrerà . Chiudendo il forno il ciclo di cottura ripartirà e la luce si spegnerà. Assicurarsi che il forno sia ben chiuso quando è in funzione.

Nota: Premendo l'icona di ventilazione super si può passare da ventilazione normale a super e viceversa. La ventilazione super aumenta il flusso d'aria e rende il cibo più croccante.

Nota: Alla fine del ciclo di cottura lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine) fino a quando non viene toccata un'icona delle funzionalità. La ventola girerà per due minuti oltre la fine del ciclo di cottura per facilitare il raffreddamento del forno.

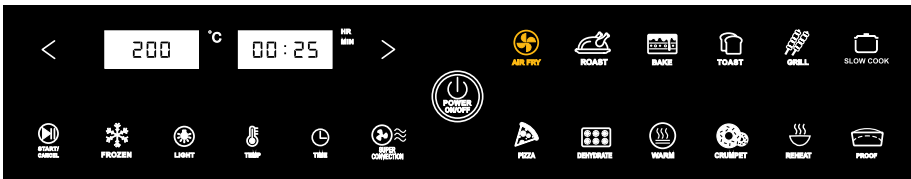
Nota: È normale che si formi dell'umidità sul vetro durante il ciclo di cottura.

Nota: Quando il forno è in funzione la sua parte superiore è molto calda. Evitare di appoggiarsi oggetti sopra.

FUNZIONALITÀ: FRIGGERE AD ARIA (AIR FRY)

La funzionalità per la frittura ad aria combina calore e ventilazione intensi per una cottura croccante e dorata.

1. Disporre il cibo in modo uniforme nel cestello per la frittura ad aria, inserirlo nel forno nel livello più alto e chiudere il forno. Per un risultato migliore disporre il cibo su un solo strato e ben spaziato.
2. Premere l'icona per friggere ad aria, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà la frittura, 200° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 25 minuti.



3. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura. L'impostazione di scongelamento deve essere selezionata prima di avviare il ciclo di cottura. Lo scongelamento aumenterà la durata del timer di cinque minuti.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 150° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di un'ora.
4. Premere l'icona di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per friggere ad aria rimarrà illuminata, l'icona di ventilazione super lampeggerà e partirà il timer.
5. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per friggere ad aria lampeggerà, verrà emesso un suono per due volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

Nota: Quando si cucinano cibi grassi (ad esempio delle alette di pollo) consigliamo di inserire la teglia sotto al cestello per la frittura ad aria per evitare di gocciolare sul fondo del forno. Eliminare i liquidi in eccesso tra un ciclo e l'altro.

FUNZIONALITÀ: ARROSTIRE (ROAST)

La funzionalità per arrostire è l'ideale per un'ampia varietà di pollame e carne. All'interno il cibo sarà tenero e succoso, all'esterno perfettamente arrostito.

1. Posizionare la gratella all'interno del forno nel livello più basso con i fili rivolti verso l'alto e chiudere il forno.
2. Premere l'icona per arrostire, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà il ciclo di cottura, 200° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 45 minuti.



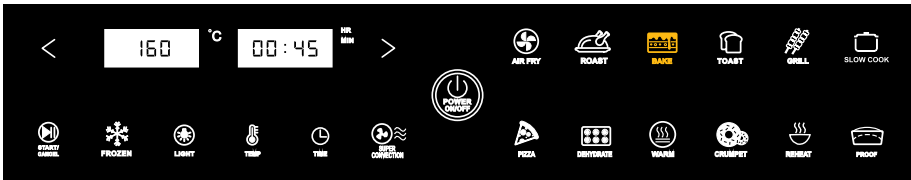
3. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 70° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
4. Premere l'icona di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per arrostire rimarrà illuminata, l'icona di ventilazione super lampeggerà e verrà mostrata la scritta "PRE".
 - a) Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata, la scritta "PRE" scomparirà, verrà emesso un suono e comparirà la scritta "ADDFOOD" (aggiungere cibo). Mettere il cibo nella teglia o in altri recipienti adatti al forno e posizionarlo sulla gratella. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più uniforme.
 - b) Una volta chiuso il forno partirà il timer.

Il ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo l'icona di avvio.
5. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per arrostire lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: FORNO (BAKE)

La funzionalità forno usa la ventilazione super per cucinare il cibo in modo uniforme. È l'ideale per torte, muffin, brownie e pasticceria, e adatta a cibi preconfezionati congelati come lasagne e sformati.

1. Posizionare la gratella all'interno del forno nel livello intermedio con i fili rivolti verso l'alto e chiudere il forno.
2. Premere l'icona della funzionalità forno, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà la cottura, 160° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 45 minuti.



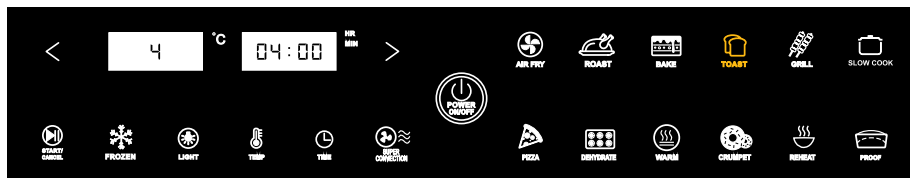
3. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura. L'impostazione di scongelamento deve essere selezionata prima di avviare il ciclo di cottura. Lo scongelamento aumenterà la durata del timer di cinque minuti.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 50° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
4. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona della funzionalità forno rimarrà illuminata, l'icona di ventilazione super lampeggerà e verrà mostrata la scritta "PRE".
 - a) Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata, la scritta "PRE" scomparirà, verrà emesso un suono e comparirà la scritta "ADDFOOD" (aggiungere cibo). Mettere il cibo nella teglia o in altri recipienti adatti al forno e posizionarlo sulla gratella. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più.
 - b) Una volta chiuso il forno partirà il timer.

Il ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo l'icona di avvio.
5. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona della funzionalità forno lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: TOSTARE (TOAST)

Questa funzionalità serve a tostare il pane all'esterno mantenendolo fragrante all'interno. Perfetta per un toast al formaggio o per dei waffle surgelati.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello più alto con i fili rivolti verso l'alto.
2. Posizionare le fette di pane al centro della gratella per una cottura uniforme e chiudere il forno.

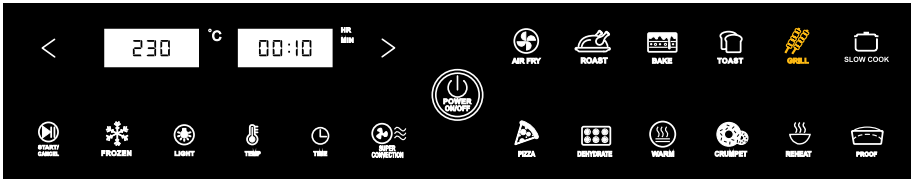


3. Premere l'icona per tostare, che lampeggerà una volta selezionata. La cifra a sinistra sullo schermo indica l'intensità della tostatura, quattro, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 4 minuti.
4. L'intensità della tostatura può essere regolata sia prima sia durante la cottura. L'impostazione di scongelamento deve essere selezionata prima di avviare il ciclo di cottura. Lo scongelamento aumenterà la durata del timer di 30 secondi.
 - a) L'intensità della cottura è mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < > è possibile regolarla tra un minimo di 1 e un massimo di 6. Per una tostatura leggera selezionare 1 e 2, per una media 3 e 4, e per la massima tostatura 5 o 6.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < > è possibile regolarla tra un minimo di 1 minuti e un massimo di 6 minuti.
 - c) La temperatura è fissa a 230° C.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per tostare rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per tostare lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: GRIGLIARE (GRILL)

Questa funzionalità è perfetta per grigliare dei panini, tagli sottili di carne, pollo e pesce, salsicce e verdure. Può anche essere usata per abbrustolire la superficie di sfornati, piatti gratinati e dolci.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello intermedio con i fili rivolti verso l'alto.
2. Inserire la teglia sotto la gratella per raccogliere i liquidi di cottura, posizionare il cibo direttamente sulla gratella o in altri recipienti adatti al forno, e chiudere il forno. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più uniforme.
3. Premere l'icona per grigliare, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà la cottura, 230° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 10 minuti.



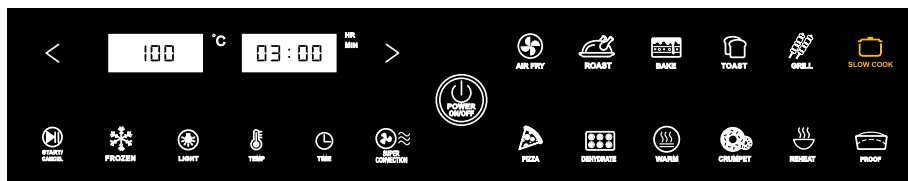
4. La durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura è mostrata a sinistra sullo schermo e è fissa a 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di 20 minuti.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per grigliare rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per grigliare lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: COTTURA LENTA (SLOW COOK)

Si tratta di una funzionalità studiata apposta per la cottura lenta.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello più basso con i fili rivolti verso l'alto.
2. Mettere il cibo in recipienti chiusi adatti al forno, posizionarlo al centro della gratella e chiudere il forno. Assicurarsi che il cibo sia posizionato al centro per una cottura più uniforme

3. Premere l'icona per la cottura lenta, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà la cottura, 100° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, tre ore.



4. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
- La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 40° C e un massimo di 150° C.
 - La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di 10 ore.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per la cottura lenta rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura il forno passerà automaticamente alla funzionalità per scaldare. La temperatura verrà impostata a 70° C e partirà un timer di due ore. La funzionalità per scaldare può essere interrotta in qualsiasi momento premendo l'icona di avvio.

Nota: Non estrarre più di metà della gratella quando si inseriscono e rimuovono i recipienti dal forno. Non appoggiare recipienti pesanti sull'anta aperta del forno.

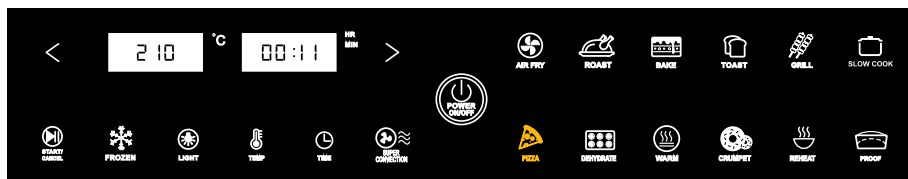
CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

- Assicurarsi che il recipiente sia adatto alla cottura in forno e che non sia più pesante di 6 kg da vuoto.
- Per una cottura adeguata e per evitare fuoriuscite riempire i recipienti tra la metà e i tre quarti della capienza totale.
- Non cuocere senza coperchio per evitare che il cibo si secchi. Per conservare ancora di più l'umidità è possibile coprire la parte alta del recipiente con dei fogli di alluminio e poi mettere il coperchio.
- Rispettare i tempi di cottura e le temperature indicate nelle ricette per la cottura lenta.
- Il cibo freddo impiega più tempo a essere cotto rispetto a quello rosolato o riscaldato; regolare la durata del timer di conseguenza, e non cucinare cibi surgelati.
- Tagliare i pezzi di carne più grandi per una cottura più uniforme.

FUNZIONALITÀ: PIZZA

Questa funzionalità sfrutta la ventilazione super per sciogliere la mozzarella e abbrustolire il crosta della pizza.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello intermedio con i fili rivolti verso l'alto e chiudere il forno.
2. Premere l'icona per la pizza, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà la cottura, 210° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 11 minuti.



3. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura. L'impostazione di scongelamento deve essere selezionata prima di avviare il ciclo di cottura. Lo scongelamento aumenterà la durata del timer di cinque minuti.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 50° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
4. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona della funzionalità per la pizza rimarrà illuminata, l'icona di ventilazione super lampeggerà e verrà mostrata la scritta "PRE".
 - a) Quando il forno avrà raggiunto la temperatura impostata, la scritta "PRE" scomparirà, verrà emesso un suono e comparirà la scritta "ADDFOOD" (aggiungere cibo). Posizionare la pizza sulla gratella, nella teglia o in altri recipienti adatti al forno. Assicurarsi che la pizza sia posizionata al centro per una cottura più uniforme.
 - b) Una volta chiuso il forno partirà il timer.
5. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona della funzionalità per la pizza lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

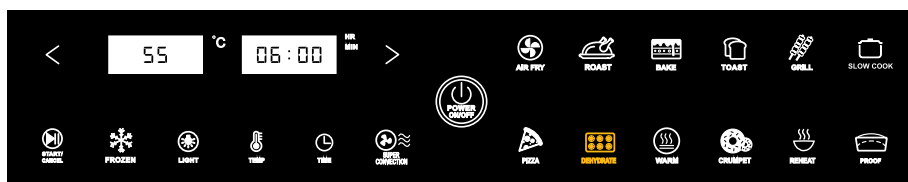
Nota: Se si decide di utilizzare una teglia o una pietra da cottura, inserirla nel forno durante il preriscaldamento per una cottura migliore. Prestare attenzione quando si mette la pizza su superfici preriscaldate.

1. Inserire la gratella all'interno del forno con i fili rivolti verso l'alto nel livello intermedio.
2. Inserire la teglia o la pietra di cottura sopra la gratella e chiudere il forno.
3. Procedere seguendo le altre istruzioni della funzionalità per la pizza.

FUNZIONALITÀ: ESSICCARE (DEHYDRATE)

Questa funzionalità utilizza una temperatura bassa e stabile per essiccare il cibo uniformemente senza cuocerlo.

1. Disporre il cibo in modo uniforme nel cestello per la frittura ad aria, inserirlo nel forno nel livello più alto e chiudere il forno. Per un risultato migliore disporre il cibo su un solo strato e ben spaziato.
2. Premere l'icona per essiccare, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale avverrà l'essiccazione, 55° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, sei ore.



3. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 30° C e un massimo di 80° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di 12 ore.
4. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per essiccare rimarrà illuminata e partirà il timer.
5. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per essiccare lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

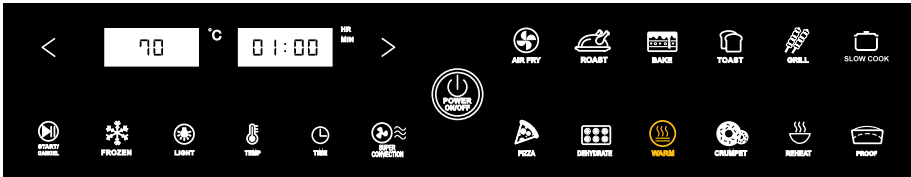
CONSIGLI PER L'ESSICCAZIONE

- Coprire con la carta forno il cestello per la frittura ad aria quando si essicano cibi dai colori intensi per evitare di macchiarlo.
- Posizionare la teglia sotto il cestello per la frittura ad aria per evitare di gocciolare sul fondo del forno quando si essicano cibi molto umidi, ad esempio la carne marinata.

FUNZIONALITÀ: SCALDARE (WARM)

Questa funzionalità mantiene il cibo caldo alla temperatura raccomandata per evitare la crescita dei batteri, 70° C o più.

1. Inserire la gratella all'interno del forno con i fili rivolti verso l'alto nel livello più adatto al cibo che si vuole mantenere caldo.
2. Mettere il cibo in una teglia o in un altro recipiente adatto al forno, posizionarlo al centro della gratella e chiudere il forno.
3. Premere l'icona per scaldare, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale verrà mantenuto caldo il cibo, 70° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, un'ora.

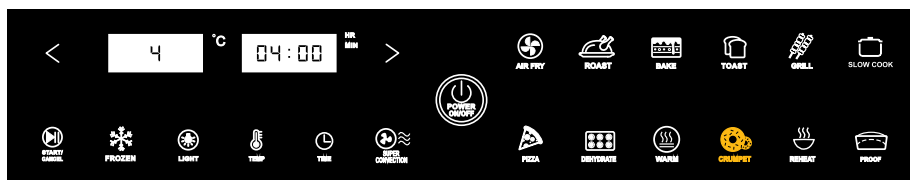


4. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 50° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
5. Premere il pulsante di avvio per avviare la funzionalità. Verrà emesso un suono, l'icona per scaldare rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Allo scadere del timer tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per scaldare lampeggerà, verrà emesso

FUNZIONALITÀ: CRUMPET

Questa funzionalità concentra il calore per abbrustolire i cibi prevalentemente nella parte superiore. I crumpet devono essere posizionati in base al lato che si vuole più abbrustolito. È una funzionalità ottima anche per tostare i bagel o altra panetteria che si vuole più tostata da un lato rispetto all'altro.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello più alto con i fili rivolti verso l'alto.
2. Se i crumpet sono al massimo tre, centrarli sulla gratella, se sono di più, disporli a file parallele ben distribuiti e spazati e chiudere il forno.
3. Premere l'icona per i crumpet, che lampeggerà una volta selezionata. La cifra a sinistra sullo schermo indica l'intensità a cui avverrà la cottura, quattro, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 4 minuti.

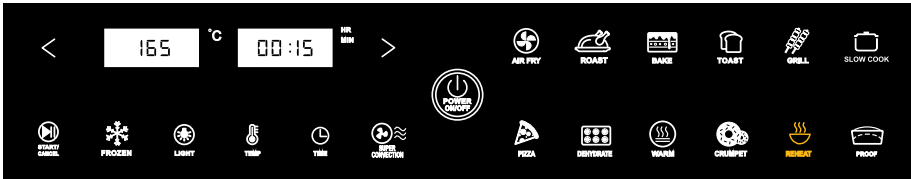


4. L'intensità della tostatura dei crumpet può essere regolata sia prima sia durante la cottura. L'impostazione di scongelamento deve essere selezionata prima di avviare il ciclo di cottura. Lo scongelamento aumenterà la durata del timer di 30 secondi.
 - a) L'intensità della cottura è mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 1 e un massimo di 6. Per una tostatura dei crumpet leggera selezionare 1 e 2, per una media 3 e 4, e per la massima tostatura 5 o 6.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 1 minuti e un massimo di 6 minuti.
 - c) La temperatura è fissa a 230° C.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona della funzionalità per i crumpet rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona della funzionalità per i crumpet lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: RISCALDARE (REHEAT)

Questa funzionalità è l'ideale per riscaldare i cibi senza abbrustolirli o seccarli.

1. Inserire la gratella all'interno del forno con i fili rivolti verso l'alto nel livello più adatto al cibo che si vuole riscaldare.
2. Mettere il cibo in una teglia o in un altro recipiente adatto al forno, posizionarlo al centro della gratella e chiudere il forno.
3. Premere l'icona per riscaldare, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale verrà riscaldato il cibo, 165° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 15 minuti.

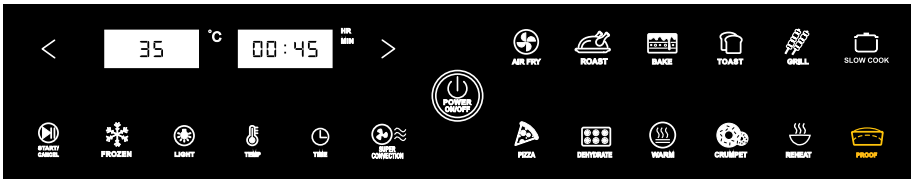


4. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 50° C e un massimo di 230° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per riscaldare rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per riscaldare lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine).

FUNZIONALITÀ: LIEVITARE (PROOF)

Questa funzionalità è studiata appositamente per mantenere stabilmente la bassa temperatura che serve per far lievitare pane, pizza e altri prodotti da forno.

1. Inserire la gratella all'interno del forno nel livello più basso con i fili rivolti verso l'alto.
2. Mettere il cibo in un recipiente chiuso adatto al forno, posizionarlo al centro della gratella e chiudere il forno.
3. Premere l'icona per lievitare, che lampeggerà una volta selezionata. Le cifre a sinistra sullo schermo indicano la temperatura alla quale verrà mantenuto il cibo, 35° C, mentre le cifre a destra indicano la durata del timer, 45 minuti.



4. La temperatura, la durata del timer e l'intensità della ventola possono essere regolati sia prima sia durante la cottura.
 - a) La temperatura viene mostrata a sinistra sullo schermo. Premendo l'icona della temperatura e le icone < e > è possibile regolarla tra un minimo di 25° C e un massimo di 40° C.
 - b) La durata del timer viene mostrata a destra sullo schermo. Premendo l'icona del timer e le icone < e > è possibile regolarla fino a un massimo di due ore.
5. Premere il pulsante di avvio per iniziare il ciclo di cottura. Verrà emesso un suono, l'icona per lievitare rimarrà illuminata e partirà il timer.
6. Alla fine del ciclo di cottura tutte le icone delle funzionalità si accenderanno, l'icona per lievitare lampeggerà, verrà emesso un suono per 2 volte e lo schermo mostrerà la scritta "END" (fine)

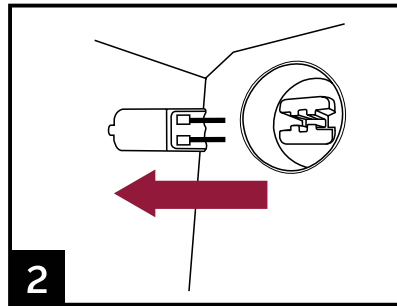
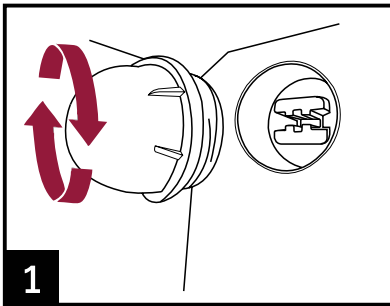
Sostituire la luce del forno

ATTENZIONE: prima di sostituire la lampadina scollegare sempre il forno dalla presa di corrente. Utilizzare solo lampadine alogene da 25 Watt, 220-240 V.

Rimuovere la gratella prima di sostituire la lampadina. La lampadina si trova nell'angolo in fondo in alto a destra della cavità del forno.

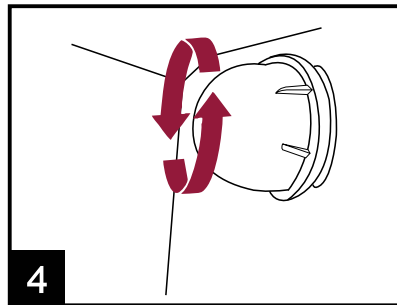
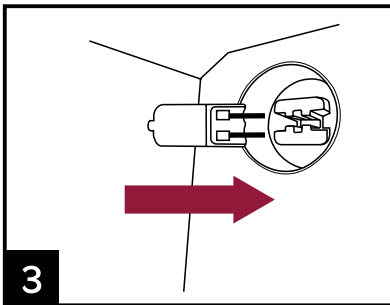
1. Afferrare delicatamente la copertura della lampadina con le dita e ruotare in senso orario per estrarla. Aiutarsi con l'altra mano per evitare che la copertura possa cadere e rompersi

2. Rimuovere la lampadina vecchia estraendola dal suo supporto.



3. Inserire la lampadina nuova.

4. Ruotare la copertura della lampadina in senso antiorario per fissarla.



Pulizia e cura

Prima di procedere con la pulizia dell'elettrodomestico, assicurarsi che sia spento scollegandolo dalla presa di corrente. Attendere che il forno e gli accessori siano completamente freddi prima di estrarli o pulirli.

Pulizia esterna del forno e dell'anta

1. Pulire l'esterno con una spugna umida e morbida. È possibile usare un detersivo non abrasivo per pulire eventuali macchie. Applicare il detersivo sulla spugna e non direttamente sull'esterno del forno.
2. Pulire l'anta con un detersivo per vetri e una spugna umida e morbida. Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette perché danneggeranno il vetro.
3. Pulire lo schermo LED con un panno umido e morbido. Applicare il detersivo sul panno e non direttamente sullo schermo LED. Panni non umidi e detersivi abrasivi possono danneggiare la superficie dello schermo.
4. Attendere che tutte le superfici siano ben asciutte prima di collegare il forno alla presa di corrente e accenderlo.

ATTENZIONE: non immergere il forno, il cavo di alimentazione e la presa di corrente in liquidi per non rischiare di rimanere folgorati.

Pulizia interna

Le pareti interne sono ricoperte da uno strato antiaderente per facilitarne la pulizia. Pulirle con una spugna umida e morbida. È possibile usare un detersivo non abrasivo per pulire eventuali macchie. Applicare il detersivo sulla spugna e non direttamente sulle superfici. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

ATTENZIONE: prestare molta attenzione quando si puliscono gli elementi riscaldanti. Attendere che il forno sia completamente freddo e poi passare una spugna umida e morbida sulle superfici riscaldanti. Evitare qualsiasi tipo di detergente e attendere che tutte le superfici siano ben asciutte prima di collegare il forno alla presa di corrente e accenderlo.

Pulire il vassoio raccoglibriciole

1. Estrarre il vassoio raccoglibriciole e svuotarlo dopo ogni utilizzo. Pulire il vassoio con una spugna umida e morbida. È possibile usare un detersivo non abrasivo per pulire eventuali macchie. Applicare il detersivo sulla spugna e non direttamente sul vassoio. Attendere che il vassoio sia asciutto prima di reinserirlo.

2. Per rimuovere le incrostazioni, immergere il vassoio in acqua insaponata e sfregarlo con una spugna morbida. Asciugarlo bene prima di reinserirlo.
3. Reinserire sempre il vassoio raccoglibriciole nel forno prima di collegarlo alla presa di corrente e accenderlo.

Pulire la gratella, la teglia e il cestello per la frittura ad aria

1. Lavare gli accessori con acqua insaponata e una spugna morbida. Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette perché possono danneggiare gli accessori.
2. Per prolungare la conservazione degli accessori evitare la lavastoviglie.

Conservazione

1. Assicurarsi che il forno sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
2. Attendere che il forno e gli accessori siano completamente freddi prima di estrarli o pulirli.
3. Assicurarsi che il forno e gli accessori siano asciutti e puliti.
4. Assicurarsi che il vassoio raccoglibriciole sia inserito nel forno. Mettere il cestello per la frittura ad aria nella teglia e posizionarli nel forno sulla gratella nel livello intermedio.
5. Assicurarsi che la porta sia ben chiusa.
6. Conservare il forno in posizione eretta sulle proprie gambe di supporto in un luogo asciutto e fresco.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzioni semplici
Il forno non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il forno sia ben collegato alla presa di corrente. • Inserire la spina in una presa indipendente. • Provare a utilizzare un'altra presa di corrente. • Spegnerne e riaccendere il salvavita. • Premere l'icona di accensione per accendere il forno
Il ciclo di cottura non parte	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che l'anta del forno sia chiusa
Dal forno fuoriesce del vapore	<ul style="list-style-type: none"> • È normale. Il sistema di ventilazione fa fuoriuscire il vapore creato da cibi molto umidi, come il pane surgelato. Prestare attenzione perché il vapore può essere molto caldo.
Dal forno fuoriesce del fumo bianco	<ul style="list-style-type: none"> • È normale al primo utilizzo. Per il primo utilizzo consigliamo un ciclo di cottura di 25 minuti a forno scarico con la funzionalità per la frittura ad aria. • I cibi grassi possono emettere fumo bianco. Il ciclo di cottura non ne è influenzato. • I residui di olio e grasso sulla gratella, sulla teglia e sul cestello per la frittura ad aria possono emettere fumo bianco. Assicurarsi di pulirli bene dopo ogni utilizzo.
Dal forno fuoriesce del fumo nero	<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo nel forno sta bruciando. Spegnerne immediatamente il forno e prestare attenzione quando si tira fuori il cibo.
Dall'anta fuoriesce dell'acqua sul ripiano	<ul style="list-style-type: none"> • È normale. Il vapore generato da cibi molto umidi come il pane surgelato può accumularsi sull'anta e colare sulla superficie dove è appoggiato il forno.

Non si attiva l'impostazione di scongelamento

- L'impostazione di scongelamento è disponibile solo per le funzionalità tostare, crumpet, forno, pizza e friggere ad aria. L'impostazione di scongelamento regola automaticamente il timer per ottimizzare la cottura.

Alla fine del ciclo di cottura i cibi non sono ben cotti

- Ridurre la quantità di cibo inserita nel forno. Impostare una temperatura più alta o un timer più lungo. Assicurarsi di aver selezionato la funzionalità di cottura appropriata.

I cibi non sono cotti uniformemente

- Assicurarsi che il cibo sia ben spazioso e non ammassato prima di iniziare il ciclo di cottura. Assicurarsi che gli accessori siano inseriti all'altezza giusta.

Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria

- Può capitare quando i cibi sono molto umidi. Irrorare o spennellare il cibo con dell'olio può migliorarne la croccantezza.

Lo schermo LED mostra la scritta "E1"

- Lo schermo LED mostra la scritta "E1" quando la temperatura del forno è troppo alta. In tal caso, scollegare immediatamente il forno dalla presa di corrente, attendere 10 minuti che si raffreddi e ricollegarlo alla presa. Contattare il servizio di supporto se il messaggio "E1" persiste.

Lo schermo LED mostra la scritta "E2"

- Lo schermo LED mostra la scritta "E2" quando c'è un problema con la temperatura o con gli elementi riscaldanti. In tal caso, scollegare immediatamente il forno dalla presa di corrente, attendere 10 minuti che si raffreddi e ricollegarlo alla presa. Contattare il servizio di supporto se il messaggio "E2" persiste.

Rumore dal pannello di controllo

- Una volta terminato automaticamente il programma di cottura selezionato, la ventola accelererà per iniziare il ciclo di raffreddamento per proteggere i componenti elettronici. A volte questa ventola può rimanere accesa fino a 5 minuti dopo la fine della cottura.

BIOCHEF FRIGGITRICE AD ARIA FORNO MULTIUSO 2 ANNI DI GARANZIA

PERIODO DI GARANZIA: 2 ANNI

VITALITY 4 LIFE È IL DISTRIBUTORE GLOBALE ED IL FORNITORE DI GARANZIA DI BIOCHEF. LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA ED I RECLAMI SONO GESTITI DAL TUO CENTRO D'ASSISTENZA LOCALE DI VITALITY 4 LIFE, TROVERAI I DETTAGLI SULLA COPERTINA POSTERIORE INTERNA.

TI PREGHIAMO DI REGISTRARE LA TUA GARANZIA ONLINE A WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM ENTRO 30 GIORNI DALL'ACQUISTO.

PRESENTARE UNA RICHIESTA DI GARANZIA

In caso di problemi con il tuo prodotto, ti preghiamo di seguire questi passi per presentare un reclamo in garanzia:

1. Contatta il locale centro d'assistenza di Vitality 4 Life con i seguenti dettagli:
 - I dettagli della garanzia inclusi nome, e-mail e numero di telefono.
 - Nome del prodotto e numero del modello.
 - Numero di serie del prodotto, che si trova sull'etichetta con i dati del prodotto.
 - Spiegazione di come si è verificato il danno.
 - Foto del danno o del problema sono molto utili per accelerare il tuo reclamo.
2. Vitality 4 Life valuterà la tua richiesta e ti risponderà entro 24-48 ore.
3. Nel caso in cui il prodotto debba essere inviato al centro d'assistenza, il cliente è responsabile per tutti i costi d'imballaggio, trasporto ed assicurazione per il transito del prodotto a Vitality 4 Life. Soggetto alle leggi sui consumatori applicabili nella tua giurisdizione.
4. Se il prodotto, o una delle parti, si qualifica per la sostituzione o l'assistenza entro il periodo di 30 giorni successivo alla data d'acquisto, Vitality 4 Life provvederà alla spedizione senza alcun costo per il cliente.
5. Qualsiasi prodotto inviato ad un centro d'assistenza di Vitality 4 Life deve includere un modulo d'autorizzazione al reso. La mancata inclusione di questo modulo può comportare il rifiuto del prodotto da parte del magazzino o un ritardo nel servizio.
6. Vitality 4 Life ti contatterà con un preventivo prima d'intraprendere qualsiasi intervento d'assistenza al di fuori della copertura di garanzia.
7. Le tipiche tempistiche di trattamento per soddisfare le richieste di garanzia possono variare tra 10 e 14 giorni lavorativi più spedizione, secondo la località ed il tipo di danno o richiesta di garanzia.

TERMINI DI COPERTURA DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Vitality 4 Life offre una copertura della garanzia del prodotto come descritto di seguito e limitata ai termini ed alle condizioni del presente documento:

1. Se il prodotto mostra un difetto durante il normale uso domestico, entro il periodo di garanzia; decideremo, a nostra discrezione, se riparare o sostituire il prodotto o la parte difettosa gratuitamente. Il prodotto dovrà essere spedito via posta assicurata ed in un imballaggio adeguato presso il centro d'assistenza come indicato sul retro del manuale come condizione per qualsiasi obbligo relativo al servizio di garanzia.
2. Nel caso in cui il periodo di garanzia per un prodotto sia scaduto, o se lo stesso non si qualifichi per il servizio di garanzia, riparazione o sostituzione, i consumatori potranno comunque acquistare le parti di ricambio o riparare i prodotti presso uno dei centri d'assistenza di Vitality 4 Life. Si prega di contattare Vitality 4 Life per maggiori

informazioni.

3. Non inviare il prodotto al centro d'assistenza senza il modulo di autorizzazione al reso.
4. In nessun caso la nostra responsabilità potrà superare il prezzo di vendita al dettaglio del prodotto. Non offriamo alcuna garanzia per quanto riguarda le parti provenienti da una fonte diversa rispetto a Vitality 4 Life.
5. Nel caso in cui sia fornita la garanzia a parti o prodotti, il cliente deve coprire i relativi costi di spedizione per ricevere le merci.
6. Tutti i prodotti o le parti scambiate o sostituite tramite il servizio di garanzia diventeranno proprietà di Vitality 4 Life. Prodotti o parti riparate o sostituite saranno garantite da Vitality 4 Life per la durata restante della garanzia. (Solo per l'Australia) Le nostre merci vengono fornite con 7. una garanzia che non può essere esclusa dalla legge australiana sui consumatori. Hai diritto ad una sostituzione o ad un rimborso per un grave guasto e risarcimento per qualsiasi altre perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Hai anche il diritto di far riparare o sostituire la merce se i prodotti non sono di qualità accettabile ed il guasto non costituisce un grave guasto.

LA GARANZIA NON COPRE

1. Danni al prodotto, accidentali o altrimenti, non causati da difetti direttamente imputabili ai materiali o alla manodopera in fabbrica.
2. Danni causati da abusi, cattiva gestione, alterazione, uso improprio, servizio commerciale, incidente, mancata osservanza delle cure, manomissione o se non sono state seguite le disposizioni di funzionamento e trattamento presenti nelle istruzioni.
3. Danni causati da parti o manutenzione non autorizzata o non eseguita da Vitality 4 Life.
4. Usura "normale" che si verifica naturalmente e inevitabilmente a causa del normale utilizzo o dell'invecchiamento.
5. Alcuni stati non ammettono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali. Pertanto le limitazioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili per alcuni acquirenti in caso di danni durante il trasporto. Se il tuo BioChef Atlas è stato danneggiato durante il trasporto: Segnala immediatamente questo tipo di danno al vettore e richiedi un rapporto d'ispezione per contattare il distributore da cui è stato acquistato il BioChef Atlas Pro Whole Slow Juicer per ulteriori istruzioni.
6. L'acquirente dispone dei diritti e benefici della legislazione relativa alla tutela dei consumatori nella propria giurisdizione. Senza nulla togliere a questi diritti o benefici, Vitality 4 Life declina ogni responsabilità nei confronti di questo prodotto per qualsiasi altra perdita che non sia ragionevolmente prevedibile da un guasto di questo prodotto, che potrebbe includere la responsabilità per negligenza, la perdita di risorse associate con il prodotto e la perdita di usufrutto.

Centri di servizio ed assistenza

Ti preghiamo di contattarci per la garanzia ed il servizio d'assistenza

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

E: support@vitality4life.com

We: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

E: support@vitality4life.co.uk

W: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

E: support@vitality4life.com

W: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E: support@vitality4life.fr

W: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E: support@vitality4life.de

We: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E: servizioclienti@vitality4life.it

W: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E: atencioncliente@vitality4life.es

W: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

E: info@vitality4life.co.nl

W: www.vitality4life.co.nl