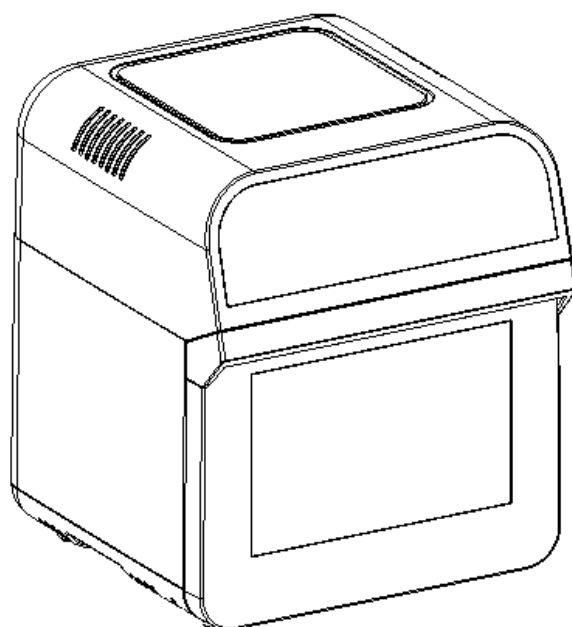


SYNTROX
Germany

Multifunktions-Airfryer

Modell: AF-1600W Domino



Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und nutzen. **HINWEIS:** Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Gerät vorzunehmen. Abbildungen können abweichen. Einige Funktionen/Zubehörteile sind optional und nicht im Lieferumfang enthalten (je nach Modell). Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, wird nicht empfohlen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Verletzung oder dauerhaftem Schaden am Gerät führen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

CE

Sicherheitshinweise

1. Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ sowie „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und halten Sie es sauber.

Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.

Verwenden Sie keine verdorbenen Lebensmittel. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger auf, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum vorsieht.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Erhitzen, Garen, Frittieren, Backen und Überbacken, Braten und Grillen sowie zum Auftauen von Speisen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren.

Das Gerät ist **keine Friteuse**, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft!

Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von haushaltüblichen Mengen und nur für den privaten Hausgebrauch in trockenen Räumen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für gewerbliche oder industrielle Zwecke sowie für die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien.

Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.

Nutzen Sie das Gerät nur, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. **Für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.**

3. Verletzungsgefahren

Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und von Verpackungsmaterialien fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Vorsicht: Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß und können bei Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen! Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Zum Schutz wird die Verwendung von Topflappen oder Küchenhandschuhen empfohlen.

Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Abstand zu dem austretenden Dampf und den Lüftungsöffnungen. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen und den Korb oder andere Zubehörteile entnehmen.

Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht Verbrennungsgefahr! Berühren Sie ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld, während das Gerät in Betrieb ist oder solange es nach dem Ausschalten noch heiß ist.

Stecken Sie niemals Gegenstände wie Nadeln, Stifte, etc. oder Finger in die Gehäuseöffnungen - Verletzungsgefahr!

Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bewegen möchten, ziehen Sie vorher den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor einem Standortwechsel auskühlen.

4. Aufstellen und Anschließen

Das Gerät darf nur in trockenen, geschlossenen Räumen verwendet werden.

Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige oder explosive Dämpfe befinden.

Das Gerät darf nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen etc. genutzt werden.

Achten Sie auf einen allseitigen, ausreichenden Abstand (mind. 10 cm zu den Seiten, einschließlich der Rückseite, und mind. 30 cm oberhalb des Ofens) zwischen dem Gerät und anderen Objekten / Wänden, um eine hinreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen oder offenem Feuer. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.

Halten Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker fern von heißen Flächen, offenen Flammen sowie von scharfen Kanten. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild an.

Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie dabei niemals am Kabel.

Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose leicht zugänglich ist, damit der Stecker bei Gefahr schnell herausgezogen werden kann.

Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass ein Stolpern darüber ausgeschlossen ist. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, um ein versehentliches Herunterreißen zu vermeiden.

5. Gebrauch

Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich durch eine hierfür qualifizierte Person

ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.

Warnung: Versuchen Sie nicht, ein defektes elektronisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Wickeln Sie das Netzkabel im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.

Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
- wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt,
- vor einem Gewitter,
- bevor Sie es reinigen.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können – es besteht Lebensgefahr!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen oder Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker ziehen. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!

Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind. Es besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen Stromschlages!

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.

Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikfolie verpackt in das Gerät.

Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen oder Erschütterungen aus.

Wenn ein gefahrloser Betrieb nicht mehr möglich ist, so ist das Gerät außer Betrieb zu nehmen und gegen unbeabsichtigten Betrieb zu sichern.

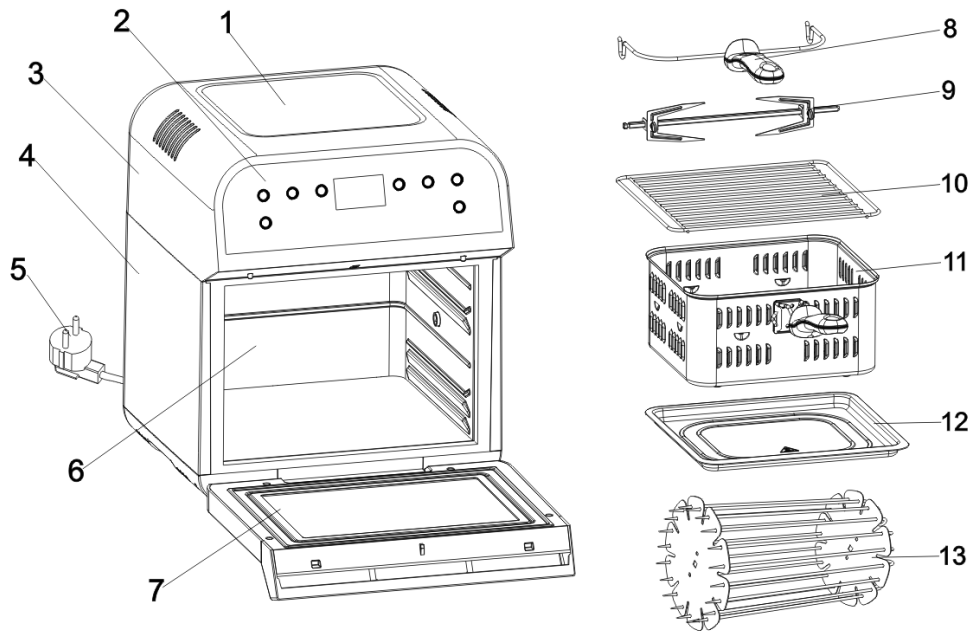
Es ist anzunehmen, dass ein gefahrloser Betrieb nicht mehr möglich ist, wenn:

- das Gerät, das Kabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweist
- das Gerät nicht mehr arbeitet
- das Gerät unter ungünstigen Verhältnissen gelagert wurde oder Transportbeanspruchungen aufweist.

Dieses Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht verwendet werden. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug! Kinder sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

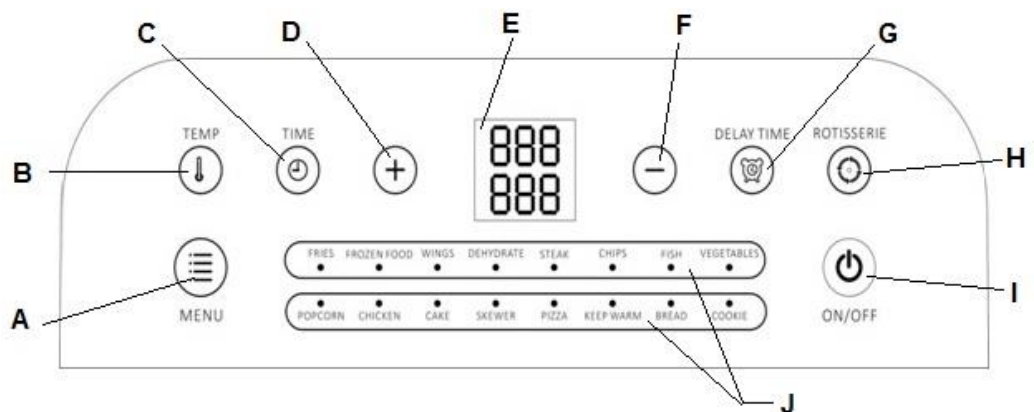
WARNUNG: Beim unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Übersicht/Lieferumfang



- | | |
|---------------------|---|
| 1 Obere Abdeckung | 8 Zange für Grillspieß und Spießgestell |
| 2 Bedienfeld | 9 Grillspieß |
| 3 Gehäuse-Oberteil | 10 Grillrost |
| 4 Gehäuse | 11 Grill- und Frittierkorb |
| 5 Netzkabel/Stecker | 12 Tropfblech/Brat- und Backblech |
| 6 Geräte-Innenraum | 13 Spießgestell |
| 7 Tür | |

Bedienfeld:



- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| A Menü-Taste | F Verringerung Temperatur/Zeit |
| B Temperatureinstellung | G Startzeitvorwahl-Taste |
| C Zeiteinstellung | H Rotations-Funktion |
| D Erhöhung Temperatur/Zeit | I Ein-/Ausschalter |
| E LED-Display | J Programmleisten |

Das Bedienfeld besteht aus Bedienelementen (Tasten) und Leuchtanzeigen (LEDs). Über die Tasten werden die einzelnen Programme ausgewählt und verschiedene Einstellungen vorgenommen. Die Einstellungen werden über Leuchtanzeigen in den Programmleisten bzw. im Display angezeigt.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Werfen Sie Verpackungsmaterial nicht einfach weg, sondern führen Sie es der Wiederverwertung zu. Prüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Unversehrtheit.
2. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen, verwenden Sie diese nicht. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.
3. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (s. Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu leicht entzündlichen und brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät für Kinder nicht zugänglich ist.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220-240 Volt-Steckdose.
6. Die erste Inbetriebnahme sollte ohne Nahrungsmittel vorgenommen werden, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und/oder Rauchentwicklung kommen könnte, die jedoch normal und nicht schädlich ist. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen (s. Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.
6. Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizprozess aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen.
7. Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Inbetriebnahme und Bedienung

Allgemeine Hinweise:

1. Ihnen stehen 16 Standard-Zubereitungsprogramme zur Verfügung, bei denen Sie die voreingestellten Garzeiten und -Temperaturen jedoch Ihren Wünschen entsprechend anpassen können.
 2. Es ist nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie allerdings Speisen „auf den Punkt“ garen möchten, empfiehlt sich das Vorheizen, um eine bessere Kontrolle des Garzeitpunktes zu haben.
 3. Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen kein bzw. nur sehr wenig Öl.
 4. Garzeiten sind abhängig von Größe und Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen.
- Tipp:** Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen Sie die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.

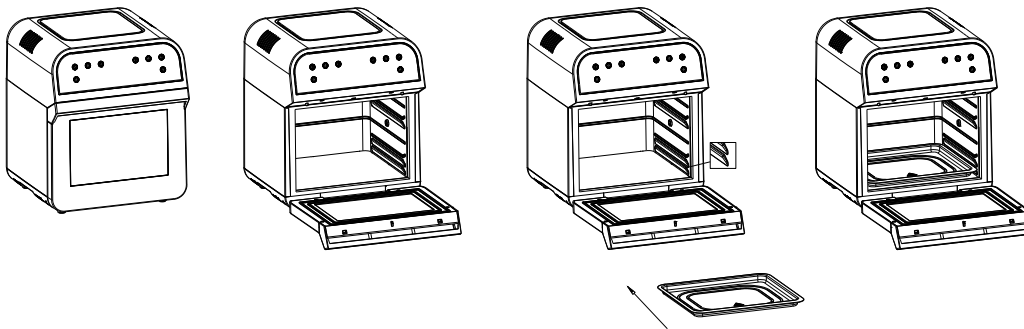
5. Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. In der Regel benötigen Sie für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten kein Fett, da diese meist bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Testen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.

6. Überfüllen Sie das Gerät nicht. Beachten Sie die Markierung „MAX“ im Grillkorb.

Verwendung des Tropfblechs/Brat- und Backblechs

1. Öffnen Sie die Gerätetür (7).

2. Schieben Sie das Tropfblech (12) beim Grillen, Frittieren etc. in die unterste Einschubleiste des Innenraumes ein, wie in den nachfolgenden Abbildungen gezeigt:

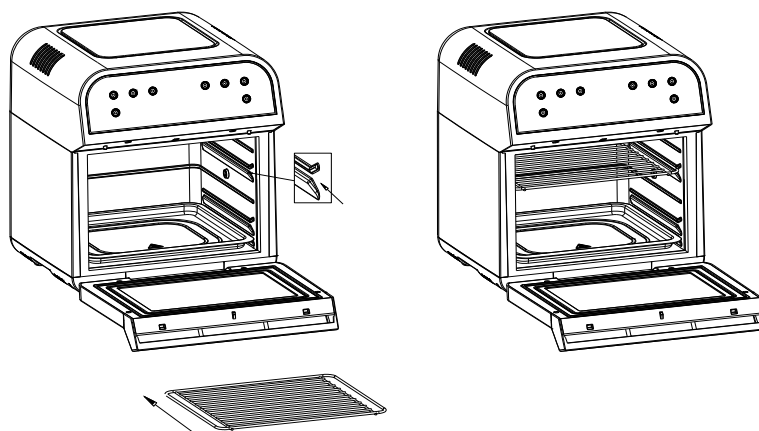


3. Das Blech kann auch zum Backen, z.B. von Plätzchen, verwendet werden. Verwenden Sie in diesem Fall die mittlere Einschubleiste.

Verwendung des Grillrostes

1. Der Grillrost eignet sich zum Beispiel zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie zum Aufbacken von Brötchen und anderen Backwaren oder zum Backen von tiefgekühlten Baguettes etc.

2. Schieben Sie den Grillrost (10) bei geöffneter Tür in eine der Einschubleisten des Innenraums ein, wie in den nachfolgenden Abbildungen gezeigt:



Verwendung des Grillkorbes

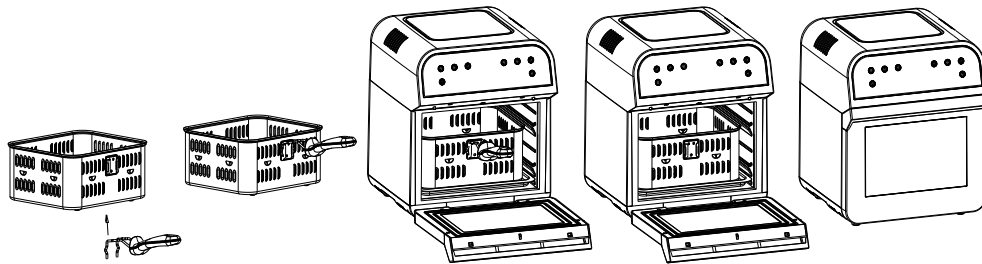
1. Der Grill- und Frittierkorb eignet sich für die Zubereitung von frischen oder tiefgekühlten Kartoffelspalten, Röstkartoffeln oder Pommes frites. Außerdem eignet sich der Einsatz für die

Zubereitung von Gemüse, Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten wie z.B. Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringen etc.

2. Verwenden Sie stets die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den Grill- und Frittierkorb (11) in das Gerät einzusetzen und wieder zu entnehmen.

3. Geben Sie Ihre Lebensmittel in den Korb. Achten Sie hierbei darauf, den Korb nicht zu überfüllen.

4. Schieben Sie den Grill- und Frittierkorb in eine der Einschubleisten im Innenraum des Gerätes. Entfernen Sie die Entnahmehilfe und schließen Sie die Tür (s. nachfolgende Abbildungen).

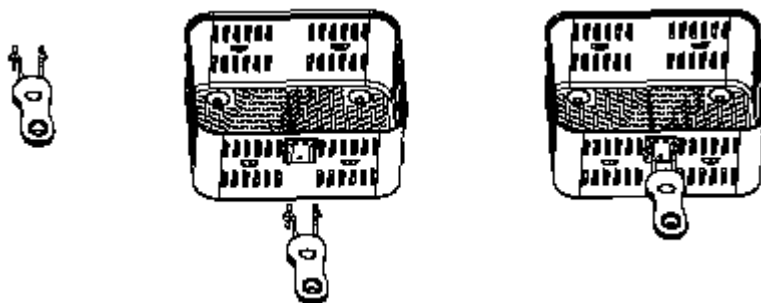


Einsetzen der Entnahmehilfe in den Grillkorb:

1. Drücken Sie die beiden Metallstreben zusammen und schieben Sie sie in die Aufnahme am Grillkorb.

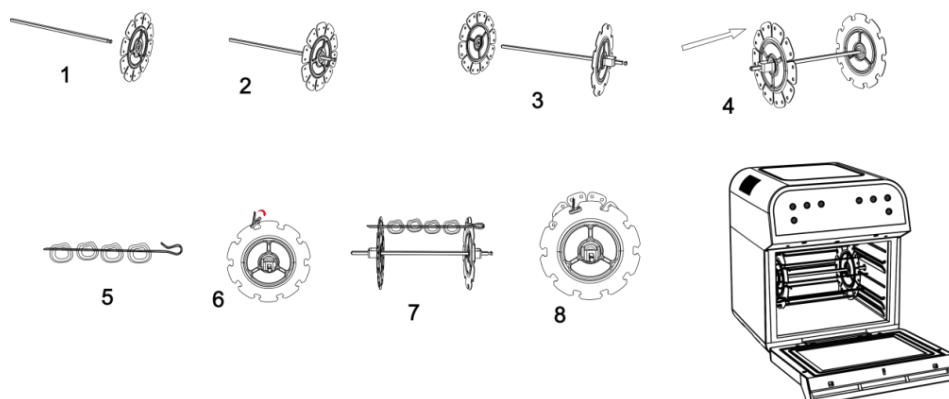


2. Zum Entfernen der Entnahmehilfe drücken Sie die Metallstreben in gleicher Weise zusammen und ziehen Sie den Griff heraus (s. nachstehende Abbildungen)

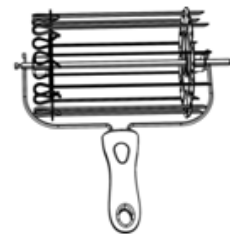


Verwendung des Spießgestells

Mit dem Spießgestell (13) lassen sich Fleisch-, Fisch- und Gemüsespieße zubereiten. Sie können bis zu 10 Spieße gleichzeitig garen.

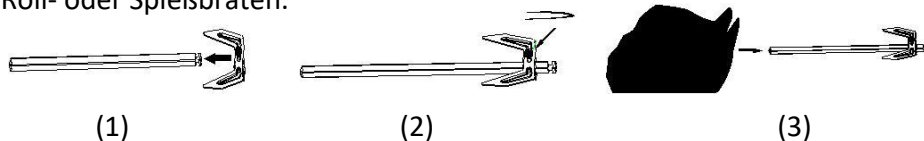


1. Schieben Sie eine der Spießchen-Halterungen auf den Drehspieß.
2. Arretieren Sie die Halterung mit der Feststellschraube.
3. Schieben Sie die zweite Spießchen-Halterung auf den Drehspieß.
4. Arretieren Sie auch diese Halterung mit der Feststellschraube.
5. Bereiten Sie die zu garenden Lebensmittel vor: Schneiden Sie Fisch, Fleisch und/oder Gemüse in etwa gleich große Stücke und schieben Sie diese gleichmäßig verteilt auf die Spieße.
6. Befestigen Sie die Spießchen zwischen den Halterungen, indem Sie zunächst jeweils den Haken der Spießchen in die hierfür vorgesehene Öffnung an einer der Halterungen einsetzen.
7. Legen Sie dann jeweils das gerade Ende in die hierfür vorgesehene Einkerbung in der zweiten Halterung ein.
8. Setzen Sie die gewünschte Anzahl an Spießen (bis zu 10 Stück) in die Halterungen ein.
9. Setzen Sie das Spießgestell bei geöffneter Tür mit Hilfe der Zange (8) in die Drehspießaufnahme im Innenraum des Gerätes ein.

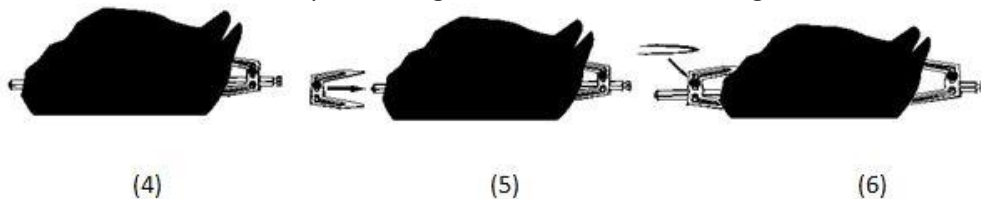


Verwendung des Grillspießes

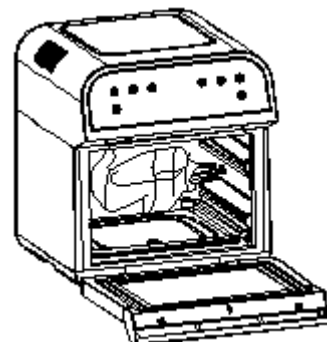
Der Grillspieß (9) eignet sich zum Grillen von Geflügel (z.B. Brathähnchen), Roll- oder Spießbraten.



1. Schieben Sie eine der Halteklammern so auf den Grillspieß, dass die Spitzen zur Mitte hin zeigen.
2. Arretieren Sie die Halteklammer mit der Feststellschraube.
3. Schieben Sie den Drehspieß mittig in das vorbereitete und gewürzte Grillhähnchen.



4. Schieben Sie das Hähnchen oder den Braten ganz auf den Grillspieß, so dass es in der Mitte des Spießes befestigt werden kann.
5. Schieben Sie die andere Halteklammer auf den Grillspieß und arretieren Sie sie mit der Feststellschraube.
7. Setzen Sie den bestückten Grillspieß in das Gerät ein. Verwenden Sie zum Einsetzen sowie zur Entnahme des Grillspießes die mitgelieferte Zange (8).



Gerät in Betrieb nehmen:

1. Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf und vergewissern Sie sich, dass es stabil steht. Beachten Sie die Anweisungen zur Aufstellung in den Sicherheitshinweisen.
2. Setzen Sie das gewünschte Zubehör zusammen mit den zuzubereitenden Lebensmitteln in das Gerät ein.
3. Schließen Sie die Tür. **Hinweis:** Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür ordnungsgemäß geschlossen wurde. Ansonsten verhindert ein Sicherheitsschalter die Inbetriebnahme und ein Alarmsignal ertönt, wenn Sie den Ein-/Ausschalter betätigen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose. Ein Signal ertönt und sämtliche Leuchtanzeigen sowie das LED-Display leuchten auf.
5. Drücken Sie einmal die Ein-/Austaste (I). Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Außer der Ein-/Austaste (I), der Menütaste (A) und der Startzeitvorwahltaste (G) sind alle übrigen Tasten blockiert.
6. Sollte innerhalb von 60 Sekunden keine Einstellung vorgenommen werden, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
7. Drücken Sie wiederholt die Menütaste (A), bis die entsprechende Leuchtanzeige des gewählten Programmes in einer der Programmleisten (J) aufleuchtet.
8. Im Display werden die für das gewählte Programm voreingestellte Garzeit und die Gartemperatur angezeigt.
9. Drücken Sie die Ein-/Austaste (I), um das gewählte Programm zu starten. Die Garzeit wird im Display herunter gezählt.
10. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein dreifacher Signalton. Nachdem das Heizelement sich abgeschaltet hat, läuft die Lüftung des Gerätes noch eine Minute nach. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste (I) aus. Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen, ziehen Sie den Netzstecker.
11. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie nach Beendigung des Garvorganges Ihre Speisen.

Individuelle Einstellungen vornehmen:

1. Wählen Sie ein Programm aus wie oben beschrieben.
2. Drücken Sie die Temperatureinstellungs-Taste (B). Die Temperaturanzeige auf dem Display blinkt. Drücken Sie die Taste „+“ (D), um die Temperatur zu erhöhen oder die Taste „-“ (F), um die Temperatur zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die eingestellte Temperatur um 1°C. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Temperatur in 10°C-Schritten. Die minimale einstellbare Temperatur beträgt 50°C, die maximale einstellbare Temperatur 220°C.
3. Drücken Sie die Zeiteinstellungs-Taste (C). Die Zeitanzeige auf dem Display blinkt. Drücken Sie die Taste „+“ (D), um die Zeit zu erhöhen oder die Taste „-“ (F), um die Zeit zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Zeit in 10-Minuten-Schritten. Die minimale einstellbare Zeit beträgt 1 Minute, die maximale einstellbare Zeit 60

Minuten (außer beim Programm Dörren/Trocknen, hier beträgt die maximal einstellbare Zeit 8 Stunden).

3. Drücken Sie die Ein-/Austaste (I), um das gewählte Programm zu starten.

4. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste (I) aus. Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen, ziehen Sie den Netzstecker.

Verwendung der Startzeitvorwahl („Delay Time“)

Das Gerät verfügt über eine Startzeitvorwahl-Funktion. Hiermit können Sie einen Zeitpunkt festlegen, zu dem das Gerät mit der Zubereitung der Speisen beginnen soll.

1. Wählen Sie ein Programm aus wie oben beschrieben.

2. Drücken Sie die Startzeitvorwahl-Taste (G). Im Display wird als standardmäßig eingestellte Zeit 1 Minute angezeigt. Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste (C) und anschließend die Taste „+“ (D), um die voreingestellte Zeit erhöhen, oder die Taste „-“ (F), um die Zeit zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Zeit in 10-Minuten-Schritten. Die minimale einstellbare Zeit beträgt 1 Minuten, die maximale einstellbare Zeit 9 Stunden und 59 Minuten.

3. Falls gewünscht, können Sie die voreingestellte Garzeit und Gartemperatur noch ändern.

Drücken Sie die Ein-/Austaste, um Ihre Einstellungen zu bestätigen. Die Dauer bis zum Start wird herunter gezählt. Das ausgewählte Programm startet automatisch.

4. Betätigen Sie stets die Ein-/Austaste (I) zum Ausschalten des Gerätes, wenn der Garvorgang beendet ist bzw. wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen und ziehen Sie den Netzstecker.

Übersicht über die Standard-Programme

Programm	Temperatur (°C)	Zeit
Pommes frites (Fries)	220	15 Min.
Tiefkühlgerichte (Frozen Food)	80	10 Min.
Hähnchenflügel (Wings)	200	15 Min.
Dörren/Trocknen (Dehydrate)	60	8 Std.
Steak	180	12 Min.
Chips	220	15 Min.
Fisch (Fish)	180	15 Min.
Gemüse (Vegetables)	180	12 Min.
Popcorn	220	10 Min.
Hähnchen (Chicken)	200	30 Min.
Kuchen (Cake)	180	30 Min.
Spieße (Skewer)	200	15 Min.
Pizza	180	15 Min.
Warmhalten (Keep Warm)	80	30 Min.
Brot rösten (Bread)	200	3 Min.
Kekse backen (Cookie)	180	10 Min.

Bitte beachten Sie, dass alle voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten nur ungefähre Richtwerte sind. Da Speisen sehr unterschiedlich sind und Zutaten sich aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Garzeiten in Abhängigkeit von der Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und der eingestellten Garzeit variieren. Vergewissern Sie sich daher vor dem Servieren, dass Ihre Speisen komplett durchgegart sind.

Rotations-Funktion (Rotisserie)

Bei Verwendung des Grillspießes bzw. des Spießgestells sorgt die Rotationsfunktion für eine gleichmäßige Garung der Lebensmittel. Die Rotationsfunktion kann durch Drücken der Rotisserie-Funktionstaste (H) eingeschaltet und ausgeschaltet werden. Diese Funktion ist bei einigen Programmen standardmäßig aktiviert.

Hinweis: Verwenden Sie beim Grillen mit dem Drehspieß keine Braten, Fleischstücke oder Geflügel mit mehr als 1.200 Gramm Gewicht. Benutzen Sie bei schwereren Fleischstücken den Grillkorb. Binden Sie abstehende Geflügelbeine oder -Flügel mit einem geeigneten Bindfaden zusammen.

Unterbrechung der Zubereitung

Sobald die Gerätetür während des Gebrauchs geöffnet wird, unterbricht das Gerät automatisch den Betrieb. Bei geöffneter Tür sind nur die Rotisserie-Funktionstaste (H) und die Ein-/Austaste (I) bedienbar, alle anderen Tasten sind gesperrt. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird das Programm dort fortgesetzt, wo es unterbrochen wurde. Bleibt die Tür länger als 30 Minuten geöffnet, schaltet das Gerät sich automatisch aus und für eine Fortsetzung des Garbetriebs müssen neue Einstellungen vorgenommen werden.

Tip: Unterbrechen Sie je nach Programm die Zubereitung von Zeit zu Zeit, um das Gargut zu wenden oder umzurühren.

Vorsicht: Gehäuse-Oberflächen, Tür, Brat- und Backblech, Grillrost und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs sehr heiß und können bei Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Tür öffnen. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit den im Gebrauch befindlichen Zubehörteilen.

Reinigung und Pflege

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Verwenden Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle, Scheuermittel oder chemischen Reinigungsmittel.

Vorsicht: Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser. Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen!
2. Alle herausnehmbaren Teile wie Brat- und Backblech, Grillspieß, Grillrost etc. können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.
3. Das Gehäuse kann von außen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt und wischen Sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch nach.

4. Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch nach.

5. Die Innenseiten des Gerätes können mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.

7. Wischen Sie alle gereinigten Teile mit einem sauberen, weichen und trockenen Tuch nach. Sämtliche Teile des Gerätes müssen vor einer erneuten Benutzung absolut trocken sein.

Technische Daten:

Leistung: 1600 W, 220-240 V, 50/60 Hz

Änderungen und Irrtümer in Ausstattung, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Entsorgung / Umweltschutz

Wenn das Gebrauchsende des Gerätes erreicht ist, insbesondere wenn Funktionsstörungen auftreten, machen Sie das ausgediente Gerät unbrauchbar, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Stromkabel durchtrennen.

Die Regelungen für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Disposal of waste electrical and electronic equipment / WEEE) verlangen, dass dieses Gerät am Ende der Produktlebensdauer sicher und korrekt in Übereinstimmung mit diesen Regelungen entsorgt werden muss, um mögliche Schäden in der Umwelt zu verhindern.

Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem Beitrag bei der Schonung der Ressourcen und beim Umweltschutz zu unterstützen. Zur Rückgabe Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme.

