

eden

EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie



ED-7017

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /
TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS
COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR /
OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ



SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods.)
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Rinse all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
- Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

PARTS DESCRIPTION

1. Main unit
2. Display
3. Rotating spit fork with locking screw
4. Rotisserie handle
5. Rotating basket
6. Baking rack (3 x)
7. Fat collecting tray

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

Note: When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This odour is only temporary and will disappear soon.

Fat collecting/baking tray

- Always place the fat collecting tray in the lower rails of the cooking space to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it, place the baking tray in the middle rails.

Rotating spit fork

- The spit fork shaft contains two notches. The notches mark the outermost positions of the locking screws. These must not be attached any further to enable correct operation.
- The rotating spit fork is suitable for grilling large pieces of meat, but do not place pieces of meat that are too large, the spit fork must still be able to rotate.
- Slide one of the rotating spit forks onto the shaft and lock it with the locking screw.
- Now slide the items you want to grill onto the shaft.
- Slide the other rotating spit fork onto the shaft and lock it with the locking screw.

- Plug the left end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space.
- Insert the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.
- Check if it is placed correctly.

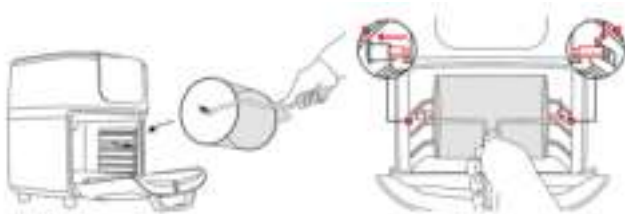
Removal tools

- Use the rotisserie handle to take out the rotating spit fork and the baking racks from the cooking space.
- Place the end of the rotisserie handle under the shaft.
- First lift up the right side of the shaft and move it forwards until the left end of the shaft is released from the holder.
- Lift the rotating spit fork gently out of the cooking space and put it on a heat-resistance surface.
- Use the removal handle to take out the rotating basket from the cooking space. First lift up the right side of the shaft and move it forwards until the left end of the shaft is released from the holder.
- Lift the rotating basket gently out of the cooking space and put it on a heat-resistance surface.

Rotating basket

- The rotating basket can be used to prepare chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings.
- Don't overfill the basket with ingredients, if it's too full, the food will not cook evenly.
- Close the basket and ensure that it is shut correctly so that it can't open during use.

- First insert the left side with the L marking (image 2; number 1) of the rotating basket into the cooking space. To do this, plug the left end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left side of the cooking space. Turn the basket until it is fixated into the axis and cannot move.



- Then hang the right end of the shaft into the support on the right side of the cooking space. (image 2; number 2)
- Check if it is placed correctly.
- Always use the removal handle to remove the rotating basket from the cooking space (see removal tool chapter). The basket will be very hot.

Baking racks

- The baking racks are slid onto the rails in the cooking space.
- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
- In the upper part, the food is cooked faster and crispy.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
- The bottom rails are suitable for gentle cooking.

- Use gloves to remove the baking racks.

USE




- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space.
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 10 programs.









Manual setting:

- Touch the up or down symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 80°C, highest 200°C).
- Touch the up and down symbol at the time setting to set the desired time(1 minute to 90 minutes).
- Note: To preheat the device touch the preheat symbol. (default is set on 80°C and 5 minutes)


Program setting:

- Activate the desired program by touching the program symbol, it's activated when the symbol starts flashing. The appliance will start automatically.
- The flame indicator will start flashing and the °C and remaining time will be shown on display.
- See for pre-setting information the table below:

Program	Icon	Default temperature/ time	Quantity	Extra information
Aerofryer fries		200°C/15 minutes	500g	When using the rotating frying basket, suitable up to 500g fries. When using the 3 grill racks, suitable up to 750g. (Shake every 5 minutes). Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.
Homemade fries		Proposed time 120°C/10 min 200°C /20 min	500g/750g	Add 1/2 a tablespoon of oil. 120°C When using the rotating frying basket, suitable up to 500g fries. 200°C When using the 3 grill racks, suitable up to 750g. (Shake every 5 minutes)
Roast		175°C/25 min	200g	

Bake		160°C/30 min	1 pcs	
Pizza		180°C/15 min	1 pcs	
Heating up		Proposed time 115°C/12 min	1 pcs	
Shellfish/ Crustaceans		160°C/12 min	250g	
Fish		165°C/15 min	200g	
Chicken		185°C/40 min	600g	
Rotisserie		190°C/30 min	500g/30 min	
Dehydrating		30°C/2H	250g	

- The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat. Extend the time by at least 20% for deep-frozen food or choose the defrost option first, touch the defrost symbol to start. (default 200°C, 20 minutes)
- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.

- A flashing flames indicator light  indicates that the device is operating. If operation is interrupted, the flames indicator stays on and "OFF" is shown on display.
- If the rotating basket or rotating spit are used, touch the rotating button to start the rotating function. Touching the button again will stop the rotating function.
- Switch on the light pushing the light button to check the condition of the food during use or open the door, the light will switch on and the operation is interrupted automatically. Operation is resumed once the door is closed again
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on / off switch.
- Open the door and take the cooked items out of the device.
Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the used accessories and device to cool down and then clean them.

contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.edenappliances.com!

ENVIRONMENT



■ This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde

- ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
 - **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
 - Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



- Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.

- Boerderijen.
**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

Reiniging en onderhoud

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Spoel alle andere gebruikte onderdelen af met afwasmiddel en warm water of reinig ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Hoofdgedeelte
2. Display
3. Draaispit met vergrendelingsschroeven
4. Handgreep van rotisserie
5. Draaimand
6. Bakrooster (3x)
7. Vetopvangplaat

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.

Opmerking: Wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt, kunt een lichte geur opmerken. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en verdwijnt al snel.

Vetopvang-/bakplaat

- Plaats de vetopvangplaat altijd in de onderste rails van de ovenruimte. Zo kunt u vet, etensresten of kruimels goed opvangen. U kunt deze plaat ook gebruiken als bakplaat door er voedsel op te leggen. Plaats de bakplaat dan in de middelste rails.

Draaispit met vorken

- De as van het draaispit is voorzien van twee inkepingen. Deze inkepingen geven de uiterste posities van de vergrendelingsschroeven aan. Voor een juiste werking mogen de schroeven niet voorbij deze markeringen worden bevestigd.
- Het draaispit kan worden gebruikt om grote stukken vlees te grillen. Zorg echter dat de stukken vlees niet te groot zijn: het spit met de vorken moet nog kunnen draaien.
- Schuif een van de draaispitvorken op de as en zet deze vast met de vergrendelingsschroef.
- Rijk vervolgens de producten die u wilt grillen aan de as.
- Schuif de andere vork op de as en zet deze vast met de vergrendelingsschroef.
- Steek het linkeruiteinde van de as zo ver mogelijk in de ronde houder aan de linkerkant van de ovenruimte.
- Steek het andere uiteinde van de as in de steun aan de rechterkant van de ovenruimte.
- Controleer of de as correct is aangebracht.

Verwijderinstrumenten

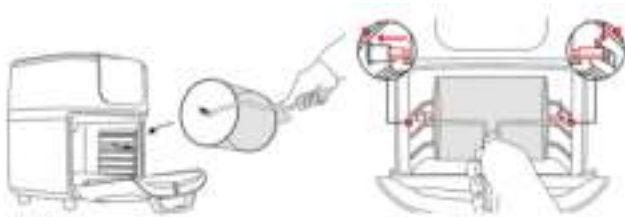
- Gebruik de handgreep van de rotisserie om het draaispit en de bakroosters uit de ovenruimte te halen.
- Plaats het uiteinde van de handgreep van de rotisserie onder de as.
- Til eerst de rechterkant van de as omhoog en beweeg deze voorwaarts, totdat het linkeruiteinde van de as uit de houder komt.
- Til het draaispit voorzichtig uit de ovenruimte en leg het op een warmtebestendige ondergrond.

Gebruiksaanwijzing

- Gebruik de verwijdergreep om de draaimand uit de ovenruimte te halen. Til eerst de rechterkant van de as omhoog en beweeg deze voorwaarts, totdat het linkeruiteinde van de as uit de houder komt.
- Til de draaimand voorzichtig uit de ovenruimte en plaats deze op een warmtebestendige ondergrond.
- Hang daarna het rechteruiteinde van de as in de steun aan de rechterkant van de ovenruimte (afbeelding 2, nummer 2).
- Controleer of de as correct is aangebracht.
- Gebruik altijd de verwijdergreep om de draaimand uit de ovenruimte te halen (raadpleeg het hoofdstuk over het verwijderinstrument). De mand is erg heet.

Draaimand

- U kunt de draaimand gebruiken voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, stukken groente, vlees en diepvriesproducten zoals kipnuggets of inktvisringen.
- Doe de mand niet te vol, anders wordt het eten niet gelijkmatig bereid.
- Sluit de mand en controleer of deze goed is gesloten, zodat de mand tijdens het gebruik niet open kan gaan.
- Steek eerst de linkerkant van de draaimand met de aanduiding 'L' (afbeelding 2, nummer 1) in de ovenruimte. Hiervoor steekt u het linkeruiteinde van de as zo ver mogelijk in de ronde houder aan de linkerkant van de ovenruimte. Draai de mand totdat deze in de as is vastgezet en niet meer kan bewegen.



Bakroosters

- U schuift de bakroosters in de rails in de ovenruimte.
- Het verwarmingselement bevindt zich boven in de ovenruimte.
- Hoe hoger u een rooster plaatst, hoe intenser de hitte van bovenaf is.
- In het bovenste deel wordt voedsel daarom sneller en krokant bereid.
- Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle kanten.
- De onderste rails zijn geschikt voor een milde bereiding.
- Gebruik ovenhandschoenen om de bakroosters te verwijderen.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Open de deur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de ovenruimte.
- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Druk op de aan/uit-schakelaar. Het display wordt ingeschakeld.



- Stel de temperatuur en bereidingstijd handmatig in of kies een van de tien programma's.

Handmatige instelling:

- Druk op de pijl omhoog/omlaag voor de temperatuurinstelling om de gewenste temperatuur in te stellen (minimaal 80°C, maximaal 200°C).
- Druk op de pijl omhoog/omlaag voor de tijdstelling om de gewenste duur in te stellen (1 tot 90 minuten).
- Opmerking: Raak het symbool voor voorverwarmen aan om het apparaat voor te verwarmen (de standaardinstelling is 80°C en 5 minuten).









Programma-instelling:

- Activeer het gewenste programma door op het programmasymbool te drukken. Het programma is geactiveerd als het symbool begint te knipperen. Het apparaat wordt automatisch gestart.
- De vlamindicator begint te knipperen en het aantal graden en de resterende tijd worden op het display weergegeven.
- Meer informatie over de voorinstellingen vindt u in de onderstaande tabel:

Programma	Pictogram	Standaardtemperatuur/-tijd	Hoeveelheid	Extra informatie
Aerofryer-friet		200°C/15 minuten	500 g	Bij gebruik van het draaiende frituurmandje, geschikt voor 500 g friet. Bij gebruik van de 3 grillroosters, geschikt voor 750 g. (Elke 5 minuten schudden.) Baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk.
Zelfgemaakte friet		Voorgestelde tijd 120°C/10 min 200°C/20 min	500 g/750 g	Voeg 1/2 eetlepel olie toe. 120°C Bij gebruik van het draaiende frituurmandje, geschikt voor 500 g friet. 200°C Bij gebruik van de 3 grillroosters, geschikt voor 750 g. (Elke 5 minuten schudden)

NL

Gebruiksaanwijzing

Braadstuk		175°C/25 min	200 g	
Gebak		160°C/30 min	1 stuk	
Pizza		180°C/15 min	1 stuk	
Opwarmen		Voorgestelde tijd 115°C/12 min	1 stuk	
Schelp- en schaaldieren		160°C/12 min	250 g	
Vis		165°C/15 min	200 g	
Kip		185°C/40 min	600 g	
Rotisserie		190°C/30 min	500 g/30 min	
Drogen		30°C/2 uur	250 g	

- De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. De tijden kunnen ook verschillen afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het voedsel. De vermelde tijdsinstellingen zijn slechts een indicatie en kunnen naar wens worden aangepast. Verdubbel de tijd voor taaier vlees. Verleng de tijd met minstens 20% voor diepgevroren voedsel of kies eerst de optie voor ontdooien: raak het symbool voor ontdooien om te starten (de standaardinstelling is 200°C en 20 minuten).

- Zorg dat vlees of gevogelte goed gaar is voordat u het serveert.
- Als u de temperatuur of bereidingstijd van een geselecteerd programma wilt wijzigen, drukt u op de knoppen voor de temperatuur- en tijdsinstelling, op dezelfde manier als u dit doet voor een handmatige instelling. Vervolgens stelt u een nieuwe waarde in.
- Een knipperende vlamindicator  geeft aan dat het apparaat in bedrijf is. Als de werking is onderbroken, blijft de vlamindicator branden. Op het display wordt OFF (UIT) weergegeven.
- Als u de draaimand of het draaispit gebruikt, drukt u op de rotatietoets om de draaifunctie te starten. Als u nogmaals op de toets drukt, stopt u de draaifunctie.
- Schakel de verlichting in door op de verlichtingstoets te drukken of open de deur als u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren. Het licht gaat branden en de werking wordt automatisch onderbroken. De werking wordt hervat nadat u de deur weer hebt gesloten.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en klinkt er een piepgeluid. Als u het apparaat voortijdig wilt stoppen, drukt u op de aan/uit-schakelaar.
- Open de deur en haal de bereide producten uit het apparaat. Draag altijd ovenwanten en gebruik de verwijdergreep/het verwijderinstrument om de accessoires eruit te halen.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact.
- Laat de gebruikte accessoires en het apparaat eerst afkoelen en reinig ze dan pas.

MILIEU



■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

Alle beschikbare informatie en gegevens over reserveonderdelen zijn te vinden op www.edenappliances.com.

NL

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de

- l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
 - Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
 - AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
 - Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



- Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.

- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

Nettoyage et maintenance

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Rincez toutes les autres pièces utilisées avec du détergent et de l'eau chaude ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous recommandons de faire tremper les accessoires dans de l'eau tiède et du liquide vaisselle au préalable.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les à l'aide d'une serviette.

FR

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Unité principale
2. Affichage
3. Broche rotative avec vis de verrouillage
4. Poignée de rôtissoire
5. Panier rotatif
6. Grille de cuisson (3 x)
7. Plateau collecteur de graisse

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.

Remarque : lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur s'en dégage. Cette odeur est normale, assurez-vous simplement de ventiler la pièce. Elle n'est que temporaire et disparaît rapidement.

Plateau de cuisson/collecteur de graisse

- Placez toujours le plateau collecteur de graisse dans les rails inférieurs ou dans l'espace de cuisson pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Il peut également être utilisé comme plateau de cuisson en y plaçant des aliments, placez-le dans les rails du milieu.

Fourche rotative

- L'axe de la fourche contient deux encoches. Les encoches indiquent les positions les plus à l'extérieur des vis de verrouillage. Celles-ci ne doivent pas être fixées davantage pour permettre un fonctionnement correct.
- La fourche rotative convient pour griller de gros morceaux de viande, mais ne placez pas de morceaux de viande trop gros, la fourche doit pouvoir pivoter.
- Faites glisser l'une des fourches rotatives sur l'axe et verrouillez-la avec la vis de verrouillage.
- Maintenant, glissez les éléments que vous souhaitez griller sur l'axe.
- Faites glisser l'autre fourche rotative sur l'axe et verrouillez-la à l'aide de la vis de verrouillage.
- Fixez l'extrémité gauche de l'axe aussi loin que possible dans le support rond situé à gauche de l'espace de cuisson.
- Insérez l'autre extrémité de l'axe dans le support du côté droit de l'espace de cuisson.
- Vérifiez s'il est placé correctement.

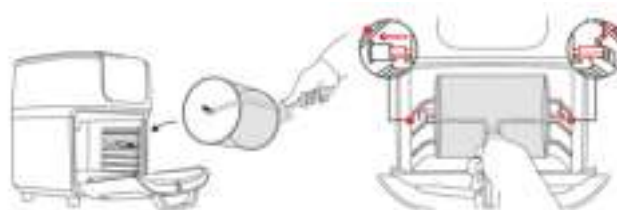
Outils de retrait

- Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer la broche rotative et les grilles de cuisson de l'espace de cuisson.
- Placez l'extrémité de la poignée de rôtissoire sous l'axe.
- Soulevez d'abord le côté droit de l'axe et déplacez-le vers l'avant jusqu'à ce que l'extrémité gauche de l'axe soit libérée du support.
- Soulevez doucement la broche rotative pour la sortir de l'espace de cuisson et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

- Utilisez la poignée de retrait pour sortir le panier rotatif de l'espace de cuisson. Soulevez d'abord le côté droit de l'axe et déplacez-le vers l'avant jusqu'à ce que l'extrémité gauche de l'axe soit libérée du support.
- Soulevez doucement le panier rotatif pour le sortir de l'espace de cuisson et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Panier rotatif

- Le panier rotatif peut être utilisé pour préparer des chips ou d'autres produits à base de pommes de terre, des morceaux de légumes, de la viande et des produits surgelés tels que des nuggets de poulet ou des rondelles de calmars.
- Ne remplissez pas trop le panier d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuisent pas uniformément.
- Fermez le panier et assurez-vous qu'il est correctement fermé afin qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant l'utilisation.
- Commencez par insérer le côté gauche portant le repère L (image 2 ; numéro 1) du panier rotatif dans l'espace de cuisson. À cette fin, introduisez l'extrémité gauche de l'axe aussi loin que possible dans le support rond situé à gauche de l'espace de cuisson. Tournez le panier jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans l'axe et ne puisse plus bouger.



- Accrochez ensuite l'extrémité droite de l'axe dans le support situé à droite de l'espace de cuisson (image 2 ; numéro 2).
- Vérifiez s'il est placé correctement.
- Utilisez toujours la poignée de retrait pour sortir le panier rotatif de l'espace de cuisson (voir la section sur l'outil de retrait). Le panier sera très chaud.

Grilles de cuisson

- Les grilles de cuisson sont glissées sur les rails dans l'espace de cuisson.
- L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuisson.
- Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense.
- Dans la partie supérieure, les aliments sont cuits plus rapidement et sont plus croustillants.
- La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés.
- Les rails inférieurs conviennent à une cuisson douce.
- Utilisez des gants pour retirer les grilles de cuisson.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Ouvrez la porte.
- Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuisson, faites-le glisser dans les rails les plus bas de l'espace de cuisson.
- Sélectionnez un accessoire approprié pour la nourriture à préparer.
- Préparez les aliments et placez-les sur ou dans l'accessoire, puis fixez celui-ci à l'appareil.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'affichage s'allume.
- Réglez la température et le temps de cuisson manuellement ou choisissez l'un des 10 programmes.


Réglage manuel :










- Appuyez sur le symbole haut ou bas pour le paramètre de température afin de régler la température souhaitée (minimum 80 °C, maximum 200 °C).
- Appuyez sur le symbole haut et bas pour le paramètre de l'heure afin de régler la durée souhaitée (1 minute à 90 minutes).
- Remarque : pour préchauffer l'appareil, appuyez sur le symbole de préchauffage (le réglage par défaut est de 80 °C et 5 minutes).


Réglage du programme :


- Activez le programme souhaité en touchant le symbole correspondant. Il est activé lorsque le symbole commence à clignoter. L'appareil se met automatiquement en marche.
- Le voyant de flamme commence à clignoter et la température ainsi que le temps restant s'affichent à l'écran.

- Consultez le tableau ci-dessous pour plus d'informations sur les programmes disponibles :

Programme	Icône	Température/ durée par défaut	Quantité	Informations supplémentaires
Frites Aerofryer		200 °C/15 minutes	500 g	En utilisant le panier à frites rotatif, convient jusqu'à 500 g de frites. En utilisant les 3 grilles, convient jusqu'à 750 g. (Secouer toutes les 5 minutes). Les durées de cuisson indiquées peuvent varier selon la quantité de frites, le type de frites, la température et la marque.

Frites maison		Durée proposée 120 °C/10 min 200 °C /20 min	500 g/750 g	Ajouter une demi-cuillère à café d'huile. 120 °C En utilisant le panier à frites rotatif, convient jusqu'à 500 g de frites. 200 °C En utilisant les 3 grilles, convient jusqu'à 750 g. (Secouer toutes les 5 minutes)
Rôti		175 °C/25 min	200 g	
Gâteau		16 °C/30 min	1 part	
Pizza		180 °C/15 min	1 part	
Réchauffer		Durée proposée : 115 °C/12 min	1 part	
Fruits de mer		160 °C/12 min	250 g	
Poisson		165 °C/15 min	200 g	
Poulet		185 °C/40 min	600 g	
Rôtissoire		190 °C/30 min	500 g/30 min	

Déshydratation		30 °C/2 h	250 g	
----------------	--	-----------	-------	--

- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur de l'aliment. Les durées peuvent également varier en fonction de la quantité et de la consistance des aliments. Les réglages de durée ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps pour la viande dure. Prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés ou sélectionnez d'abord l'option de décongélation en appuyant sur le symbole correspondant (200 °C et 20 minutes par défaut).
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir.
- Pour modifier la température ou la durée de cuisson d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches de réglage de la température et de la durée, comme pour le réglage manuel, puis définissez une nouvelle valeur.
- Un voyant de flamme  qui clignote indique que l'appareil est en marche. Si le fonctionnement est interrompu, le voyant de flamme reste allumé et « OFF » s'affiche à l'écran.
- Si vous utilisez le panier rotatif ou la broche rotative, appuyez sur le bouton de rotation pour démarrer la fonction de rotation. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la rotation.
- Allumez la lumière en appuyant sur le bouton correspondant pour vérifier la cuisson des aliments pendant l'utilisation ou ouvrez la porte. Si vous ouvrez la porte, la lumière s'allume et le fonctionnement est automatiquement interrompu. Le fonctionnement reprend une fois la porte refermée.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip. Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
- Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée/l'outil de retrait pour retirer les accessoires.
- Après usage, débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laissez les accessoires utilisés et l'appareil refroidir avant de les nettoyer.

ENVIRONNEMENT



■ Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous trouverez toutes les informations disponibles et les pièces de rechange sur www.edenappliances.com.

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

- oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
 - ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 - Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie alle sonstige Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Hartnäckige

Rückstände an Zubehörteilen sollten zuvor in warmem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht werden.

- Lassen Sie alle Teile ausgiebig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Display
3. Drehspießgabel mit Feststellschraube
4. Rotisseriegriff
5. Drehkorb
6. Backrost (3x)
7. Fettauffangschale

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.

Hinweis: Wenn das Gerät erstmals benutzt wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Diese Geruchsbildung ist nur vorübergehend und verschwindet schnell.

Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt und sie in die mittlere Schiene einsetzt.

Drehspieß

- Der Drehspieß hat zwei Kerben. Die Kerben markieren die jeweils äußerste Position der Fixierschrauben. Für den ordnungsgemäßen Betrieb dürfen diese keinesfalls weiter außen angebracht werden.
- Die Drehspießgabel ist geeignet, um große Fleischstücke zu grillen. Diese dürfen aber nicht zu groß sein, damit sich der Drehspieß immer noch drehen kann.
- Schieben Sie eine Drehspießgabel auf den Schaft und fixieren Sie sie mit der Feststellschraube.
- Schieben Sie nun das zu grillende Gargut auf den Schaft.
- Schieben Sie die andere Drehspießgabel auf den Schaft und fixieren Sie sie mit der Feststellschraube.
- Stecken Sie die das linke Schaftende so weit wie möglich in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraums.
- Setzen Sie das andere Schaftende in die Aufnahme auf der rechten Seite des Garraums ein.
- Kontrollieren Sie, ob der Schaft korrekt eingesetzt ist.

DE

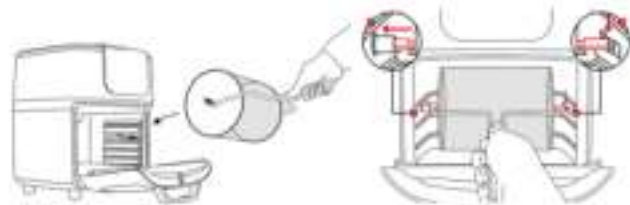
Entnahmevorrichtungen

- Benutzen Sie die Entnahmevorrichtung, um die Drehspießgabel und die Backroste aus dem Garraum herauszunehmen.
- Setzen Sie ein Ende der Entnahmevorrichtung unter dem Schaft an.
- Heben Sie dann zunächst die rechte Schaftseite an und führen Sie sie nach vorn, bis das linke Schaftende aus der Halterung freikommt.
- Heben Sie die Drehspießgabel vorsichtig aus dem Garraum heraus und legen Sie sie auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Benutzen Sie den Entnahmegriff, um den Drehkorb aus dem Garraum herauszunehmen. Heben Sie dann zunächst die rechte Schaftseite an und führen Sie sie nach vorn, bis das linke Schaftende aus der Halterung freikommt.
- Heben Sie den Drehkorb vorsichtig aus dem Garraum heraus und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

Drehkorb

- Im Drehkorb können Sie Chips oder andere Kartoffelgerichte, Gemüsestücke, Fleisch und Gefrierprodukte wie Chicken Nuggets oder Tintenfischringe zubereiten.
- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.
- Schließen Sie den Drehkorb und achten Sie drauf, dass er korrekt geschlossen ist, damit er sich nicht während des Betrieb öffnen kann.

- Setzen Sie zunächst die mit „L“ markierte linke Seite (Abb. 2, Nr. 1) des Drehkorbs in den Garraum ein. Dazu stecken Sie die das linke Schaftende so weit wie möglich in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraums. Drehen Sie den Korb, bis er fest in der Achse sitzt und sich nicht bewegen kann.



- Anschließend setzen Sie das rechte Schaftende in die Aufnahme auf der rechten Seite des Garraums ein (Abb. 2, Nr. 2).
- Kontrollieren Sie, ob der Korb korrekt eingesetzt ist.
- Benutzen Sie immer den Entnahmegriff, um den Drehkorb aus dem Garraum herauszunehmen (siehe Kapitel „Entnahmevorrichtung“). Der Korb ist sehr heiß.

Backroste

- Die Backroste werden in die entsprechenden Schienen im Garraum geschoben.
- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
- In the upper part, the food is cooked faster and crispy.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.

- Die unteren Schienen eignen sich für schonendes Garen.
- Benutzen Sie Handschuhe, um die Backrostse herauszunehmen.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Garraums.
- Wählen Sie das jeweils geeignete Zubehörteil für Ihr Gargut.
- Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf oder in diesem Zubehörteil im Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“. Das Display wird aktiviert.
- Stellen Sie manuell Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie eines der 10 verfügbaren Programme.


Manuelle Einstellung:

- Tippen Sie auf das Symbol „Auf/Ab“ an der Temperatureinstellung, um die gewünschte Temperatur einzustellen (minimal 80° C, maximal 200° C).
- Tippen Sie auf das Symbol „Auf/Ab“ an der Zeiteinstellung, um die gewünschte Garzeit einzustellen (1 Minute bis 90 Minuten).
- Hinweis: Tippen Sie auf das Symbol „Vorheizen“, um das Gerät vorzuheizen (Standardvorgabe ist 80 °C und 5 Minuten).

Programmeinstellung:









- Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf das entsprechende Programmsymbol tippen. Es ist aktiviert, wenn das Symbol zu blinken beginnt. Das Gerät startet automatisch.



- Die Kontrollanzeige beginnt zu blinken, und auf dem Display werden die Gradzahl (°C) und die Restzeit angezeigt.
- In der Tabelle unten sind die Voreinstellungen aufgeführt:


Programm	Symbol	Standardtemperatur/-zeit	Menge	Zusatzinformation
Pommes-Frites		200 °C/15 Minuten	500 g	Bei Verwendung des rotierenden Frittierkorbs für max. 500 g Pommes Frites. Bei Verwendung der 3 Grillroste für max. 750 g. (Alle 5 Minuten rütteln) Die Garzeiten können je nach Menge und Art der Pommes-Frites sowie Temperatur und Marke variieren.

DE

Bedienungsanleitung

Selbstgemachte Pommes Frites		Zeitempfehlung 120 °C/10 Minuten / 200 °C /20 Minuten	500 g/750 g	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben. 120 °C Bei Verwendung des rotierenden Frittierkorbs für max. 500 g Pommes Frites. 200 °C Bei Verwendung der 3 Grillroste für max. 750 g. (Alle 5 Minuten rütteln)
Braten		175 °C/25 Min.	200 g	
Backen		160 °C/30 Min.	1 St.	
Pizza		180 °C/15 Min.	1 St.	
Aufheizen		Zeitempfehlung : 115 °C/12 Min.	1 St.	
Meeresfrüchte/ Krustentiere		160 °C/12 Min.	250 g	
Fisch		165 °C/15 Min.	200 g	
Geflügel		185 °C/40 Min.	600 g	

Grillen		190 °C/30 Min.	500 g/30 Min.	
Dörren		30 °C/2 Std.	250 g	

- Die Garzeit hängt von der Dicke des Garguts ab. Sie kann auch je nach Menge und Konsistenz des Garguts variieren. Die Zeiteinstellungen sind nur Richtlinien und lassen sich je nach Bedarf anpassen. Verdoppeln Sie die Zeit für zähes Fleisch. Verlängern Sie die Zeit für tiefgefrorene Lebensmittel um mindestens 20 % oder wählen Sie zunächst die Auftauoption, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen (Standardvorgabe: 200 °C, 20 Min.).
- Achten Sie vor dem Servieren darauf, dass Frischfleisch und Geflügel ausgiebig durchgegart sind.
- Um die Temperatur oder Garzeit eines gewählten Programms zu ändern, berühren Sie die Schaltflächen für Temperatur und Zeit und gehen dann wie bei der manuellen Einstellung vor, um einen neuen Wert einzustellen.
- Eine blinkende Kontrollanzeige  weist darauf hin, dass das Gerät in Betrieb ist. Bei einer Betriebsstörung leuchtet die Kontrollanzeige durchgehend und auf dem Display wird „OFF“ angezeigt.
- Wenn der Drehkorb oder die Drehspießgabel benutzt wird, tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Drehfunktion zu starten. Tippen Sie erneut auf die Taste, um die Drehfunktion zu stoppen.
- Schalten Sie die Beleuchtung ein, indem Sie auf die entsprechende Taste tippen, um während des Betriebs den Zustand des Garguts zu kontrollieren, oder öffnen Sie die Tür.

Daraufhin wird das Licht eingeschaltet und der Betrieb automatisch unterbrochen. Der Betrieb wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen wird.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt einen Piepton ab. Falls das Gerät vorzeitig gestoppt werden muss, tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät heraus. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Entnahmegriff bzw. die Entnahmevorrichtung, um die Zubehörteile herauszunehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie benutzte Zubehörteile und das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.edenappliances.com!

DE

UMWELT



■ Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.

- Granjas.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.
- Lave las piezas utilizadas con lavavajillas y agua tibia o métalas en el lavavajillas. Si los accesorios están muy sucios, le recomendamos que antes los sumerja en agua caliente con lavavajillas.
- Deje secar completamente todas las piezas o séquelas con un paño.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Unidad principal
2. Pantalla
3. Espetón en tenedor giratorio con tornillo de bloqueo
4. Asa del rostizador

ES

5. Cesta giratoria
6. Rejillas de horneado (3 unidades)
7. Bandeja colectora de grasa

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

Nota: Cuando encienda el aparato por primera vez, emitirá un ligero olor. Esto es algo normal. Asegúrese de que la ventilación sea la adecuada. Este olor es temporal y desaparecerá en poco tiempo.

Colector de grasa/bandeja de horneado

- Coloque siempre la bandeja colectora de grasa en los carriles inferiores del espacio para cocinar; de este modo, se recogerá toda la grasa que gotee, los restos de comida y las migas. Si coloca alimentos encima, también puede utilizarla como bandeja de horneado; en este caso, colóquela en los carriles intermedios.

Espetón en tenedor giratorio

- El eje del espetón en tenedor contiene dos muescas. Estas muescas indican las posiciones más exteriores de los tornillos de bloqueo. Para un funcionamiento adecuado, no deben colocarse sobrepasando la posición indicada.

- El espetón en tenedor giratorio puede utilizarse para asar trozos de carne grandes; sin embargo, no debe colocar trozos de carne demasiado grandes para no obstaculizar el giro.
- Deslice uno de los espetones en tenedor giratorios por el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.
- A continuación, introduzca los alimentos que desee asar en el eje.
- Deslice el otro espetón en tenedor giratorio por el eje y bloquéelo con el tornillo de bloqueo.
- En el lado izquierdo del espacio para cocinar, introduzca el extremo izquierdo del eje hasta el tope del soporte redondo.
- En el lado derecho del espacio para cocinar, introduzca el otro extremo del eje en el soporte.
- Compruebe si lo ha colocado correctamente.

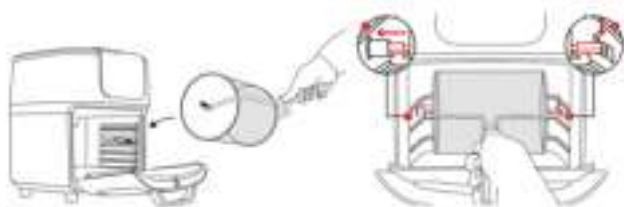
Herramientas de extracción

- Con el asa del rostizador puede extraer del espacio para cocinar el espetón en tenedor giratorio y las rejillas de horneado.
- Coloque el extremo del asa del rostizador debajo del eje.
- En primer lugar, levante el lado derecho del eje y muévalo hacia delante hasta que el extremo izquierdo del eje se suelte del soporte.
- Levante y extraiga con cuidado el espetón en tenedor giratorio del espacio para cocinar y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Con el asa de extracción puede extraer del espacio para cocinar la cesta giratoria. En primer lugar, levante el lado derecho del eje y muévalo hacia delante hasta que el extremo izquierdo del eje se suelte del soporte.

- Levante y extraiga con cuidado la cesta giratoria del espacio para cocinar y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Cesta giratoria

- La cesta giratoria se puede usar para cocinar patatas fritas o patatas preparadas de otro modo, verduras, carne y productos congelados como nuggets de pollo o aros de calamar.
- No llene la cesta en exceso con alimentos; si la cesta está llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Cierre la cesta y asegúrese de que está bien cerrada para que no se abra durante el uso.
- En primer lugar, introduzca el lado izquierdo de la cesta giratoria, indicado con una L (imagen 2, número 1), en el espacio para cocinar. Para ello, en el lado izquierdo del espacio para cocinar, introduzca el extremo izquierdo del eje hasta el tope del soporte redondo. Gire la cesta hasta que se fije en el eje y no se mueva.



- A continuación, en el lado derecho del espacio para cocinar, enganche el extremo derecho del eje en el soporte (imagen 2, número 2).
- Compruebe si lo ha colocado correctamente.

- Utilice siempre el asa de extracción para extraer la cesta giratoria del espacio para cocinar (consulte el capítulo acerca de la herramienta de extracción). La cesta estará muy caliente.

Rejillas de horneado

- Las rejillas de horneado se deslizan por los carriles del espacio para cocinar.
- La resistencia se encuentra en la parte superior del espacio para cocinar.
- Cuanto más alto coloque una rejilla, con más intensidad recibirá el calor desde la parte superior.
- En la parte superior, los alimentos se cocinan más rápido y quedan más crujientes.
- En la posición intermedia, los alimentos reciben un calor uniforme desde todos los lados.
- Los carriles inferiores son adecuados si desea cocinar los alimentos con una cocción suave.
- Utilice guantes para sacar las rejillas de horneado.

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Abra la puerta.
- Si no va a usar la bandeja colectora de grasa como bandeja de horneado, introdúzcala en los carriles inferiores del espacio para cocinar.
- Seleccione el accesorio adecuado según los alimentos que vaya a preparar.
- Prepare la comida, colóquela en el accesorio e introduzca el accesorio en el aparato.

- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla se activará.
- Defina manualmente la temperatura y el tiempo de cocinado o elija uno de los 10 programas.



Definición manual:

- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de temperatura y defina la temperatura adecuada (la temperatura mínima es de 80 °C y la máxima es de 200 °C).
- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de tiempo y defina el tiempo adecuado (el tiempo mínimo es de 1 minuto y el máximo es de 90 minutos).
- Nota: Para precalentar el aparato, toque el símbolo de precalentamiento (los ajustes definidos de manera predeterminada son 80 °C y 5 minutos).


Definición del programa:

- Para activar el programa deseado, toque el símbolo del programa. Cuando el símbolo comience a parpadear, el programa estará activado. El aparato se pondrá en funcionamiento automáticamente.
- El indicador de llama comenzará a parpadear y se mostrarán los grados centígrados y el tiempo restante en la pantalla.
- En la siguiente tabla encontrará información acerca de los programas predefinidos:

Programa	Icono	Temperatura/ tiempo predeterminados	Cantidad	Información adicional
----------	-------	---	----------	--------------------------

Patatas fritas en la freidora Aerofryer		200 °C/15 minutos	500 g	Cuando se usa la cesta de fritura giratoria, hasta para 500 g de patatas fritas. Cuando se usan las 3 rejillas, hasta para 750 g de alimentos. (Agite los ingredientes cada 5 minutos). El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.
Patatas fritas caseras		Tiempo sugerido 120 °C/10 min 200 °C /20 min	500 g/750 g	Añada 1/2 cucharada de aceite. 120 °C Cuando se usa la cesta de fritura giratoria, hasta para 500 g de patatas fritas. 200 °C Cuando se usan las 3 rejillas, hasta para 750 g de alimentos. (Agite los ingredientes cada 5 minutos).

Asar		175 °C/25 min.	200 g	
Hornear		160 °C/30 min.	1 unidad	
Pizza		180 °C/15 min	1 unidad	
Calentar		Tiempo sugerido 115 °C/12 min	1 unidad	
Marisco/ crustáceos		160 °C/12 min.	250 g	
Pescado		165 °C/15 min.	200 g	
Pollo		185 °C/40 min	600 g	
Asar		190 °C/30 min	500 g/30 min	
Deshidrat ar		30 °C/2 h	250 g	

- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Los tiempos también pueden variar en función de la cantidad y consistencia de los alimentos. Los ajustes de tiempo son solo indicaciones y pueden adaptarse a sus preferencias. Duplique el tiempo para la carne dura. Amplíe el tiempo al menos un 20 % para los alimentos ultracongelados o seleccione antes la opción de descongelación; para ello, toque el símbolo de descongelación. (Los ajustes definidos de manera predeterminada son 200 °C y 20 minutos).
- Asegúrese de que la carne y las aves están bien cocinadas antes de servirlos.
- Para modificar la temperatura o el tiempo de cocción de un programa que ha seleccionado, toque los botones de definición de la temperatura y el tiempo, del mismo modo que lo haría para una definición manual de estos valores, y defina un valor nuevo.
- El piloto con llamas parpadeando  indica que el aparato está en marcha. Si se interrumpe el funcionamiento, el indicador de llamas permanecerá encendido y se mostrará "OFF" en la pantalla.
- Si va a utilizar la cesta giratoria o el espetón giratorio, toque el botón de rotación para que la función de rotación se ponga en marcha. Si toca el botón de nuevo, la función de rotación se detendrá.
- Pulse el botón de iluminación para encender la luz y comprobar el estado de los alimentos mientras el aparato esté en funcionamiento. Si abre la puerta, la luz se encenderá y el electrodoméstico dejará de funcionar automáticamente. Cuando vuelva a cerrar la puerta, el aparato se pondrá en marcha de nuevo.
- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente y emitirá un pitido. Si necesita apagar el aparato antes de que haya terminado, pulse el interruptor de encendido/apagado.
- Abra la puerta y saque los alimentos cocinados. Utilice siempre guantes y la herramienta/asa de extracción para sacar los accesorios.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

ES

- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Encontrará toda la información disponible y las piezas de repuesto en www.edenappliances.com.

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

PT

- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.
- Lave todas as peças usadas com detergente para louça e água quente ou coloque-os na máquina de lavar louça. No caso da sujidade mais resistente, aconselhamos a mergulhar os acessórios antecipadamente em água quente e detergente líquido.

- Deixe que todas as peças sequem completamente ou seque-as com um pano da louça.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Unidade principal
2. Visor
3. Espeto rotativo com parafuso de fixação
4. Pega do espeto giratório
5. Cesto rotativo
6. Grelha de assar (3 x)
7. Tabuleiro de recolha de gordura

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.

Nota: Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

Bandeja coletora de gordura/para assar

- Coloque sempre a bandeja coletora de gordura nas calhas inferiores do espaço de confeção para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser usada como bandeja para preparação dos alimentos; basta colocar nela os alimentos e inserir a bandeja nas calhas intermédias.

Espeto rotativo

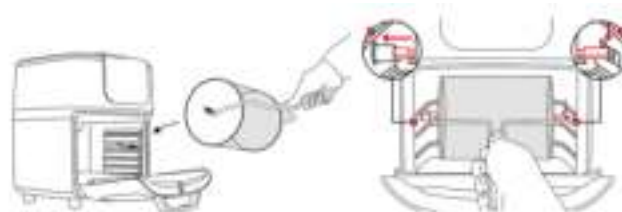
- A haste do espeto contém dois entalhes. Os entalhes marcam as posições mais externas dos parafusos de fixação. Estes não devem ser enroscados para lá das marcas a fim de garantir o correto funcionamento.
- O espeto rotativo é adequado para grelhar grandes peças de carne, mas não o use com peças excessivamente grandes. O espeto deve poder rodar livremente.
- Insira um dos espetos rotativos na haste e prenda-o com o parafuso de fixação.
- Em seguida, insira na haste as peças que pretende grelhar.
- Insira o segundo espeto rotativo na haste e prenda-o com o parafuso de fixação.
- Encaixe a extremidade esquerda da haste o mais fundo possível no suporte redondo existente do lado esquerdo do espaço de confeção.
- Insira a outra extremidade da haste no suporte do lado direito do espaço de confeção.
- Verifique se ficou devidamente encaixado.

Ferramentas de remoção

- Use a pega do espeto giratório para retirar o espeto rotativo e as grelhas de assar para fora do espaço de confeção.
- Coloque a extremidade da pega do espeto giratório sob a haste.
- Primeiro, levante o lado direito da haste e desloque-a para a frente até que a extremidade esquerda da haste se liberte do suporte.
- Levante suavemente o espeto rotativo para fora do espaço de confeção e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Use a pega de remoção para retirar o cesto rotativo para fora do espaço de confeção. Primeiro, levante o lado direito da haste e desloque-a para a frente até que a extremidade esquerda da haste se liberte do suporte.
- Levante suavemente o cesto rotativo para fora do espaço de confeção e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

Cesto rotativo

- O cesto rotativo pode ser usado para preparar batatas fritas ou outros produtos à base de batata, pedaços de vegetais, carne e produtos congelados, como douradinhos e calamares.
- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homogeneamente.
- Feche o cesto e certifique-se de que está bem fechado para evitar que abra durante a utilização.
- Primeiro, insira o lado esquerdo com a marca L (imagem 2: número 1) do cesto rotativo no espaço de confeção. Para tal, encaixe a extremidade esquerda da haste o mais fundo possível no suporte redondo existente do lado esquerdo do espaço de confeção. Rode o cesto até ficar fixo no eixo sem se mexer.



- Depois, pendure a extremidade direita da haste no suporte do lado direito do espaço de confeção. (imagem 2; número 2)
- Verifique se ficou devidamente encaixado.
- Utilize sempre a pega de remoção para remover o cesto rotativo do espaço de confeção (veja o capítulo sobre a ferramenta de remoção). O cesto estará muito quente.

Grelhas de assar

- As grelhas de assar são inseridas nas calhas do espaço de confeção.
- A resistência está localizada no topo do espaço de confeção.
- Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor.
- Na parte superior, os alimentos cozinham mais depressa e ficam mais estaladiços.
- A posição intermédia pode ser selecionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.
- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.
- Use luvas para remover as grelhas de assar.

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Abra a porta.
- Se não pretende usar a bandeja coletora de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do espaço de confeitão.
- Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório, e encaixe o acessório no aparelho.
- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/desligar (on/off). O visor acende.
- Selecione a temperatura e o tempo de preparação manualmente ou escolha um dos 10 programas.


Programação manual:

- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação da temperatura para escolher a temperatura desejada (mínimo: 80°C; máximo: 200°C).
- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação do tempo para escolher o tempo desejado (entre 1 e 90 minutos).
- Nota: Para pré-aquecer o aparelho, toque no símbolo de pré-aquecimento. (Predefinição: 80°C e 5 minutos)










Seleção do programa:


- Ative o programa desejado tocando no símbolo do programa; está ativo quando o símbolo começar a piscar. O aparelho começa a funcionar automaticamente.
- O indicador de chama começa a piscar e o visor exibirá os °C e o tempo de confeitão restante.


- Consulte a informação predefinida na tabela abaixo:

Programa	Ícone	Temperatura/ tempo predefinida/o	Quantidade	Informação adicional
Batatas fritas na aerofritadeira		200°C/15 minutos	500g	Adequado para até 500 g de batatas fritas, se usar o cesto de fritura rotativo. Adequado para até 750 g, se usar as 3 grelhas para assar. (Agite a cada 5 minutos). Os tempos de cozedura podem variar consoante a quantidade de batatas fritas, o tipo de batatas fritas, a temperatura e a marca.

PT

Batatas fritas não congeladas		Tempo proposto 120°C/10 min 200°C /20 min	500g/750g	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo. 120□ Adequado para até 500 g de batatas frias, se usar o cesto de fritura rotativo. 200□ Adequado para até 750 g, se usar as 3 grelhas para assar. (agite a cada 5 minutos)
Assar		175°C/25 min	200g	
Cozer		16°C/30 min	1 un.	
Piza		180°C/15 min	1 un.	
Aquecer		Tempo proposto 115°C/12 min.	1 un.	
Marisco/ crustáceos		160°C/12 min	250g	
Peixe		165°C/15 min	200g	
Frango		185°C/40 min	600g	
Espeto giratório		190°C/30 min	500 g/30 min	

Desidratação		30°C/2 horas	250g	
--------------	--	--------------	------	--

- O tempo de confeção depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo para carne dura. Aumente o tempo em pelo menos 20% para alimentos ultracongelados ou escolha primeiro a opção de descongelação; toque no símbolo de descongelação para começar. (Predefinição: 200°C, 20 minutos)
- Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.
- Para alterar a temperatura ou o tempo de confeção de um programa selecionado, toque nos botões de programação da temperatura e do tempo, como indicado na programação manual, e defina o novo valor.
- Se a luz indicadora das chamas  começar a piscar, isso significa que o aparelho está a funcionar. Se a operação for interrompida, o indicador das chamas permanece aceso e as letras "OFF" são exibidas no visor.
- Se utilizar o cesto rotativo ou o espeto rotativo, toque no botão rotativo para dar início à função de rotação. Se tocar novamente no botão, interrompe a função de rotação.
- Acenda a luz premindo o botão luminoso para verificar o estado dos alimentos durante a utilização ou abra a porta; a luz acende e a operação é interrompida automaticamente. A operação é retomada assim que fechar novamente a porta.

- Assim que terminar o tempo de confeção, o aparelho desliga-se automaticamente e emite um bipe. Se for necessário parar o aparelho prematuramente, prima o botão on/off.
- Abra a porta e retire os artigos do interior do aparelho. Use sempre luvas para forno e a pega/ferramenta de remoção para retirar os acessórios.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de parede.
- Deixe arrefecer os acessórios usados e o aparelho, e depois limpe-os.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Pode encontrar toda a informação disponível e peças de substituição em www.edenappliances.com!

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.

- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO**

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
- Sciacquare tutte le parti usate con sapone per piatti e acqua calda o in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, si consiglia di immergere gli accessori in acqua calda e detersivo.
- Attendere che tutte le parti siano asciutte o asciugarle con uno strofinaccio.

IT

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Corpo macchina
2. Display
3. Spiedo e forchettoni con vite di bloccaggio
4. Strumento per estrarre lo spiedo
5. Cestello rotante
6. Griglia da forno (3)
7. Vassoio raccogli grasso

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

Nota: Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero odore. Questo rientra nel normale funzionamento; assicurare un'adeguata aerazione del locale. L'odore è solo temporaneo e scomparirà in breve tempo.

Vassoio raccogli grasso/Leccarda

- Collocare sempre il vassoio raccogli grasso nelle guide inferiori del vano cottura per raccogliere le gocce di grasso, i residui di cibo o le briciole. Può anche essere utilizzato come leccarda su cui disporre il cibo da cuocere, posizionandolo nelle guide centrali.

Spiedo girarrosto

- Sullo spiedo sono presenti due tacche di riferimento, che indicano le posizioni più estreme in cui avvitare le viti dei forchettoni. Per il corretto funzionamento non oltrepassare questi riferimenti.
- Lo spiedo girarrosto consente di grigliare grossi pezzi di carne, facendo attenzione a non esagerare con le dimensioni perché lo spiedo deve poter ruotare liberamente.
- Far scorrere un forchettone lungo lo spiedo e fissarlo con l'apposita vite.
- Poi infilzare l'alimento da grigliare.
- Infine far scorrere il secondo forchettone lungo lo spiedo e fissarlo con l'apposita vite.
- Inserire fino in fondo l'estremità sinistra dello spiedo nel supporto tondo sul lato sinistro del vano cottura.
- Inserire l'altra estremità dello spiedo nel supporto sul lato destro del vano cottura.
- Controllare che sia posizionato correttamente.

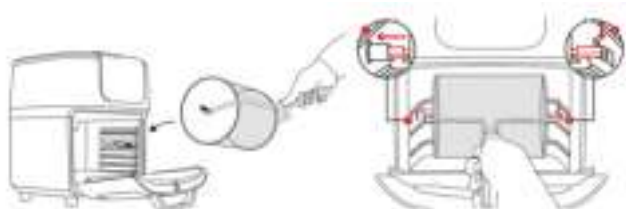
Strumenti di estrazione

- Usare lo strumento per estrarre lo spiedo togliere lo spiedo e le griglie da forno dal vano cottura.
- Posizionare un'estremità dello strumento sotto il girarrosto.
- Sollevare prima il lato destro del girarrosto e spostarlo in avanti fino a quando l'estremità sinistra si libera dal supporto.
- Sollevare il girarrosto, estrarlo con cautela dal vano cottura e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- Usare il manico per rimuovere il cestello rotante dal vano cottura. Sollevare prima il lato destro del girarrosto e spostarlo in avanti fino a quando l'estremità sinistra si libera dal supporto.

- Sollevare il cestello rotante, estrarlo con cautela dal vano cottura e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

Cestello rotante

- Il cestello rotante può essere utilizzato per preparare patatine fritte o altri cibi a base di patate, pezzi di verdura, carne e prodotti surgelati, come nugget o anelli di calamari.
- Non riempire eccessivamente il cestello, altrimenti la cottura degli alimenti non sarà uniforme.
- Chiudere il cestello correttamente in modo che non possa aprirsi durante l'uso.
- Inserire prima di tutto il lato sinistro del cestello rotante contrassegnato con la lettera L (immagine 2, numero 1) nel vano cottura. Per farlo, inserire fino in fondo l'estremità sinistra dell'albero nel supporto tondo sul lato sinistro del vano cottura. Ruotare il cestello fino a quando è fissato nell'asse e non può muoversi.



- Quindi agganciare l'estremità destra dell'albero nel supporto sul lato destro del vano cottura (immagine 2, numero 2).
- Controllare che sia posizionato correttamente.

- Per estrarre il cestello rotante dal vano cottura usare sempre il manico per cestello (vedi capitolo Estrai spiedo). Il cestello è molto caldo.

Griglie da forno

- Le griglie da forno vanno inserite nelle guide del vano cottura.
- L'elemento riscaldante si trova nella parte superiore del vano cottura.
- Il calore che proviene dall'alto è più elevato nelle parti superiori del vano cottura.
- Nella guida superiore, il cibo viene cotto più velocemente e diventa croccante.
- In posizione centrale il calore è uniforme su tutti i lati.
- Per una cottura delicata usare le guide inferiori.
- Utilizzare i guanti per estrarre le griglie da forno.

USO




- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Aprire lo sportello.
- Se il vassoio raccogli grasso non viene usato come leccarda, inserirlo nelle guide inferiori del vano cottura.
- Usare l'accessorio adatto all'alimento da preparare.
- Preparare la pietanza e metterla sopra o nell'accessorio scelto e inserire l'accessorio nell'apparecchio.
- Chiudere lo sportello.
- Premere l'interruttore di accensione/spengimento. Il display si accende.
- Impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura oppure scegliere tra i 10 programmi.








Impostazione manuale:

- Toccare la freccia in alto o in basso dell'impostazione di temperatura per scegliere la temperatura desiderata (minima 80 °C, massima 200 °C).
- Toccare la freccia in alto o in basso dell'impostazione del timer per scegliere il tempo di cottura desiderato (minimo 1 minuto, massimo 90 minuti).
- Nota: Per preriscaldare il dispositivo toccare il simbolo di preriscaldamento (l'impostazione predefinita è 80 °C e 5 minuti)


Impostazione del programma:

- Attivare il programma desiderato toccando il relativo simbolo. Il programma si attiva quando il simbolo inizia a lampeggiare. L'apparecchio si avvia automaticamente.
- L'indicatore a forma di fiamma inizierà a lampeggiare e sul display verranno visualizzati i °C e il tempo rimanente.
- Per le informazioni sui valori preimpostati per ciascun programma, consultare la tabella seguente:

Programma	Icona	Temperatura/ tempo predefiniti	Quantità	Informazioni supplementari
Patatine ad aria calda		200 °C/15 minuti	500 g	Usando il cestello rotante, fino a 500 g di patatine fritte. Usando le 3 griglie, fino a 750 g. (Agitare ogni 5 minuti) I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine fritte, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca.
Patatine fatte in casa		Tempo consigliato 120 °C/10 min 200 °C /20 min	500 g/750 g	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio. 120 °C Usando il cestello rotante, fino a 500 g di patatine fritte. 200 °C Usando le 3 griglie, fino a 750 g. (Agitare ogni 5 minuti)
Arrosto		175 °C/25 min	200 g	
Cottura al forno		16 °C/25 min	1 pz	

Pizza		180 °C/25 min	1 pz	
Riscaldamento		Tempo consigliato 115 °C/12 min	1 pz	
Molluschi / Crostacei		160 °C/12 min	250 g	
Pesce		165 °C/15 min	200 g	
Pollo		185 °C/40 min	600 g	
Cottura allo spiedo		190 °C/30 min	500 g/30 min	
Essiccazione		30 °C/2 H	250 g	

- Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento. I tempi possono variare anche in base alla quantità e alla consistenza dell'alimento. Le impostazioni per i tempi di cottura sono semplici linee guida e possono essere personalizzate in base ai propri gusti. Raddoppiare i tempi per carni coriacee. Aumentare i tempi almeno del 20% per gli alimenti congelati o scegliere prima l'opzione di scongelamento toccando il simbolo corrispondente (impostazione predefinita 200 °C, 20 min).
- Carne e pollame devono essere ben cotti prima di servirli.

- Per modificare la temperatura o il tempo di cottura del programma selezionato, toccare i tasti per l'impostazione della temperatura e del tempo e regolare il valore come per l'impostazione manuale.
- Se l'indicatore a forma di fiamma  lampeggia, indica che l'apparecchio è in funzione. Se il funzionamento viene interrotto, l'indicatore rimane acceso e sul display appare "OFF".
- Se si utilizza il cestello rotante o lo spiedo girarrosto, attivare la funzione di rotazione toccando il tasto corrispondente. Toccare nuovamente il tasto per interrompere la rotazione.
- Per controllare il grado di cottura accendere la luce premendo il tasto corrispondente o aprire lo sportello; in questo caso la luce si accende e la cottura viene interrotta automaticamente. La cottura riprende non appena lo sportello viene chiuso.
- Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio in anticipo sul tempo impostato, premere l'interruttore di accensione/spegnimento.
- Aprire lo sportello ed estrarre i cibi cotti dall'apparecchio. Indossare sempre guanti da forno e usare sempre il manico per cestello o lo strumento di estrazione per estrarre gli accessori.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

IT

AMBIENTE



■ Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili su www.edenappliances.com!

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

SV



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.
- Diska alla lösa delar med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin. Vid svår smuts rekommenderar vi att du blötlägger tillbehören i varmt vatten och diskmedel först.
- Låt alla delar torkar ordentligt eller torka med en handduk.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Huvudenhet
2. Display
3. Roterande gaffelspett med låsskruv
4. Rotisseriehandtag
5. Roterande korg
6. Bakgaller (3 st.)
7. Fettuppsamlingskärl

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.

Obs! En viss lukt uppstår när enheten slås på för första gången. Det är normalt. Se till att ventilationen är god. Lukten är tillfällig och försvinner snart.

Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

- Placera alltid fettuppsamlingsplåten i de nedre skenorna i ugnsutrymmet för att samla upp fett som droppar ner, matrester eller smulor. Den kan även användas som bakplåt. Placera livsmedel på den och sätt in på de mitre skenorna.

Roterande gaffelspett

- Gaffelspettet har två skåror. Skårorna indikerar det yttersta läget för låsskruvarna. De får inte fästas längre ut.

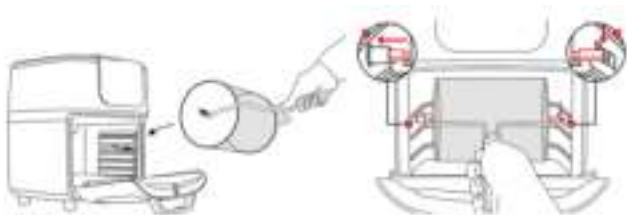
- Det roterande gaffelspettet passar för att grilla större köttstycken, men använd inte för stora köttstycken. Spettet måste kunna rotera.
- Sätt på ett av spetten på skaftet och lås med låsskruven.
- Trä sedan på livsmedlen som ska grillas på skaftet.
- Sätt på det andra spetten på skaftet och lås med låsskruven.
- Sätt in den vänstra änden av skaftet hela vägen in i det runda fästet till vänster i ugnsutrymmet.
- Sätt in den andra änden av skaftet i stödet till höger i ugnsutrymmet.
- Kontrollera att allt sitter på plats som det ska.

Borttagningsverktyg

- Använd rotisseriehandtaget för att ta ut det roterande gaffelspettet och bakgallren från ugnsutrymmet.
- Placera handtagets ände under skaftet.
- Lyft först upp den högra sidan av skaftet och flytta det framåt tills den vänstra sidan lossnar från hållaren.
- Lyft försiktigt ut gaffelspettet från ugnsutrymmet och placera det på en värmetålig yta.
- Använd borttagningshandtaget för att ta ut den roterande korgen ur ugnsutrymmet. Lyft först upp den högra sidan av skaftet och flytta det framåt tills den vänstra sidan lossnar från hållaren.
- Lyft försiktigt ut den roterande korgen ur ugnsutrymmet och ställ den på en värmetålig yta.

Roterande korg

- Den roterande korgen kan användas för att tillreda pommes frites eller andra potatisprodukter, grönsaker, kött och frysta produkter som chicken nuggets eller bläckfiskringar.
- Fyll inte korgen för mycket eftersom maten inte kan tillagas jämnt då.
- Stäng korgen och kontrollera att den är ordentligt stängd så att den inte öppnas under tillagningen.
- För först in den vänstra sidan av den roterande korgen, markerad med "L" (bild 2, nummer 1), i ugnsutrymmet. Gör så här: Sätt in den vänstra änden av skaftet hela vägen in i det runda fästet till vänster i ugnsutrymmet. Vrid på korgen tills den är fixerad vid axeln och inte kan röra sig.



- Häng sedan den högra änden av axeln i stödet till höger i ugnsutrymmet. (bild 2, nummer 2)
- Kontrollera att allt sitter på plats som det ska.
- Använd alltid borttagningshandtaget för att ta ut den roterande korgen från ugnsutrymmet (se avsnittet om borttagningsverktyget). Korgen blir mycket varm.

Bakgaller

- Bakgallren kan föras in i skenorna i ugnsutrymmet.
- Värmeelementet sitter upptill i ugnsutrymmet.
- Ju högre ett galler placeras desto starkare värme utsätts det för ovanifrån.
- Maten tillagas snabbare och blir krispigare i den övre delen.
- Använd mellanläget om du vill att värmen ska vara jämn från alla håll.
- Det nedre läget lämpar sig för mer skonsam tillagning.
- Använd handskar när du tar bort bakgallret.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Öppna luckan.
- Placera fettuppsamlingsbrickan i de nedersta skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.
- Välj ett lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Gör i ordning maten, sätt den på eller i tillbehöret och sätt tillbehöret i apparaten.
- Stäng luckan.
- Tryck på strömbrytaren. Displayen tänds.
- Ställ in temperaturen och tillagningstiden manuellt eller välj något av de 10 programmen.


Manuell inställning:

- Tryck på uppåt- eller nedåtsymbolen vid temperaturinställningen för att ställa in önskad temperatur (80–200 °C).
- Tryck på uppåt- eller nedåtsymbolen vid tidsinställningen för att ställa in önskad tid (1–90 minuter).

- Obs! Om du vill förvärma enheten trycker du på förvärmningssymbolen (standardinställningen är 80 °C och 5 minuter)


Programinställning:

- Ställ in önskat program genom att trycka på programsymbolen. När symbolen börjar att blinka är programmet aktiverat. Apparaten startas automatiskt.
- Indikatorn med en låga börjar blinka och displayen visar °C och återstående tid.
- Information om förinställningar finns i tabellen nedan:

Program	Symbol	Standardtemperatur/-tid	Mängd	Extra information
Pommes frites från luftfritös		200 °C/15 minuter	500 g	Upp till 500 g pommes frites är lämpligt om den roterande fryrkorgen används. Upp till 750 g är lämpligt om de 3 grillhyllorna används. (Skaka var 5:e minut.) Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.

Hemgjorda pommes frites		Föreslagen tid 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g/750 g	Tillsätt 1/2 matsked olja. 120 °C Upp till 500 g pommes frites är lämpligt om den roterande fryrkorgen används. 200 °C Upp till 750 g är lämpligt om de 3 grillhyllorna används. (Skaka var 5:e minut.)
Hel köttbit		175 °C/25 min	200 g	
Tillaga		16 °C/30 min	1 st.	
Pizza		180 °C/15 min	1 st.	
Uppvärmning		Föreslagen tid 115 °C/12 min	1 st.	
Skal- och kräftdjur		160 °C/12 min	250 g	
Fisk		165 °C/15 min	200 g	
Kyckling		185 °C/40 min	600 g	
Rotisserier		190 °C/30 min	500 g/30 min	
Torka		30 °C/2 timmar	250 g	

SV

- Tillagningstiden beror på matens tjocklek. Tiden kan även variera beroende på matens mängd och konsistens. Tidsinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter smak. Dubblera tiden för segt kött. Förläng tiden med minst 20 % för djupfryst mat eller välj upptiningsläget först. Rör vid upptingningssymbolen för att starta. (standard är 200 °C i 20 minuter)
- Kontrollera att kött och kyckling är genomstekt före servering.
- Om du vill ändra temperatur eller tillagningstid för ett valt program trycker du på temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.
- När indikatorlampan med en låga  indikerar att apparaten arbetar. Om driften avbryts fortsätter indikatorn med en låga att vara på och "OFF" visas på displayen.
- Om den roterande korgen eller det roterande spettet används trycker du på rotationsknappen för att starta rotationsfunktionen. Tryck på knappen igen för att stoppa rotationsfunktionen.
- Tryck på lampknappen för att kontrollera statusen för maten som tillagas. Du kan även öppna luckan, då tänds lampan och driften upphör automatiskt. När du stänger luckan återupptas driften.
- När tillagningstiden är slut stängs apparaten av automatiskt och avger ett pip ljud. Tryck på på/av-knappen om apparaten måste stoppas i förtid.
- Öppna luckan och ta ut den tillagade maten ur apparaten. Använd alltid grytlappar/grytvantar och uttagningshandtaget när du tar ut tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt tillbehören som har använts och apparaten svalna och rengör dem sedan.

OMGIVNING



■ Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.edenappliances.com.

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź

- nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
 - Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
 - Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.

- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



- Powierzchnie oznaczone tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Urządzenie czyścić wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

- Pozostałe używane elementy umyj ciepłą wodą z płynem do naczyń lub włóż do zmywarki. W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń zalecamy uprzednie namoczenie akcesoriów w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
- Pozostaw wszystkie części, aż całkowicie wyschną, lub wysusz je ręcznikiem papierowym.

OPIS CZĘŚCI

1. Urządzenie główne
2. Wyświetlacz
3. Rożen obrotowy ze śrubą blokującą
4. Uchwyt rożna
5. Kosz obrotowy
6. Kratka do pieczenia (3 x)
7. Tacka do zbierania tłuszczu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.

Uwaga: Po pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się niemiły zapach. Jest to normalne. Zapewnij odpowiednią wentylację. Niemiły zapach pojawia się tylko na chwilę, wkrótce zaniknie.

Tacka do zbierania tłuszczu/blacha do pieczenia

- Zawsze umieszczaj tackę do zbierania tłuszczu w najniższych prowadnicach przestrzeni roboczej, aby zbierać skapujący tłuszcz, resztki jedzenia i okruchy. Tacka może też służyć jako blacha do pieczenia. Wystarczy położyć na niej jedzenie i wsunąć blachę do pieczenia w środkowe prowadnice.

Rożen obrotowy

- W pręcie rożna znajdują się dwa nacięcia. Nacięcia oznaczają najdalsze zewnętrzne położenia śrub blokujących. Aby urządzenie działało prawidłowo, śrub blokujących nie można przykręcać dalej, niż wskazują nacięcia.
- Rożen obrotowy jest przeznaczony do pieczenia dużych kawałków mięsa. Nie należy jednak nadziewać na niego zbyt dużych kawałków mięsa, ponieważ rożen musi się swobodnie obracać.
- Wsuń jedno z widetek rożna obrotowego na pręt i zablokuj je, przykręcając śrubę blokującą.
- Teraz nadziej grillowane kawałki jedzenia na pręt.
- Wsuń drugie widelki rożna obrotowego na pręt i zablokuj je, przykręcając śrubę blokującą.
- Wetknij lewy koniec pręta do oporu w okrągły uchwyt z lewej strony przestrzeni roboczej.

- Włóż drugi koniec pręta w podporę z prawej strony przestrzeni roboczej.
- Sprawdź, czy wszystko jest prawidłowo włożone.

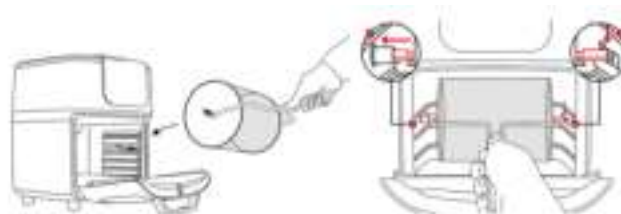
Przyrządy do wyjmowania

- Uchwyt różna służy do wyjmowania różna obrotowego i krately do pieczenia z przestrzeni roboczej.
- Umieść koniec uchwytu różna pod prętem.
- Najpierw podnieś prawą stronę pręta i przesun ją do przodu, aż lewy koniec pręta wysunie się z uchwytu.
- Delikatnie podnieś i wysuń różen z przestrzeni roboczej, połóż go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Rączka do wyjmowania służy do wyjmowania kosza obrotowego z przestrzeni roboczej. Najpierw podnieś prawą stronę pręta i przesun ją do przodu, aż lewy koniec pręta wysunie się z uchwytu.
- Delikatnie podnieś i wysuń kosz obrotowy z przestrzeni roboczej, połóż go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Kosz obrotowy

- Kosz obrotowy służy do przygotowania frytek i innych potraw z ziemniaków, kawałków warzyw, mięsa i produktów mrożonych, takich jak nuggety z kurczaka lub krążki z ośmiornicy.
- Nie wkładaj do kosza zbyt dużej ilości składników. Przepelnienie kosza spowoduje, że potrawa nie upiecze się równomiernie.
- Zamknij kosz i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięty, aby nie otworzył się podczas pieczenia.

- Najpierw włóż lewą stronę kosza obrotowego, oznaczoną literą L (ilustracja 2, numer 1), do przestrzeni roboczej. W tym celu wetknij lewy koniec pręta do oporu w okrągły uchwyt z lewej strony przestrzeni roboczej. Obróć kosz, aż zablokuje się nieruchomo w osi.



- Następnie zawieś prawy koniec pręta na podporze z prawej strony przestrzeni roboczej (ilustracja 2, numer 2).
- Sprawdź, czy wszystko jest prawidłowo włożone.
- Zawsze używaj rączki do wyjmowania, aby wyjąć kosz obrotowy z przestrzeni roboczej (patrz rozdział o narzędziu do wyjmowania). Kosz będzie bardzo gorący.

Kratki do pieczenia

- Kratki do pieczenia wsuwa się w prowadnice w przestrzeni roboczej.
- Grzałka znajduje się na górze przestrzeni roboczej.
- Im wyżej jest umieszczona kratka, tym silniej jest ogrzewana od góry.
- Jedzenie w górnej części piecze się szybciej i jest bardziej chrupiące.

- Położenie środkowe zapewnia równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron.
- Dolne prowadnice służą do delikatnego pieczenia.
- Kratki do pieczenia wyjmuj przy użyciu rękawic kuchennych.

UŻYTKOWANIE


- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Otwórz drzwiczki.
- Jeśli nie planujesz używać tacki do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wsuń ją w najniższe prowadnice przestrzeni roboczej.
- Wybierz odpowiednie akcesorium do przygotowywanej potrawy.
- Przygotuj jedzenie i umieść je na lub w wybranym akcesorium, zamontuj akcesorium w urządzeniu.
- Zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk wł./wył. Włączy się wyświetlacz.
- Ustaw temperaturę i czas pieczenia ręcznie lub wybierz jeden z 10 programów.

Ustawienia ręczne:








- Dotknij symbolu w górę lub w dół w ustawieniu temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (najniższa 80°C, najwyższa 200°C).
- Dotknij symbolu w górę lub w dół w ustawieniu czasu, aby ustawić żądany czas (od 1 minuty do 90 minut).
- Uwaga: Aby nagrzać urządzenie, dotknij symbolu nagrzewania (domyślne ustawienie to 80°C i 5 minut).




Ustawienia programów:


- Włącz żądany program, dotykając jego symbolu. Migający symbol wskazuje uruchomienie programu. Urządzenie uruchomi się automatycznie.
- Zacznie migać kontrolka z płomieniem, a na wyświetlaczu będą pokazane °C i pozostały czas.
- Informacje o programach znajdują się w tabeli poniżej:

Program	Ikona	Domyślna temperatura/ czas	Ilość	Dodatkowe informacje
Frytki z piecyka konwekcyjnego		200°C/15 min	500 g	W przypadku używania obrotowego kosza na frytki można przygotować maks. 500 g frytek. W przypadku używania 3 krątek można przygotować maks. 750 g frytek. (Potrząśnij co 5 minut). Czas pieczenia zależy od ilości i rodzaju frytek, temperatury i gatunku kartofli.

Instrukcje użytkowania

Domowe frytki		Proponowany czas 120°C/10 min 200°C /20 min	500 g/750 g	Dodaj 1/2 łyżki oleju. 120°C W przypadku używania obrotowego kosza na frytki można przygotować maks. 500 g frytek. 200°C W przypadku używania 3 kratak można przygotować maks. 750 g frytek. (Potrząśnij co 5 minut)
Pieczenie /prażenie		175°C/25 min	200 g	
Pieczenie / zapiekanie		160°C/30 min	1 szt.	
Pizza		180°C/15 min	1 szt.	
Podgrzewanie		Proponowany czas 115°C/12 min	1 szt.	
Owoce morza		160°C/12 min	250 g	
Ryby		165°C/15 min	200 g	

Kurczak		185°C/40 min	600 g	
Rożen		190°C/30 min	500 g/30 min	
Suszenie		30°C/2 h	250 g	

- Czas pieczenia zależy od grubości kawałków przygotowywanej żywności. Czas może również ulegać zmianom ze względu na ilość i konsystencję żywności. Ustawienia czasu mają charakter jedynie poglądowy i można je dostosować do swoich preferencji. W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić. W przypadku żywności głęboko mrożonej wydłuż czas przynajmniej o 20% lub najpierw wybierz opcję rozmrażania, dotknij symbolu rozmrażania, aby rozpocząć (ustawienie domyślne: 200°C, 20 min).
- Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie upieczone.
- Aby zmienić temperaturę lub czas działania wybranego programu, dotknij przycisków ustawień temperatury i czasu, podobnie jak w przypadku ustawień ręcznych, aby ustawić nową wartość.
- Migająca kontrolka z płomieniem  wskazuje, że urządzenie działa. Jeśli praca zostanie przerwana, kontrolka z płomieniem pozostanie włączona, a na wyświetlaczu pokaże się „OFF” (WYŁ.).
- Jeśli jest używany kosz obrotowy lub rożen obrotowy, dotknij przycisku obracania, aby uruchomić funkcję obracania. Dotknięcie przycisku jeszcze raz zatrzyma funkcję obracania.

- Włącz światło, naciskając przycisk światła, aby sprawdzić stan potrawy w trakcie pracy urządzenia. Możesz też otworzyć drzwiczki, w takim przypadku światło się włączy, a działanie zostanie automatycznie przerwane. Po zamknięciu drzwiczek działanie zostanie wznowione.
- Gdy upłynie czas pieczenia, urządzenie automatycznie się wyłączy i wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie wcześniej, naciśnij przycisk wł./wył.
- Otwórz drzwiczki i wyjmij upieczoną potrawę z urządzenia. Aby wyjąć akcesoria, zawsze zakładaj rękawice kuchenne i używaj rączki/przyrządu do wyjmowania.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
- Poczekaj, aż używane akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie je wyczyść.

ŚRODOWISKO



■ Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym

wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć w witrynie www.edenappliances.com!

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného

použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Příklad by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.



- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.

- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statcích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

Čištění a údržba

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.

- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.
- Všechny ostatní použité součásti opláchněte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce nádobí. V případě odolných nečistot doporučujeme příslušenství nechat odmočit v teplé vodě a umýt mycím prostředkem.
- Po vyčištění nechte všechny součásti zcela uschnout nebo je usušte utěrkou.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Hlavní jednotka
2. Displej
3. Otočná opěkáč vidlice s pojistným šroubem
4. Držadlo rožně
5. Otočný koš
6. Pečicí rošt (3x)
7. Sběrný tácek na tuk

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

Návod k použití

- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.

Poznámka: Po prvním zapnutí přístroje bude cítit lehký zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je jen dočasný a brzy zmizí.

Sběrný tác na tuk / pečicí plech

- Vždy vložte sběrný tác na tuk do spodních kolejnic prostoru pro pečení, aby do něj odkapával tuk, zbytky jídla nebo drobků. Můžete jej také použít jako pečicí plech. Stačí na něj vložit potraviny a zasunout do prostředních kolejnic.

Otočná opékač vidlice

- Hřídel opékač vidlice má dva výřezy. Výřezy označují nejvzdálenější polohy pojistných šroubů. Šrouby se nesmí připevnit za tuto hranici, jinak by nástroj nefungoval správně.
- Otočná opékač vidlice je vhodná pro grilování větších kusů masa. Nenapichujte ale na vidlici příliš velké kusy masa, které by znemožnily potřebné otáčení vidlice.
- Nasuňte jednu otočnou opékač vidlici na hřídel a zajistěte ji pojistným šroubem.
- Nyní na hřídel nasuňte potraviny, které chcete grilovat.
- Nasuňte druhou otočnou opékač vidlici na hřídel a zajistěte ji pojistným šroubem.
- Zastrčte levý konec hřídele co nejdále do kulatého držáku na levé straně prostoru pro pečení.

- Zasuňte druhý konec hřídele do podpěry na pravé straně prostoru pro pečení.
- Zkontrolujte správné umístění.

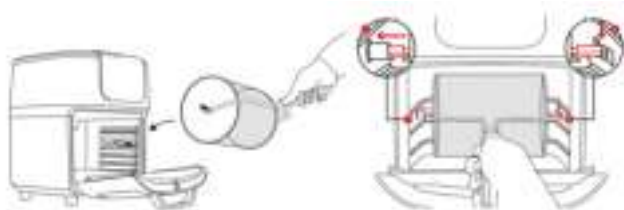
Vytahovací nástroje

- Držadlo rožně slouží k vytažení otočné opékač vidlice a pečicích roštů z prostoru pro pečení.
- Umístěte konec držadla rožně pod hřídel.
- Nejprve nadzvedněte pravou stranu hřídele a posouvejte jej dopředu, dokud se levý konec hřídele neuvolní z držáku.
- Opatrně vytáhněte otočnou opékač vidlici z prostoru pro pečení a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Vytahovací držadlo slouží k vytažení otočného koše z prostoru pro pečení. Nejprve nadzvedněte pravou stranu hřídele a posouvejte jej dopředu, dokud se levý konec hřídele neuvolní z držáku.
- Opatrně vytáhněte otočný koš z prostoru pro pečení a položte jej na žáruvzdorný povrch.

Otočný koš

- Otočný koš lze použít k přípravě hranolků nebo jiných bramborových pokrmů, zeleniny, masa a zmrazených potravin, např. kuřecích nugetek nebo kalamár.
- Nepřehňte koš nadměrně, jinak produkty nebudou připraveny rovnoměrně.
- Zavřete koš a ujistěte se, že je řádně zavřený, aby se během přípravy potravin nemohl otevřít.

- Nejprve vložte levou stranu otočného koše se značkou L (obrázek 2, číslo 1) do prostoru pro pečení. Přitom zastrčte levý konec hřídele co nejdále do kulatého držáku na levé straně prostoru pro pečení. Otáčejte košem, aby se pevně usadil na ose a nemohl se hýbat.



- Potom zavěste pravý konec hřídele do podpěry na pravé straně prostoru pro pečení (obrázek 2, číslo 2).
- Zkontrolujte, zda je koš správně umístěn.
- Vždy používejte vytažovací rukojeť k vytažení otočného koše z prostoru pro pečení (viz kapitola s názvem Vytahovací nástroj.) Koš bude velmi horký.

Pečicí rošty

- Pečicí rošty se zasouvají do kolejnic v prostoru pro pečení.
- Topné těleso je umístěno v horní části prostoru pro pečení.
- Čím výše je rošt umístěn, tím větší bude intenzita ohřevu z horní strany.
- V horní části se potraviny připravují rychleji a jsou křupavější.
- V prostřední části budou potraviny rovnoměrně propečené z obou stran.
- Spodní kolejnice jsou vhodné pro přípravu při nižší teplotě.

- Při vyndávání pečicích roštů používejte rukavice.

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Otevřete dvířka.
- Když sběrný táč na tuk nepoužíváte jako pečicí plech, vložte jej do nejspodnější kolejnice prostoru pro pečení.
- Vyberte vhodné příslušenství pro připravovaný pokrm.
- Zpracujte potravinu, vložte/napíchněte ji na příslušenství a toto příslušenství připevněte do prostoru pro pečení.
- Zavřete dvířka.
- Stiskněte vypínač. Displej se aktivuje.
- Teplotu a dobu přípravy nastavte ručně nebo zvolte jeden z 10 programů.



Ruční nastavení:



- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím šipky nahoru nebo dolů v poli nastavení teploty (80 až 200 °C).
- Požadovanou dobu přípravy nastavte stisknutím šipky nahoru nebo dolů v poli nastavení času (1 až 90 minut).
- Poznámka: Zařízení předehejete stisknutím symbolu předehejevu (výchozí nastavení je na 80 °C a 5 minut)

Nastavení programu:


- Požadovaný program zapněte stisknutím symbolu programu. Program se aktivuje, když symbol začne blikat. Spotřebič se automaticky spustí.
- Indikátor začne blikat a na displeji se zobrazí teplota a zbývající doba.
- Informace o jednotlivých předvolbách naleznete v tabulce níže:

Návod k použití

Program	Ikona	Výchozí teplota/čas	Množství	Dodatečné informace
Hranolky smažené horkým vzduchem		200 °C / 15 minut	500 g	Při použití otočného koše na smažení lze připravovat až 500 g hranolek. Při použití tří grilovacích roštů lze připravovat až 750 g hranolek. (Každých 5 minut protřepejte.) Doba pečení se může lišit podle množství hranolek, typu hranolek, teploty a značky.
Domácí hranolky		Navrhovaný čas 120 °C / 10 min 200 °C / 20 min	500 g / 750 g	Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje. 120 °C Při použití otočného koše na smažení lze připravovat až 500 g hranolek. 200 °C Při použití tří grilovacích roštů lze připravovat až 750 g hranolek. (Každých 5 minut protřepejte)

Opékání		175 °C / 25 min	200 g	
Pečení		16 °C / 30 min	1 ks	
Pizza		180 °C / 15 min	1 ks	
Ohřívání		Navrhovaný čas 115 °C / 12 min	1 ks	
Mořské plody		160 °C / 12 min	250 g	
Ryby		165 °C / 15 min	200 g	
Kuře		185 °C / 40 min	600 g	
Grilování na rožni		190 °C / 30 min	500 g / 30 min	
Sušení		30 °C / 2 h	250 g	

- Doba přípravy závisí na tloušťce potravin. Časy se mohou lišit podle množství a konzistence potravin. Nastavení času jsou jenom přibližná a můžete si je přizpůsobit podle chuti. U tuhého masa čas zdvojnásobte. U hluboce zmražených potravin čas prodlužte alespoň o 20 % nebo nejprve vyberte možnost rozmrazení. Klepněte na symbol rozmrazení (výchozí 200 °C, 20 minut).
- Před podáváním se ujistěte, že je maso důkladně propečené.

- Chcete-li změnit teplotu nebo dobu přípravy u vybraného programu, stiskněte tlačítka nastavení teploty a času, stejně jako byste ručně nastavovali novou hodnotu.
- Blikající indikátor plamene  znamená, že je zařízení v provozu. Pokud je provoz přerušen, indikátor plamene zůstává svítit a na displeji se zobrazí „vypnuto“.
- Když používáte otočný koš nebo otočnou opěrací vidlici, stisknutím tlačítka otáčení spustíte funkci otáčení. Dalším stisknutím tlačítka funkci otáčení vypnete.
- Pro kontrolu stavu potravin v průběhu přípravy rozsvítíte světlo stisknutím tlačítka osvětlení nebo otevřete dvířka, aby se rozsvítilo světlo a provoz se automaticky přerušil. Jakmile dvířka zavřete, provoz zařízení se obnoví.
- Po uplynutí času přípravy se zařízení automaticky vypne a zazní zvukový signál. Pokud je nutné zařízení vypnout předčasně, stiskněte tlačítko vypínače.
- Otevřete dvířka a vytáhněte ze zařízení připravené potraviny. Vždy používejte rukavice do trouby a používejte vytažovací rukojeť / nástroj k vytažování příslušenství.
- Po použití zástrčku vytáhněte z elektrické zásuvky.
- Použité příslušenství a zařízení nechte vychladnout a potom je očistěte.

PROSTŘEDÍ



■ Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických

spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.edenappliances.com!

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



- Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobiť poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.

- Na farmách.
**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Umyte všetky použité súčasti saponátom na riad a teplou vodou alebo použite umývačku riadu. V prípade silného znečistenia odporúčame príslušenstvo nechať namočené v teplej vode a pred tým použiť tekutý prípravok na umývanie riadu.
- Všetky diely nechajte riadne uschnúť alebo ich vysušte utierkou.

SK

POPIS KOMPONENTOV

1. Hlavná jednotka
2. Displej
3. Otočný ražeň s vidlicou s poistnou skrutkou
4. Rukoväť grilu
5. Otočný košík
6. Rošt na pečenie (3×)
7. Nádoba na zachytávanie tuku

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.

Poznámka: Pri prvom zapnutí bude zo zariadenia vychádzať mierny zápach. Ide o bežný jav, zabezpečte primerané vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro sa stratí.

Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

- Zbernú tácku na tuk dajte vždy na spodné koľajničky miesta na pečenie, aby sa zbieral odkvapkávajúci tuk, zvyšky pokrmov alebo omrvinky. Tiež sa môže použiť ako tácka na pečenie tak, že na ňu položíte pokrm a tácku na pečenie dáte na stredné koľajničky.

Otočný ražeň s vidlicou

- Hriadeľ otočného ražňa s vidlicou má dve drážky. Drážky označujú krajnú polohu pre poistné skrutky. Tieto sa nesmú pripevniť ďalej, aby sa zabezpečila správna prevádzka.
- Otočný ražeň s vidlicou je vhodný na grilovanie veľkých kusov mäsa, ale nedávajte naň kusy mäsa, ktoré sú príliš veľké, pretože ražeň sa musí otáčať.
- Jednu z vidlíc otočného ražňa posuňte na hriadeľ a zaistite ju poistnou skrutkou.
- Teraz posuňte kusy pokrmu, ktoré chcete grilovať na hriadeľ.
- Druhú vidlicu otočného ražňa posuňte na hriadeľ a zaistite ju poistnou skrutkou.
- Ľavý koniec hriadeľa pripojte tak ďaleko, ako pôjde do okrúhleho držiaku na ľavej strane miesta na pečenie.
- Druhý koniec hriadeľa vložte do podpery na pravej strane miesta na pečenie.
- Skontrolujte, či je všetko správne umiestnené.

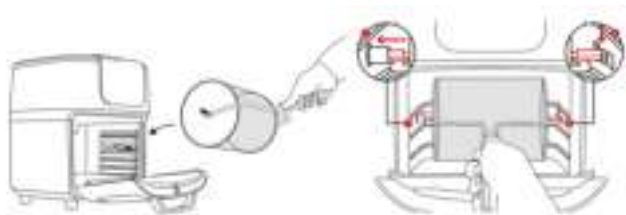
Nástroje na vyberanie

- Na vyberanie otočného ražňa s vidlicou a roštov na pečenie z priestoru na prípravu jedál použijete rukoväť grilu.
- Koniec rukoväti grilu zasuňte pod hriadeľ.
- Najprv zdvihnite pravú stranu hriadeľa a posúvajte ju smerom dopredu dovtedy, kým sa ľavý koniec hriadeľa neuvoľní z držiaka.
- Otočný ražeň s vidlicou jemne nadvihnutím vyberte z priestoru na prípravu jedál a položte ho na teplu odolný povrch.

- Na vyberanie otočného košíka z priestoru na prípravu jedál použite držadlo na vyberanie. Najprv zdvihnite pravú stranu hriadeľa a posúvajte ju smerom dopredu dovtedy, kým sa ľavý koniec hriadeľa neuvolní z držiaka.
- Otočný košík jemne nadvihnutím vyberte z priestoru na prípravu jedál a položte ho na teplu odolný povrch.

Otočný košík

- Otočný košík je možné používať na prípravu lupienkov alebo iných výrobkov zo zemiakov, kusov zeleniny, mäsa a zmrazených produktov, akými sú napríklad kuracie kúsky (nugetky) alebo sépiové krúžky.
- Košík nepreplňte ingredienciami. Ak je príliš plný, pokrm sa nepečie pravidelne.
- Košík zavrite a zabezpečte, aby bol správne zavretý tak, aby sa počas použitia neotvoril.
- Na miesto na pečenie najprv vložte ľavú stranu otočného košíka označenú písmenom L (obrázok 2, číslo 1). Ak takto chcete spraviť, ľavý koniec hriadeľa zasuňte čo možno najhlbšie do okrúhleho držiaka na ľavej strane miesta na pečenie. Otáčajte košík, až kým zapadne do osi a nebude sa môcť hýbať.



- Potom zaveste pravý koniec hriadeľa do podpery na pravej strane miesta na pečenie (obrázok 2, číslo 2).
- Overte správnosť vloženia.
- Na vyberanie otočného košíka z miesta na prípravu jedál vždy používajte rukoväť na vyberanie (prečítajte si kapitolu o nástroji na vyberanie). Košík bude veľmi horúci.

Regály na opekánie

- Rošty na pečenie sa nasunú na koľajničky v priestore na prípravu jedál.
- Výhrevný článok sa nachádza v hornej časti priestoru na prípravu jedál.
- Čím vyššie dáte rošt, tým intenzívnejšie bude ohrievaný zhora.
- V hornej časti sa pokrm pripraví rýchlejšie a bude chrumkavejší.
- Strednú polohu je možné zvoliť na dosiahnutie jednotného ohrevu zo všetkých strán.
- Spodné koľajničky sú vhodné na mierne pečenie.
- Na vybratie roštov na pečenie použite rukavice.

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Otvorte dvierka.
- Ak sa nádoba na zachytávanie tuku nemá použiť ako plech na pečenie, nasuňte ju v priestore na prípravu jedál na najspodnejšie koľajničky.
- Pre každý pokrm, ktorý sa bude pripravovať, zvolte vhodné príslušenstvo.
- Pokrm spracujte a umiestnite ho na príslušenstvo alebo doňho a príslušenstvo pripevnite k zariadeniu.



- Zatvorte dvierka.
- Stlačte spínač zap./vyp. Aktivuje sa displej.
- Nastavte teplotu a čas pečenia manuálne alebo vyberte jeden z 10 programov.

Manuálne nastavenie:

- Dotknutím sa symbolu nahor alebo nadol pri nastavení teploty nastavíte požadovanú teplotu (najnižšia je 80 °C, najvyššia je 200 °C).
- Dotknutím sa symbolu nahor alebo nadol pri nastavení času nastavíte požadovaný čas (1 minútu až 90 minút).
- Poznámka: Ak chcete zariadenie predhriať, dotknite sa symbolu predhrievania (predvolené je nastavené na 80 °C a 5 minút).


Nastavenie programu:

- Dotknutím sa symbolu programu aktivujete požadovaný program. Aktivuje sa, keď začne symbol blikať. Spotrebič sa spustí automaticky.
- Kontrolka plameňa začne blikať a na displeji sa zobrazí hodnota v °C a zostávajúci čas.
- V tabuľke nižšie nájdete informácie o prednastavení programov:

Program	Ikona	Predvolená teplota/čas	Množstvo	Ďalšie informácie
Hranolčeky vo vzduchovej fritéze		200 °C/15 min	500 g	Otočný košík na vyprážanie je vhodný až na 500 g hranolčekov. Pri použití 3 grilovacích roštov možno spracovať až 750 g. (Každých 5 minút pretrepte.) Čas pečenia a môže líšiť v závislosti od množstva a typu hranolčekov, teploty a značky.
Domáce hranolčeky		Navrhovaný čas 120 °C/10 min, 200 °C/20 min	500 g/750 g	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja. 120 °C Otočný košík na vyprážanie je vhodný až na 500 g hranolčekov. 200 °C Pri použití 3 grilovacích roštov možno spracovať až 750 g. (Každých 5 minút pretrepte)

Opekanie		175 °C/25 min	200 g	
Pečenie		160 °C/30 min	1 ks	
Pizza		180 °C/15 min	1 ks	
Ohrev		Navrhovaný čas 115 °C/12 min	1 ks	
Morské plody/ kôrovce		160 °C/12 min	250 g	
Ryby		165 °C/15 min	200 g	
Kuracie mäso		185 °C/40 min	600 g	
Gril		190 °C/30 min	500 g/30 min	
Dehydovanie		30 °C/2 hod	250 g	

- Čas prípravy závisí od hrúbky potravín. Čas sa môže líšiť aj v závislosti od množstva a konzistencie potravín. Nastavenia času slúžia iba ako usmernenie a môžu sa prispôbiť podľa vlastnej chuti. Čas na prípravu tvrdého mäsa zdvojnásobte. Čas na prípravu hlboko zmrazených potravín predĺžte ho aspoň o 20 % alebo najprv zvolte režim odmrázovania. Začnite dotykom symbolu odmrázovania (predvolene 200 °C, 20 minút).

- Pred podávaním sa uistite, že sú mäso a hydina dôkladne prepečené.
- Teplotu alebo čas prípravy v rámci zvoleného programu zmeníte stlačením tlačidiel nastavenia teploty a času rovnako ako pri manuálnom nastavení a nastavíte novú hodnotu.
- Blikajúca kontrolka plameňov  informuje, že zariadenie je v prevádzke. Ak je prevádzka prerušená, kontrolka plameňov zostane svietiť a na displeji sa zobrazí „OFF“.
- Ak sa používa otočný košík alebo otočný ražeň, dotknite sa tlačidla otáčania, ktorým aktivujete funkciu otáčania. Opätovným dotykem tlačidla funkciu otáčania zastavíte.
- Osvetlenie zapnete stlačením tlačidla osvetlenia, keď potrebujete zistiť stav pokrmu počas používania alebo otvoriť dverka. Svetlo sa zapne a prevádzka sa automaticky zastaví. Prevádzka sa obnoví, keď dverka znova zavriete.
- Keď uplynie čas varenia, zariadenie sa automaticky vypne a dá zvukové znamenie. Ak sa zariadenie musí predčasne zastaviť, stlačte tlačidlo zap./vyp.
- Otvorte dverka a hotové pokrmy vyberte zo zariadenia. Pri vyberaní príslušenstva vždy používajte rukavice na manipuláciu s rúrou a držadlo/nástroj na vyberanie.
- Po použití zástrčky vyťahnite z elektrickej zásuvky.
- Nechajte použité príslušenstvo a zariadenie vychladnúť a potom ho vyčistite.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na stránke www.edenappliances.com!





www.edenappliances.com

© Copyright 2021