

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT KOOPERX

PER UN CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO



Friggitrice ad Aria 5902510

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1800 W 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI PER TUTTA LA VITA DEL PRODOTTO. ESSE INFATTI FORNISCONO INDICAZIONI IMPORTANTI PER QUANTO RIGUARDA LA FUNZIONALITÀ E LA SICUREZZA NELL'INSTALLAZIONE, NELL'USO E NELLA MANUTENZIONE DEL PRODOTTO.

GALILEO SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 TIVOLI (RM) - MADE IN EXTRA UE



**TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO
ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO
DEL PRODOTTO AL SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EU E DEL D.LGS N. 49/2014.**

CARO CONSUMATORE,
È IMPORTANTE RICORDARTI CHE, COME BUON CITTADINO, AVRAI L'OBBLIGO DI SMALTIRE QUESTO PRODOTTO NON COME RIFIUTO URBANO, MA DI EFFETTUARE UNA RACCOLTA SEPARATA. IL SIMBOLO SOPRA INDICATO E RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA INDICA CHE IL RIFIUTO DEVE ESSERE OGGETTO DI "RACCOLTA SEPARATA". I DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI NON DEVONO ESSERE CONSIDERATI RIFIUTI DOMESTICI. PERTANTO, IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA SUA VITA UTILE, NON DEVE ESSERE SMALTITO INSIEME AL RIFIUTI URBANI. L'UTENTE DOVRÀ CONFERIRE (O FAR CONFERIRE) IL RIFIUTO AL CENTRI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PREDISPOSTI DALLE AMMINISTRAZIONI LOCALI, OPPURE CONSEGNARLO AL RIVENDITORE CONTRO L'ACQUISTO DI UNA NUOVA APPARECCHIATURA DI TIPO EQUIVALENTE. LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO E LE SUCCESSIVE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO, RECUPERO E SMALTIMENTO FAVORISCONO LA PRODUZIONE DI APPARECCHIATURE CON MATERIALI RICICLATI E LIMITANO GLI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE EVENTUALMENTE CAUSATI DA UNA GESTIONE IMPROPRIA DEL RIFIUTO.

GRAZIE!

DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

**INFORMATION FOR USERS ABOUT THE CORRECT DISPOSAL
OF THE PRODUCT ACCORDING TO THE EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EU
AND TO THE LEGISLATIVE DECREE N. 49/2014.**

DEAR CUSTOMER,
IT IS IMPORTANT TO REMIND YOU THAT, AS A GOOD CITIZEN, YOU CANNOT DISPOSE OF THIS PRODUCT AS MUNICIPAL WASTE; YOU HAVE TO DO A SEPARATE COLLECTION. THE SYMBOL LABELLED ON THE APPLIANCE INDICATES THAT THE RUBBISH IS SUBJECT TO "SEPARATE COLLECTION". ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCE CANNOT BE CONSIDERED AS DOMESTIC WASTE. THEREFORE, AT THE END OF ITS USEFUL LIFE, THIS PRODUCT SHOULD NOT BE DISPOSED WITH MUNICIPAL WASTES. THE USER MUST THEREFORE ASSIGN OR (HAVE COLLECTED) THE RUBBISH TO A TREATMENT FACILITY UNDER LOCAL ADMINISTRATION, OR HAND IT OVER TO THE RESELLER IN EXCHANGE FOR AN EQUIVALENT NEW PRODUCT.

THE SEPARATE COLLECTION OF THE RUBBISH AND THE SUCCESSIVE TREATMENT, RECYCLING AND DISPOSAL OPERATIONS PROMOTE PRODUCTION OF APPLIANCES MADE WITH RECYCLED MATERIALS AND REDUCE NEGATIVE EFFECTS ON HEALTH AND THE ENVIRONMENT CAUSED BY IMPROPER TREATMENT OF RUBBISH.

THANKYOU!

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- PERICOLO PER I BAMBINI!
- QUESTO APPARECCHIO ELETTRICO NON È UN GIOCATTOLO. UTILIZZARLO E RIPORLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (EVENTUALI SACCHETTI IN PLASTICA, CARTONI, ECC.) DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- L'USO DI QUESTO APPARECCHIO È CONSENTITO AI BAMBINI A PARTIRE DAGLI 8 ANNI DI ETÀ E ALLE PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI OPPURE CON MANCATA ESPERIENZA E CONOSCENZA, SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LA LORO SICUREZZA. QUESTO APPARECCHIO NON È DA INTENDERSI ADATTO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O PRIVE DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE SIANO STATE SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA E SOLO DOPO ESSERSI ACCERTATI CHE ABBIANO COMPRESO I PERICOLI DERIVANTI DALL'USO.

PERICOLO USTIONI!



SUPEFICIE CALDA!

PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA INSTALLATO TUTTI GLI ACCESSORI NECESSARI.

- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI

L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.

- NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO QUANDO È IN FUNZIONE.

- ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE DURANTE IL FUNZIONAMENTO. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE E LA PARTE INTERNA DEL PRODOTTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. PERICOLO DI USTIONI!

- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON È UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA.

- VISTE LE ALTE TEMPERATURE RAGGIUNTE, NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO VICINO A MATERIALI E TESSUTI INFIAMMABILI.

- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI.

- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.

- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE PER UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO.

- NON LASCIARE IL CAVO SOSPESO SUL BORDO DEL TAVOLO O DEL PIANO DI LAVORO ED EVITARE CHE VENGA A CONTATTO CON SUPERFICI CALDE.

- NON POSIZIONARE SOPRA, O NELLE VICINANZE DI FORNELLI CALDI A GAS O ELETTRICI O FORNI RISCALDATI.

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE

UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA. PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.

- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.

- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

- SROTOLARE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO;

- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.

- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIANTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.

- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).

- NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:

CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;

SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;

SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA È DIFETTOSO; IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.

NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON ASCIUGAMANI, INDUMENTI, ECC.

- AL FINE DI EVITARE SURRISCALDAMENTI DELL'APPARECCHIO, NON COPRIRE IN NESSUN CASO LE APERTURE DI INGRESSO E USCITA DELL'ARIA.

- NON POGGIARE NULLA SOPRA L'APPARECCHIO!

- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI

PREVISTI!

- COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO ORIZZONTALI, STABILI E RESISTENTI AL CALORE, LONTANO DA DOCCE, VASCHE DA BAGNO, LAVANDINI, ECC.
- NON PERMETTERE CHE ACQUA O ALTRI LIQUIDI ENTRINO ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO AL FINE DI EVITARE SCOSSE ELETTRICHE.
- SE L'APPARECCHIO SI DOVESSE BAGNARE O ENTRASSE IN CONTATTO CON ACQUA NON UTILIZZARLO E FARLO CONTROLLARE DA UN LABORATORIO SPECIALIZZATO.
- TOGLIERE SEMPRE LA SPINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO E PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA O MANUTENZIONE.
- PER SPEGNERE L'APPARECCHIO IMPOSTARE IL PANNELLO DI CONTROLLO IN MODALITÀ "OFF", QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.
- LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.
- SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO.
- UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE, TAGLIANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.
- PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON

USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E INTERNO.
- NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO.
- POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL VANO COTTURA PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE.

PERICOLO INCENDIO

- NON UTILIZZARE OLIO ALL'INTERNO DEL VANO COTTURA!

ATTENZIONE!

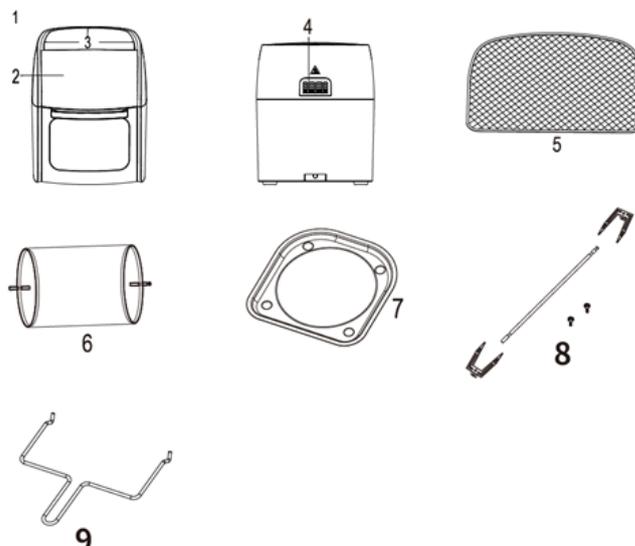
- QUESTO APPARECCHIO NON NECESSITA DI ALCUN OLIO O GRASSO AGGIUNTIVO PER ESEGUIRE LA COTTURA DEL CIBO.

AVVERTENZE:

- "QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE E SIMILARI QUALI: NELLE ZONE PER CUCINARE RISERVATE AL PERSONALE DEI NEGOZI, NEGLI UFFICI E IN ALTRI AMBIENTI PROFESSIONALI; NEGLI AGRITURISMI;UTILIZZO DA PARTE DI CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI A CARATTERE RESIDENZIALE; NEGLI AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST."

COMPONENTI

1. Corpo principale
2. Pannello di controllo
3. Fessure di ingresso dell'aria
4. Griglia di uscita dell'aria
5. Griglia di cottura
6. Cestello rotante
7. Leccarda
8. Spiedo per girarrosto, forchettoni e viti di fissaggio
9. Manico di estrazione



5. GRIGLIA DI COTTURA: è indicata per la cottura di pietanze tipo pizza o affini.

6. CESTELLO ROTANTE: è indicato per la cottura di patatine fritte o affini.

7. LECCARDA: permette di evitare spargimenti di liquidi e/o grassi all'interno del vano cottura e facilitare le operazioni di pulizia.

8. SPIEDO PER GIRARROSTO, FORCHETTONE E VITI DI FISSAGGIO: è indicato per la cottura di arrostiti, polli e affini. Inserire la pietanza nello spiedo, bloccare la pietanza agli estremi con i forchettoni e fissare i forchettoni con le apposite viti di fissaggio.

NOTA: agli estremi dello spiedo sono disposte delle scanalature necessarie per il fissaggio dello stesso sui supporti presenti nel vano cottura: disporre quindi i forchettoni lungo la superficie continua compresa tra le scanalature, alla distanza minima necessaria a mantenere ben ferma la pietanza durante la cottura.

NOTA: assicurarsi che le dimensioni della pietanza siano tali da garantire la corretta rotazione della stessa durante la cottura. Se troppo grandi, ridurre le dimensioni della pietanza.

ATTENZIONE! I forchettoni e gli altri componenti dello spiedo per girarrosto sono appuntiti/affilati: manovrare con cautela al fine di evitare lesioni personali!

ATTENZIONE! La portata massima dello spiedo per girarrosto è di 1 Kg. Non tentare di cuocere pietanze più pesanti!

9. ACCESSORIO DI ESTRAZIONE: utilizzare sempre il manico per le operazioni di inserimento ed estrazione del cestello di rotazione e/o dello spiedo per girarrosto dal vano cottura dell'apparecchio.

ATTENZIONE! assicurarsi che le estremità del manico di inserimento/estrazione siano ben collocate sulle scanalature del cestello di rotazione e/o dello spiedo per girarrosto prima di procedere alle operazioni di inserimento e/o estrazione dal vano cottura dell'apparecchio.

GRIGLIA DI COTTURA

- 1) Poggiare la leccarda sulla base del vano cottura.

- 2) Inserire la griglia di cottura all'altezza desiderata all'interno del vano cottura, facendola scorrere nelle apposite guide laterali fino a fine corsa.
- 3) Per una cottura più rapida inserire la griglia nella posizione più elevata.
- 4) Per estrarre la griglia al termine della cottura, utilizzare un guanto da cucinare resistente al calore.

CESTELLO ROTANTE

- 1) Poggiare la leccarda sulla base del vano cottura.
- 2) Aprire lo sportello laterale del cestello rotante tramite l'apposita maniglia. Inserire gli alimenti desiderati e richiudere attentamente.
- 3) Inserire il cestello rotante all'interno del vano cottura tramite le apposite scanalature laterali rispettando l'orientamento illustrato (Figure A, B

e C). Per un corretto assemblaggio, inserire prima il lato sinistro e successivamente il destro.



FIG.A

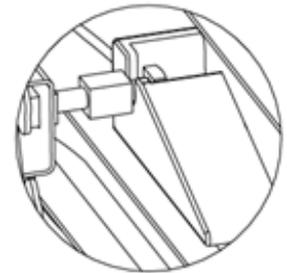


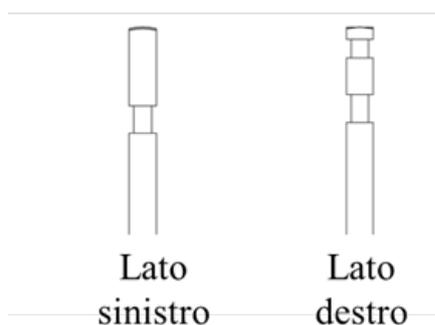
FIG.B

SPIEDO PER GIRARROSTO

1. Infilzare la pietanza con lo spiedo per girarrosto.
2. Inserire i due forchettoni lungo le estremità dello spiedo per girarrosto tramite le apposite fessure, con le punte rivolte verso l'interno. Condurre i forchettoni fino alla pietanza in posizione tale da bloccare saldamente quest'ultima.
3. Fissare i forchettoni tramite le apposite viti di fissaggio nella posizione precedentemente stabilita.
4. Prima di procedere all'inserimento all'interno del vano cottura, assicurarsi che la pietanza sia

stata fissata saldamente allo spiedo.
5. Analogamente a quanto descritto per il cestello rotante, alloggiare lo spiedo per girarrosto nelle scanalature laterali del vano cottura.

FIG.C



ESTRAZIONE DAL VANO COTTURA CESTELLO ROTANTE E/O DELLO SPIEDO PER GIRARROSTO

1. Al termine della cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio. Per interrompere la cottura, tenere premuto il pulsante ON/OFF.
- NOTA: l'apparecchio è dotato di un sistema di interruzione del funzionamento a seguito di aperture accidentali dello sportello.
2. Posizionare il manico di estrazione in prossimità delle scanalature poste in prossimità delle

4. CONTROLLO DELLA TEMPERATURA: permette di alzare o abbassare la temperatura con intervalli di 5 °C (da un minimo di 65 °C ad un massimo di 200 °C). Nel caso in cui la funzione scelta sia quella di essiccamento, la temperatura può variare da un minimo di 30 °C ad un massimo di 75 °C.

5. CONTROLLO DELLA DURATA: permette di regolare il tempo di cottura fino ad un massimo di 90 min con incrementi di 1 minuto. Se la funzione scelta è quella di essiccamento, gli incrementi saranno di 30 minuti e la durata varierà da un minimo di 2 ore ad un massimo di 24 ore.

6. DISPLAY NUMERICO: questa spia alternerà la temperatura impostata e il tempo di cottura residuo durante il funzionamento dell'apparecchio.

7. ICONA VENTOLA: Questa icona lampeggerà in sequenza durante la cottura e continuerà a lampeggiare fino a 20 secondi, una volta spento l'apparecchio.

8. RISCALDAMENTO: la selezione di questo pulsante ti aiuterà a controllare l'andamento della cottura mentre l'apparecchio è in funzione. NOTA: L'apertura della porta durante il processo di cottura metterà in pausa l'apparecchio. La luce interna si accende se la porta si apre.

COTTURE PREDEFINITE

NOTA: la cottura tramite spiedo per girarrosto può variare in funzione del peso della pietanza. Si consiglia di controllare lo stato della cottura tramite un termometro per carni o estraendo la pietanza. Qualora sia necessario, continuare la cottura fino a completamento.

COTTURA PREDEFINITA	TEMPERATURA	TEMPO
RISCALDAMENTO 	115° C	12 min
PATATINE 	200 °C	18 min
BISTECCHIE 	175 °C	25 min
PESCE 	165° C	15 min
GAMBERI 	160 °C	12 min
PIZZA 	180 °C	15 min
POLLO 	185 °C	40 min
LIEVITATI 	160 °C	30 min
GIRARROSTO 	190 °C	30 min
ESSICCAMENTO 	30 °C	(min 2 ore, max 24 ore)

Il tempo e la temperatura nella tabella sopra di riferiscono alle impostazioni predefinite di base. Man mano che si acquisisce familiarità con l'apparecchio, sarà possibile apportare piccole modifiche in base ai propri gusti.

ATTENZIONE! NON UTILIZZARE MAI UN CONTENITORE DI COTTURA PIENO DI OLIO O QUALSIASI ALTRO LIQUIDO ALL'INTERNO DI QUESTA UNITÀ. PERICOLO DI INCENDIO E/O LESIONI PERSONALI!

TABELLA COTTURA CARNE E PESCE

TIPO DI CARNE	TAGLIO	TEMPERATURA INTERNA °C
manzo e vitello	macinato	70°
	bistecche, arrosti (media)	
	bistecche, arrosti (al sangue)	65 min
agnello	macinato	70°
	bistecche, arrosti (media)	
	bistecche, arrosti (al sangue)	55
maiale	braciole, macinato, costine, arrosti	70°
	prosciutto	60°
pollo e tacchino	petto	75°
	macinato/ripieno	
	pollo intero, coscia, alette,	
pesce e crostacei	qualsiasi tipo	65°

NOTA: la cottura può variare in funzione del peso della pietanza. Si consiglia di controllare lo stato della cottura tramite un termometro per carni o estraendo la pietanza. Qualora sia necessario, continuare la cottura fino a completamento.

PRIMO UTILIZZO

NOTA: leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni di questo manuale prima di procedere all'utilizzo dell'apparecchio.

1. Rimuovere completamente l'imballo ed eventuali sacchetti di plastica presenti.
2. Pulire accuratamente tutte le parti come indicato nel paragrafo PULIZIA E MANUTENZIONE.

INDICAZIONI DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPO	TEMP °C	CONSIGLI
PATATINE FRITTE SOTTILI	15-16 min	200	ungere l'alimento con 1,2 cucchiaino di olio prima della cottura
PATATINE FRITTE SPESSO	15-20 min		
PATATINE FRITTE FATTE IN CASA	10-16 min		
SPICCHI DI PATATE FATTE IN CASA	18-22 min	185	
CUBETTI DI PATATE FATTE IN CASA	12-18 min		
FRITTELLE DI PATATE FATTE IN CASA	15-18 min		
PATATE GRATINATE	15-18 min	200	
BISTECCA	8-12 min	185	
BRACIOLE DI MAIALE	10-14 min		
HAMBURGER	7-14 min		
SALSICCIA	13-15 min	200	
COSCE DI POLLO	18-22 min	185	
SOTTOPETTO DI POLLO	10-15 min		
INVOLTINI PRIMAVERA	15-20 min	200	usare il forno preriscaldato
BOCCONCINI DI POLLO SURGELATI	10-15 min		
BASTONCINI DI PESCE SURGELATI	6-10 min		
BASTONCINI DI MOZZARELLA	8-10 min	185	
VERDURE RIPIENE	10 min	160	usare la teglia
DOLCI	20-25 min		
QUICHE	20-22 min	185	
MUFFIN	15-18 min	200	
PRODOTTI DA FORNO	20 min	160	
ANELLI DI CIPOLLA SURGELATI	15 min	200	

UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, antiscivolo e resistente al calore.

ATTENZIONE! Le aperture di uscita raggiungono temperature molto calde ed è quindi necessario che l'apparecchio sia posizionato ad una distanza di almeno 25-30 cm da pareti e/o eventuali altri oggetti.

2. Inserire la leccarda all'interno del vano cottura.

3. Posizionare gli alimenti sull'accessorio desiderato per la cottura.

4. Assemblare l'accessorio scelto nel vano cottura dell'apparecchio assicurandone la stabilità.

5. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente e quindi procedere all'avviamento dell'unità

6. Selezionare il programma di cottura desiderato.

7. Al termine della cottura estrarre attentamente l'accessorio come indicato precedentemente nel paragrafo COMPONENTI.

ATTENZIONE! MANTENERE SEMPRE UNA DISTANZA DI SICUREZZA DURANTE LE OPERAZIONI DI INSERIMENTO/ ESTRAZIONE DELLE PIETANZE DAL FORNO AL FINE DI EVITARE IL CONTATTO CON I VAPORI CALDI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO!

NOTA: L'APPARECCHIO È DOTATO DI UN SISTEMA DI INTERRUZIONE AUTOMATICA DEL FUNZIONAMENTO A SEGUITO DI SURRISCALDAMENTI. IN TAL CASO, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE L'UNITÀ E ASPETTARE IL COMPLETO RAFFREDDAMENTO PRIMA DEL SUCCESSIVO UTILIZZO.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! QUALORA DALL'APPARECCHIO DOVESSE USCIRE DEL FUMO, SPEGNERLO SUBITO E SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE. ATTENDERE QUINDI IL COMPLETO RAFFREDDAMENTO PRIMA DI PROCEDERE ALL'ESTRAZIONE DELLE PIETANZE CONTENUTE NEL VANO COTTURA.

ATTENZIONE! NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER RISCALDARE ZUPPE O ALTRI LIQUIDI, PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

ATTENZIONE! una volta estratto, l'accessorio avrà una temperatura elevata. Al fine di evitare lesioni personali, poggiare cautamente l'accessorio su un piano resistente al calore e adatto al contatto con gli alimenti: attendere quindi il raffreddamento. Nel caso del cestello rotante, assicurare che questo sia immobile e bloccato in posizione dall'apposito piedino laterale, lontano dai bordi del piano di appoggio.

1. Effettuare le operazioni di pulizia dopo ogni utilizzo e solo dopo aver spento l'apparecchio, rimosso la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente, e aver atteso completamente il raffreddamento dell'apparecchio (almeno 30 minuti dal termine del funzionamento).

2. La griglia, il cestello rotante, lo spiedo per girarrosto e il manico sono in acciaio inox ma non possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, lavare con acqua leggermente saponata, risciacquare sotto l'acqua corrente e quindi asciugare scrupolosamente prima di riporre l'accessorio.
 3. Pulire la leccarda con acqua leggermente saponata e risciacquare sotto l'acqua corrente; quindi asciugare attentamente e riporla all'interno del vano cottura.
 4. Per rimuovere eventuali incrostazioni, lasciare gli accessori a bagno in acqua tiepida. Successivamente procedere alla rimozione dello sporco con un panno morbido.
 5. Lo sportello dell'apparecchio è rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia. Per rimuovere sportello, aprirlo leggermente fino a raggiungere un'inclinazione di circa 80°: quindi rimuoverlo facendolo scorrere delicatamente dalle cerniere di incastro. Una volta estratto lavarlo con acqua leggermente saponata, quindi risciacquarlo e asciugarlo scrupolosamente prima di assemblarlo nuovamente.
- ATTENZIONE!** Non immergere lo sportello completamente in acqua e non lavarlo in lavastoviglie!
6. Qualora sia necessario pulire il vano cottura con un panno leggermente umido, quindi asciugare scrupolosamente con un panno asciutto.
 7. Pulire l'esterno con un panno asciutto.
- NOTA: non utilizzare solventi o materiali abrasivi per la pulizia dell'apparecchio e/o dei suoi accessori.
8. Una volta terminate le operazioni di pulizia, conservare l'apparecchio al sicuro lontano da polvere e/o umidità.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
L'APPARECCHIO NON FUNZIONA CORRETTAMENTE	L'apparecchio non collegato alla presa	Inserire il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa regolarmente collegata
	Non stato premuto il tasto ON/OFF dopo aver selezionato un tasto di cottura	Premere il tasto ON/OFF dopo aver selezionato la modalit per avviare l'apparecchio
AL TERMINE DEL TEMPO IL CIBO CRUDO	Il ripiano troppo pieno	Friggere in più fasi invece di riempire il ripiano eccessivamente
	La temperatura impostata troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo
	Il tempo di cottura impostato troppo breve	Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo
IL CONTENUTO NON VIENE FRITTO UNIFORMEMENTE	Alcuni alimenti devono essere agitati verso la metà del tempo di cottura	Rimuovere il ripiano a metà del tempo di cottura e agitare nuovamente il contenuto in modo che venga mescolato
NON POSSIBILE INSERIRE IL RIPIANO FACILMENTE NEL FORNO MULTIFUNZIONE	Il ripiano riempito eccessivamente	Il contenuto del ripiano non deve in nessun caso superare la marcatura massima
	Il ripiano non inserito correttamente	Accertarsi che il ripiano venga inserito regolarmente nel forno multifunzione

CODICI DI ERRORE

DISPLAY MOSTRATO	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
E1	Circuito roto del sensore termico	Chiama il servizio clienti
E2	Cortocircuito del sensore termico	Chiama il servizio clienti

ONLY FOR HOME USE. ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY. IT SHOULD BE PUT ASIDE FOR FURTHER CONSULTATION DURING THE ENTIRE LIFECYCLE OF THE PRODUCT SINCE IT GIVES IMPORTANT INDICATIONS ON THE PRODUCT'S FUNCTIONS AND SAFETY DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER FOR CHILDREN!

- A POWER DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTON, ETC.) OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY CHILDREN 8 YEARS OF AGE OR OLDER AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, SUPERVISED OR INSTRUCTED BY ADULTS RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY AND HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

RISK OF INJURY!

- TO AVOID INJURIES AND DAMAGES, DO NOT INTRODUCE YOUR

HANDS IN THE MACHINE WHILE IT IS OPERATING AND KEEP AWAY HAIR, CLOTHES AND OTHER OBJECTS.

- TO AVOID DANGEROUS OVERHEATING, DO NOT COVER THE APPLIANCE

- DO NOT OBSTRUCT THE CORRECT CIRCULATION OF THE AIR

- DO NOT POSITION UNDER, NEXT TO, OR NEAR ANY POWER OUTLET

- DO NOT USE EXTERNAL TIMERS

- DO NOT USE THIS APPLIANCE IN THE BATHROOM, NEAR BATHTUBS, SHOWERS, SWIMMING POOLS, OR NEAR ANY SOURCE OF WATER

- CHILDREN WHO ARE BETWEEN 3 AND 8 YEARS OLD CAN ONLY SWITCH THE APPLIANCE ON OR OFF, ONLY IF THIS DOES NOT IMPLY THE APPLIANCE TO BE MOVED FROM ITS POSITION OR ANY EVENTUAL DISCONNECTION/CONNECTION FROM THE POWER SOCKET. CHILDREN HAVE TO BE SUPERVISED WHEN USING IT TO PREVENT FROM ANY POSSIBLE RISK.



WARNING: HOT SURFACE

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO WORK **ONLY WITH AC.** BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT MAINS VOLTAGE RATING CORRESPONDS TO THE VALUE INDICATED ON THE RATING LABEL OF THE PRODUCT.
- CONNECT THE APPLIANCE ONLY TO OUTLETS WITH A MINIMUM ELECTRIC CURRENT OF 10 AMPERE.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF IN ORDER TO UNPLUG IT FROM THE OUTLET.
- UNWIND COMPLETELY THE POWER CORD BEFORE SWITCHING ON THE APPLIANCE.
- USE AN EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITIONS.
- DO NOT LET THE CORD HANGING OVER SHARP EDGES. DO NOT CRUSH IT.
- DO NOT LET THE APPLIANCE EXPOSED TO THE WEATHER (RAIN, FREEZING, SUN, ETC).

NEVER USE THE APPLIANCE:

- WITH WET OR MOIST HANDS;
- IF IT HAS FALLEN AND IT IS CLEARLY BROKEN OR DOESN'T WORK PROPERLY;
- IN CASE OF FAULTY PLUG OR POWER CORD;
- IN PRESENCE OF HUMIDITY OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- NEVER COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHES, ETC.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON STABLE SURFACES, FAR FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.

■ HOWEVER, IF THE APPLIANCE FALLS INTO WATER, UNPLUG IT IMMEDIATELY AND, ONLY AFTER THAT, TAKE THE APPLIANCE BACK. IN THIS CASE, STOP USING THE APPLIANCE AND MAKE IT CHECK BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

■ **ALWAYS UNPLUG IT FROM THE MAINS SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATION.**

■ **THE APPLIANCE MUST BE REPAIRED ONLY BY A SPECIALIZED TECHNICIAN.**

■ **REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF MIGHT BE EXTREMELY DANGEROUS.**

■ AN APPLIANCE THAT IS NO LONGER IN USE MUST BE RENDERED UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE DISPOSING OF IT.

■ CLEAN THE APPLIANCE WITH A DAMP CLOTH AFTER IT HAS COOLED DOWN. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE PRODUCTS.

■ THE APPLIANCE IS INTENDED ONLY FOR DOMESTIC USE AND HAS TO BE USED ONLY INDOOR.

■ IT CANNOT BE USED IN COMMERCIAL ENVIRONMENTS OR OUTDOOR.

■ IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IN ORDER TO PREVENT FROM ANY RISK, IT HAS TO BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS DEDICATED TECHNICAL CUSTOMER SERVICE OR, ANYWAY, BY SOMEONE WITH A SIMILAR QUALIFICATION.

DANGER OF FIRE:

- DO NOT USE OIL INSIDE THE COOKING COMPARTMENT!

WARNING!

- **THIS APPLIANCE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO COOK THE FOOD.**
- **THIS APPLIANCE MAY BE INTENDED FOR NON-EXPERT PEOPLE IN PLACES LIKE: SHOPS, OFFICES AND OTHER KIND OF WORKPLACES; IN AGRICULTURAL HOLDINGS AND BY HOTELS OR MOTELS' GUESTS OR OTHER RESIDENTIAL PLACES, IN B&B FACILITIES-LIKE.**

INSTALLATION:

- THE APPLIANCE CAN BE USED ONCE IT HAS BEEN PLACED ON A STABLE, HORIZONTAL SUPPORT SURFACE.
- DO NOT ATTACH PERMANENTLY THE DEVICE TO FURNITURE OR SUPPORTS.
- DO NOT USE EXTENSION CORDS OR POWER BOARDS
- IT IS RECOMMENDED TO PLUG THE APPLIANCE TO AN OUTLET WITH A DIFFERENTIAL CIRCUIT BREAKER WITH A MAXIMUM CAPACITY NOT EXCEEDING 30 MA H
- LEAVE A SPACE OF AT LEAST 50 CM NEREBY THE APPLIANCE AWAY FROM FURNITURE AND OBJECTS
- DO NOT POSITION IT NEREBY WALLS
- DO NOT PLACE ANY ITEM ON THE TOP OF THE APPLIANCE
- DO NOT USE THIS APPLIANCE IN THE BATHROOM, NEAR BATHTUBS, SHOWERS, SWIMMING POOLS OR NEAR SOURCES OF WATER

USE:

- **ONLY FOR INDOOR USE** IN A THERMALLY-INSULATED ROOM, WITH SUFFICIENT VENTILATION AND FREE FROM DUST OR AIR PARTICLES.
- DO NOT USE THE APPLIANCE TO DRY LAUNDRY, DO NOT OBSTRUCT THE AIR INLET AND OUTLET GRIDS (RISK OF OVERHEATING AND CONSEQUENT FIRE/SHORT-CIRCUITING).
- THE APPLIANCE MUST BE PLACED IN SUCH A WAY THE SWITCHES AND OTHER CONTROLS OF THE APPLIANCE ARE FAR AWAY FROM ANYONE IN THE BATH OR SHOWER.
- DO NOT USE THE APPLIANCE NEAR WALLS, FURNITURE, CURTAINS, ETC.
- THE APPLIANCE IS NOT SUITABLE FOR CONTINUOUS OR PROLONGED USE
- DO NOT USE WHILST SLEEPING
- THE APPLIANCE MUST BE CONTINUOUSLY MONITORED WHEN IN USE
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE
- DO NOT USE IN ROOMS OR ENVIRONMENTS WITH A SURFACE AREA SMALLER THAN 4 SQUARE METRES
- DO NOT USE EXTERNAL TIMERS

WARNING:

- **CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY BECOME VERY HOT AND PROVOKE BURNS. PAY SPECIAL ATTENTION**

NEAREBY CHILDREN OR VULNERABLE PERSONS. DO NOT USE THE APPLIANCE IN ROOMS WHERE THERE ARE PEOPLE WHO ARE UNABLE TO LEAVE AUTONOMOUSLY, UNLESS THEY ARE CONSTANTLY SUPERVISED BY A RESPONSIBLE ADULT.

MAINTENANCE:

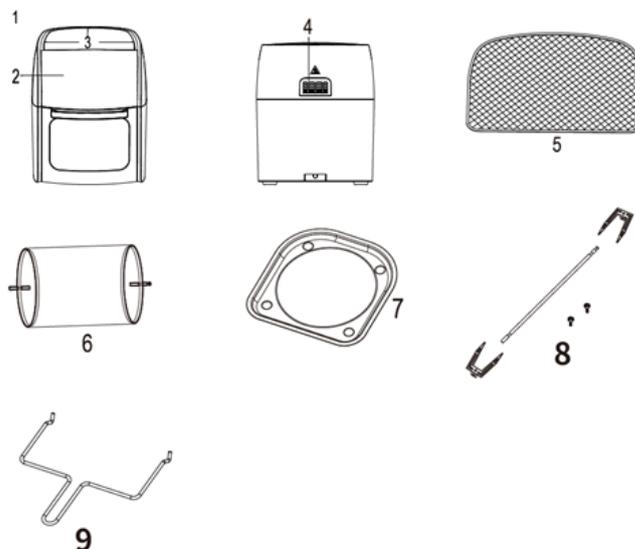
- **IT IS ESSENTIAL TO PREVENT FROM THE ACCUMULATION OF DUST**
- **DO NOT STORE IN DUSTY ENVIRONMENT**
- DO NOT CARRY OUT ANY MAINTENANCE WORK ON IT BY YOURSELF; DO NOT DISASSEMBLE ANY PART OF THE APPLIANCE

DISPOSAL:

- SINCE THIS IS ELECTRONIC WASTE, DISPOSE OF THIS APPLIANCE AT THE END OF ITS USEFUL LIFE IN ACCORDANCE WITH ALL CURRENT EU DIRECTIVES AND LOCAL LAWS AND REGULATIONS. DO NOT DISPOSE OF THE APPLIANCE WITH ORDINARY HOUSEHOLD WASTE.

COMPONENTS

1. Main body
2. Control panel
3. Air inlet slots
4. Air outlet grid
5. Cooking grill
6. Rotating basket
7. Drip tray
8. Spit for rotisserie with forks and fixing screws
9. Extraction handle



5. COOKING GRILL: suitable for cooking pizza or similar dishes.

6. ROTATING BASKET: suitable for cooking French fries or similar.

7. DRIP TRAY: to avoid spilling of liquids and/or grease inside the cooking compartment and to facilitate cleaning operations.

8. SPIT FOR ROTISSERIE WITH FORKS AND FIXING SCREWS: suitable for cooking roasts, chickens and similar. Place the meat on the skewer, lock the meat at the ends with the forks and fix the forks with the appropriate screws.

NOTE: the ends of the spit have grooves for attaching the spit to the supports in the cooking compartment. Arrange the forks along the smooth surface between the grooves, at the minimum distance needed to keep the meat firmly in place during cooking.

NOTA: Make sure that the size of the meat allows the correct rotation during cooking. If the meat is too large, reduce its size.

CAUTION! The forks and other components of the rotisserie spit are sharp; handle with caution to avoid personal injury!

ATTENTION! The maximum capacity of the spit is 1 kilogram. Do not attempt to cook heavier selections of meat!

9. EXTRACTION HANDLE: Always use the extraction handle for inserting and extracting the rotating basket and rotisserie spit from the cooking compartment of the appliance.

CAUTION! Make sure that the ends of the extraction handle are well placed on the grooves of the rotating basket or rotisserie spit before inserting or removing it from the cooking compartment.

COOKING GRILL

- 1) Place the drip tray on the base of the cooking compartment.
- 2) Insert the cooking grill at the desired height inside the cooking compartment, sliding it completely into the correct side rails.
- 3) For faster cooking insert the grill in the highest position.
- 4) To remove the grill at the end of cooking, use heat-resistant cooking gloves.

ROTATING BASKET

- 1) Place the drip tray on the base of the cooking compartment.
- 2) Open the side door of the rotating basket using the handle. Place the food inside and close carefully.
- 3) Insert the rotating basket into the cooking compartment using the appropriate lateral grooves, respecting the orientation shown (Figures A, B and C).

SPIT FOR ROTISSERIE

1. Place the meat onto the rotisserie spit.
2. Slide the two forks onto the ends of the rotisserie spit through the special slots, with the pointed tips facing inwards. Push the forks into the meat to securely lock the meat in place.
3. Secure the forks in place with the fixing screws.
4. Before inserting into the cooking compartment, make sure that the meat is securely attached to the spit.

For proper assembly, insert the left side first and then the right side.



FIG.A

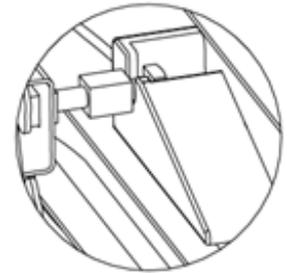
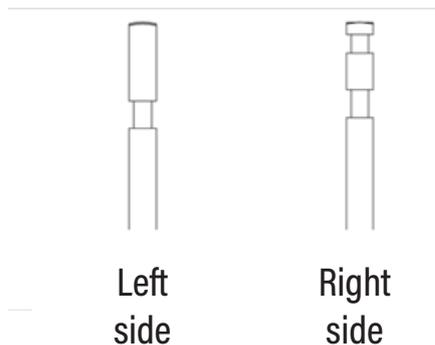


FIG.B

5. Similar to what is described for the rotating basket, place the rotisserie spit into the side grooves of the cooking compartment.

FIG.C



EXTRACTION OF THE ROTATING BASKET AND/OR THE ROTISSERIE SPIT FROM THE COOKING COMPARTMENT

1. When finished cooking, open the appliance door. To stop cooking, press and hold the ON/OFF button.
- NOTE: The appliance will automatically shut off if the door is opened accidentally.
2. Place the extraction handle near the grooves located near the ends of the rotisserie spit or rotating basket.
 3. Lift the right side of the rotisserie spit or rotating basket by applying a slight upward pressure with the handle.
 4. remove the accessory from the cooking compartment of the appliance

CAUTION! ALWAYS WEAR HEAT-RESISTANT GLOVES WHEN EXTRACTING ACCESSORIES FROM THE COOKING COMPARTMENT!

CONTROL PANEL



1. ON/OFF BUTTON: Once the unit is connected, the ON/OFF button will light up on the screen. Hold down the ON/OFF button for 2 seconds; the panel will light up. By pressing the ON/OFF button again the appliance begins operation and start cooking with the default temperature and duration settings (190°C, 15 min). To stop cooking press the ON/OFF button again; to turn off the unit press and hold the ON/OFF button for 2 seconds. At the end of the preset cooking time, the word "OFF" will appear on the panel and after 20 seconds the engine will cease operating.

2. COOKING COMPARTMENT LIGHT: press to illuminate and to check the cooking progress.
NOTE: The cooking compartment light will turn on automatically when the door is opened.

3. ROTATION: Press to start rotating the rotisserie spit or rotating basket. Once the button is pressed, the dedicated indicator light will start flashing. To stop the rotation, press the same button again.

4. TEMPERATURE CONTROL: allows you to raise or lower the temperature with 5°C increments (from a minimum of 65°C to a maximum of 200°C). For the drying function, the temperature may vary from a minimum of 30°C to a maximum of 80°C.

5. DURATION CONTROL: allows you to adjust the cooking time up to a maximum of 90 min in increments of 1 minute. For the drying function, the increments will be 30 minutes and the duration will vary from a minimum of 2 hours to a maximum of 24 hours.

6. DIGITAL LED: This indicator light will alternate the set temperature and the remaining cooking time during the operation of the appliance.

7. FAN ICON: This icon will blink in sequence while cooking is in progress and will continue blinking up to 20 seconds once you turn off the appliance.

8. REHEATING: Selecting this button will help you check cooking progress while appliance is in operation. NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the appliance. Internal light will illuminate if the door opens.

PREDEFINED SETTINGS

NOTE: results with the rotisserie spit may vary depending on the weight of the meat. It is recommended that you check the meat using a meat thermometer or by extracting the meat to check manually. Continue cooking until complete.

PREDEFINED SETTINGS	TEMPERATURE	TIME
REHEATING 	115° C	12 min
FRIES 	200 °C	18 min
STEAKS 	175 °C	25 min
FISH 	165° C	15 min
SHRIMP 	160 °C	12 min
PIZZA 	180 °C	15 min
CHICKEN 	185 °C	40 min
BAKING 	160 °C	30 min
ROTISSERIE 	190 °C	30 min
DRYING 	30 °C	(min 2 hours, max 24 hours)

The time and temperature on the chart above refer to the basic default settings. As you become familiar with the appliance, you will be able to make minor adjustments according to your taste.

CAUTION! NEVER USE A COOKING CONTAINER FILLED WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID INSIDE THIS UNIT. FIRE HAZARD AND/OR RISK OF PERSONAL INJURY!

INTERNAL TEMPERATURE MEAT AND FISH CHART

MEAT TYPE	MEAT CUT	INTERNAL TEMPERATURE °C
Beef & Veal	Ground	70°
	Steaks, roasts (medium)	
	Steaks, roasts (rare)	65 min
Lamb	Ground	70°
	Steaks, roasts (medium)	55
	Steaks, roasts (rare)	
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	70°
	Fully cooked ham	60°
Chicken & Turkey	Breasts	75°
	Ground, stuffed	
	Whole bird, legs, thighs, wings	
Fishes & Shellfish	Any type	65°

NOTE: Cooking time will vary with weight. Check food or use meat thermometer to check internal temperature. If necessary, continue to cook until it's complete.

USING FOR THE FIRST TIME

NOTE: Please read the warnings and instructions in this manual carefully before using the appliance.

1. Completely remove the packaging and any plastic bags.
2. Clean thoroughly all parts as indicated in the section titled CLEANING AND MAINTENANCE.

COOKING CHART

FOOD ITEM	TIME	TEMP °C	COMMENTS
THIN FROZEN FRIES	15-16 min	200	
THICK FROZEN FRIES	15-20 min		
HOMEMADE FRIES	10-16 min		
HOMEMADE POTATO WEDGES	18-22 min	185	Grease the food with 1/2 te- aspoon of oil before cooking
HOMEMADE POTATO CUBES	12-18 min		
HASH BROWNS	15-18 min		
POTATO GRATIN	15-18 min	200	
STEAK	8-12 min	185	
PORK CHOPS	10-14 min		
HAMBURGER	7-14 min		
SAUSAGE ROLL	13-15 min	200	
CHICKEN DRUM STICKS	18-22 min	185	
CHICKEN BREAST	10-15 min		
SPRING ROLLS	15-20 min	200	use pre-heated oven
FROZEN CHICKEN NUGGETS	10-15 min		
FROZEN FISH STICKS	6-10 min		
MOZZARELLA STICKS	8-10 min	185	
STUFFED VEGETABLES	10 min	160	
CAKE	20-25 min		
QUICHE	20-22 min	185	use baking tin
MUFFINS	15-18 min	200	
BAKED GOODS	20 min	160	
FROZEN ONION RINGS	15 min	200	

HOW TO USE

1. Place the appliance on a flat, stable, non-slip and heat-resistant surface.

CAUTION! The air vents reach very high temperatures and therefore it is important that the appliance is positioned at a distance of at least 25-30 cm from walls and/or any other objects.

2. Insert the drip tray into the cooking compartment.

3. Place the food on the desired cooking accessory.

4. Place the chosen accessory into the cooking compartment of the appliance, ensuring its stability.

5. Plug the power cord plug into the power outlet and then start the unit

6. Select the desired cooking program.

7. At the end of cooking cycle carefully remove the accessory as indicated above in the section titled COMPONENTS.

CAUTION! ALWAYS MAINTAIN A SAFE DISTANCE DURING INSERTION/ EXTRACTION OF FOOD ITEMS FROM THE OVEN IN ORDER TO AVOID CONTACT WITH HOT STEAM PRODUCED DURING COOKING!

NOTE: THE APPLIANCE AUTOMATICALLY STOPS OPERATING IF IT OVERHEATS. IN THIS CASE, IMMEDIATELY DISCONNECT THE UNIT AND WAIT FOR COMPLETE COOLING BEFORE THE NEXT USE

CLEANING & MAINTENANCE

CAUTION! IF SMOKE COMES OUT OF THE APPLIANCE, TURN IT OFF IMMEDIATELY AND IMMEDIATELY DISCONNECT THE POWER CORD PLUG FROM THE POWER OUTLET. THEN WAIT FOR COMPLETE COOLING BEFORE EXTRACTING THE DISHES FROM THE COOKING COMPARTMENT.

CAUTION! DO NOT USE THE APPLIANCE TO HEAT SOUPS OR OTHER LIQUIDS, AS THERE IS AN ELECTRIC SHOCK DANGER!

CAUTION! Once extracted, the accessory will have a high temperature. In order to avoid personal injury, carefully place the accessory on a heat-resistant and food-friendly surface and wait for it to cool down. In the case of the rotating basket, ensure that it has stopped moving on the surface and is locked in position with the side lock, away from the edges of the surface.

1. Carry out cleaning operations after each use and only after turning off the appliance, removing the power cord plug from the power outlet, and waiting for the appliance to cool down completely (at least 30 minutes from the end of operation).

2. The grill, the rotating basket, the rotisserie spit and the handle are made of stainless steel and can be washed in the dishwasher. Alternatively, wash with slightly soapy water, rinse under running water, and then dry thoroughly before storing.

3. Clean the drip tray with slightly soapy water and rinse under running water, then dry carefully

and store it inside the cooking compartment.

4. To remove any food residue, leave the accessories to soak in warm water. Next remove other residue with a soft cloth.

5. The appliance door can be removed for easy cleaning. To remove the door, open it slightly until you reach an inclination of about 80°, then remove it by sliding it gently from the interlocking hinges. Once extracted, wash it with slightly soapy water, then rinse it and dry it thoroughly before assembling it again.

CAUTION! Do not immerse the door completely in water and do not wash it in the dishwasher!

6. If it is necessary to clean the cooking compartment with a slightly damp cloth, then dry thoroughly with a dry cloth afterwards.

7. Wipe the outside with a dry cloth.

NOTE: Do not use solvents or abrasive materials to clean the appliance and/ or its accessories.

8. Once cleaning is complete, keep the appliance safe, away from dust and/ or moisture.

TROUBLESHOOTING

ERROR	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
THE APPLIANCE IS NOT WORKING PROPERLY	The appliance is not connected to the socket	Insert the connection cable of the appliance into a properly installed socket
	The ON/OFF button was not pressed after selecting a cooking function	Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the appliance
THE FOOD ITEM IS RAW EVEN AFTER THE TIME DURATION	The tray is too full	Fry the items in several batches instead of over-filling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
THE FOOD ITEM IS NOT EVENLY FRIED	For some food items, you have to shake the container once during cooking time	Remove the tray during cooking time and shake the items once, so that they are stirred
THE TRAY CAN NOT BE EASILY INSERTED INTO THE MULTI-FUNCTIONAL OVEN	The tray is over-filled	The contents of the tray should never exceed the maximum mark
	The tray is not properly inserted	Ensure that the tray is properly inserted into the multi-functional oven

ERROR CODE

DISPLAY SHOWN	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit of the thermal sensor	Call Customer Service

KOOPER[®]X



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.
Tutti i diritti riservati