

ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE**®

Manual de instrucciones



Índice

Especificaciones Técnicas	2
Panel de Control	2
Abrir / Cerrar la tapa.....	2
Componentes	3
Accesorios	4
Uso de accesorios	4
1. Parrilla inferior + Bandeja para hornear	5
2. Pinzas + Parrilla cilíndrica	5
3. Cómo usar ECO-400 Dieta Chef ECO-DE ® para asar pollos enteros.....	5
4. Pinzas + Parrilla superior doble (con rotación)	5
Instrucciones de seguridad.....	6
Instrucciones sobre el cable.....	6
Uso	7
Uso del ECO-400 Dieta Chef ECO-DE ® por primera vez	7
Antes de cocinar	7
Empiece a cocinar	7
Limpieza y Mantenimiento.....	9
Atención	10
English	11
Français	21
Italiano	31
Garantía	41

Especificaciones Técnicas

Parámetro	Valor
Voltaje	220-240V
Potencia	1000W
Frecuencia	50-60Hz
Rango Temperatura	50-230°C
Rango Tiempo	1-60min
Capacidad	8L

Panel de Control

P1- Asar
P2 -Freír
P3 - Hornear

P4 - Saltear
P5 - Grill
P6 - Barbacoa



FOOD/ ROLLER – Comienza/finaliza la función de rotación.

TEMP/TIMER – Establece tiempo/temperatura.

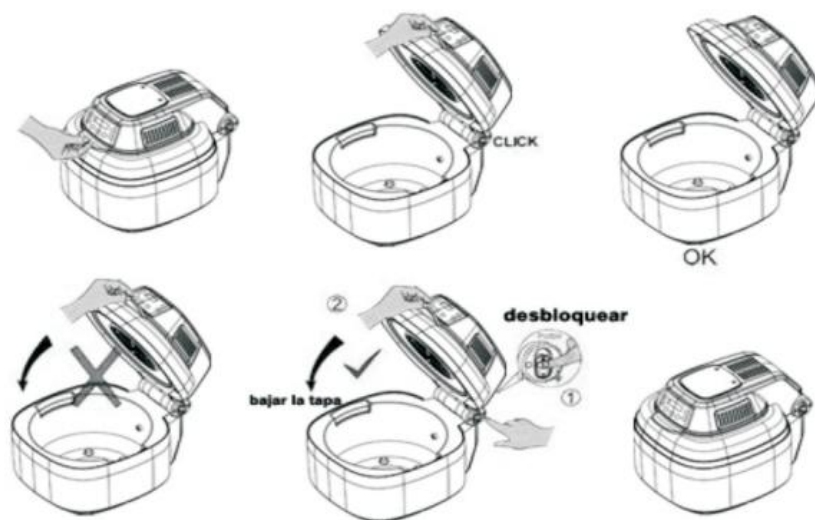
ON/OFF – Enciende/apaga el aparato.

MENU – diferentes modalidades de cocción.

START – Inicio.

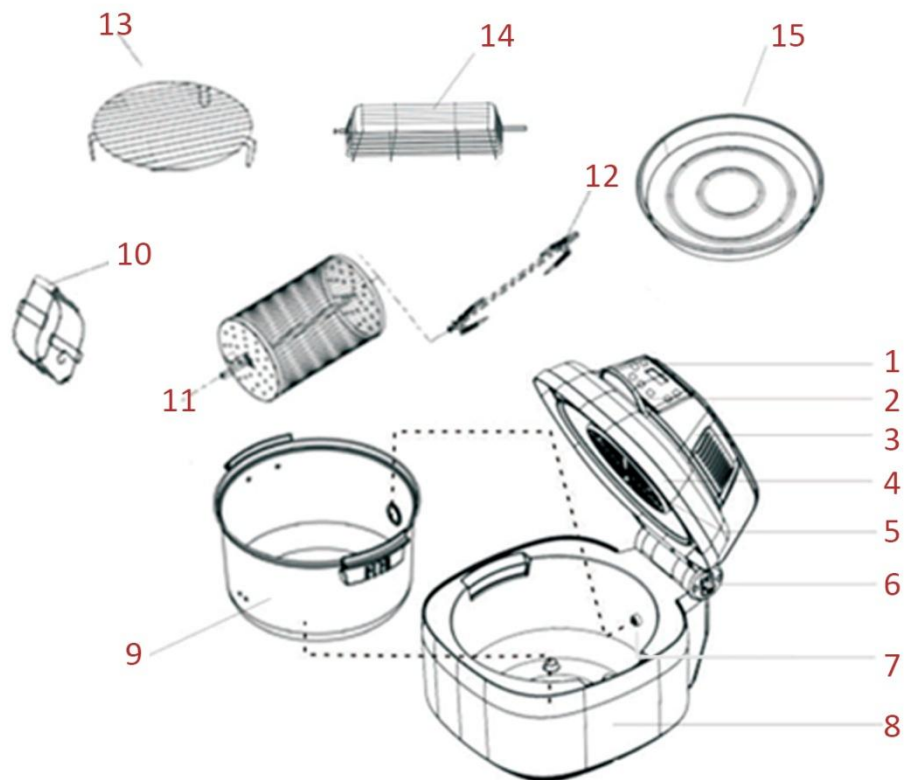
Abrir / Cerrar la tapa

A continuación podrán ver cómo abrir y cerrar la tapa adecuadamente. RECUERDE de presionar el botón de desbloqueo en la parte trasera del aparato (tal y como se muestra en los dibujos) antes de cerrar la tapa.



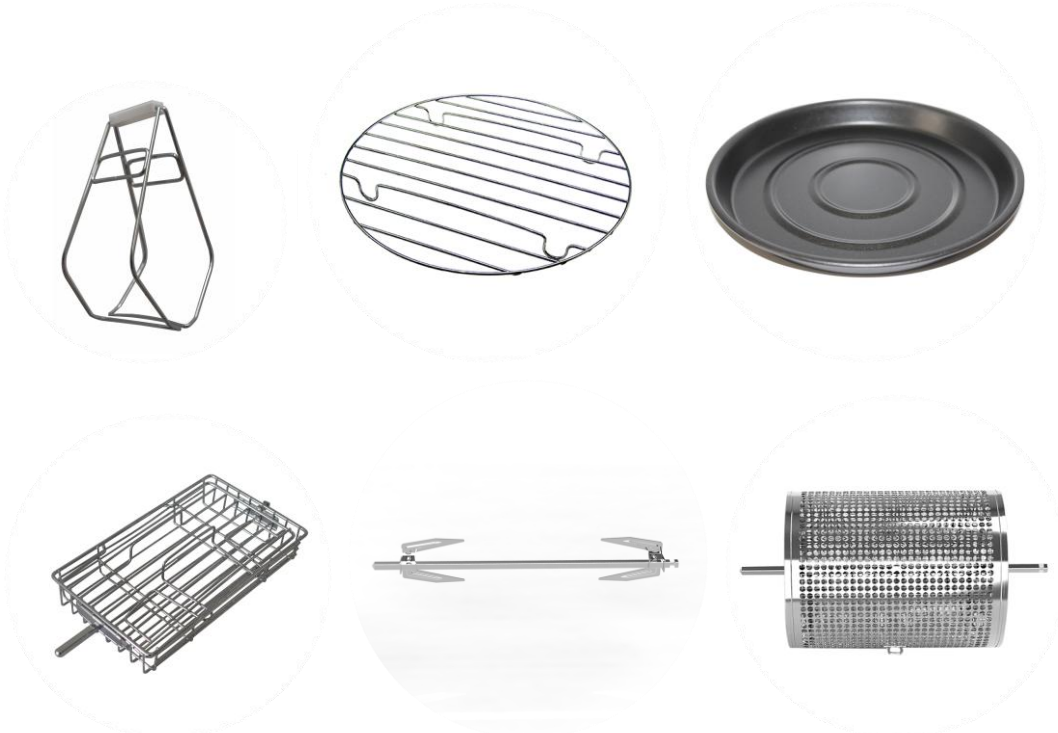
Atención: Si durante la cocción abre la tapa, tenga especial cuidado con el vapor caliente. Para abrir o cerrar la tapa hay que presionar el botón de desbloqueo.

Componentes



- | | |
|---|--|
| 1. Panel De Control | 8. Base |
| 2. Mango de la tapa | 9. Recipiente de acero inoxidable |
| 3. Agujero de emisión de calor /
Rejilla | 10. Pinzas |
| 4. Cubierta transparente | 11. Parrilla cilíndrica (rotación) |
| 5. Ventilador de calor | 12. Accesorio para pollo (rotación) |
| 6. Botón de desbloqueo | 13. Parrilla inferior |
| 7. Hueco para accesorios 11, 12, 14 | 14. Doble parrilla superior (rotación) |
| | 15. Bandeja de horno |

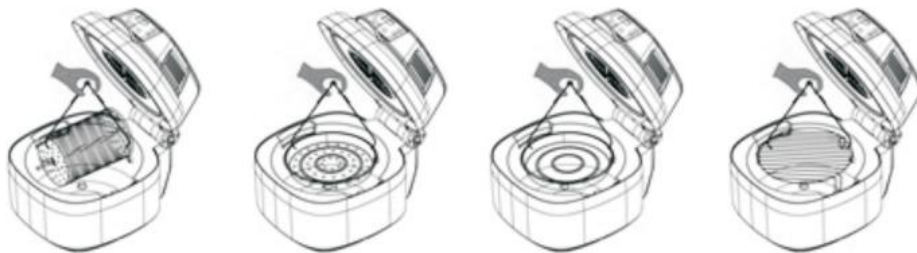
Accesorios



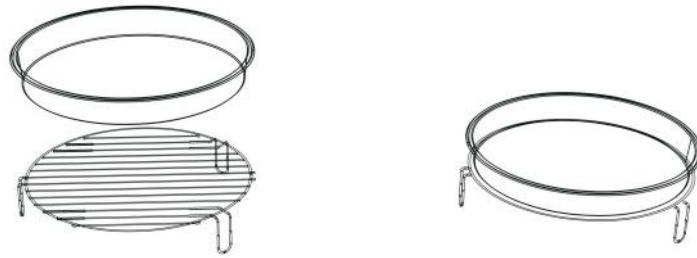
Accesorio	Descripción
1. Pinzas	Para sostener alimentos, la bandeja de hornear y la doble parrilla superior.
2. Parrilla inferior	Adecuado para separar los alimentos del fondo del robot y dejar caer la grasa.
3. Bandeja para hornear	Se utiliza siempre junto a la parrilla inferior y se utiliza para hornear cualquier alimento.
4. Parrilla superior doble	Con rotación. Adecuado para cocinar carne, pescado o marisco al grill.
5. Accesorio para pollo	Con rotación. Adecuado para pollo entero o pata de cordero.
6. Parrilla cilíndrica	Con rotación. Adecuado para "patatas fritas" pero sin aceite.

Uso de accesorios

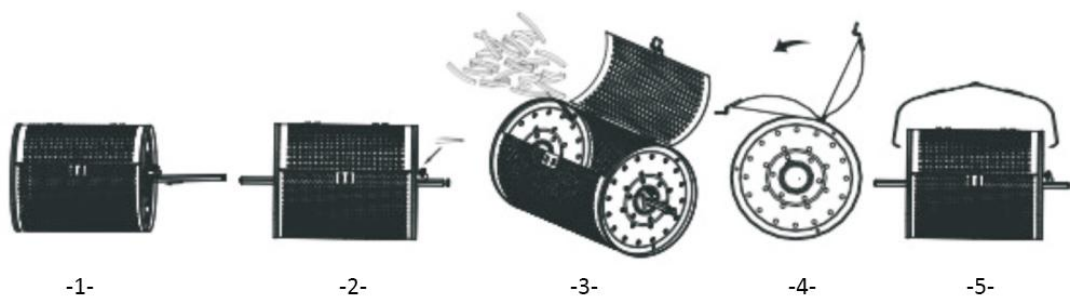
A la hora de cocinar y tener que usar varios accesorios con alimentos calientes, por favor, utilice pinzas o/y guantes si es necesario. Para evitar accidentes, utilice ambas manos para mover las piezas calientes o con comida en su interior



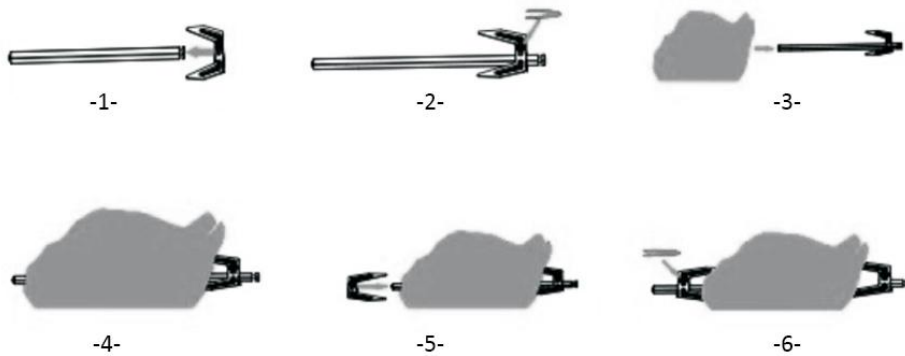
1. Parrilla inferior + Bandeja para hornear



2. Pinzas + Parrilla cilíndrica



3. Cómo usar ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** para asar pollos enteros



4. Pinzas + Parrilla superior doble (con rotación)



Instrucciones de seguridad

1. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas y lleve guantes.
3. Antes del uso, compruebe que la tensión local se corresponde con las especificaciones contenidas en la placa del aparato situado debajo del aparato.
4. No conecte la alimentación hasta que todas las partes de este aparato estén montadas. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes de conectar y encender en aparato.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
6. Se requiere supervisión en caso de usar el aparato cerca de niños.
7. Desenchufe de la corriente cuando no esté utilizando el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar, quitar piezas o antes de limpiar el aparato.
8. No utilice el aparato si su cable o enchufe están dañados o después de un mal funcionamiento. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. Utilizar el aparato y sus accesorios para otros fines que los dispuestos en este manual pueden causar lesiones.
10. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado. Sólo uso doméstico; no utilice al aire libre o para fines comerciales.
11. Siempre, conecte primero el cable al aparato y luego el enchufe en la toma de corriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "off", luego retire el enchufe del tomacorriente.
12. La unidad se tiene que usar en un circuito eléctrico separado de otro aparato en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, este aparato no funcionará correctamente.
13. Extrema precaución al desplazar el aparato cuando contenga comida caliente en su interior.
14. No coloque sobre o junto al quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente. Durante el uso mantener alejado materiales inflamables como cortinas, etc.
15. Durante el uso, deje suficiente espacio entre el aparato y otros objetos.
16. No deje que el cable del aparato toque superficies calientes.
17. No deje el cable colgando.
18. No desenchufe el aparato tirando del cable.
19. No sobrecargue el bol de acero inoxidable. Peso máximo de comida permitida 5 kg.
20. No cubra el aparato durante su uso.
21. Limpie la tapa y paredes del aparato con una esponja y agua jabonosa. Cuidado a no romper las piezas y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o personas sin el conocimiento o experiencia, a menos que sean supervisados o reciben instrucciones previas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
23. GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES.

Instrucciones sobre el cable

No utilizar cables de extensión; el cable de alimentación es corto para reducir y evitar riesgos de enredarse o tropezar con un el cable.

Uso

Uso del ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** por primera vez

***ADVERTENCIA**

Uso el primer día: el aparato puede emitir un ligero olor, no perjudicial, que desaparecerá después de unos minutos. Esto es debido a un aceite de protección que se le aplica para proteger las piezas de posibles rozaduras durante su transporte.

Retire cuidadosamente de la unidad todos los materiales de embalaje. Elija una superficie plana, resistente al calor y no inflamable para colocar el aparato. No sumerja la unidad en agua u otros líquidos. Utilice una esponja y agua jabonosa para quitar el polvo de la superficie del aparato generado por el embalaje y transporte. Secar antes de usar.

Antes de cocinar

1. En función de la comida que desea cocinar, coloque la bandeja de hornear o la parrilla inferior en el recipiente antes de poner alimentos en su interior. Mantenga la comida separada unos 15-20mm del borde de bol para permitir la máxima circulación de aire. Si está utilizando el accesorio para hornear, por favor, colocarlo en el recipiente después de poner la comida en su interior.
2. Cierre la tapa y asegúrese de que la parte superior de la comida no toque la tapa.
3. Enchufe el aparato a la toma principal de corriente.
4. Pulse la tecla ON / OF y ajuste el tiempo de cocción y la temperatura.
5. El temporizador dejará de funcionar después de la hora programada y sonará 3 veces para recordarle que el tiempo de cocción se ha terminado. El ventilador en el interior se seguirá trabajando con el fin de enfriar el aparato.
6. Si el aparato está encendido, pero sin cocinar, se apagará automáticamente después de 1 minuto a pesar de estar conectado a la fuente de alimentación. Si lo desea, vuelva a encenderlo con el botón ON / OFF.
7. No encender la unidad si no tienes comida en el interior.

Empiece a cocinar

1. ON/OFF

Coloque el enchufe en la toma y pulse el botón ON / OFF para empezar a cocinar. Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento pulsando el mismo botón. Si el aparato está encendido, pero sin cocinar, se apagará automáticamente después de 1 min.

2. SELECCIONAR MENU

Importante: *Al cocinar un pollo mediano/ grande, por favor ate los muslos y las alas para evitar tocar las paredes interiores del aparato.*

A continuación encontrará una guía de diferentes combinaciones de tiempo y temperatura según el tipo de alimento que desea cocinar. Pulse el botón MENU para seleccionar el tipo de cocción. En el panel de control podrá observar los diferentes iconos. A continuación, pulse el botón START para comenzar. Puede cambiar la hora o la temperatura en cualquier momento.

<i>Menu</i>	<i>Temperature</i>	<i>Time</i>	<i>Icon</i>
<i>P1</i>	<i>220°C</i>	<i>25 min</i>	
<i>P2</i>	<i>230°C</i>	<i>20 min</i>	
<i>P3</i>	<i>180°C</i>	<i>15 min</i>	
<i>P4</i>	<i>200°C</i>	<i>10 min</i>	
<i>P5</i>	<i>190°C</i>	<i>15 min</i>	
<i>P6</i>	<i>200°C</i>	<i>12 min</i>	
<i>Roll</i>			

3. PAUSA/STOP

El dispositivo se apagará automáticamente cuando se termine el proceso de cocción. Si desea hacer una pausa y revisar la comida durante la cocción, sólo tienes que abrir la tapa y la unidad se detendrá automáticamente. Durante una pausa, las únicas teclas que funcionan son ON/OFF y FOOD/ROLLER; todas las demás están bloqueadas. Cierre la tapa correctamente y el proceso de cocción se reanudará de forma automática con el tiempo restante y la temperatura fijada al inicio de la programación.

4. AJUSTAR TIEMPO Y TEMPERATURA

Después de elegir el menú, puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando el botón TEMP/TIMER y ajustar su valor con las teclas "+" y "-".

1 click cambia 1°C

Click continuo cambia 10°C.

Temperatura: Min 50°C. Max 230°C.

Después de ajustar la temperatura, presione TEMP / TIMER de nuevo para ajustar la hora.

Ajuste su valor con las teclas "+" y "-".

1 click cambia 1min.

Tiempo: 1-60min.

5. MODO ROTACIÓN

Esta función se utiliza de alimentos que necesitan calor de manera más uniforme (en todas las direcciones). Para iniciar el modo rotación pulse el botón FOOD/ROLLER y para detener el proceso, presione el botón FOOD/ROLLER de nuevo.

6. TABLA GUÍA

A continuación encontrará una guía para el tipo de comida que desea preparar y el tiempo y la temperatura asignada por defecto. Dichos valores pueden variar en función de la cantidad, temperatura de los alimentos antes de cocinar, peso, etc.

Alimento	Temperatura	Tiempo	Accesorio recomendado
<i>Pollo asado</i>	<i>200°C</i>	<i>25 -30 min</i>	<i>Accesorio para pollo o Parrilla inferior</i>
<i>Patatas fritas congeladas</i>	<i>230°C</i>	<i>20-25 min</i>	<i>Parrilla cilíndrica</i>
<i>Anacardos/ frutos secos</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Parrilla cilíndrica</i>
<i>Grano de café</i>	<i>230°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Parrilla cilíndrica</i>
<i>Alitas de pollo</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Parrilla cilíndrica / Parrilla inferior y Bandeja de horno</i>
<i>Hornear bizcocho</i>	<i>180°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Parrilla inferior/ Parrilla inferior y Bandeja de horno</i>
<i>Pizza</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Parrilla inferior y Bandeja de horno</i>
<i>Filete</i>	<i>190°C</i>	<i>12-16 min</i>	<i>Parrilla superior doble</i>
<i>Gambas/ langostinos</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Parrilla inferior/ Parrilla superior doble</i>
<i>Hornear pan</i>	<i>180°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Parrilla inferior y Bandeja de horno</i>

**Añada más tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados (según peso). Max 5kg.*

Limpieza y Mantenimiento

- Limpie y seque completamente todas las partes del aparato después de usarlo. Desenchufe la unidad y espere a que se enfríe por completo antes de limpiar o guardar.
- Una vez que la unidad se haya enfriado completamente, limpiar el recipiente a fondo con agua tibia con jabón y un paño húmedo.
- El bol (recipiente), el accesorio para hornear y el de rotación de alimentos son aptos para lavavajillas.
- Para limpiar la cubierta del ventilador, desconecte el aparato y deje enfriar completamente. Limpie la parte superior de la cubierta del ventilador con un paño húmedo o una esponja jabonosa para eliminar la grasa.

Almacenamiento

Enfríe completamente antes de guardarlo. Guarde el aparato en un lugar seco. Para evitar daños en el aparato, no coloque objetos pesados encima de él.

Autolimpieza (ablandar restos de alimentos incrustados)

1. Añadir media pulgada de agua y detergente líquido suave.
2. Cierre la tapa.
3. Ajuste la temperatura a 60 ° C
4. Ajuste del temporizador a 15 min.
5. Desenchufe y deje enfriar completamente antes de continuar a limpiar.

Atención

1. Nunca sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
2. Si es necesario raspar, utilice una almohadilla de nailon o poliéster.
3. No utilice una almohadilla de acero o de madera o de material abrasivo.
4. Nunca use disolventes para limpiar el polvo.
5. No ponga líquidos dentro de la cabeza/tapa.

ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE**[®]

User Manual



Index

Technical specifications	12
Control Panel	12
Open / Close	12
Components	13
Accesorios	14
How to use accessories	14
1. Low Rack + Baking Pan	15
2. Tong + Baking Cage	15
3. How to use ECO-400 Dieta Chef ECO-DE [®] for whole Chicken	15
4. Tong + Upper double Rack	15
Safety precautions	16
Short cord instructions	16
Usage	17
Use of ECO-400 Dieta Chef ECO-DE [®] for the first time	17
Before cooking	17
Cooking	17
Cleaning and Maintenance	19
Storage	19
Self-cleaning (soften residues)	20
Caution	20
Warranty	42

Technical specifications

Parameter	Value
Voltage	220-240V
Power	1000W
Frequency	50-60Hz
Temperature Range	50-230°C
Time setting Range	1-60min
Capacity	8L

Control Panel

P1 - Roast

P2 - Fry

P3 - Bake

P4 - Sauté

P5 - Grill

P6 - Barbecue



FOOD/ ROLLER – Starts/stops rotation function.

TEMP/TIMER – Set cooking time and temperature.

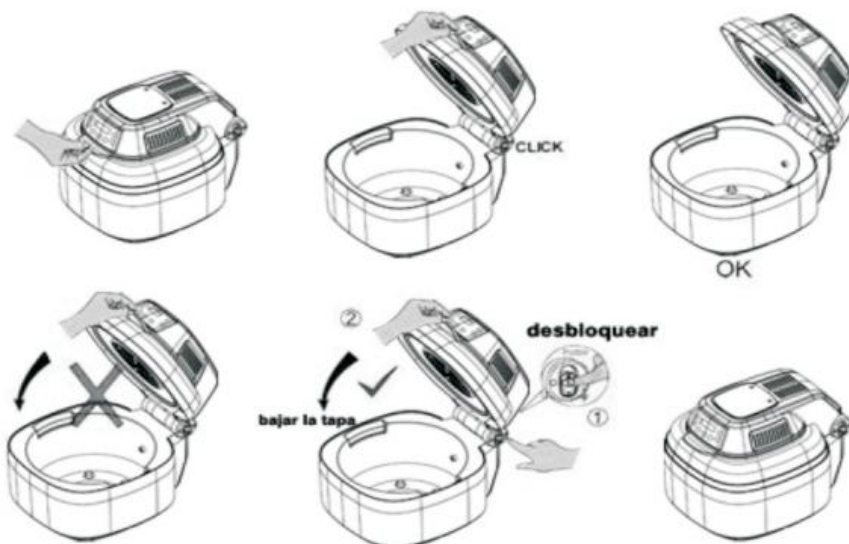
ON/OFF – Turns on/off the appliance.

MENU – Cooking mode selection.

START – Start the menu.

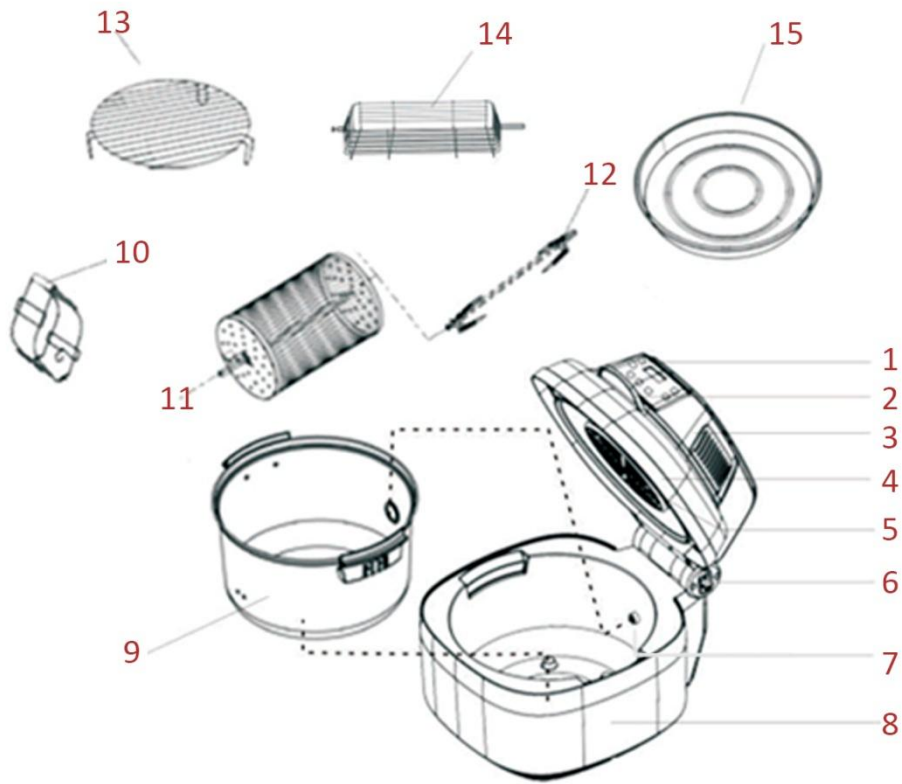
Open / Close

Below you can see how to **open** and **close** correctly the cooking lid. REMEMBER to click the unlock button before opening or closing the lid.



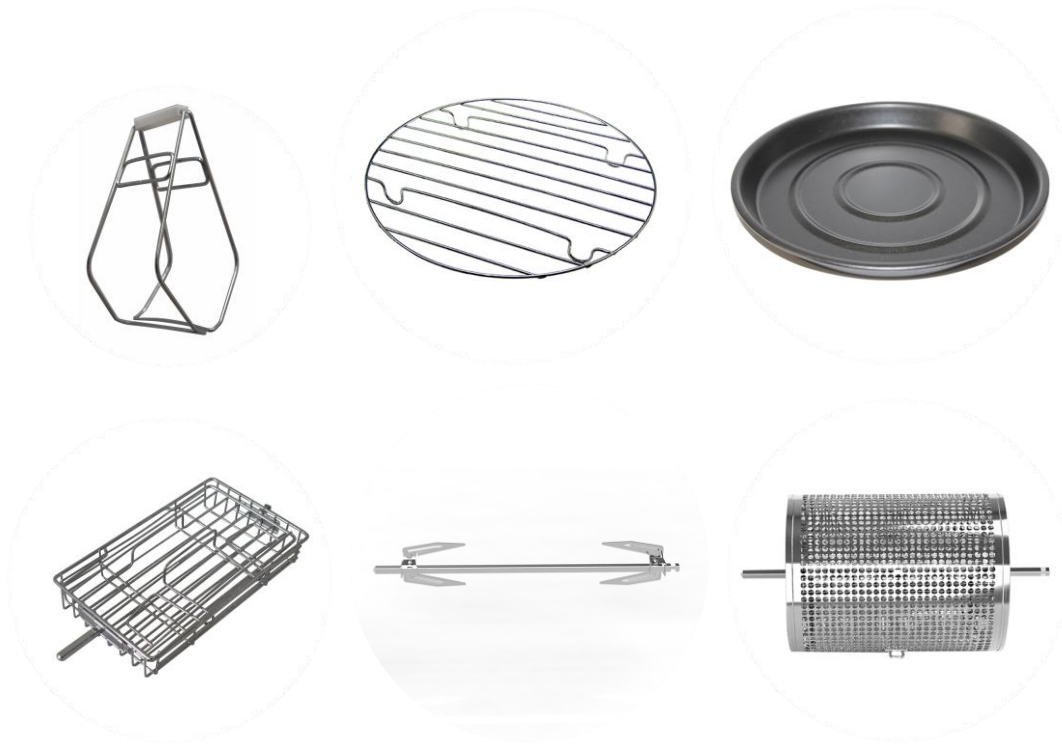
Warning: Be aware of the steam when you open. Please press the Fixed Switch (as illustrated above) to unlock the lid before closing.

Components



- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Control Panel | 9. Stainless Steel Bowl |
| 2. Lid Handle | 10. Tong |
| 3. Heat emission hole / Louver | 11. Baking Cage (rotation) |
| 4. Transparent Cover | 12. Chicken Fork (rotation) |
| 5. Heating Fan | 13. Low Rack |
| 6. Fixed Switched | 14. Upper double Rack (rotation) |
| 7. Hole for accessories 11,12,14 | 15. Baking Pan |
| 8. The base | |

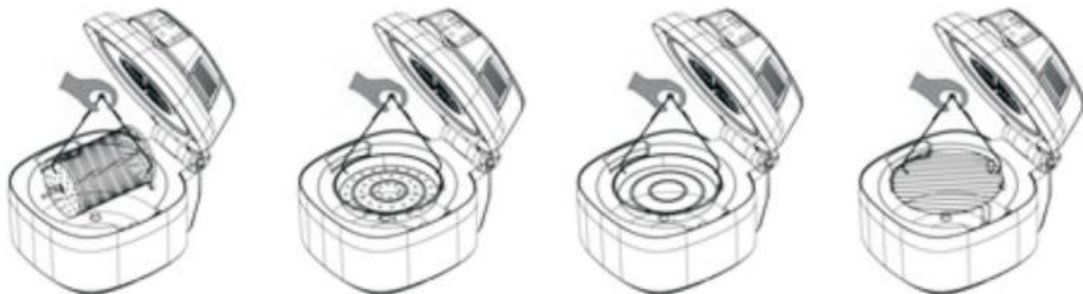
Accesorios



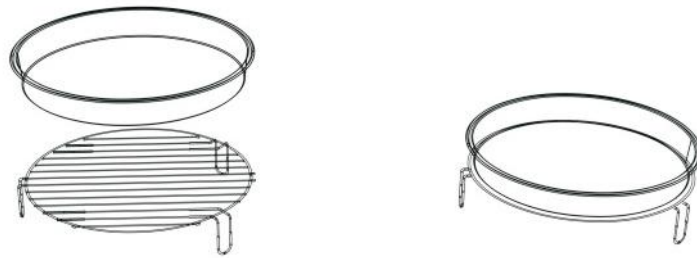
Item	Description
1. Tong	For holding food, baking pan or upper double rack.
2. Low Rack	Suitable for separating food from bottom of the robot and lose fat.
3. Bakingg Pan	Is used with the Dual Rack. Suitable for baking and grilling small food.
4. Upper double Rack	Suitable for steak, fish and seafood grill.
5. Chicken Fork	Suitable for whole chicken or lamb leg.
6. Backing Cage	Suitable for food like French fries or those needing rotating and even heating.

How to use accessories

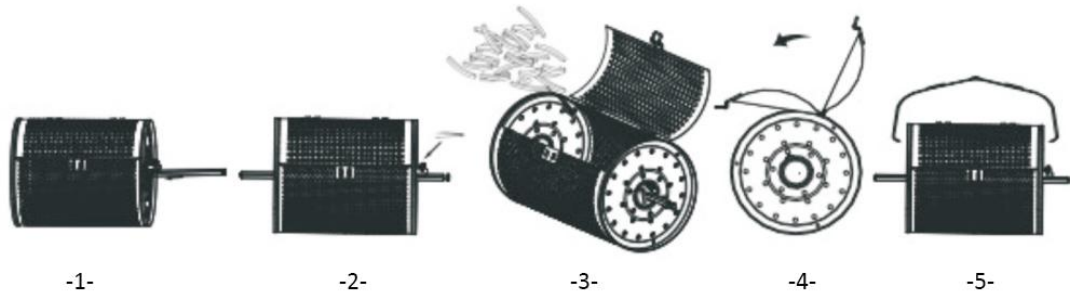
When handling the heated accessories or food, please use Tong provided and if necessary use Mitts. Use both hand to carry in order to prevent any accident.



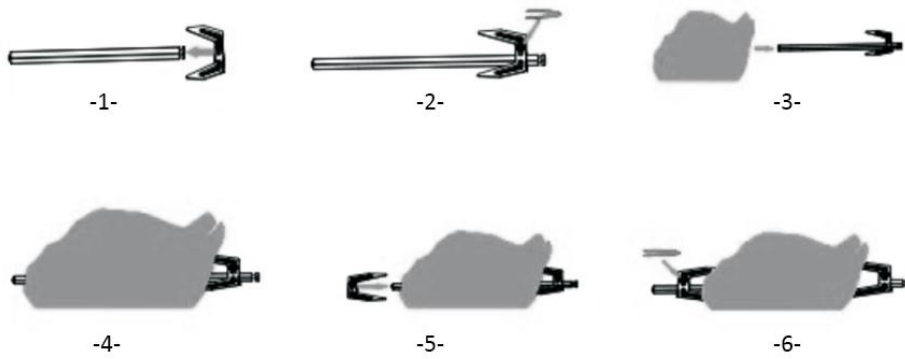
1. Low Rack + Baking Pan



2. Tong + Baking Cage



3. How to use ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** for whole Chicken



4. Tong + Upper double Rack



Safety precautions

1. Read instructions carefully before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and mitts.
3. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
4. Do not turn the power on until all the parts of this appliance are put in place as required. Make sure the lid is closed before plugging and switching the power on.
5. To protect against electric shock, do not immerse the cord, the plug, or this appliance in water or other liquids.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used next to children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. Unrecommended way of using the product and accessories may cause injuries.
10. Do not use appliance for other than intended use. Domestic use only, do not use outdoor or for commercial purpose.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control "off", then remove plug from wall outlet.
12. The unit should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliance. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.
13. Extreme caution when moving the appliance containing hot food.
14. Do not place on or next to gas or electric burner, or in a heated oven. During use keep away from flammable material such as curtains, draperies, etc.
15. During use, leave enough open space from other subject.
16. Do not let the cord hang over edge of table, counter, or touch hot surfaces.
17. Do not leave the cord hanging.
18. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
19. Do not overload stainless steel bowl. Maximum weight of food is 5Kg.
20. Do not cover the appliance during use.
21. Clean the lid, windows, odor-guard with a sponge and soapy water. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
22. This appliance is not designed to be used by people (including children) with physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Short cord instructions

Do not use with an extension cord; a short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a long cord.

Usage

Use of ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** for the first time

Warning: when first time use, the appliance may emit slight odor which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because protection oil has been applied to protect parts from possible friction during transport.

Carefully unpack the unit and remove all the packing materials. Select a flat, heat-resistant, non-flammable surface to place the unit. Do not immerse the unit in water or other liquids.

Use sponge and soapy water to remove any dust on the surface of the appliance due to packing and transport. Dry before use.

Before cooking

1. According to the cooking recipe, place the **baking tray** or **low rack** into the bowl container *before putting food inside*. Keep the food about 15-20mm from the bowl edge to allow maximum air circulation. If you are using the **baking cage**, please put it into the bowl container *after putting the food inside*.
2. Close the lid and make sure that the food does not touch the top of the lid.
3. Plug the appliance into the wall AC main outlet.
4. Press ON/OFF key and set the cooking TIME and TEMPERATURE.
5. The timer will stop working after the preset time and will beep 3 times to remind you that the cooking time is over. The fan inside the appliance will still be working in order to cool down the unit.
6. If the appliance is on but not cooking, it will turn off by itself after 1min even if it is connected to the power source. If you wish, turn it on again with the ON/OFF button.
7. Do not turn the unit ON if you have no food inside.

Cooking

1. ON/OFF

Put the plug into the outlet and press ON/OFF button to start cooking. You can stop the cooking process any time by pressing the same button. If the appliance is on but not cooking, it will turn off by itself after 1min.

2. MENU selection

Important: When cooking a medium/large chicken, please truss the thighs and wings to avoid touching the top panel.

Below you will find different combinations of cooking time and temperature depending on the type of food you are cooking. Press **MENU** button to select the type of cooking. The control panel will show the different icons. Next, press the **START** button and the cooking process will start. You can change the time or temperature at any time.

<i>Menu</i>	<i>Temperature</i>	<i>Time</i>	<i>Icon</i>
<i>P1</i>	<i>220°C</i>	<i>25 min</i>	
<i>P2</i>	<i>230°C</i>	<i>20 min</i>	
<i>P3</i>	<i>180°C</i>	<i>15 min</i>	
<i>P4</i>	<i>200°C</i>	<i>10 min</i>	
<i>P5</i>	<i>190°C</i>	<i>15 min</i>	
<i>P6</i>	<i>200°C</i>	<i>12 min</i>	
<i>Roll</i>			

3. PAUSE/STOP COOKING

The device will automatically shut down when the cooking process is finished. If you wish to pause and check the food during cooking, just open the lid and the unit will stop cooking automatically. During pause the only keys that work are ON/OFF and FOOD/ROLLER, all the others are locked. Put the lid down correctly and the cooking process will resume automatically with the time left and temperature set at the beginning.

4. SET COOKING TIME AND TEMPERATURE

After choosing the MENU, you can set the time or temperature by pressing the TEMP/ TIMER button and adjusting by pressing "+" or "-".

Single click will change 1°C

Continuous click will change 10°C.

Cooking temperature: Min 50°C. Max 230°C.

After adjusting the temperature, press TEMP/ TIMER again so you could set the time and adjusting by pressing "+" or "-".

Single click will change 1min.

Cooking time: 1-60min.

5. ROTATION MODE

This function is used for food that need heat more evenly (uniform in all directions). To start the rotation mode press FOOD/ROLLER button and to stop the process press the FOOD/ROLLER button again.

6. COOKING TABLE

Below you will find a guide to the type of food to be prepared and the allotted time and temperature but they can vary depending on quantity, temperature of food before cooking, weight, etc.

<i>Food</i>	<i>Temperature</i>	<i>Time</i>	<i>Recommended accessory</i>
<i>Roast chicken</i>	<i>200^aC</i>	<i>25 -30 min</i>	<i>Chicken fork or Low Rack</i>
<i>Frozen French fries</i>	<i>230^aC</i>	<i>20-25 min</i>	<i>Baking Cage</i>
<i>Cashew nuts</i>	<i>200^aC</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Baking Cage</i>
<i>Coffee bean</i>	<i>230^aC</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Baking Cage</i>
<i>Chicken wing</i>	<i>200^aC</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Baking Cage/ Low Rack and Baking Pan</i>
<i>Bake Cake</i>	<i>180^aC</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Low Rack or Baking Pan</i>
<i>Pizza</i>	<i>200^aC</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Low Rack and Frying Pan</i>
<i>Steak</i>	<i>190^aC</i>	<i>12-16 min</i>	<i>Upper double Rack</i>
<i>Bake Shrimp</i>	<i>200^aC</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Low Rack</i>
<i>Bake Bread</i>	<i>180^aC</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Low Rack and Baking Pan</i>

**Add time if you are cooking frozen food (according to weight). Max 5kg.*

Cleaning and Maintenance

- Clean and dry completely every part of the appliance after use. Unplug the unit and wait for it till it cools down completely before cleaning or maintenance.
- Once the unit has cooled completely, clean the bowl thoroughly with warm soapy water and damp cloth.
- The bowl, baking tray and food roller are suitable for dishwasher.
- To clean the fan cover, unplug the appliance and cool completely. Wipe top of fan cover with a soapy damp cloth or sponge to remove any grease.

Storage

Cool down completely before storing. Store the appliance in a dry place. To avoid damages of the appliance, do not place heavy items on top of it.

Self-cleaning (soften residues)

1. Add half inch of water and mild liquid detergent.
2. Close the lid.
3. Set temperature at 60°C
4. Set timer at 15 min.
5. Unplug and cool completely before continuing to clean.

Caution

1. Never immerse the cord or plug into water or other liquids.
2. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.
3. Do not use a steel wood pad or abrasive materials.
4. Never use solvents or cleaning powder.
5. Do not put liquids inside the head/lid.

ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE**®

Manuel d'utilisation



Index

Specifications.....	22
Panneau controle	22
Ouverture / fermeture	22
Composants	23
Accessoires	24
Comment utiliser les accessoires.....	24
1. Grille inferieur + Plateau de four.....	25
2. Pincas + Grille cylindrique	25
3. Comment utiliser le ECO-400 Dieta Chef ECO-DE ® pour faire un poulet	25
4. Pincas + Grille superieur.....	25
Précautions de sécurité	26
Instructions pour le cable	26
Usage	27
Avant cuisiner	27
Cuisson	27
Nettoyage	29
Storage.....	30
Auto lavage	30
Caution.....	30
Garantie	43

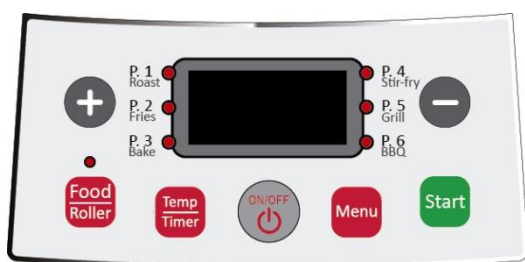
Specifications

Parameter	Value
Voltage	220-240V
Puissance	1000W
Frequence	50-60Hz
Evantail de température	50-230°C
Evantail de temps	1-60min
Capacité	8L

Panneau controle

P1 - Rotir
P2 - Frire
P3 - Cuire

P4 - Sauté
P5 - Griller
P6 - Barbecue



TEMP / TIMER - Régler le temps de cuisson et la température.

ON / OFF - Active / désactive l'appareil.

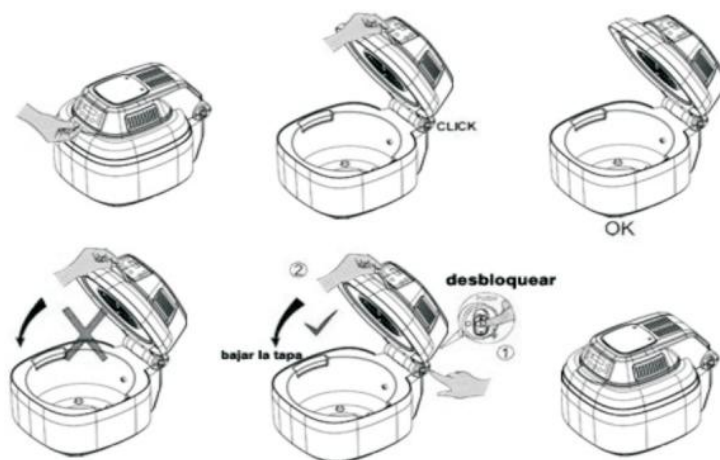
MENU - sélection du mode de cuisson.

START (commencer) - Lancer le menu

FOOD/ROLLER (alimentation roller) - Démarre /arrête la fonction de rotation.

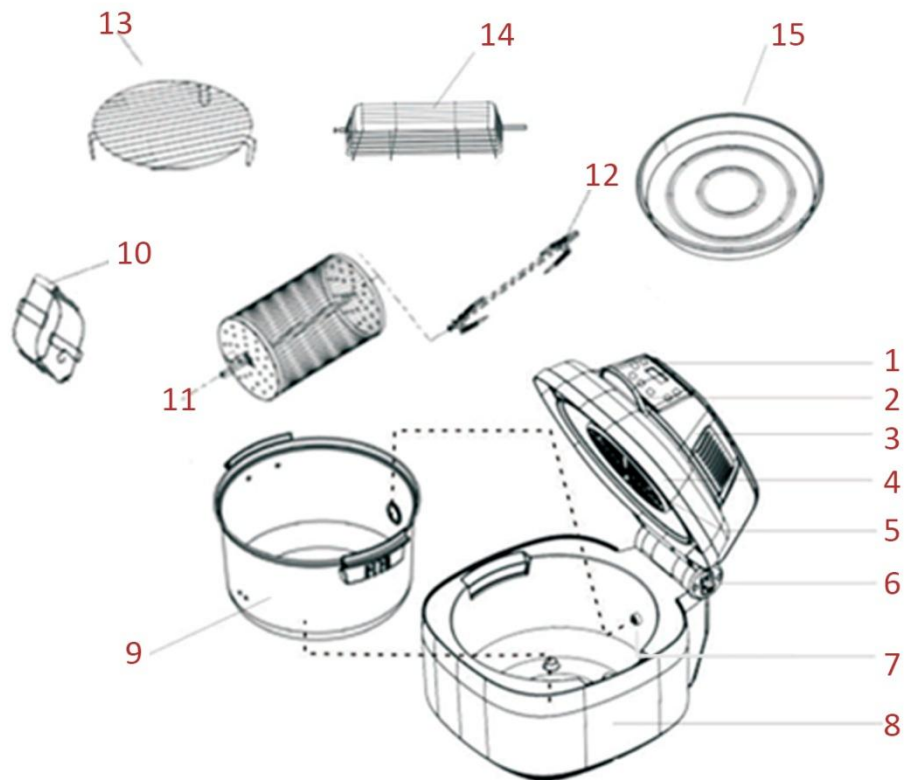
Ouverture / fermeture

Ci-dessous vous pouvez voir comment ouvrir et fermer correctement le couvercle de cuisson. Pensez à cliquer sur le bouton de déverrouillage avant la fermeture.



Attention: Soyez conscient de la vapeur lorsque vous ouvrez. S'il vous plaît appuyez sur l'interrupteur fixe (comme illustré ci-dessus) pour débloquer le couvercle avant de fermer.

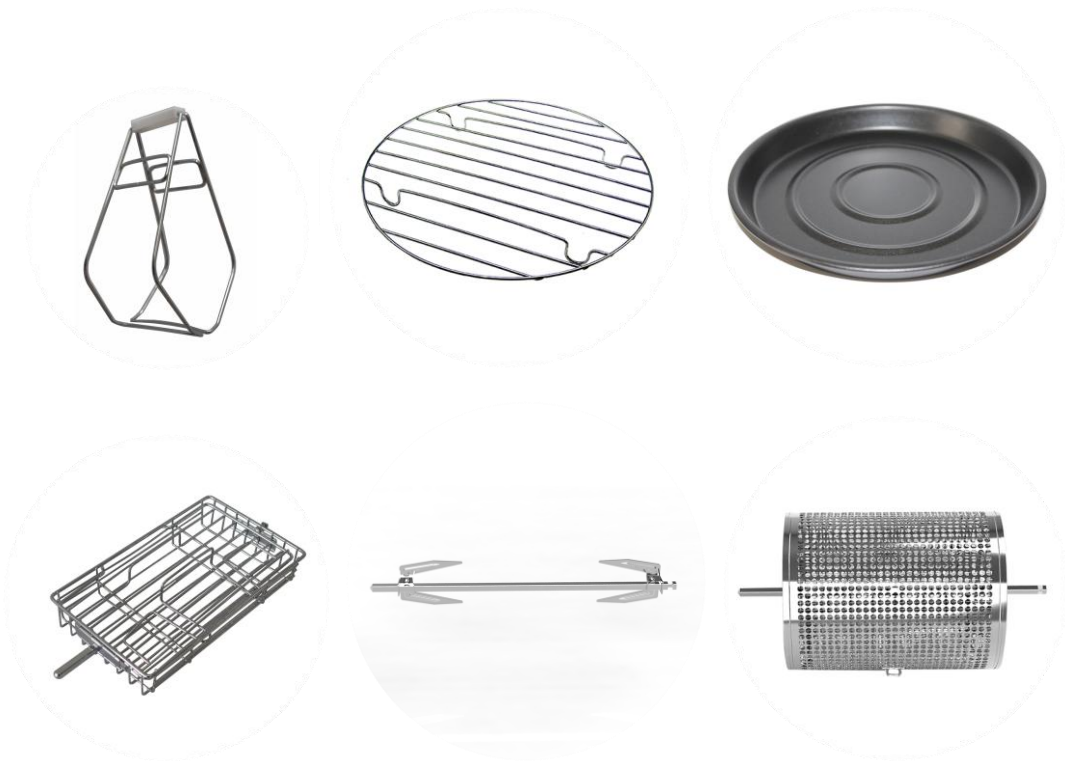
Composants



1. Panneau de configuration
2. Poignée Couvercle
3. Trou d'émission de chaleur / Louver
4. Couvercle Transparent
5. Ventilateur chauffage
6. Allumage fixe
7. Place pour accessoires 11,12,14

8. Base
9. Bol en acier inoxydable
10. Pinces
11. Grille cylindrique (rotation)
12. Accessoire pour poulet (rotation)
13. Grille inferieur
14. Grille supérieur (rotation)
15. Plateau de four

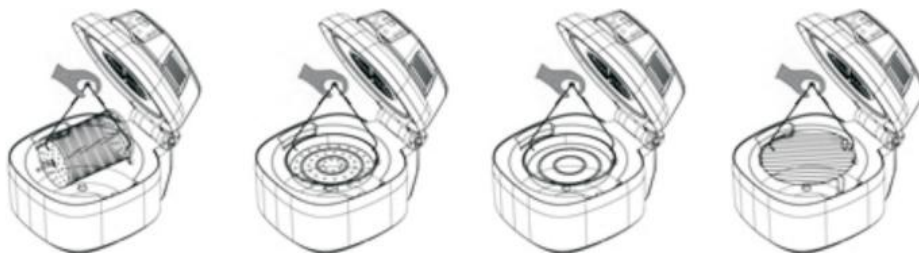
Accessoires



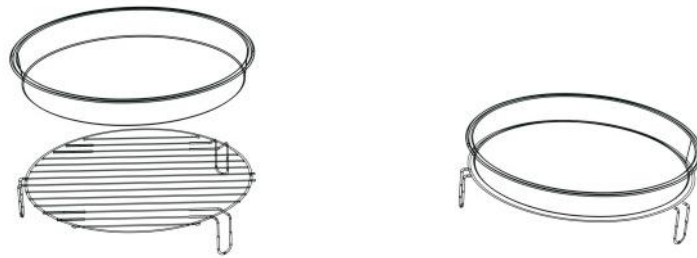
Accessoire	Description
1. Pinces	Pour prendre les aliments, la cuisson poêle ou grille supérieur.
2. Grille inferieur	Convient pour la cuisson des aliments qui nécessitent beaucoup d'espace comme une volaille rôtie, casserole de riz, de légumes, etc.
3. Plateau de four	Est utilisé avec la grille inferieur. Convient pour la cuisson et griller les petites entreprises alimentaires.
4. Grille supérieur	(rotation) Convient pour la cuisson grillé steak et fruits de mer.
5. Accessoire pour poulet	(rotation) Convient pour une cuisse de poulet ou agneau.
6. Grille cylindrique	(rotation) Convient pour aliments comme les frites ou ceux qui ont besoin de rotation et même le chauffage.

Comment utiliser les accessoires

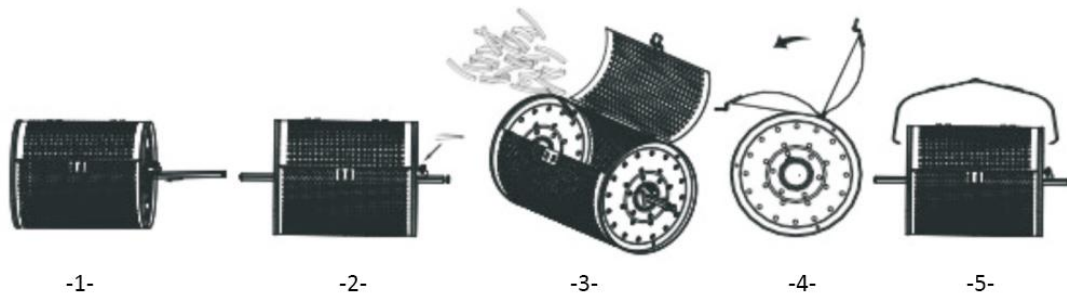
Lors de la manipulation des accessoires ou des aliments chauds, s' il vous plaît utiliser les pinces prévues et des gants si nécessaires. Utilisez les deux mains pour effectuer afin d'éviter tout accident.



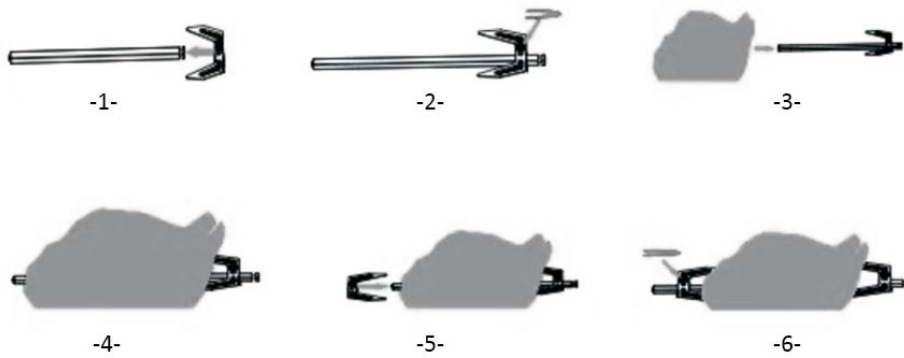
1. Grille inferieur + Plateau de four



2. Pinces + Grille cylindrique



3. Comment utiliser le ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** pour faire un poulet



4. Pinces + Grille supérieur



Précautions de sécurité

1. Lisez attentivement les instructions avant utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants
3. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension locale correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil située sous l'appareil.
4. Ne pas allumer l'appareil jusqu'à ce que toutes les pièces de cet appareil sont mis en place selon les besoins. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant de brancher et d'allumer l'appareil.
5. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à côté d'enfants.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne est pas utilisé et avant le nettoyage. Prévoyez du temps pour refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
8. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après les dysfonctionnements de l'appareil, ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, réparation ou réglage.
9. Façon déconseillé d'utiliser le produit et les accessoires peuvent causer des blessures.
10. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que prévu. Un usage domestique, ne pas utiliser en plein air ou à des fins commerciales.
11. Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre tout contrôle "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
12. L'appareil doit être utilisé sur un circuit électrique séparé d'un autre appareil d'exploitation. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, cet appareil peut ne pas fonctionner correctement.
13. Une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments chauds.
14. Ne pas placer sur ou à côté de brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé. Pendant l'utilisation éloigner de matériaux inflammables tels que les rideaux, tentures, etc.
15. Pendant l'utilisation, laisser suffisamment d'espace ouvert de tout autre objet.
16. Ne laissez pas la main de cordon sur le bord de la table, comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
17. Ne laissez pas la pendaison de cordon.
18. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
19. Ne pas surcharger bol en acier inoxydable. Poids maximum de nourriture est 5 kg.
20. Ne pas couvrir l'appareil pendant l'utilisation.
21. Nettoyez le couvercle, fenêtres, garde d'odeurs avec une éponge et de l'eau savonneuse. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques comportant un risque de choc électrique.
22. Cet appareil ne est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou des personnes sans connaissances ou l'expérience, sauf si elles sont supervisées ou donné des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour se assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions pour le cable

Ne pas utiliser avec une rallonge; un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant d'être empêtrés dans de trébucher sur un long cordon.

Usage

Attention: lors de la première utilisation du temps, l'appareil peut émettre une légère odeur qui ne est pas nuisible et disparaîtra après quelques minutes. Ce est parce que l'huile de protection a été appliquée pour protéger les pièces de frottement possible pendant le transport.

Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage. Sélectionner une surface non inflammable résistante à la chaleur pour placer l'unité. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse pour éliminer la poussière sur la surface de l'appareil du à l'emballage et le transport. Utilisation avant sec.

Avant cuisiner

1. Selon la recette de cuisson, placez la plaque de cuisson ou grille basse dans le récipient avant de mettre la nourriture à l'intérieur. Gardez la nourriture sur les 15-20mm à partir du bord de la cuvette pour permettre la circulation d'air maximale. Si vous utilisez la cage de cuisson, s' il vous plaît mettre dans le récipient après avoir mis la nourriture à l'intérieur.
2. Fermez le couvercle et s'assurer que la nourriture ne touche pas le dessus du couvercle.
3. Branchez l'appareil dans la prise principale murale.
4. Appuyez sur ON / OFF et régler le temps de cuisson et la température.
5. La minuterie cessera de fonctionner après le temps prédéfini et émet 3 bips pour vous rappeler que le temps de cuisson est terminée. Le ventilateur intérieur de l'appareil sera toujours travaille pour refroidir l'unité.
6. Si l'appareil est allumé, mais pas de cuisson, il se éteint de lui-même après 1 min même si elle est connectée à la source d'alimentation. Si vous le souhaitez, rallumez-le avec le bouton ON / OFF.
7. Ne pas allumer l'appareil si vous ne avez pas de nourriture à l'intérieur.

Cuisson

1. ON/OFF

Mettez la fiche dans la prise et appuyez sur ON / OFF pour commencer la cuisson. Vous pouvez arrêter le processus de cuisson tout moment en appuyant sur le même bouton. Si l'appareil est allumé, mais pas de cuisson, il se éteint de lui-même après 1 min.

2. MENU selection

Important: Lors de la cuisson d'un gros poulet /, se il vous plaît ficeler les cuisses et les ailes pour éviter de toucher le panneau supérieur.

Ci-dessous vous trouverez différentes combinaisons de temps de cuisson et de température en fonction du type de nourriture que vous cuisinez. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le type de cuisson. Le panneau de commande affiche les différentes icônes. Ensuite, appuyez sur le bouton START et le processus de cuisson démarre. Vous pouvez modifier l'heure ou la température à tout moment.

<i>Menu</i>	<i>Temperature</i>	<i>Time</i>	<i>Icon</i>
<i>P1</i>	220°C	25 min	
<i>P2</i>	230°C	20 min	
<i>P3</i>	180°C	15 min	
<i>P4</i>	200°C	10 min	
<i>P5</i>	190°C	15 min	
<i>P6</i>	200°C	12 min	
<i>Roll</i>			

3. PAUSE/STOP

Le dispositif s'arrête automatiquement lorsque le processus de cuisson est terminée. Si vous souhaitez faire une pause et vérifier les aliments lors de la cuisson, il suffit d'ouvrir le couvercle et l'appareil se arrête automatiquement la cuisson. Pendant la pause les seules clés que les travaux sont ON / OFF et ALIMENTAIRES / ROULEAU, tous les autres sont bloqués. Mettez le couvercle correctement et le processus de cuisson reprendra automatiquement avec le temps restant et la température réglée au début.

4. METTRE LE TEMPS DE CUISSON DÉMARRER

Après avoir choisi le menu, vous pouvez régler l'heure ou la température en appuyant sur le bouton TEMP/TIMER et le réglage en appuyant sur "+" ou "-".

Simple clic va changer 1°C

Clic continu va changer 10°C.

Température de cuisson: Min 50°C. Max 230°C.

Après ajustement de la température, appuyez sur TEMP/TIMER de sorte que vous pouvez régler l'heure et le réglage en appuyant sur "+" ou "-".

Simple clic changera 1 min.

Temps de cuisson: 1-60 min.

5. ROTATION MODE

Cette fonction est utilisée pour la nourriture qui ont besoin de chaleur plus uniformément (uniforme dans toutes les directions). Pour démarrer le mode de rotation pressez le bouton FOOD/ROLLER et pour arrêter le processus, appuyez sur le bouton FOOD/ROLLER nouveau.

6. COOKING TABLE

Ci-dessous vous trouverez un guide pour le type de nourriture pour être prêt et le temps imparti et de la température, mais ils peuvent varier en fonction de la quantité, la température des aliments avant la cuisson, le poids, etc.

Nourriture	Température	Temps	Accessoire recommandé
<i>Poulet</i>	<i>200°C</i>	<i>25 -30 min</i>	<i>Accessoire pour poulet/ Grille inferieur</i>
<i>Patates frites</i>	<i>230°C</i>	<i>20-25 min</i>	<i>Grille cylindrique</i>
<i>Cacahuètes</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Grille cylindrique</i>
<i>Grains de café</i>	<i>230°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Grille cylindrique</i>
<i>Aile de poulet</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Grille cylindrique / Grille inferieur + Plateau de four</i>
<i>Gâteau</i>	<i>180°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Grille inferieur + Plateau de four</i>
<i>Pizza</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Grille inferieur + Plateau de four</i>
<i>Bifteck</i>	<i>190°C</i>	<i>12-16 min</i>	<i>Grille supérieur</i>
<i>Crevettes</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Grille inferieur</i>
<i>Pain</i>	<i>180°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Grille inferieur + Plateau de four</i>

* Ajouter du temps si vous faites cuire des aliments congelés (selon le poids). 5 kg max.

Nettoyage

- Nettoyer et sécher complètement toutes les parties de l'appareil après utilisation. Débranchez l'appareil et attendez jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement avant de nettoyer ou d'entretien.
- Une fois que l'unité a complètement refroidi, nettoyez soigneusement le bol avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide.
- Le bol, plaque de cuisson et le rouleau alimentaire sont adaptés pour lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le capot du ventilateur, débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement. Essuyez dessus du couvercle du ventilateur avec un chiffon humide ou une éponge savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Storage

Refroidir complètement avant de le ranger. Rangez l'appareil dans un endroit sec. Pour éviter des dommages de l'appareil, ne placez pas d'objets lourds sur le dessus de celui-ci.

Auto lavage

1. Ajouter demi-pouce d'eau et de détergent liquide doux.
2. Fermez le couvercle.
3. Régler la température à 60°C
4. Débranchez et laissez refroidir complètement avant de continuer à nettoyer.

Caution

1. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
2. Si le lavage est nécessaire, utilisez un tampon à récurer en nylon ou en polyester.
3. Ne pas utiliser un tampon de bois en acier ou des matériaux abrasifs.
4. Ne jamais utiliser de solvants pour la poudre de nettoyage.
5. Ne mettez pas des liquides à l'intérieur de la tête / couvercle.

ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE**[®]

Manuale d'uso



Indice

Caratteristiche tecniche	32
Pannello di controllo.....	32
Aprire/ Chiudere.....	32
Componenti	33
Accessori	34
Come utilizzare gli accessori	34
1. Griglia inferiore + Teglia da forno	35
2. Pinze + Griglia cilindrica	35
3. Come utilizzare ECO-400 Dieta Chef ECO-DE [®] per pollo intero	35
4. Pinze + Griglia superiore	35
Precauzioni di sicurezza.....	36
Istruzioni del cavo	36
Uso.....	37
Uso di ECO-400 Dieta Chef ECO-DE [®] per la prima volta	37
Prima di cucinare	37
Comincia a cucinare	37
Pulizia e Manutenzione	39
Conservazione	40
Self-cleaning	40
Attenzione	40
Garanzia.....	44

Caratteristiche tecniche

Parametro	Valore
Voltaggio	220-240V
Potenza	1000W
Frequenza	50-60Hz
Intervallo di temperatura	50-230°C
Intervallo di tempo	1-60min
Capacità	8L

Pannello di controllo

P.1 Roast
P.2 Frittura
P.3 Cuocere

P.4 Soffritto
P.5 Grille
P.6 Barbecue



FOOD/ ROLLER – Inizia / ferma la funzione di rotazione.

TEMP/TIMER – Imposta tempo e temperatura.

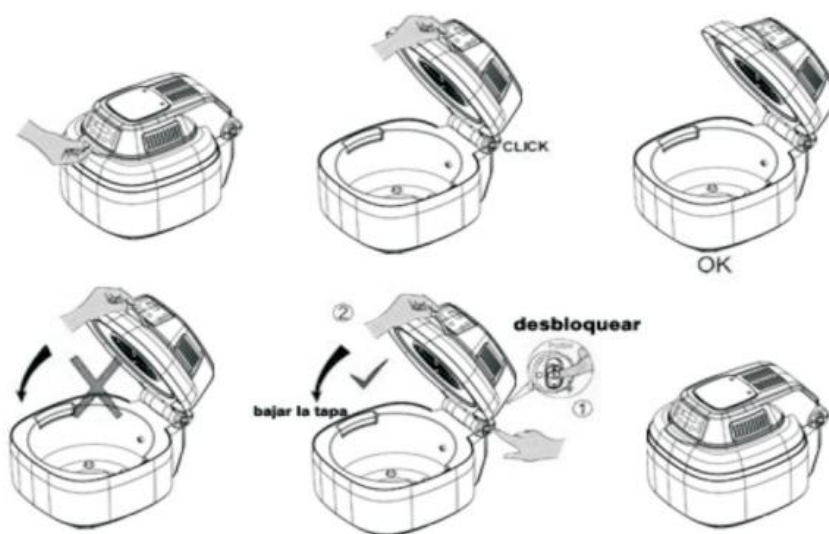
ON/OFF – Attiva / disattiva l'apparecchio.

MENU – Selezione della modalità cooking.

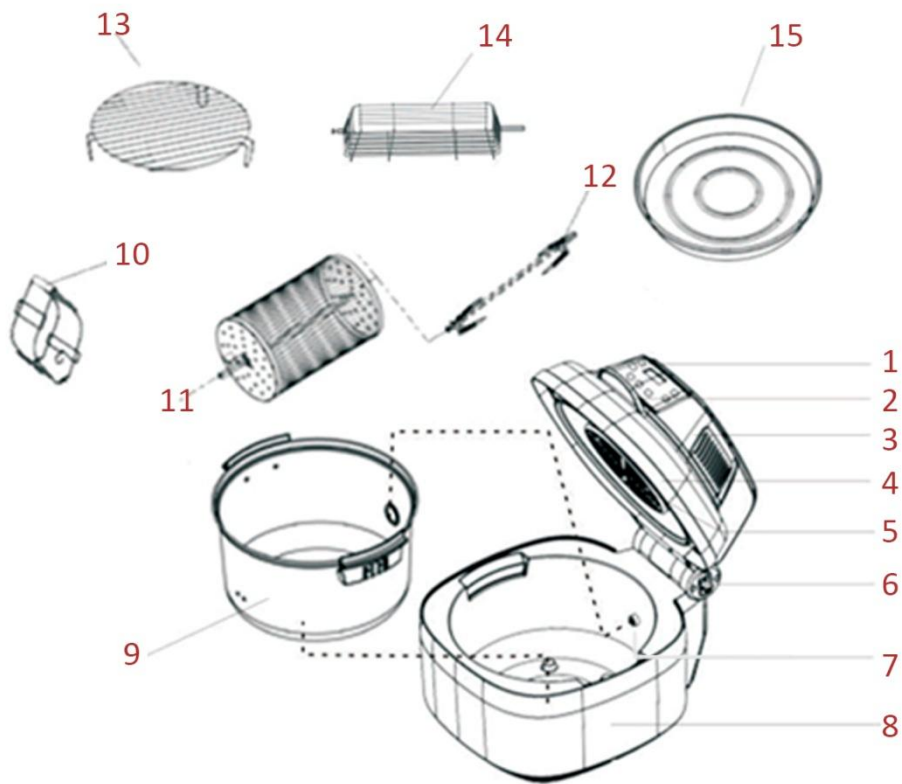
START – Inizio.

Aprire/ Chiudere

A continuazione troverete alcune immagini di come aprire e chiudere correttamente il coperchio dell'aparato. Ricorda di premere il pulsante di sblocco prima di aprire o chiudere.



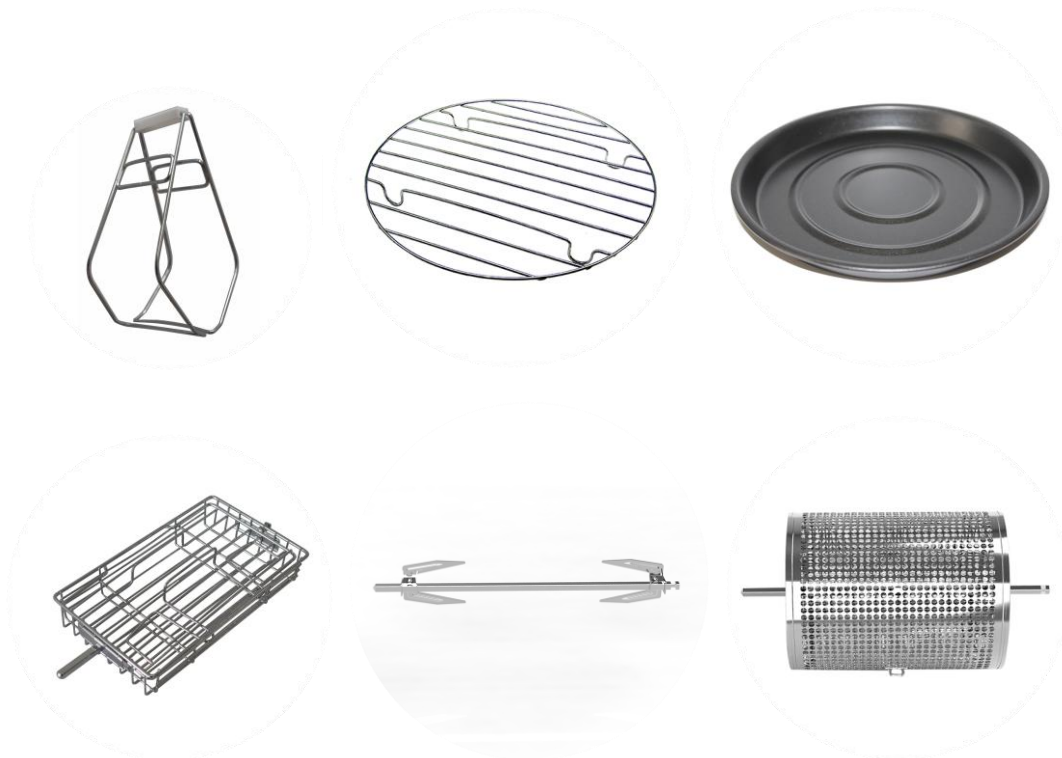
Componenti



1. Pannello di controllo
2. Maniglia di coperchio
3. Emissione di calore / louver
4. Copertura trasparente
5. Ventilatore
6. Pulsante di sblocco
7. Buco per accessori 11, 12, 14
8. Base

9. Recipiente in acciaio inox
10. Pinze
11. Griglia cilindrica
12. Accessorio per pollo
13. Griglia inferiore
14. Griglia superiore
15. Teglia da forno

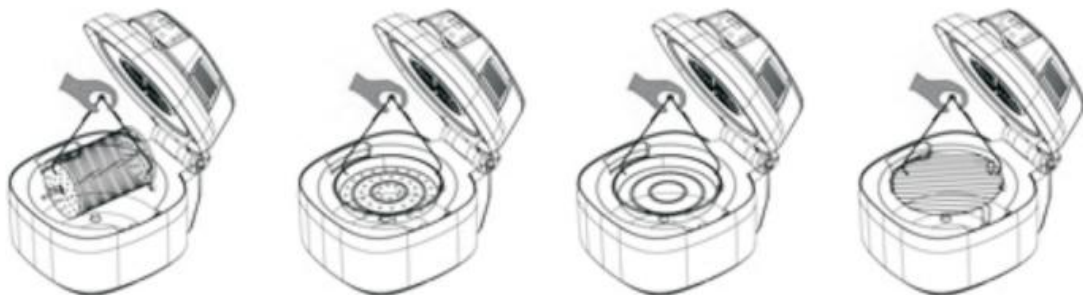
Accessori



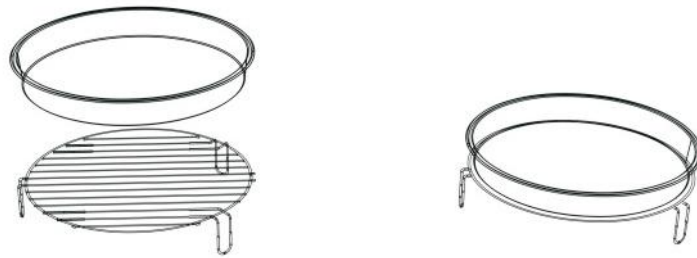
Accessorio	Descrizione
1. Pinza	Per portare alimenti e accessori.
2. Griglia inferiore	Idoneo per separare gli alimenti dal fondo del robot e perdere il grasso.
3. Teglia da forno	Viene utilizzato con la griglia inferiore. Adatto per piccole alimenti.
4. Griglia superiore	Rotazione. Adatto per cucinare filetto alla griglia e frutti di mare.
5. Accessorio per pollo	Rotazione. Adatto per pollo intero o gamba d' agnello.
6. Griglia cilindrica	Rotazione. Adatto per alimenti come patate fritte o quelli che hanno bisogno di rotazione e riscaldamento uniforme.

Come utilizzare gli accessori

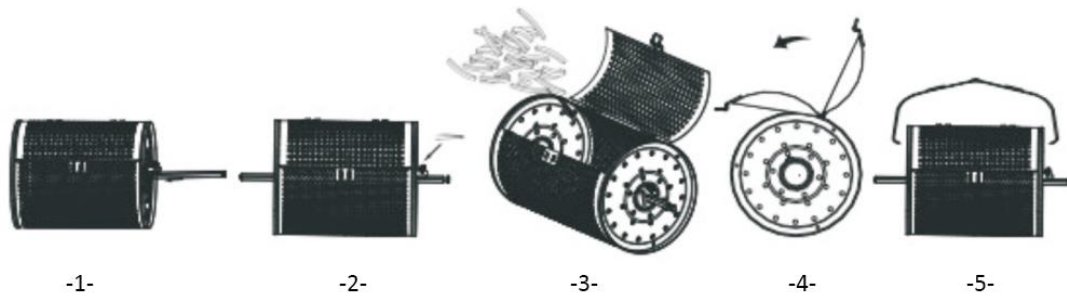
Quando si maneggiano gli accessori riscaldati, si prega di utilizzare pinze e guanti se necessario. Utilizzare entrambe le mani per trasportare l'apparecchio per prevenire qualsiasi incidente.



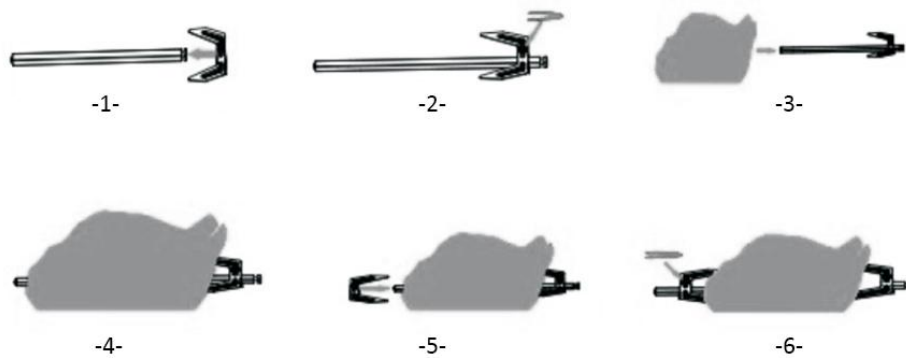
1. Griglia inferiore + Teglia da forno



2. Pinze + Griglia cilindrica



3. Come utilizzare ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** per pollo intero



4. Pinze + Griglia superiore



Precauzioni di sicurezza

1. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie e guanti.
3. Prima dell'uso, verificare che la tensione locale corrisponda alle specifiche indicate sulla targhetta dell'apparecchio che si trova sotto l'apparecchio.
4. Non accendere fino a quando tutte le parti di questo apparecchio sono messe in atto, come richiesto. Assicurarsi che il coperchio è chiuso prima di collegare il cavo d'alimentazione.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio è utilizzato vicino a bambini.
7. Staccare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di pulire l'apparecchio.
8. Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio. Porta l'apparecchio al centro d'assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o regolazione.
9. L'uso sconsigliato dell'apparecchio e gli accessori possono provocare lesioni.
10. Non utilizzare l'apparecchio per uso diverso da quello previsto. Uso domestico, non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
11. Attaccare sempre prima la spina al apparecchio e dopo il cavo alla presa.
12. L'apparecchio deve essere collegato a un circuito elettrico separato da altri elettrodomestici operativi. Se il circuito elettrico è sovraccarico da altri apparecchi, potrebbe non funzionare correttamente.
13. Estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio contenente cibo caldo.
14. Non posizionare sopra o accanto al gas o fornelli elettrici, o in un forno caldo. Durante l'uso tenere lontano da materiale infiammabile come tende, tendaggi, etc.
15. Durante l'uso, lasciare abbastanza spazio aperto da altri soggetti.
16. Non lasciate che il cavo in contatto con superfici calde.
17. Non lasciare il cavo appeso.
18. Non staccare la spina tirando il cavo.
19. Non sovraccaricare il recipiente in acciaio inox. Il peso massimo del cibo è 5Kg.
20. Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
21. Pulire il coperchio con una spugna e acqua saponata. I pezzi possono staccarsi e toccare parti elettriche che comportano il rischio di scosse elettriche.
22. Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con menomazioni fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza conoscenza o esperienza, a meno che siano controllati o date istruzioni preventive per quanto riguarda l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 23. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

Istruzioni del cavo

Non utilizzare con cavo di prolunga; un cavo di alimentazione corto è previsto per ridurre i rischi derivanti dall'essere impigliati o inciampare in un cavo lungo.

Uso

Uso di ECO-400 Dieta Chef **ECO-DE®** per la prima volta

Attenzione: quando il primo utilizzo, l'apparecchio può emettere un leggero odore che non è nocivo e scompare dopo pochi minuti. Ciò è dovuto al olio di protezione il quale è stato applicato per proteggere i componenti da possibili attriti durante il trasporto.

Disimballare con attenzione l'unità e rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Selezionare una superficie piatta, resistente al calore ed incombustibile per posizionare l'unità. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Utilizzare spugna e acqua saponata per rimuovere la polvere sulla superficie dell'apparecchio e di imballaggio e trasporto. Seccare prima d'uso.

Prima di cucinare

1. Secondo la ricetta di cucina, posizionare il **baking tray** la **griglia inferiore** nel contenitore prima di mettere cibo all'interno. Mantenere il cibo circa 15-20mm dal bordo per consentire la massima circolazione dell'aria. Se si utilizza la gabbia di cottura, si prega di metterla nel contenitore dopo aver messo il cibo all'interno.
2. Chiudere il coperchio e assicurarsi che il cibo non tocchi la parte superiore del coperchio.
3. Collegare l'apparecchio alla presa principale di corrente.
4. Premere il tasto ON / OF e impostare il tempo di cottura e la temperatura.
5. Il timer smetterà di funzionare dopo il tempo prestabilito e emette un segnale acustico 3 volte per ricordare che il tempo è terminato. La ventola all'interno dell'apparecchio continuerà a funzionare per raffreddare l'unità.
6. Se l'apparecchio è acceso ma senza cucinare, si spegne da solo dopo 1 min, anche se è collegato alla fonte di alimentazione. Se lo si desidera, riaccendete con il tasto ON / OFF.
7. Non accendere l'unità se non avete cibo all'interno.

Comincia a cucinare

1. ON/OFF

Inserire la spina nella presa e premere il tasto ON / OFF per iniziare la cottura. È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo lo stesso tasto. Se l'apparecchio è acceso, ma non cucina, si spegne da solo dopo 1 min.

2. Selezione MENU

Importante: Quando si cucina un pollo medio/ grande, si prega di lacciare le cosce e ali per evitare di toccare il pannello superiore.

A continuazione troverete diverse combinazioni di tempi di cottura e temperature a seconda del tipo di cibo da cuocere. Premere il tasto MENU per selezionare il tipo di cottura. Il pannello di controllo mostrerà le diverse icone. Premere il pulsante START e il processo di cottura inizierà. È possibile modificare il tempo o la temperatura in ogni momento.

<i>Menu</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Tempo</i>	<i>Icono</i>
<i>P1</i>	220°C	25 min	
<i>P2</i>	230°C	20 min	
<i>P3</i>	180°C	15 min	
<i>P4</i>	200°C	10 min	
<i>P5</i>	190°C	15 min	
<i>P6</i>	200°C	12 min	
<i>Roll</i>			

3. PAUSE/STOP COOKING

Il dispositivo si spegne automaticamente quando il processo di cottura é finito. Se si desidera mettere in pausa e controllare il cibo durante la cottura, basta aprire il coperchio e l'unità si ferma automaticamente. Durante la pausa gli unici tasti che funzionano sono ON / OFF e il FOOD/ROLLER, tutti gli altri sono bloccati. Chiudere correttamente il coperchio e il processo di cottura riprende automaticamente con la temperatura e il tempo impostato al inizio.

4. SET COOKING TIME AND TEMPERATURE

Dopo aver scelto il menu, è possibile impostare il tempo o la temperatura premendo il pulsante TEMP/TIMER e regolare premendo i tasti "+" e "-".

1 clic cambierà 1°C

Continuo click cambierà 10°C.

Temperatura di cottura: 50 ° C Min. 230 Max.

Dopo aver regolato la temperatura, premere di nuovo TEMP/TIMER per impostare l'ora e la regolare premendo i tasti "+" e "-".

1 clic cambierà 1 min.

Tempo di cottura: 1-60 min.

5. MODALITÀ DI ROTAZIONE

Questa funzione è utilizzata per gli alimenti che necessitano calore più uniforme (in tutte le direzioni). Per attivare la modalità di rotazione premere FOOD / ROLLER e per interrompere la procedura, premere il tasto FOOD / ROLLER di nuovo.

6. COOKING TABLE

A continuazione troverete una guida per il tipo di cibo che si desidera cucinare e il tempo e la temperatura a disposizione. Questi valori possono variare a seconda della quantità, temperatura del cibo prima della cottura, peso, etc.

<i>Alimento</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Tempo</i>	<i>Accessorio raccomandato</i>
<i>Pollo arrosto</i>	<i>200°C</i>	<i>25 -30 min</i>	<i>Accessorio per pollo / Griglia inferiore</i>
<i>Patate fritte surgelate</i>	<i>230°C</i>	<i>20-25 min</i>	<i>Griglia cilindrica</i>
<i>Anacardi</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Griglia cilindrica</i>
<i>Caffè in grani</i>	<i>230°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Griglia cilindrica</i>
<i>Chicken wing</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Griglia cilindrica / Griglia inferiore + Teglia da forno</i>
<i>Cake bake</i>	<i>180°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Griglia inferiore/ Teglia da forno</i>
<i>Pizza</i>	<i>200°C</i>	<i>10-15 min</i>	<i>Griglia inferiore + Teglia da forno</i>
<i>Bistecca</i>	<i>190°C</i>	<i>12-16 min</i>	<i>Griglia superiore</i>
<i>Gamberetti</i>	<i>200°C</i>	<i>5-8 min</i>	<i>Griglia inferiore</i>
<i>Pane</i>	<i>180°C</i>	<i>15-20 min</i>	<i>Griglia inferiore + Teglia da forno</i>

* Aggiungere tempo se si cucina cibo congelato (in base al peso). Max 5kg

Pulizia e Manutenzione

- Pulire e asciugare completamente ogni parte dell'apparecchio dopo l'uso. Scollegare l'unità e attendere a raffreddare completamente prima di pulizia o manutenzione.
- Una volta che l'unità si è raffreddata completamente, pulire accuratamente il recipiente con acqua tiepida e sapone e un panno umido.
- Il recipiente, baking tray e food roller sono adatti per lavastoviglie.
- Per pulire il coperchio della ventola, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente. Pulire con un panno umido e sapone o una spugna per eliminare ogni traccia di grasso.

Conservazione

Raffreddare completamente prima di conservarla. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Per evitare danni all'apparecchio, non appoggiare oggetti pesanti su di esso.

Self-cleaning

1. Aggiungi mezzo pollice d'acqua e sapone liquido.
2. Chiudere il coperchio.
3. Impostare la temperatura a 60 ° C
4. Imposta il timer a 15 min.
5. Scollegare e raffreddare completamente prima di continuare a pulire.

Attenzione

1. Non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
2. Se è necessario lavaggio, utilizzare maglia di nylon o poliestere.
3. Non utilizzare maglia in legno o acciaio o materiali abrasivi.
4. Non usare mai solventi per la pulizia della polvere.
5. Non mettere liquidi all'interno della testa / coperchio.

GARANTÍA



(Cumpliendo con la Ley 26/84 “general para la defensa de los consumidores y usuarios” y la Ley 7/96 “Ordenación de Comercio Minorista”)

CONDICIONES:

- A. La garantía del presente artículo será reconocida por parte de ECOGEST TRADE S.L., C/ En Proyecto 14, 46190 Ribarroja de Turia, Valencia (Spain) siempre que la ficha que se adjunta esté debidamente cumplimentada y sellada.
- B. La responsabilidad de ECOGEST TRADE S.L., está limitada a la reparación del artículo que tenga alguna deficiencia de carácter técnico o de fabricación. El porte de devolución será asumido por la empresa vendedora.
- C. Todas las reparaciones que se efectúen bajo la presente garantía deberán realizarse por un establecimiento debidamente autorizado por ECOGEST TRADE S.L..
- D. La garantía no será válida en aquellos casos derivados de un mal uso, mala aplicación o manipulación indebida del producto.
- E. Validez de la garantía por 2 años a partir de la fecha de entrega.

MODELO:

Fecha de entrega:

Sello del establecimiento:



CONDITIONS:

- A. This product guarantee will be accepted by ECOGEST TRADE S.L., provided that it is correctly completed and the attached card has been stamped and send to ECOGEST TRADE S.L.
- B. The responsibility of ECOGEST TRADE S.L. C/ En Proyecto 14, 46190 Ribarroja de Turia, Valencia (Spain) it is limited to the repair of the articles that has some deficiency of technical character or of manufacture. The return postage will be borne by the seller.
- C. All repairs which are carried out under the present guarantee should be performed by an establishment which is duly authorized by ECOGEST TRADE S.L.
- D. This guarantee will not be considered valid in those cases which result from the misuse, incorrect application or manipulation of the product.
- E. Validity of guarantee for 2 years from the delivery date.

MODEL:

Delivery date:

Stamp of the company:

GARANTIE



CONDITIONS:

- A. La garantie du présent article sera reconnue de la part de ECOGEST TRADE S.L., C/ En Proyecto 14, 46190 Ribarroja de Turia, Valencia (Spain) chaque fois que la fiche jointe sera dûment remplie et signée et envoyée à ECOGEST TRADE S.L..
- B. La responsabilité de ECOGEST TRADE S.L. se limite à la réparation de l'article qui présenterait quelconque déficience de type technique ou de fabrication. Les frais de retour seront pris en charge par le vendeur.
- C. Toutes les réparations qui s'effectuent sous la présente garantie devront être effectuées par un établissement dûment autorisé par ECOGEST TRADE S.L..
- D. La garantie ne sera pas valable dans le cas de mauvais usage, application et manipulation non correctes du produit.
- E. Validité de la garantie pour 2 années à partir de la date de livraison.

MODELE:

Date de livraison:

Cachet de l'établissement:



CONDIZIONI:

- A. La garanzia del presente articolo sarà riconosciuta dalla ECOGEST TRADE S.L., C/ En Proyecto 14, 46190 Ribarroja de Turia, Valencia (Spain) a condizione che la scheda allegata sia stata inviata alla ECOGEST TRADE S.L. debitamente compilata e firmata.
- B. La responsabilità di ECOGEST TRADE S.L., è limitata alla riparazione dell'articolo che abbia difetti di carattere tecnico e di costruzione.
- C. Tutte le riparazioni oggetto della presente garanzia dovranno essere Obbligatoriamente effectuate presso una struttura autorizzata dalla ECOGEST TRADE S.L..
- D. La garanzia non sarà ritenuta valida nei casi derivati da un cattivo uso, un'erronea applicazione o manipolazione scorreta del prodotto.
- E. Validità della garanzia per 2 anni a partire dalla data di acquisito/consegna.

MODELLO:

Data di consegna:

Timbro dello stabilimento: