

BOB HOME

HEISSLUFTOFEN

HOT AIR FRYER

„BISTRO VITAL DELUXE“



Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von uns entschieden haben. Damit Sie lange viel Freude mit Ihrem neuen Produkt haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen die Hinweise auf den folgenden Seiten. Um mögliche Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu verhindern halten Sie sich bei dem Gebrauch dieses Produktes bitte genau an diese Anleitung. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALTSVERZEICHNIS:

Technische Daten	4
Konformitätserklärung	4
Sicherheitshinweise.....	5
Geräteübersicht	8
Inbetriebnahme	9
Reinigung und Wartung	18
Entsorgungshinweis.....	19

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	7000011
Modell	AF520T
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistung	max. 1700 Watt
Garraumvolumen	14 Liter

KONFORMITÄTSERK- LÄRUNG

Hersteller:

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

www.bobhome.de, service@bobhome.de

Dieses Gerät Wurde nach den folgenden Normen hergestellt:

2014/30/EG (EMV)
2014/35/EG (LVD)
2011/65/EG (RoHS)
2009/125/EG (ERP)



SICHERHEITSHINWEISE

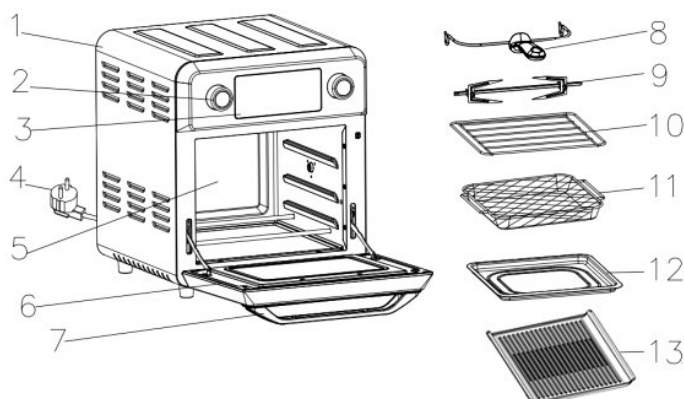
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, einschließlich der folgenden:

1. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gehäuse während der Reinigung nicht in Wasser oder unter den Wasserhahn um Gefahren zu vermeiden.
2. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät gelangt. Dies kann zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen.
3. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab wenn das Gerät verwendet wird.
4. Berühren Sie nicht den Garraum wenn das Gerät in Betrieb ist oder kurz danach.
5. Das Zubehör wird während des Gebrauchs heiß, daher ist bei der Verwendung besondere Vorsicht geboten. Bitte benutzen Sie stets Griff, Zange oder Handschuh.
6. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Ausgangsspannung der Steckdose der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder andere Teile beschädigt sind.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die scharfe Kante der Theke hängen.
9. Schließen Sie das Netzkabel nicht an und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhängen oder Tapeten, um Verbrennungen zu vermeiden.
11. Legen Sie kein Plastik- oder Papiergeschirr in das Gerät.
12. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
13. Das Gerät sollte bei der Verwendung auf eine horizontale und stabile Oberfläche gestellt werden. Legen Sie es nicht auf Kunststoff, Karton oder eine andere nicht hitzebeständige Oberfläche.
14. Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Platz.
15. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die im Handbuch beschrieben.
17. Verwenden Sie dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt.
18. Während der Arbeit des Geräts wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Seien Sie vorsichtig und achten Sie auf heißen Dampf der beim Öffnen der Tür oder beim Herausnehmen des Zubehörs aus dem Gerät freigesetzt wird.
19. Sobald Sie mit dem Kochen fertig sind und das Zubehör herausnehmen, hat das Zubehör eine sehr hohe Temperatur. Berühren Sie sie nicht direkt.
20. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, aber ziehen Sie ihn nicht am Kabel.
21. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen bevor Sie es reinigen, und ziehen Sie auf jeden Fall den Netzstecker.
22. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller bereitgestellt wird.

23. Dieses Gerät ist nur für den Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
24. Reinigen und wischen Sie das Zubehör trocken, bevor Sie die Lebensmittel hineinlegen.
25. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Sicherheitsschalter. Nur der Schalter der Frontklappe an der richtigen Stelle kann in den Standby-Modus schalten.
26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
27. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder Personen ohne Kenntnisse oder Erfahrungen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten zuvor Anweisungen zur Verwendung des Geräts. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
28. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
29. Geräte dürfen nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
30. Die Tür oder die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät läuft und auch nach dem Betrieb.

GERÄTEÜBERSICHT



1. Gehäuse aus Edelstahl
2. Einstellknopf
3. Touch-Display
4. Netzkabel
5. Garraum
6. Frontklappe
7. Handgriff

8. Entnahmegabel
 9. Rotisseriespieß
 10. Grillrost
 11. Gemüsekorb
 12. Back-/Tropfblech
 13. Steakplatte *
 14. Grillkorb (nicht abgebildet)
- * Zubehör - Nicht im Lieferumfang enthalten



INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem Tuch ab.
4. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, können Sie einen leichten Geruch und Ruß riechen. Dies ist normal und unbedenklich und durch eventuelle Produktionsrückstände verursacht. Nach mehrmaligem Gebrauch sollte dies nicht mehr vorkommen
5. Bitte installieren Sie den Abstandhalter auf der Rückseite (Abb 1)

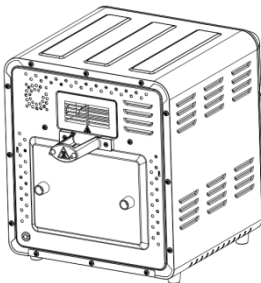


Abbildung 1

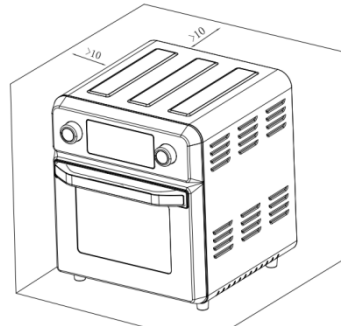


Abbildung 2

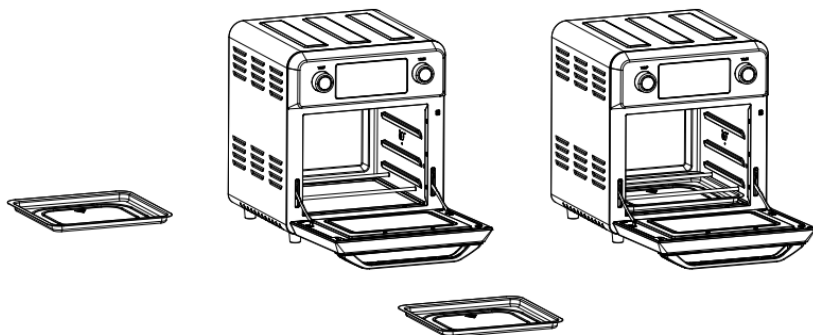
HINWEIS:

Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche. Lassen Sie von hinten und von den Seiten mindestens 10 cm freien Raum und halten Sie das Gerät von Vorhängen / Wandverkleidungen und anderen brennbaren Materialien fern. (Abb 2)

Vorbereiten des Gerätes

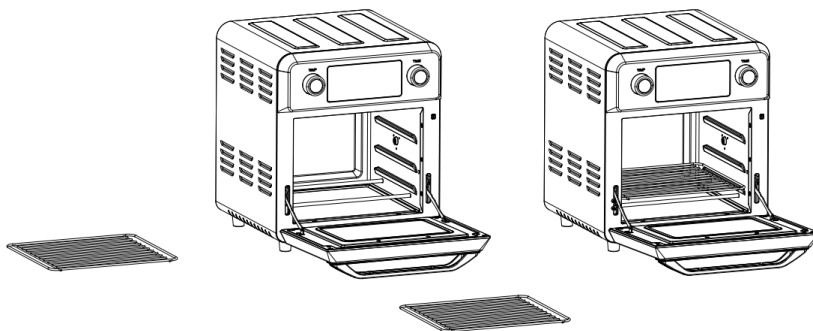
1. Tropfblech

Öffnen Sie die Vordertür und setzen Sie das Tropfblech gemäß den Anweisungen in der folgenden Abbildung in das Gerät (unter dem unteren Heizelement) ein.



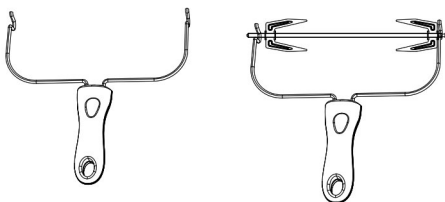
2. Grillrost / Gemüsekorb

Führen Sie den Rost oder anderes Zubehör gemäß den Anweisungen in der folgenden Abbildung in das Gerät ein. Wählen Sie eine der drei Einschubhöhen.



3. Entnahmegabel

Verwenden Sie die Gabel um den Rotisseriespieß oder den Korb in das Gerät hinein oder aus dem Gerät heraus zu nehmen. Wie in der folgenden Abbildung gezeigt. Diese Zange verhindert mögliche Verbrennungen durch heiße Metalle und Lebensmittel.



HINWEISE ZUM BETRIEB

- Wählen Sie das richtige Zubehör für die verschiedene Kochvorgänge.
- Bitte verwenden Sie einen HANDSCHUH um die Tropfschale, den Rost und den Netzkorb nach dem Garen herauszunehmen. Nehmen Sie den Rotisseriespieß oder den Rollkäfig mit der Entnahmegabel heraus.
- Bitte platzieren Sie die Tropfschale immer im unteren Bereich um Öl oder Garflüssigkeiten von Lebensmitteln zu sammeln.
- Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf die Heizstäbe, sondern halten Sie einen Mindestabstand von 40 mm ein.
- Es gibt einen Sicherheitsschalter wie in der Abbildung 3 gezeigt.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Tür. Wenn der Schalter nicht berührt wird, zeigt der digitale Anzeige „-“ an.

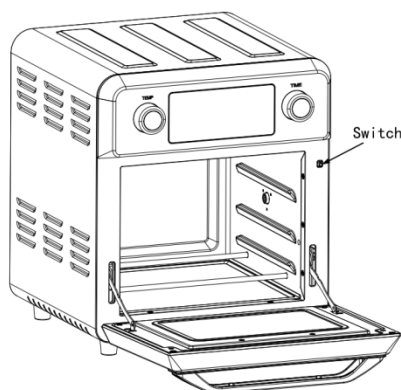


Abbildung 3

Betreiben des Gerätes

1. Beim Einschalten klingelt der Summer, der digitale Bildschirm und alle Anzeigelampen blinken einmal, dann ist der digitale Bildschirm ausgeschaltet und befindet sich im ausgeschalteten Zustand.
2. Drücken Sie „“, der digitale Bildschirm leuchtet auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
3. Im Standby-Modus sind alle anderen Tasten außer "", "", "", "", "“ gesperrt.
4. Im Standby-Modus wird das Gerät automatisch abgeschaltet, wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
5. Klicken Sie im Standby-Modus auf die Menüschaltfläche, um eine Funktion auszuwählen. Drücken Sie nach Auswahl der Funktion „“ um das Gerät zu starten.
6. Wenn Sie während des Betriebs oder der Funktionsauswahl die Zeit oder Temperatur einstellen möchten, drehen Sie den Zeitknopf oder den Temperaturknopf um die Zeit oder Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie während der Funktionsauswahl auf „ROTISSERIE “, oder „LIGHT “, die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, die Innenbeleuchtung im Gerät leuchtet auf oder die Rotisserie-Funktion beginnt.

8. Wenn Sie während des Betriebs „“ drücken, wechselt das Gerät sofort in den Standby-Modus. Alle Funktionen werden gestoppt. Der Lüfter stoppt nach einer Minute um die Wärmeableitung zu gewährleisten. Wenn Sie die Tür zu diesem Zeitpunkt öffnen, funktioniert der Lüfter sofort nicht mehr oder wenn Sie „“ drücken, wird er sofort gestoppt.

Menüauswahl

- Wir bieten eine Kombination aus Garzeit und Kochtemperatur, um Ihren unterschiedlichen Kochanforderungen gerecht zu werden. Diese dienen als Richtwerte und sollten je nach persönlichem Geschmack angepasst werden.
- In der nachfolgenden Tabelle finden sie die vorprogrammierten Menükombinationen. Sie können auch die Garzeit und -temperatur entsprechend Ihren Wünschen und Erfahrungen ändern.

Tipps:

- Je größer oder kälter das Gargut zu Beginn ist, desto mehr Zeit und Temperatur wird es benötigen. Beurteilen Sie selbst und kochen Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack und Erfahrungen.
- Wenden Sie das Gargut während des Kochens um gleichmäßigere und bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Während des Kochens sind alle Zubehöerteile sehr heiß und können nicht direkt von Hand berührt werden.

Menu	Temperatur	Zeit	Wählbare Temperatur	Wählbare Zeit	Heizelement
FRIES	220°C	20 min	50°C-230°C	1min-120min	
WINGS	200°C	15 min	50°C-230°C	1min-120min	
GRILL	230°C	12 min	50°C-230°C	1min-120min	
PIZZA	180°C	10 min	50°C-230°C	1min-120min	
TOAST	220°C	6 min	50°C-230°C	1min-120min	
FISH	180°C	15 min	50°C-230°C	1min-120min	
CHICKEN	220°C	30 min	50°C-230°C	1min-120min	
DEHYDRATE	70°C	8 Std	50°C-70°C	10min-8Std	

Garzeit und Temperatur einstellen

- Drehen Sie nach Auswahl der Funktion den Zeitknopf oder den Temperaturknopf wenn Sie die Garzeit und die Temperatur ändern möchten.

- Wenn Sie den Temperaturknopf drehen um die Kochtemperatur einzustellen, ändert jede Umdrehung die Temperatur um 10 °C. Der Temperatureinstellbereich beträgt 50 - 230 °C.
- Wenn Sie den Zeitknopf drehen um die Garzeit einzustellen, ändert sich jede Umdrehung um 1 Minute. Der Zeiteinstellbereich beträgt 1 Minute bis 2 Stunden
- "DEHYDRATE" -Funktion (Dörren), hier beträgt der Temperatureinstellbereich 50 - 70 °C, der Zeiteinstellbereich beträgt 10 Minuten - 8 Stunden.

Heizmethoden

Im Standardzustand arbeitet nur „CHICKEN“ und „DEHYDRATE“ mit dem oberen Heizelement, die andere 6 Funktionen mit dem oberen und unteren Heizelement. Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, können Sie auch „TOP HEATING “ oder „BOTTOM HEATING “ drücken um das entsprechende Heizelement zu- oder abzuschalten. Wenn das obere oder untere Heizelement ausgewählt ist, leuchtet die entsprechende Anzeigelampe auf dem Display und die Tasten können nicht bedient werden.

Pausenfunktion

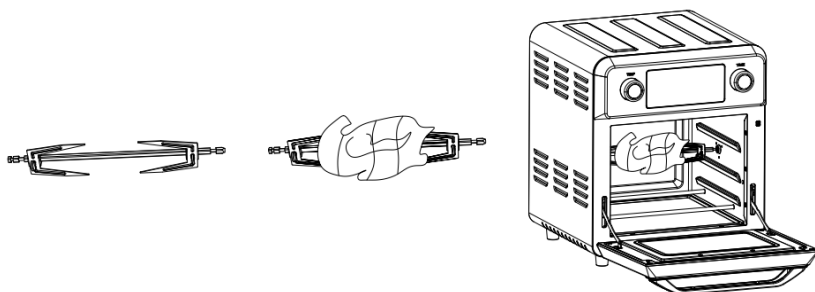
Während des Garvorgangs stoppt das Gerät automatisch wenn Sie die Tür öffnen. In diesem Fall kann nur die Taste "", "", "“ betätigt werden, die anderen Tasten werden gesperrt. Schließen Sie die Tür, das Gerät setzt seinen vorherigen Garvorgang fort.

Hinweis:

Wenn Sie die Tür öffnen während das Gerät arbeitet, wird die Arbeit unterbrochen. Wenn die Tür nicht geschlossen wird und innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung für das Gerät erfolgt, wird das Gerät automatisch abgeschaltet und auf dem digitalen Bildschirm wird "—" angezeigt. Nach dem Schließen der Tür bleibt das Gerät ausgeschaltet.

Rotisserie

- Diese Funktion kann verwendet werden um Lebensmittel gleichmäßiger zu garen. Drücken Sie "ROTISSERIE" , die Kontrollleuchte für das Bedienfeld bleibt eingeschaltet. Drücken Sie erneut, um diese Funktion abzubrechen.
- Verwendung von gebratener Hühnergabel. Wie nachfolgend dargestellt:



Hinweis:

Das Gesamtgewicht des Huhns sollte 1,2kg nicht überschreiten. Ist das Gewicht höher könnte das Gargut den Heizstab berühren.

Hähnchenschenkel und Flügel bitte mit Kochband anbinden.

Um das Fleisch gleichmäßig zu garen stechen Sie besonders dicke Stellen mit einem Spieß ein.

Manuell-Funktion

Drücken Sie zuerst "⏻" um in den Standby-Zustand zu wechseln und drücken Sie dann "M"  um die Manuell-Funktion aufzurufen. Die Standardtemperatur und -zeit auf dem Display beträgt 150°C und 20 Minuten. Sie können nun die Temperatur oder die Zeit individuell anpassen. Die Zeit kann von 1 Minute bis 2 Stunden eingestellt werden, die Temperatur kann von 50°C bis 230°C

eingestellt werden. Sie können auch das Licht, das obere Heizelement, das untere Heizelement und die Rotisserie einstellen, indem Sie die entsprechenden Tasten drücken. Drücken Sie erneut "ON/OFF" um nach Abschluss der Einstellung mit der Arbeit zu beginnen.

Kochen beenden

1. Wenn der Garvorgang beendet ist ertönt ein Signal, das Gerät schaltet ab, aber der Lüfter läuft 1 Minute lang weiter.
2. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie das Zubehör mit Handschuhen oder der Entnahmegabel heraus und legen Sie es an einem sicheren, horizontalen Ort.
3. Servieren Sie die Speisen und reinigen das Zubehör gemäß Anleitung
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker wenn Sie es nicht mehr verwenden.

REINIGUNG UND

WARTUNG

Hinweis: Ziehen Sie vor dem Reinigen unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose.

1. Reinigen Sie den Netzkorb, den Rost, die Tropfschale usw. nach Gebrauch mit Wasser und Spülmittel.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Spülmittel.
3. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Gerätekörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da dies zu Schäden, Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen kann.
4. Nachdem Sie alle Teile getrocknet haben, montieren und lagern Sie sie gut, bereit für den nächsten Gebrauch.

ENTSORGUNGSHINWEIS

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften.

Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



Dear valuable customer,

thank you for choosing one of our products. Please read this manual carefully and take care of all advises and tips to avoid any damages of the unit. To avoid damages pls do only use the unit according to this manual, any failure caused by ignoring these instructions is not covered by our warranty and any liability.

CONTENT:

Technical data	21
Declaration of conformity	21
Safety Instructions.....	22
Overview	24
Getting started	25
Cleaning and Maintenance	32
Disposal Advice.....	33

TECHNICAL DATA

Articlenumber	7000011
Model	AF520T
Power Supply / Frequency	220-240V / ~ 50-60Hz
Power	max. 1700 Watt
Capacity	14 Liter

DECLARATION OF CON- FORMITY

Producer:

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

www.bobhome.de, service@bobhome.de

This product has been produced according to the following

European norms:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EU (ERP)



SAFETY INSTRUCTIONS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions:

Danger

1. Do not immerse the power cord, plug or housing in water or under the tap during cleaning to avoid any danger.
2. Avoid any liquid entering the appliance that can cause electric shock or short circuit the appliance.
3. Do not cover the air vents when the appliance is being used.
4. Do not touch the inside cavity of the appliance when it is operating or shortly thereafter.
5. The accessories will be hot during use, handle with care. Please use the handle, tong or glove instead of hand touching directly.

Warning

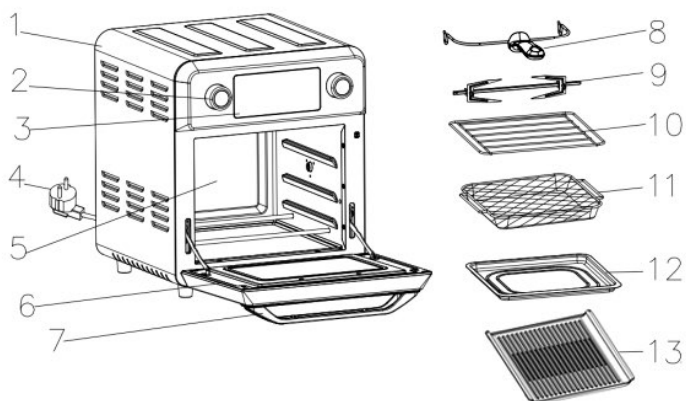
6. Make sure your electrical output voltage corresponds the voltage stated on the rating label of the appliance.
7. Do not use the appliance if there is any damage on the plug, cord or other parts.
8. Do not let cord hang over the sharp edge of counter.
9. Do not plug in power cord or operate the appliance with wet hands.
10. Do not put or use the appliance on or near combustible materials, such as tablecloth, curtain or wallpaper, to avoid something burning.
11. Do not put plastic or paper dishware into the appliance and operate.
12. Do not use extension cords.
13. The appliance should be put on a horizontal and stable surface when using. Do not put it on plastic, board or any other hot-short, easy-wear surface.
14. Do not place the appliance against wall or other appliances, leave at least 10cm of free space on all sides of the appliance.
15. Do not place anything on the top of appliance.
16. Do not use the appliance for any other purpose than what is described in the manual.
17. Do not use this product unattended at any time.

18. During the appliance working, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Be careful and be aware of hot steam released when opening the door or taking out the accessories from the appliance.
19. Once finish cooking and take out the accessories, the accessories are with very high temperature. Do not touch them directly.
20. After usage, please pull the plug from the wall socket but do not pull it too hard.

Caution

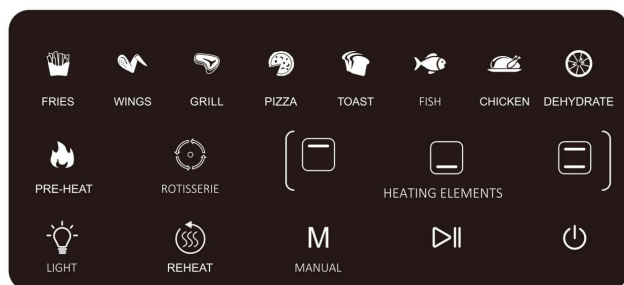
21. Always unplug the appliance from socket when it is not in use or before cleaning. Let it cool down firstly. And then clean it.
22. Do not use any accessories that are not provided by the manufacturer.
23. This appliance is intended for household only. Do not use the appliance outdoors.
24. Clean and wipe dry the accessories before putting the food inside.
25. The appliance has a built-in safety switch. Only the cooking window component propulsion in correct place, it can be switched to standby mode.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
27. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a 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.
28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
29. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. The door or the outer surface may get hot when the appliance is running.

OVERVIEW



- 1. Housing
- 2. Knob
- 3. Touch-Display
- 4. Powercable
- 5. Inner case
- 6. Frontdoor
- 7. Handle

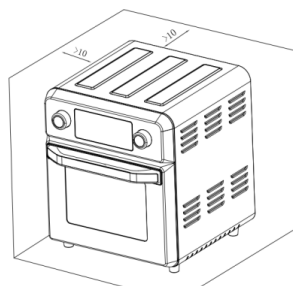
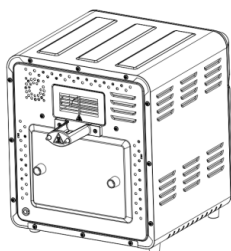
- 8. Cagetong
 - 9. Rotisserie fork
 - 10. Wired rack
 - 11. Meshbasket
 - 12. Driptray
 - 13. Steakplate *
 - 14. Grillcage (not shown)
- * Accessory not included



GETTING STARTED

Before first use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean all other accessories with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
4. When you use it for the first time, you may smell a slight smell and soot. Don't be nervous, because it is affected by the production residue dropped during combustion, which is completely normal and will slowly disappear after use.
5. Please install the air outlet partition wall board manually, and add anti-tear glue on the two screw heads before using the machine. As shown in the picture below left.

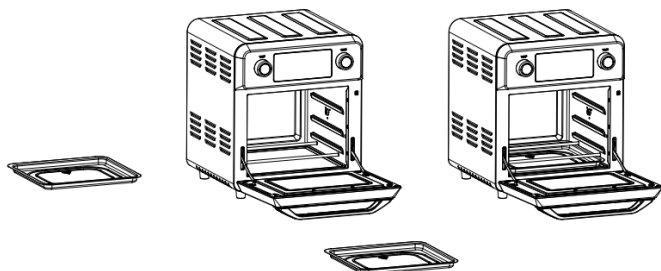


Preparing for use

Put the appliance on a horizontal surface. Leave at least 10cm free space from the back and sides, and pay attention keep machine away from curtains /wall covering and other combustible materials.

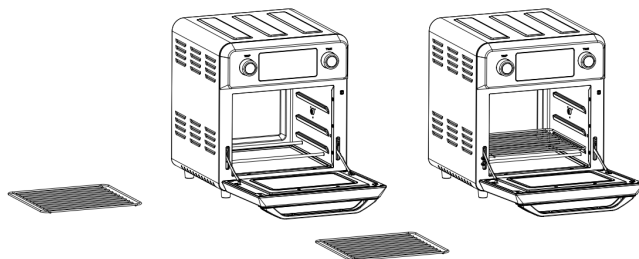
1.Drip tray

Open front door, put drip tray into the appliance(under the bottom heating element) according to the directions shown in the figure below.



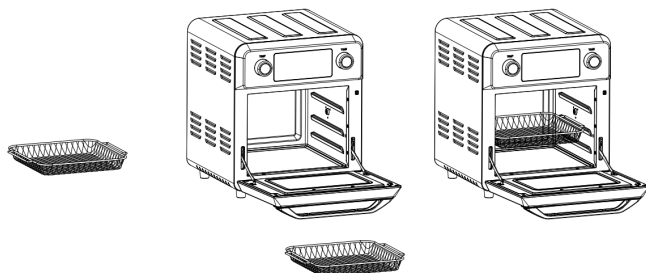
2.Wire rack

Insert the wire rack or other accessories into the appliance according to the directions shown in the figure below.



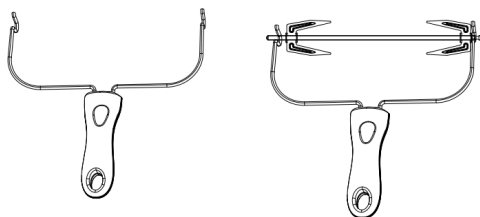
3.Mesh basket

Put the food into the mesh basket, put it into the inner chamber, close the door. As below photos.



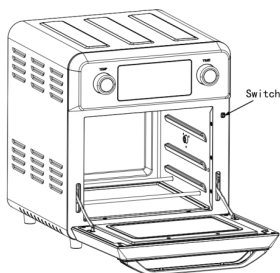
4. Cage tong

Use the tong to take the rotisserie fork into or out of the appliance. As shown in the figure below. This tong helps prevent any possible burns from hot metals and food.



Note:

- Choose proper accessories for different cooking.
- Please use personal GLOVE to take out the drip tray, wire rack, mesh basket after cooking finished. Use cage tong to take out the rotisserie fork or rolling cage.
- Please always keep the drip tray stay in the lowest layer for gathering oil from fried food.
- Don't put the food close to the heating tube, keep the distance of 40mm at a minimum, because the food may become bigger after heating, depending on the actual situation.
- There is a safety switch as shown in the picture on the right.
- The appliance will work only when the door is closed. If the switch is not touched, the digital screen will display “-”.



Product operating instructions

1. Power on, the buzzer rings, the digital screen and all the indicator lights flicker once, then the digital screen is off and in the shutdown state.
2. Press "", the digital screen light up, the appliance go into standby mode.
3. In the standby mode, all other keys are locked except for "", "", "", "".
4. In the standby mode, the appliance will be shut down automatically if no any operation within 60 seconds.
5. In the standby mode, Click the menu button to function selection. After selecting the function, press "" to enter the working state.
6. In the process of working or function selection, if you want to adjust the time or temperature, turn the time knob or turn the temperature knob to adjust the time or temperature.
7. In the state of functional selection, press "ROTISSERIE ", "LIGHT ", the corresponding indicator light will light up, the interior light in the appliance will light up and the rotisserie function will start working.
8. If you press "" during the working process, the appliance will skip into the standby mode immediately, other electrical parts will stop working. The fan will stop after continuing working for a minute and it can play a role of heat dissipation. If you open the door at this time, the fan will stop working immediately, or when you press "", it will shut down immediately.

Menu function selection

1. We provide a combination of cooking time and cooking temperature to meet your different cooking needs.
2. Here are our menu combinations. You can also change the cooking time and temperature according to actual needs.

Menu	Default temperature	Default time	Temperature selection	Time Selection	Heating mode
FRIES	220°C	20 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
WINGS	200°C	15 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
GRILL	230°C	12 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
PIZZA	180°C	10 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
TOAST	220°C	6 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
FISH	180°C	15 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
CHICKEN	220°C	30 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	
DEHYDRATE	70°C	8 hours	50°C-70°C	10mins-8hours	

Tips:

- The larger the size of roasted chicken or food, the more time and temperature it will take, judge it by yourself and cook the food according to the actual situation.
- During cooking, turn the food regularly or irregularly to help cook more evenly and cook better.
- During cooking, all the accessories are very hot and cannot be touched directly by hand.

Setting up cooking time and temperature

1. After selecting the function, turn the time knob or turn the temperature knob if you need to change the cooking time and temperature .
2. When you turn the temperature knob adjust the cooking temperature, each rotation changes the temperature 10°C. If the rotation angle is big, the temperature will be changed rapidly. The temperature adjustment range is 50 °C~ 230 °C.
3. When you turn the time knob to adjust the cooking time, each rotation changes 1 minute. If the rotation angle is big, the time will be changed rapidly. The time adjustment range is 1min-2hours
4. "DEHYDRATE" functions, the temperature adjustment range is 50 °C~ 70 °C, The time adjustment range is 10mins-8hour.

Heating methods

In default state, only "CHICKEN"、"DEHYDRATE" is working with top heating tube, other 6 functions are working with top and bottom heating tube. After finish selecting the function, you can also press "TOP HEATING  " or "BOTTOM HEATING  "to open or close the corresponding heating tube. When the top heating tube or bottom heating tube is working, the related indicator light on the digital screen is on and the keys can not be operated.

Pause function

During cooking, the appliance will stop automatically when you open the door. In this case, only "", "", " "key can be operated, the other keys will be locked. Close the door, the appliance will continue its previous cooking operation.

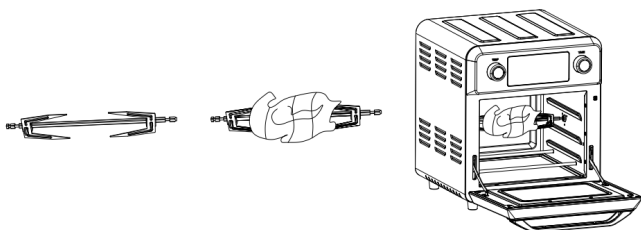
Note:

When you open the door during the appliance is working, its working will be paused. If the door is not closed and no any operation for the appliance within 10 minutes, the appliance will be shutdown automatically and the digital screen shows"—". After closed the

door, the appliance will remain in the shut down state, the digital screen will be closed and be black.

Rotate function

1. This function can be used to heat food more evenly. Press "RO-TISSERIE" , the control panel icon indicator light will remain on. Press it again to cancel this function.
2. Usage of roasted chicken fork. As shown below:



Note:

The total weight of chicken should not exceed 2.7lb. If the weight is more than 2.7lb, please use frying basket, because the big chicken will touch the drip tray when rotating.

The position where the chicken legs and wings open should be bonded.

It is better to make a few holes with needle in the chicken legs when bake, because the meat of chicken legs is thick and the heat is difficult to penetrate.

Manual function

Press "⏻" first to go into standby state, then press "M"  key to enter Manual function, the default temperature and time on the digital screen is 150 °C, 20 mins. You can turn the knob to adjust the temperature or time. Time can be adjusted from 1 min- 2 hours, temperature can be adjusted from 50 °C-230 °C. You can also set the light, top heating element, bottom heating element, rotisserie by pressing the corresponding keys according to your actual requirements. Press "ON/OFF" again to start working after finished setting.

Finish cooking

1. When finish cooking, the timer will make a sound "ding", the appliance stops working, but its fan continues to operate for 1 minute until the internal center temperature drops.
2. Open the door, then use insulated gloves or cage tong to take out the accessories from the inner chamber, and put it in a safe horizontal place.
3. After finish cooking , please cool down the appliance and pull the plug out of the wall socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Be sure to unplug this appliance before cleaning.

- Clean mesh basket, wire rack, drip tray etc with water or washing-up liquid after use.
- Wipe the appliance with a soft moist cloth. Do not use washing-up liquid.
- Don't immerse the power cord, plug or the appliance's body into water or any other liquid as it may result in damage, fire, electric shock or injury to persons.
- After drying all parts, assemble and store them well, ready for their next usage.

DISPOSAL ADVICE

According to the European Waste Regulation 2012/19/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It must be taken to the appropriate collection point for recycling. You will help prevent negative consequences for the environment and human health. Contact your local council or community for more information of recycling of electrical device.



Cher client,

nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour profiter pleinement de votre nouveau produit, veuillez lire cette notice d'utilisation attentivement et respecter les instructions qui suivent. Afin d'éviter les dommages pouvant être causés par une utilisation non conforme, veuillez suivre ces instructions lorsque vous utilisez ce produit. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme.

TABLE DES MATIÈRES

Données techniques	35
Déclaration de conformité	35
Consignes de sécurité	36
Aperçu de l'appareil	39
Mise en service	40
Nettoyage et entretien	48
Consignes d'élimination	49
Inhoudstafel:	50

DONNÉES TECHNIQUES

Numéro d'article	7000011
Modèle	AF520T
Alimentation électrique	220-240V / ~50-60Hz
Puissance	max. 1700 Watts
Volume du récipient de cuisson	14 Litres

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant:

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg
www.bobhome.de, service@bobhome.de

**Cet appareil a été fabriqué selon les normes
suivantes:**

2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EU (ERP)



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin d'éviter un danger d'incendie, de décharge électrique ou de blessure corporelle, y compris les précautions suivantes :

Danger

1. Lors du nettoyage, ne pas immerger ou tenir sous le robinet le câble d'alimentation, la prise ou le boîtier, afin d'éviter tout risque.
2. Éviter de laisser des liquides rentrer dans l'appareil. Cela peut conduire à une décharge électrique ou un court-circuit.
3. Ne pas couvrir les fentes de ventilation pendant l'utilisation de l'appareil.
4. Ne pas toucher le récipient de cuisson pendant ou peu après son utilisation.
5. Le récipient monte à une température élevée pendant l'utilisation, il est donc nécessaire d'être précautionneux. Veuillez toujours utiliser une poignée, des pinces ou des gants de cuisine.
6. Assurez-vous que l'alimentation électrique de la prise correspond bien à la tension indiquée sur la plaque technique de l'appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil si la prise, le câble ou d'autres parties sont endommagés.
8. Ne pas laisser le câble pendre contre des arêtes vives de plans de travail.
9. Ne pas brancher la prise et ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.

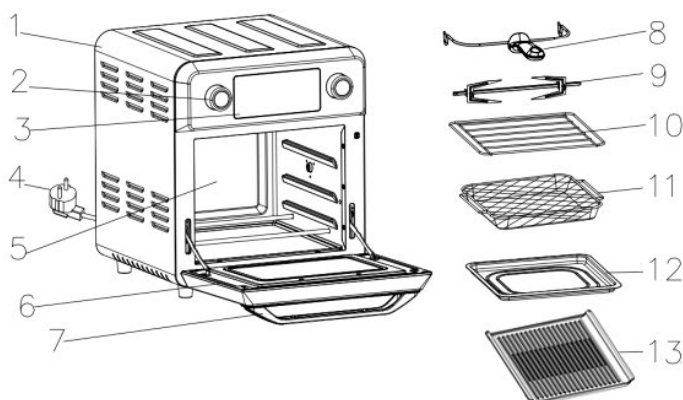
Avertissement

10. Ne pas poser l'appareil à proximité de ou sur des matériaux inflammables tels que des surfaces de table, des rideaux ou des tapis, afin d'éviter les risques d'incendie.
11. Ne pas mettre de vaisselle en plastique ou en carton dans l'appareil.
12. Ne pas utiliser de câble de rallonge.
13. L'appareil doit être posé sur une surface horizontale et stable lors de son utilisation. Ne pas le poser sur du plastique, du carton ou d'autres surfaces non résistantes à la chaleur.
14. Ne pas poser l'appareil contre le mur ou contre d'autres appareils. Laisser 10 cm d'espace au minimum de chaque côté de l'appareil.
15. Ne rien poser sur l'appareil.
16. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans la notice d'utilisation.
17. Ne pas laisser ce produit sans surveillance pendant son utilisation.
18. De la vapeur chaude se dégage des sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil. Tenir les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Soyez précautionneux et faites attention à la vapeur chaude qui se dégage lors de l'ouverture de la porte ou lorsque vous enlevez le récipient de l'appareil.
19. Le récipient a une température très élevée à la fin de la cuisson, lorsqu'il est enlevé de l'appareil. Ne pas le toucher directement.
20. Après utilisation, débrancher la prise, mais sans la tirer par le câble.

Mise en garde

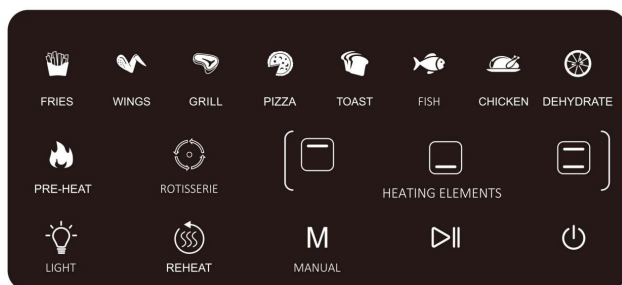
21. Laisser l'appareil refroidir et le débrancher avant de le nettoyer.
22. Ne pas utiliser de récipient non fourni par le fabricant.
23. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
24. Nettoyer et sécher le récipient avant d'y placer des aliments.
25. L'appareil possède un interrupteur de sécurité intégré. Seul l'interrupteur du clapet avant peut activer le mode veille, dans la position correcte.
26. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, l'équipe de service ou une autre personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.
27. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou par des personnes qui n'ont pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent à l'avance des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
28. Garder l'appareil et son câble au delà de la portée des enfants de moins de 8 ans.
29. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
30. La porte et la surface extérieure peuvent monter en température pendant et après l'utilisation.

APERÇU DE L'APPAREIL



1. Boîtier en acier inoxydable
2. Bouton de réglage
3. Affichage tactile
4. Câble d'alimentation
5. Récipient de cuisson
6. Clapet avant
7. Poignée

8. Fourchette
 9. Broche de rôtisserie
 10. Gril
 11. Panier à légumes
 12. Plaque de cuisson/égouttoir
 13. Plaque à steak *
 14. Panier à gril (non représenté)
- * Accessoires - non livrés avec le produit



MISE EN SERVICE

Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes.
2. Nettoyer toutes les autres parties accessoires avec de l'eau chaude, un produit vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu.
4. Une légère odeur de carbone peut être remarquée lors de la première utilisation de l'appareil. Elle est due à d'éventuels restes de production, normaux et sans danger. Elle ne devrait plus être présente après quelques utilisations.
5. Veuillez installer l'écarteur à l'arrière de l'appareil (illustration 1)

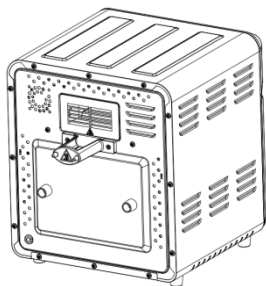


Illustration 1

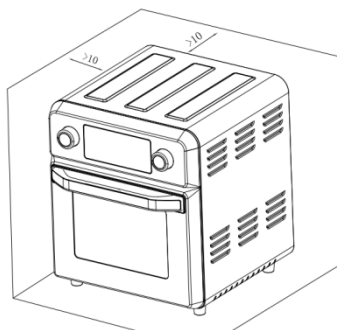


Illustration 2

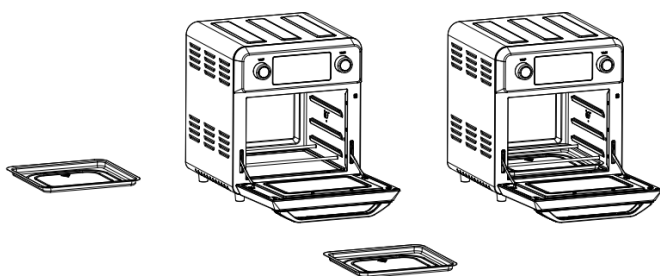
REMARQUE :

Poser l'appareil sur une surface horizontale. Laisser 10 cm minimum d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et poser l'appareil à l'écart de rideaux / revêtements de mur et autres matériaux inflammables. (Illustration 2)

Préparation de l'appareil

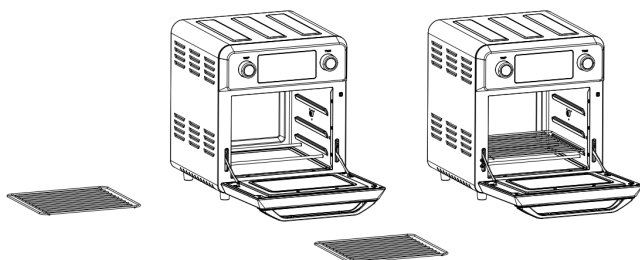
Égouttoir

Ouvrir la porte avant et poser l'égouttoir dans l'appareil selon les instructions dans l'illustration suivante (sous l'élément de chauffage).



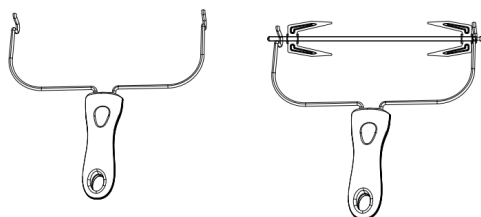
Gril / panier à légumes

Placer la grille ou d'autres accessoires dans l'appareil selon les instructions dans l'illustration suivante. Choisir l'un des trois étages.



Fourchette

Utilisez la fourchette pour placer la broche de rôtisserie ou le panier dans l'appareil ou pour les en retirer. Suivre les instructions de l'illustration suivante. Cette pince prévient des brûlures pouvant être causées par le métal et les aliments chauds.



REMARQUES SUR L'UTILISATION

- Choisir les accessoires appropriés pour chaque type de cuisson.
- Veuillez utiliser un GANT DE CUISINE pour enlever l'égouttoir, la grille et le panier après la cuisson. Enlever la broche de rôtisserie ou le panier d'enroulement avec la fourchette.
- Veuillez toujours placer l'égouttoir dans la partie inférieure afin de collecter l'huile ou les liquides de cuisson des aliments.
- Ne pas placer les aliments directement sur les éléments chauffants, toujours respecter une distance minimale de 40 mm.
- L'appareil comporte un interrupteur de sécurité, comme représenté dans l'illustration 3.
- L'appareil fonctionne seulement avec la porte fermée. Lorsque l'interrupteur n'est pas actionné, l'écran numérique affiche « - ».

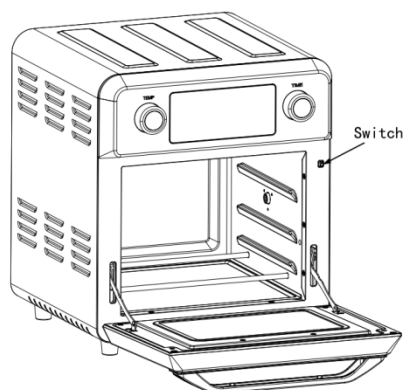


Illustration 3

Utilisation de l'appareil

1. Lors de l'allumage, la sonnerie retentit, l'écran numérique et tous les voyants clignotent une fois, l'écran numérique s'éteint ensuite et reste en mode éteint.
2. Appuyer sur «  », l'écran numérique s'allume et l'appareil se met en mode veille.
3. En mode veille, toutes les autres touches sont verrouillées, mis à part les touches «  », «  », «  », «  », «  ».
4. En mode veille, l'appareil s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans un délai de 60 secondes.
5. En mode veille, cliquer sur la touche menu afin de choisir une fonction. Après avoir choisi la fonction, appuyer sur «  » pour démarrer l'appareil.
6. Pour régler le temps de cuisson ou la température pendant l'utilisation ou le choix de la fonction, tourner le bouton de minuterie ou de température.

7. Pendant le choix de la fonction, appuyer sur « ROTISSERIE  »

ou « LIGHT  », le voyant correspondant s'allume, l'éclairage intérieur de l'appareil s'allume ou la fonction rôtisserie démarre.

8. Lorsque la touche « » est actionnée pendant l'utilisation, l'appareil se met immédiatement en mode veille. Toutes les fonctions sont interrompues. Le ventilateur s'arrête après une minute afin de garantir la dissipation de la chaleur. Lorsque la porte est ouverte pendant cette phase ou lorsque la touche «  » est actionnée, le ventilateur est immédiatement interrompu.

Sélection de menus

- Nous proposons une combinaison de temps et de températures de cuisson, afin de répondre au mieux à vos différents besoins de cuisson. Ces combinaisons servent de valeurs guides et doivent être ajustées selon les préférences individuelles.
- Les combinaisons de menus pré-programmées sont listées dans le tableau ci-dessous. Le temps et la température de cuisson peuvent être changés selon les souhaits et les expériences de chacun.

Astuces :

- Plus les aliments sont grands ou froids pour commencer, plus le temps et la température devront être augmentés. Chacun peut évaluer ses besoins et cuisiner selon ses préférences et expériences personnelles.
- Tourner les aliments pendant la cuisson afin d'obtenir des meilleurs résultats, plus uniformes.
- Tous les accessoires montent à des températures élevées pendant la cuisson et ne doivent pas être manipulés à mains nues.

Menu	Default temperature	Default time	Temperature selection	Time Selection	Heating mode
FRIES	220°C	20 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
WINGS	200°C	15 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
GRILL	230°C	12 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
PIZZA	180°C	10 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
TOAST	220°C	6 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
FISH	180°C	15 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	 
CHICKEN	220°C	30 mins	50°C-230°C	1mins-2hours	
DEHYDRATE	70°C	8 hours	50°C-70°C	10mins-8hours	

Réglage du temps et de la température de cuisson

- Après avoir choisi la fonction, tourner le bouton de minuterie ou de température pour changer le temps et la température de cuisson.
- Lorsque le bouton de température est tourné pour régler la température, la température change de 10°C par rotation. La plage de réglage de la température se situe entre 50 et 230°C.
- Lorsque le bouton de minuterie est tourné, le temps de cuisson est modifié de 1 minute par rotation. La plage de réglage du temps de cuisson se situe entre 1 minute et 2 heures.

- Fonction « DEHYDRATE » (séchage) : la plage de température de situe ici entre 50 et 70°C, la plage de temps de cuisson entre 10 minutes et 8 heures.

Méthodes de chauffage

En fonctionnement normal, seules les fonctions « CHICKEN » et « DEHYDRATE » fonctionnent avec l'élément de chauffage supérieur, les 6 autres fonctions utilisent les éléments de chauffage supérieur et inférieur. Après avoir choisi la fonction, les touches « TOP HEATING  » ou « BOTTOM HEATING  » peuvent être actionnées pour allumer ou éteindre l'élément chauffant correspondant. Lorsque l'élément de chauffage supérieur ou inférieur est sélectionné, le voyant correspondant est allumé sur l'affichage et les touches ne peuvent pas être utilisées.

Fonction pause

Pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Dans ce cas, seules les touches «  », «  », «  » peuvent être actionnées, les autres touches sont verrouillées. L'appareil reprend la cuisson interrompue dès que la porte est de nouveau fermée.

Remarque :

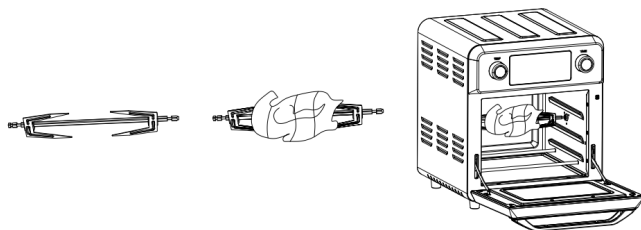
Lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson, la cuisson est interrompue. Si la porte n'est pas fermée et aucune opération n'est effectuée sur l'appareil dans un délai de 10 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement et l'écran numérique affiche « — ». L'appareil reste éteint à la fermeture de la porte.

Rôtisserie

- Cette fonction permet de cuire des aliments de manière plus uniforme. Appuyer sur « ROTISSERIE  », le voyant pour le pan-

neau de commande reste allumé. Appuyer de nouveau pour interrompre cette fonction.

- Utilisation de la fourche pour poulet rôti. Comme représenté ci-dessous :



Remarque :

Le poids total du poulet ne doit pas dépasser 1,2 kg. Si le poids est plus élevé, l'aliment pourrait toucher l'élément de chauffage.

Les cuisses et ailes de poulet doivent être attachées avec un fil de cuisson.

Pour cuire la viande de manière uniforme, transpercer les parties particulièrement épaisses avec une broche.

Fonction manuelle

D'abord appuyer sur «  » pour activer le mode veille, puis sur «  » pour activer la fonction manuelle. Les température et temps standards sur l'affichage s'élèvent à 150°C et 20 minutes. La température et le temps peuvent maintenant être ajustés individuellement. Le temps peut être réglé entre 1 minute et 2 heures, la température entre 50°C et 230°C. L'éclairage, l'élément de chauffage supérieur ou inférieur et la rôtisserie peuvent aussi être réglés par les touches correspondantes. Appuyer de nouveau sur « ON/OFF » pour démarrer la cuisson après le réglage.

Fin de cuisson

Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit, l'appareil s'éteint, mais le ventilateur continue à tourner pendant 1 minute.

Ouvrir la porte, prendre l'accessoire avec des gants de cuisine ou la fourchette et le placer sur une surface stable et horizontale.

Servir l'aliment et nettoyer l'accessoire selon les instructions.

Laisser l'appareil refroidir et débrancher la prise lorsqu'il n'est plus utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Toujours débrancher la prise avant de nettoyer.

1. Après utilisation, nettoyer le panier, la grille, l'égouttoir etc. avec de l'eau et un produit vaisselle.
2. Essuyer l'appareil avec un tissu doux et humide. Ne pas utiliser de produit vaisselle.
3. Ne pas immerger le câble d'alimentation, la prise ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, cela peut causer des dommages, des incendies, des décharges électriques ou des blessures corporelles.
4. Après avoir séché toutes les pièces, bien les replacer et les stocker pour la prochaine utilisation.

CONSIGNES D'ÉLIMINATION

Si l'illustration de gauche (poubelle barrée) figure sur le produit, la Directive Européenne 2012/19/UE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ordinaires. Renseignez-vous sur les réglementations locales relatives à la collecte séparée des équipements électriques et électroniques.

Respecter les réglementations locales et ne pas jeter de vieux appareils avec les déchets ménagers. L'élimination conforme des vieux appareils protège l'environnement et la santé de vos semblables contre de possibles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.



Beste klant,

Bedankt dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Om er zeker van te zijn dat u lang plezier hebt van uw nieuwe product, vragen wij u deze gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen en de instructies op de volgende pagina's goed te volgen. Om mogelijke schade als gevolg van oneigenlijk gebruik te voorkomen, dient u deze handleiding zorgvuldig te volgen bij het gebruik van dit product. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

INHOUDSTAFEL:

Technische gegevens	51
Conformiteitsverklaring	51
Veiligheidsinstructies	52
Overzicht van het apparaat	55
Ingebruikname	56
Reiniging en onderhoud	64
Instructies met betrekking tot afvalverwerking	65

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	7000011
Model	AF520T
Stroomvoorziening	220-240V / ~50-60Hz
Vermogen	max. 1700 watt
Kookkamervolume	14 liter

CONFORMITEITSVERKLARING

Fabrikant:

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

www.bobhome.de, service@bobhome.de

Dit apparaat is vervaardigd volgens de volgende normen:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EU (ERP)



VEILIGHEID SINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van branden, elektrische schokken en/of verwondingen van personen te voorkomen, waaronder het volgende:

Gevaar

1. Dompel het netsnoer, de stekker of de behuizing tijdens het reinigen niet onder in water of onder de kraan om gevaar te voorkomen.
2. Voorkom dat er vloeistof in het apparaat komt. Dit kan resulteren in een elektrische schok of kortsluiting.
3. Bedek de ventilatiesleuven niet wanneer het apparaat in gebruik is.
4. Raak de kookkamer niet aan wanneer het apparaat in werking is of kort daarna.
5. Tijdens het gebruik worden de accessoires heet, dus wees extra voorzichtig bij het gebruik ervan. Gebruik altijd een handvat, tang of handschoen.
6. Controleer of de elektrische uitgangsspanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven.
7. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
8. Laat het netsnoer niet over de scherpe rand van het aanrecht hangen.
9. Sluit het netsnoer niet aan en bedien het apparaat niet met natte handen.

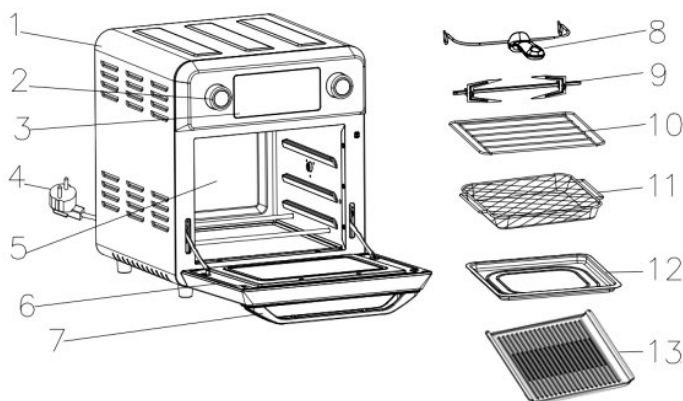
Waarschuwing

10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden, gordijnen of behang om verbranding te voorkomen.
11. Plaats geen plastic of papieren borden in het apparaat.
12. Gebruik geen verlengsnoeren.
13. Het apparaat moet tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel oppervlak worden geplaatst. Plaats het niet op plastic, karton of een ander niet hittebestendig oppervlak.
14. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm ruimte aan alle zijden van het apparaat.
15. Plaats niets bovenop het apparaat.
16. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die welke in de handleiding worden beschreven.
17. Laat dit product niet onbeheerd achter.
18. Tijdens de werking van het apparaat komt hete stoom vrij via de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en ventilatieopeningen. Wees voorzichtig en pas op voor hete stoom die vrijkomt bij het openen van de deur of het verwijderen van accessoires uit het apparaat.
19. Wanneer u klaar bent met koken en het accessoire eruit haalt, heeft het accessoire een zeer hoge temperatuur. Raak ze niet direct aan.
20. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact, maar trek niet aan het netsnoer.

Voorzichtigheid

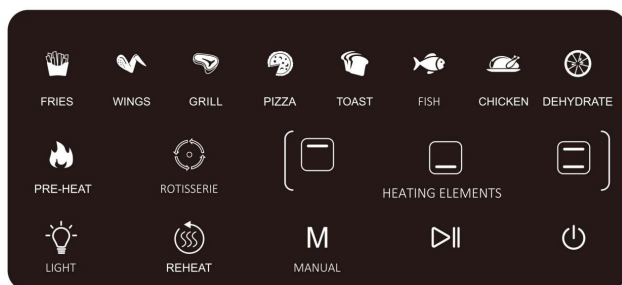
21. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het reinigt, en trek de stekker uit het stopcontact.
22. Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd.
23. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet in openlucht.
24. Maak de accessoires schoon en veeg ze droog voordat u er voedsel in legt.
25. Het apparaat is voorzien van een ingebouwde veiligheidsschakelaar. Alleen met de schakelaar van de frontdeur op de juiste plaats kan naar stand-by modus worden geschakeld.
26. Bij beschadiging van het netsnoer moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsverantwoordelijke of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
27. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap, of met gebrek aan kennis of ervaring, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
28. Bewaar het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
29. De apparaten mogen niet worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
30. De deur of het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in werking is en ook na de werking.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT



1. Behuizing uit roestvrij staal
2. Regelknop
3. Aanraakscherm
4. Netsnoer
5. Kookkamer
6. Frontdeur
7. Handvat

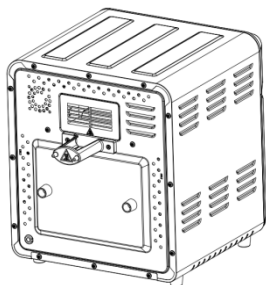
8. Houder om de mand te plaatsen of te verwijderen
 9. Draaispits
 10. Grillrooster
 11. Groentenmand
 12. Bakplaat/druipbak
 13. Steakschotel *
 14. Grillmand (niet afgebeeld)
- * Accessoires - niet meegeleverd



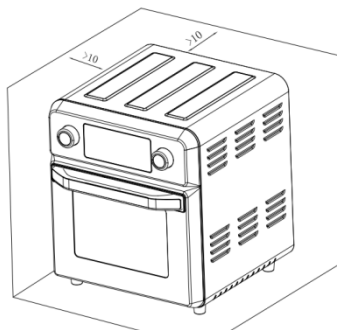
INGEBRUIKNAME

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
2. Reinig alle andere accessoires met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een doek.
4. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u een zweem van rook en roet ruiken. Dit is normaal en onschadelijk en wordt veroorzaakt door mogelijke productieresiduen. Na meerdere malen gebruik zou dit niet meer mogen voorkomen.
5. Monteer de afstandhouder aan de achterkant (Afb. 1)



Afbeelding 1



Afbeelding 2

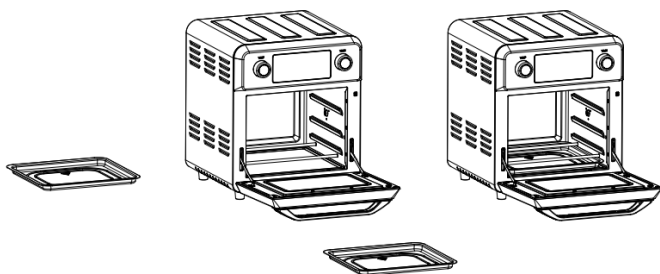
INSTRUCTIE:

Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en houd het apparaat uit de buurt van gordijnen/muurbekleding en andere brandbare materialen. (Afb. 2)

Voorbereiden van het apparaat

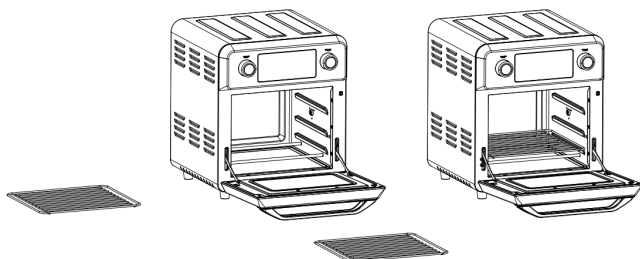
Druipbak

Open de frontdeur en plaats de druipbak in het apparaat (onder het onderste verwarmingselement) overeenkomstig de aanwijzingen op de volgende afbeelding.



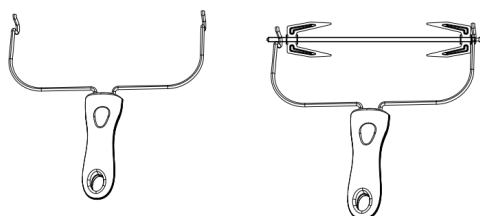
Grillrooster/Groentenmand

Plaats het rooster of andere accessoires in het apparaat overeenkomstig de aanwijzingen op de volgende afbeelding. Selecteer een van de drie inschuifhoogtes.



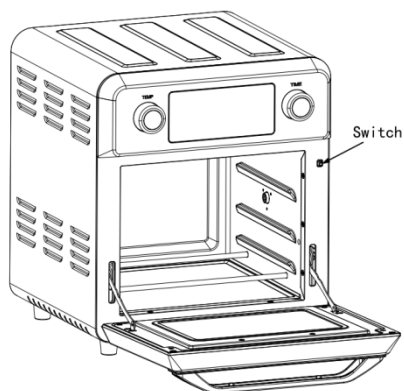
Houder om de mand te plaatsen of te verwijderen

Gebruik de vork om het draaispit of de mand in het apparaat te plaatsen of te verwijderen. Zoals te zien is op de volgende afbeelding. Deze tang voorkomt mogelijke brandwonden door hete metalen en voedsel.



INSTRUCTIES MET BETREKKING TOT DE WERKING

- Kies de correcte accessoires voor de verschillende kookprocessen.
- Gebruik een HANDSCHOEN om de druipschaal, het rooster en de gaasmand na het koken te verwijderen. Verwijder het draaispit of de rolkooi met de houder om de mand te plaatsen of te verwijderen.
- Plaats de druipschaal altijd in het onderste gedeelte om olie of kookvocht van voedsel op te vangen.
- Plaats het voedsel niet direct op de verwarmingselementen, maar behoud een minimale afstand van 40 mm.
- Er zit een veiligheidsschakelaar op zoals te zien op afbeelding 3.
- Het apparaat werkt alleen wanneer de deur gesloten is. Wanneer de schakelaar niet wordt aangeraakt, geeft het digitale display "-" aan.



Afbeelding 3

Bediening van het apparaat

1. Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, klinkt de zoemer, knipperen het digitale scherm en alle controlelampjes eenmaal, waarna het digitale scherm wordt uitgeschakeld en zich in de uitstand bevindt.
2. Druk op "⏻", het digitale scherm zal oplichten en het apparaat zal in stand-by modus gaan.
3. In stand-by modus, zijn alle andere toetsen behalve "■", "■", "■", "■", "■", "■".
4. In de stand-by modus wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als er binnen 60 seconden geen handeling wordt uitgevoerd.
5. Klik in stand-by modus op de menuknop om een functie te selecteren. Druk na het kiezen van de functie op "▶" om het apparaat te starten.
6. Als u tijdens het gebruik of de functiekeuze de tijd of temperatuur wilt instellen, draait u aan de tijdknop of de temperatuurknop om de tijd of temperatuur in te stellen.

7. Druk tijdens de functiekeuze op "ROTISSERIE  " of "LIGHT  ", het betreffende controlelampje gaat branden, de binnenverlichting in het apparaat gaat branden of de rotisserie-functie gaat van start.
8. Als u tijdens het gebruik op " " drukt, schakelt het apparaat onmiddellijk over naar de stand-by modus. Alle functies worden gestopt. De ventilator stopt na één minuut om de warmteafvoer te garanderen. Als u op dit moment de deur opent, zal de ventilator onmiddellijk stoppen met werken of als u op " " drukt, zal hij onmiddellijk stoppen.

Menukeuze

- Wij bieden een combinatie van gaartijd en kooktemperatuur om aan uw verschillende kookbehoeften te voldoen. Deze dienen als richtlijn en moeten worden aangepast aan de persoonlijke smaak.
- In de volgende tabel staan de voorgeprogrammeerde menucombinaties. U kunt ook de gaartijd en -temperatuur aanpassen overeenkomstig uw voorkeuren en ervaringen.

Tips:

- Hoe groter of kouder het voedsel bij het begin is, hoe meer tijd en temperatuur het zal vergen. Oordeel zelf en kook overeenkomstig uw persoonlijke smaak en ervaring.
- Draai het voedsel tijdens het koken om voor een gelijkmatiger en beter resultaat.
- Tijdens het koken zijn alle accessoires zeer heet en kunnen niet zomaar met de hand worden aangeraakt.

Menu	Temperatuur	Tijd	Instelbare temperatuur	Instelbare tijd	Verwarmingselement
FRIES	220 °C	20 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
WINGS	200 °C	15 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
GRILL	230 °C	12 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
PIZZA	180 °C	10 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
TOAST	220 °C	6 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
FISH	180 °C	15 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
CHICKEN	220 °C	30 min.	50°C-230°C	1 min.-120 min.	
DEHYDRATE	70 °C	8 uur	50°C-70°C	10 min.-8 uur	

Gaartijd en temperatuur instellen

- Draai, nadat u de functie hebt gekozen, aan de tijdknop of de temperatuurknop als u de gaartijd en de temperatuur wilt wijzigen.
- Wanneer u aan de temperatuurknop draait om de kooktemperatuur in te stellen, verandert de temperatuur bij elke draai met 10 °C. Het instelbereik van de temperatuur bedraagt 50 - 230 °C.
- Wanneer u aan de tijdknop draait om de gaartijd in te stellen, verandert elke draai met 1 minuut. De tijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 2 uur.

- "DEHYDRATE"-functie (drogen), hier bedraagt het instelbereik van de temperatuur 50 - 70 °C, het instelbereik van de tijd bedraagt 10 minuten - 8 uur.

Verwarmingsmethoden

In de standaarduitvoering werken alleen "CHICKEN" en "DEHYDRATE" met het bovenste verwarmingselement, de andere 6 functies werken met de bovenste en onderste verwarmingselementen. Nadat u de functie hebt gekozen, kunt u ook op "TOP HEATING  " of "BOTTOM HEATING  " drukken om het overeenkomstige verwarmingselement in of uit te schakelen. Wanneer het bovenste of onderste verwarmingselement is geselecteerd, brandt het bijbehorende controlelampje op het display en kunnen de toetsen niet worden bediend.

Pauzefunctie

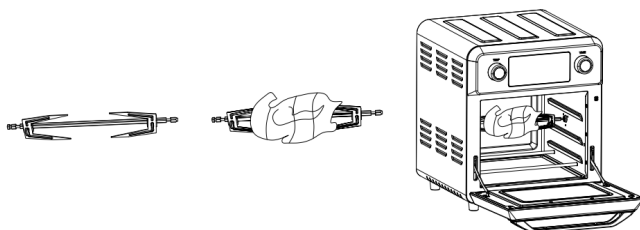
Tijdens het gaarproces stopt het apparaat automatisch wanneer u de deur opent. In dit geval kunnen alleen de toetsen "", "", " " worden ingedrukt, de andere toetsen zijn geblokkeerd. Wanneer u de deur sluit, gaat het apparaat verder met het vorige gaarproces.

Instructie:

Wanneer u de deur opent terwijl het apparaat in werking is, wordt deze werking onderbroken. Als de deur niet gesloten wordt en er binnen 10 minuten geen bewerking voor het apparaat wordt geselecteerd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en verschijnt "-" op het digitale scherm. Na het sluiten van de deur blijft het apparaat uitgeschakeld.

Rotisserie

- Deze functie kan worden gebruikt om voedsel gelijkmatiger te koken. Druk op "ROTISSERIE" , het controlelampje van het bedieningspaneel blijft branden. Druk nogmaals om deze functie te annuleren.
- Gebruik van de vork voor gebraden kip. Zoals hieronder te zien is:



Instructie:

Het totale gewicht van de kip mag niet meer dan 1,2 kg bedragen. Als het gewicht hoger is, kan het voedsel het verwarmingselement raken.

Bind kippenbillen en -vleugels vast met kooktape.

Om het vlees gelijkmatig te garen, prikt u met een spies in bijzonder dikke stukken.

Handmatige functie

Druk eerst op "ON"  om naar de stand-by modus over te schakelen en druk dan op "M"  om de handmatige functie in te schakelen. De standaardtemperatuur en -tijd op het display bedraagt 150 °C en 20 minuten. U kunt nu de temperatuur of de tijd afzonderlijk instellen. De tijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 2 uur, de temperatuur van 50 °C tot 230 °C. U kunt ook het licht, het bovenste verwarmingselement, het onderste verwarmingselement en de rotisserie instellen door op de overeenkomstige knoppen te drukken. Druk opnieuw op "ON/OFF" om verder te gaan met de werking nadat de instelling is voltooid.

Stoppen met koken

Als het kookproces beëindigd is, klinkt er een signaal en schakelt het apparaat uit, maar de ventilator blijft nog 1 minuut draaien.

Open de deur, verwijder de accessoires met handschoenen of de houder om de mand te plaatsen of te verwijderen en leg ze op een veilige, horizontale plaats.

Dien de gerechten op en maak de accessoires schoon overeenkomstig de handleiding.

Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het gebruik ervan.

REINIGING EN ONDERHOUD

Instructie: Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt voordat u het apparaat reinigt.

1. Reinig de gaasmand, het rooster, de druipschaal, enz. na gebruik met water en afwasmiddel.
2. Veeg het apparaat af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen detergenten.
3. Dompel het netsnoer, de stekker of de behuizing van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen, aangezien dit kan leiden tot schade, brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
4. Nadat u alle onderdelen hebt afgedroogd, zet u ze in elkaar en bergt u ze goed op, klaar voor het volgende gebruik.

INSTRUCTIES MET BETREKKING **TOT AFVALVERWERKING**

Als de afbeelding links (doorgestreepte vuilnisbak op wielen) op het product staat, is de Europese richtlijn 2012/19/EU van toepassing. Deze producten mogen niet bij het normale huishoudelijk afval worden gezet. Informeer u over de plaatselijke voorschriften voor gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur.

Volg de plaatselijke voorschriften en deponeer oude apparatuur niet bij het huisvuil. Door oude apparatuur af te voeren in overeenstemming met de voorschriften, worden het milieu en de gezondheid van uw medemens beschermd tegen mögelijke negatieve gevolgen. Materiaalrecycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen.



BOB HOME Heissluftofen BISTRO VITAL DELUXE
Artikelnummer 7000011
Version: 2020/09 V1.2
Copyright Marketbrands GmbH, Hamburg