



# MasterPRO



**BGMP-9148**

**Grill sin humo · Smokeless grill**  
**Griglia elettrica senza fumo · Grill sans fumée**  
**Rauchfreier grill · Grelhador sem fumo**

**Manual de instrucciones · Instruction manual**  
**Manuale di istruzioni · Manuel d'instructions**  
**Bedienungsanleitung · Manual de instruções**

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**



**Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment ( Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems )**

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



## CONTENIDO

<b>Recordatorios importantes</b>	<b>01-03</b>
<b>Partes del producto</b>	<b>04</b>
<b>Presentación del grill sin humos</b>	<b>05</b>
<i>Funciones de los botones</i>	<i>05</i>
<i>Modo de funcionamiento</i>	<i>05</i>
<b>Primer uso</b>	<b>06</b>
<b>Cómo usar el grill sin humos</b>	<b>06</b>
<i>Protección contra salpicaduras</i>	<i>06</i>
<i>Controles del grill</i>	<i>06-07</i>
<i>Modo de uso del grill</i>	<i>07</i>
<i>Temp Ace</i>	<i>07-09</i>
<i>Tipos de cocción</i>	<i>09</i>
<i>Grill</i>	<i>09-10</i>
<i>Crujiente por aire</i>	<i>11-12</i>
<i>Asar</i>	<i>12-13</i>
<i>Hornear</i>	<i>13-14</i>
<i>Deshidratar</i>	<i>14-15</i>
<b>Resolución de problemas   Preguntas más frecuentes</b>	<b>16-17</b>
<b>Instrucciones de limpieza</b>	<b>18</b>

## RECORDATORIOS IMPORTANTES

**LEA EL MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO · SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

**IMPORTANTE: Conserve el manual de instrucciones**



Lea y evalúe las indicaciones de servicio y uso.



Tome cuidado para no entrar en contacto con las superficies calientes. Para prevenir quemaduras, use protecciones para las manos.



Para uso doméstico en interiores solamente.

Lea todas las instrucciones antes de usar el grill sin humo.

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones básicas de seguridad que incluyen las siguientes:



## ADVERTENCIA

1. Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe de este aparato.
2. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que los niños usen el aparato. Es necesario vigilar el aparato estrechamente cuando se usa cerca de los niños.
4. Este producto es apto solo para uso doméstico. NO use este aparato para fines distintos al previsto. NO use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. NO use el aparato en exteriores. Un uso inapropiado puede causar lesiones personales.
5. NO ubique el aparato cerca del borde de una encimera cuando está en funcionamiento. Verifique que la superficie está nivelada, limpia y seca.
6. Compruebe SIEMPRE que el aparato está completamente montado antes de usarlo.
7. Cuando esté usando el aparato, deberá haber al menos 6 pulgadas (15,25 cm) de espacio por encima y alrededor del mismo para permitir su ventilación.
8. NO use un cable de extensión. El aparato posee un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de que los niños puedan tirar de él o enredarse, así como que las personas puedan tropezar.
9. Para protegerse contra descargas eléctricas: NO sumerja el cable, los conectores o la carcasa principal en agua ni en otros líquidos.
10. NO use el aparato si el cable de alimentación estuviera dañado. Examine regularmente el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato tuviera un fallo de funcionamiento o si se hubiera dañado en modo alguno, deje inmediatamente de usarlo y póngase en contacto con Asistencia al cliente.
11. NO use una toma de corriente por debajo del nivel de la encimera.
12. NO ubique el aparato con el cable colgando del borde de una mesa o encimera y no deje que entre en contacto con superficies calientes.
13. Use solo accesorios suministrados con este aparato o autorizados por . El uso de accesorios o componentes no recomendados por podría causar un fuego, peligros o daños.
14. Lave y seque cualquier accesorio que vaya a usar con el aparato.
15. NUNCA use el aparato sin la protección contra salpicaduras y la olla de cocción extraíble colocada en su lugar.
16. Verifique que la tapa está completamente cerrada antes de usar el aparato.
17. NO desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
18. NO cubra la ventilación o la salida del aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Si lo hiciera, la cocción podría no ser uniforme y causar daños al aparato o sobrecalentarlo.
19. No toque las superficies calientes. Las superficies de los aparatos se calientan durante el uso y siguen calientes al finalizar la cocción. Use almohadillas protectoras contra el calor o manoplas de horno de silicona para evitar quemaduras o lesiones personales, y use los agarres o perillas accesibles.
20. NO toque el aparato cuando está en funcionamiento o justo al finalizar de usarlo. Durante el proceso de cocción, la rejilla del grill y el cesto alcanzan altas temperaturas. Evite tocarlos al retirarlos del aparato. Tome SIEMPRE cuidado al manipular el aparato para evitar quemaduras o lesiones personales. Se recomienda usar utensilios con rabo largo y almohadillas de protección contra el calor o manoplas aislantes.
21. NO use el aparato como freidora.
22. La sonda de temperatura del grill sin humo no sustituye al termómetro externo de alimentos.
23. Use SIEMPRE un termómetro para comprobar que los alimentos están cocinados a la tempera-

tura correcta y así evitar posibles enfermedades.

24. Si se incendiara la grasa o el aparato emitiera humo negro, desenchúfelo inmediatamente.

Espere a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocción.

25. Consulte el apartado de Limpieza y mantenimiento para conocer los detalles de las tareas de mantenimiento rutinarias.

26. Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo.

27. Deje enfriar el aparato antes de lavarlo, desmontarlo, colocar o retirar accesorios y de guardarlo.

28. NO use estropajos metálicos para lavarlo. Pueden desprenderse trozos del estropajo que podrían alcanzar los componentes eléctricos y causar riesgos de que se produzcan descargas eléctricas.

29. Los niños no pueden realizar la limpieza y reparaciones.

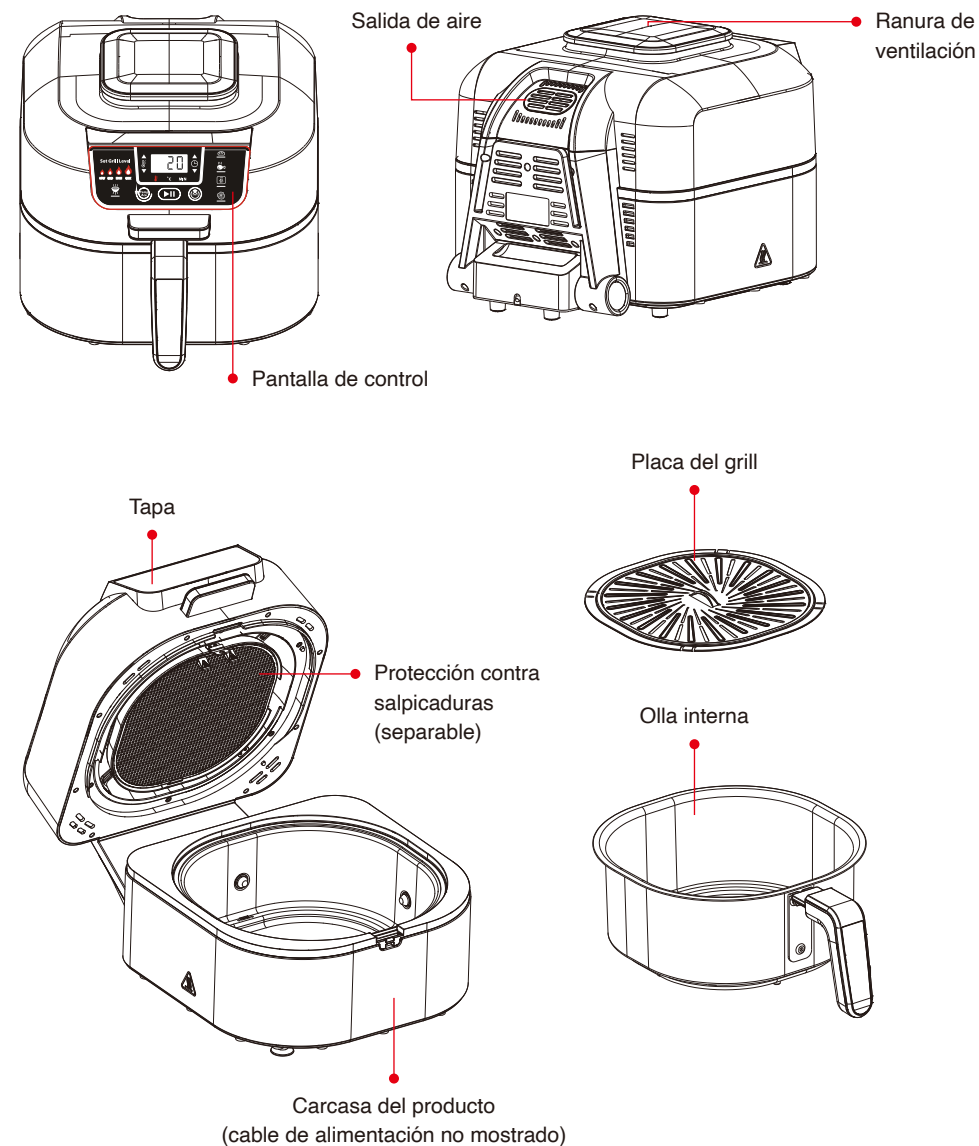
30. No coloque el aparato sobre hornillas de gas o eléctricas u hornos calientes ni en su cercanía.

31. Deben extremarse las precauciones al desplazar el aparato cuando contiene aceite o líquidos calientes.

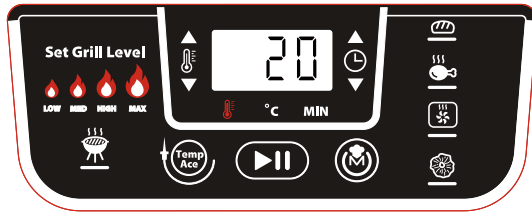
32. No llene nunca el recipiente con aceite porque podría presentar un peligro de incendio.

33. Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe entra en la toma de corriente polarizada en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No trate de modificar el enchufe en modo alguno.

## PARTES DEL PRODUCTO








## PRESENTACIÓN DEL GRILL SIN HUMO






El visualizador de la pantalla de control muestra el tiempo en el formato HH: MM. La lectura de la pantalla a la izquierda indica 20 minutos.

\*No todos los juegos poseen todas las características.


### TIPOS DE FUNCIÓN

-  **ASADO AL GRILL** Ase al grill con sus marcas e incluso con el sabor de una parrillada tradicional.
-  **HORNEADO** Para hornear pasteles y postres.
-  **ASADO** ¡Para hacer carnes tiernas, verduras asadas y mucho más!
-  **CRUJIENTE POR AIRE** Ingredientes tostados y crujientes con poco o sin ningún aceite.
-  **DESHIDRATAR** Para tentempiés equilibrados, deshidrate carnes, frutos secos y verduras.


### BOTONES DE CONTROL

-  **Botón de ENCENDIDO** Después de enchufar el aparato, presione el botón de encendido para encenderlo. Presiónelo de nuevo cuando se detenga el proceso de cocción en curso y el aparato se apaga.
-  **Botón TEMP Ace** Incluye la configuración de una alarma para obtener el nivel de cocción deseado usando la sonda de temperatura. Así sabrá que los alimentos están cocinados. (La sonda de temperatura no funciona con la función de deshidratación).
-  **Flechas TEMP** Use las flechas de TEMP de ▲ ascenso y ▼ descenso para ajustar la temperatura de cocción dentro de cualquier proceso. Presione el botón GRILL, o use las flechas de ascenso y descenso para ajustar la temperatura de cocción cuando utilice la función GRILL.

**NOTA:** En el modo TEMP Ace, use las flechas TEMP de ascenso y descenso para configurar la alarma de temperatura para el sensor.

-  **Flechas TIME** Con las flechas TIME ▲ ascendente y ▼ descendente puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier configuración. El tiempo no se puede cambiar cuando se usa el botón TEMP.

**NOTA:** Presione las flechas ascendente y descendente para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción. En esas configuraciones, el aparato reanudará su funcionamiento.

-  **Botón START/STOP** Para iniciar la cocción, presione el botón START/STOP después de seleccionar la temperatura y el tiempo.

### APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando el aparato no está cocinando, se apagará automáticamente si no se ha usado el panel de control por 10 minutos.

## PRIMER USO

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y cintas.
2. Saque de la caja todos los accesorios y lea con atención este manual. Preste particular atención a los procedimientos operativos, advertencias y precauciones básicas para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave la parrilla, protección contra salpicaduras, olla interna y la sonda de temperatura en agua caliente jabonosa y luego séquelas. La parrilla, protección contra salpicaduras y la olla interna son todas aptas para lavar en lavavajillas. NUNCA lave en el lavavajillas el panel principal ni la sonda de temperatura.

## CÓMO USAR EL GRILL SIN HUMOS

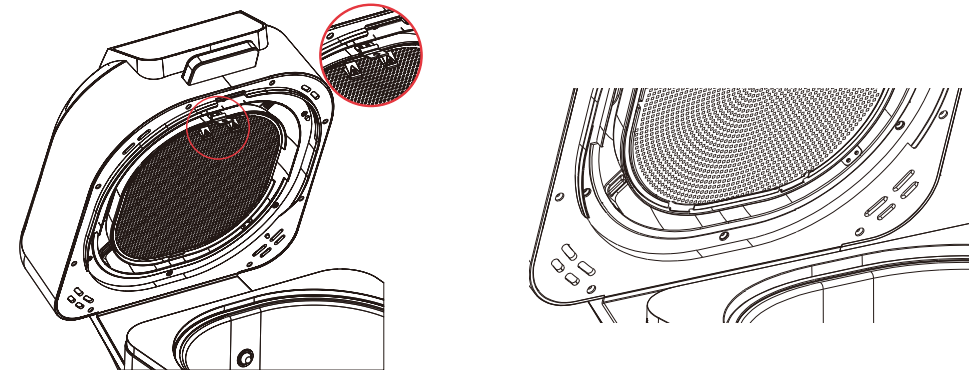
### PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

La protección contra salpicaduras, ubicada en la parte inferior de la tapa, mantiene el elemento calefactor limpio y minimiza el humo.

La protección contra salpicaduras se extrae para su limpieza pero es aconsejable mantenerla en su lugar durante la cocción.

### CÓMO RETIRAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

Limpie y retire la protección contra salpicaduras después de cada uso. Espere a que la protección contra salpicaduras se enfríe por completo y luego sáquela abriendo y tirando del clip hacia arriba con el dedo pulgar mientras tira de una de las pestañas exteriores hacia usted con la otra mano. Esto desbloqueará la protección contra salpicaduras para que pueda sacarla de su ranura a lo largo de la parte posterior de la tapa.



### CÓMO INSTALAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS

Desplace con cuidado la protección contra salpicaduras hacia la parte posterior de la tapa para engancharla. Enganche la pestaña posterior a la rejilla con la abertura de la tapa en la parte inferior. Luego, desplace lentamente la protección contra salpicaduras hacia arriba hasta que se enganche en el clip en la parte frontal de la tapa.

### CONTROLES DEL GRILL

Nuestra tecnología le ayuda a controlar la temperatura del grill para conseguir una cocción más

precisa y mantener su cocina libre de humos. Deberá seleccionar el ajuste de temperatura del grill a la hora de utilizar la función de grill. La gama de temperaturas recomendada para varios tipos de ingredientes se encuentran a continuación.

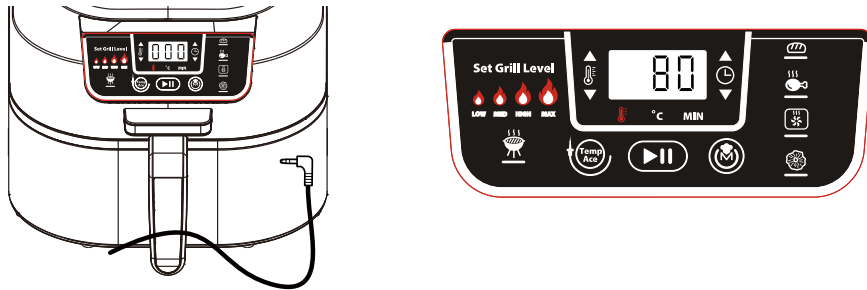
BAJA: 205°C	MEDIA: 215°C	ALTA: 245°C	MÁX.: hasta 265°C
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beicon</li> <li>• Salchichas</li> <li>• Calzones</li> <li>• Cuando se usa salsa espesa de barbacoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes congeladas</li> <li>• Carnes marinadas/con salsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetes</li> <li>• Pollo</li> <li>• Hamburguesas</li> <li>• Perritos calientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verduras</li> <li>• Frutas</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Marisco fresco/congelado</li> <li>• Kebabs</li> </ul>

**NOTA:** Cuando se cocinan carnes a temperatura más elevada, el aparato podría emitir más humo de lo normal.

**CÓMO USAR LA SONDA DE TEMPERATURA**

1. Enchufe la sonda de temperatura en la toma ubicada en el lateral derecho del panel de control y luego, seleccione la opción y temperatura de cocción deseadas. Antes de configurar la alerta de la sonda, deberá enchufarla.

Compruebe que el cable de la sonda no tiene nudos (no aplicable con la función de deshidratación).



**NOTA:** No es necesario configurar un tiempo de cocción, ya que el aparato apaga el elemento calefactor automáticamente y le avisa cuando la sonda detecta que su comida ha alcanzado la temperatura interna que usted ajustó.

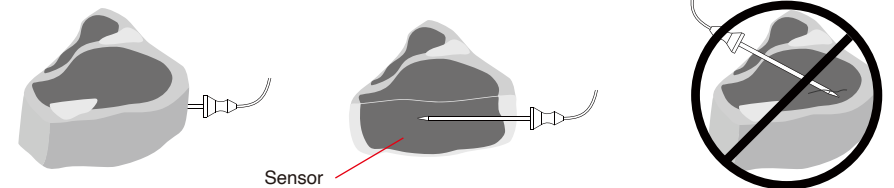
2. Presione el botón TEMP ACE y la pantalla muestra 80° C por defecto. Use las flechas de ascenso y descenso para seleccionar la temperatura de cocción deseada (de 35° C a 85° C ).

**NOTA:** Para ajustar la función de temperatura, presione el botón TEMP de nuevo para salir. El aparato volverá a la configuración de temperatura de la función.

**NOTA:** El grill sin humo cocina con facilidad y las configuraciones de temperatura interna recomendadas dependen de cómo cocina este aparato, y podrían parecer inferiores a las temperaturas recomendadas para otros aparatos. La temperatura interna de los alimentos empieza a aumentar cuando están en reposo. Los alimentos siguen cocinándose cuando se dejan reposar al menos 5 minutos después de retirarlos del calor.

ALIMENTOS	CONFIGURE TEMP ACE A	DEJE QUE LOS ALIMENTOS REPOSEN A
<b>Pescado</b>	60°C	65°C
<b>Aves</b>	75°C	75°C o superior
<b>Cerdo</b>	60°C	65°C
<b>Carne de vacuno</b>		
Poco hecha	50°C	52°C
Medio hecha	55°C	58°C
Al punto	60°C	65°C
Media a bien hecha	65°C	66°C
Bien hecha	70°C	72°C
<b>Cerdo picado</b>	70°C	72°C
<b>Pavo picado</b>	70°C	74°C

3. Coloque el accesorio adecuado en el aparato según la función de cocción seleccionada y cierre la tapa. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. Cuando el aparato está precalentándose, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne más grande, cerca del hueso, pero sin tocarlo. NO inserte la sonda verticalmente o en ángulo porque no ofrecerá una lectura precisa.

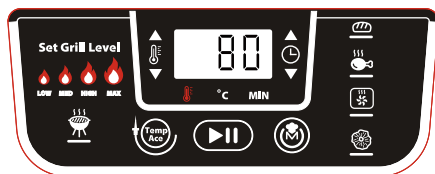


(Figura A)  
Colocación correcta de la sonda

(Figura B)  
Colocación correcta de la sonda

(Figura C)  
Colocación incorrecta de la sonda

4. Cuando el aparato se ha precalentado y «Add Food» parpadea en pantalla, abra la tapa y coloque los alimentos dentro; luego, cierre la tapa sobre el cable de la sonda. El monitor mostrará ahora la lectura de la sonda de temperatura mientras se cocinan los alimentos.



5. Cuando el interior del alimento alcanza la temperatura seleccionada, el aparato emitirá un pitido y la pantalla mostrará «End». Presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la pantalla mostrará la temperatura interna de los alimentos.

#### 6a. Cocción finalizada - sonda de temperatura:

Retire la carne del aparato, inserte la sonda y colóquela en un plato por un mínimo de 5 minutos para que repose. La carne deberá dejarse reposar para que termine de cocinarse. Si alcanza la temperatura de reposo de la tabla de la página anterior, su cocción habrá finalizado.

#### 6b. Cómo cocinar más alimentos sin la sonda de temperatura:

Si usa la misma opción para cocinar más alimentos, pero no necesita usar la sonda, solo tiene que presionar START/STOP para reiniciar el aparato. Luego, presione la flecha TIME para ajustar un nuevo tiempo de cocción. Cambie la temperatura de la función si fuera necesario. Para iniciar, presione START/STOP. Si usa una función diferente para cocinar más alimentos, seleccione la función antes de ajustar el tiempo y temperatura de cocción.

**NOTA:** Puede comprobar la temperatura interna de los alimentos en cualquier momento, incluso si no programa una función de cocción. Solo tiene que presionar el botón TEMP por 2 segundos.

#### 6c. Cocción de alimentos en lotes con la sonda de temperatura:

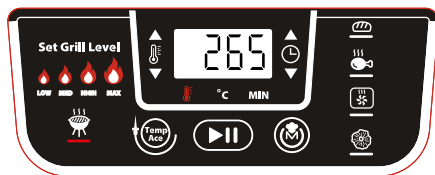
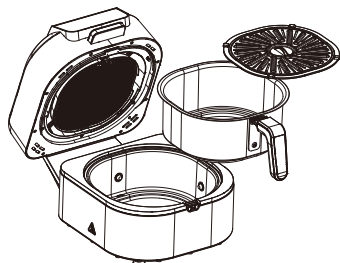
Si está cocinando carne en lotes, retire la sonda de la carne cocida y colóquela en el centro de la porción de carne sin cocinar de mayor tamaño. Presione el botón TEMP, ajuste la temperatura interna deseada y presione START/STOP. «Add Food» aparecerá en pantalla. Deje que el aparato funcione por unos 3 minutos hasta que se abra la tapa y luego, eche el siguiente lote de carne. A continuación, siga el paso 5.

### TIPOS DE COCCIÓN

Compruebe que el aparato está enchufado antes de encenderlo y luego presione el botón de encendido.

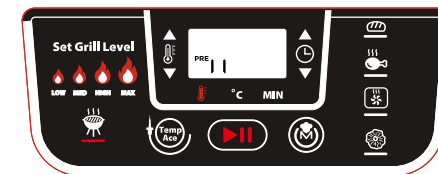
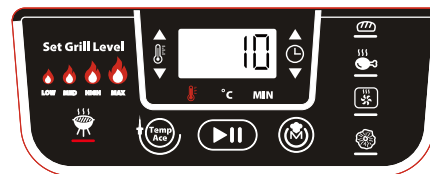
#### GRILL

1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en la protuberancia posterior correspondiente. A continuación, en el grill con las asas mirando hacia arriba en el recipiente. Compruebe que la protección contra salpicaduras está en su lugar y cierre la tapa.



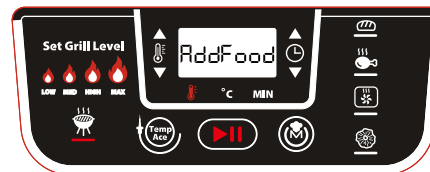
2. Presione el botón GRILL. El nivel de temperatura por defecto en el lateral derecho del panel de control se iluminará, y la temperatura del aire correspondiente aparecerá en pantalla. Para cambiar el ajuste de temperatura, presione el botón Grill, o las flechas TEMP de ascenso y descenso.

3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 30 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Presione START/STOP para iniciar el precalentamiento. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. Esto puede llevar aproximadamente 4 minutos.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el grill. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

**NOTA:** Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

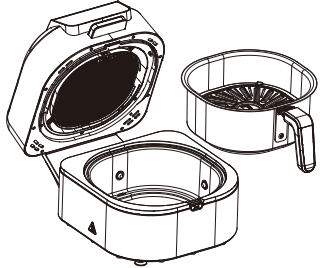
7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos. Cuando usa el detector, el cambio de tiempo varía. Consulte la página 9, sección 6b cuando use la sonda.

8. Mantenga la tapa abierta después de sacar los alimentos para que el aparato se enfríe con mayor rapidez. Al finalizar la cocción, la tapa de acero inoxidable de la parte externa del aparato estará caliente.

**NOTA:** Cuando cocine en lotes, consulte las instrucciones de la parte inferior de la página 7.

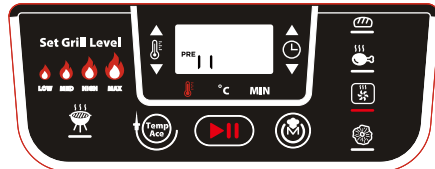
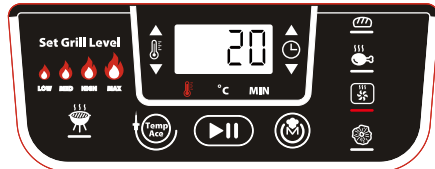
**CRUJIENTE POR AIRE**

1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en línea con la protuberancia posterior de la carcasa. Coloque el cesto de fritura en la olla y cierre la tapa.



2. Presione el botón AIR CRISP en la ventana. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

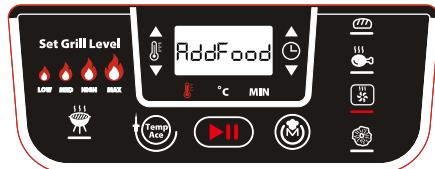
3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará hasta 3 minutos.

**NOTA:** Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón AIR CRISP. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

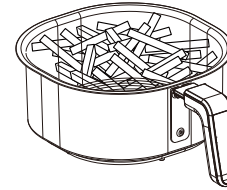
5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto de fritura. Al cerrar la tapa, la cocción se inicia y el temporizador empezará la cuenta atrás.

**NOTA:** Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

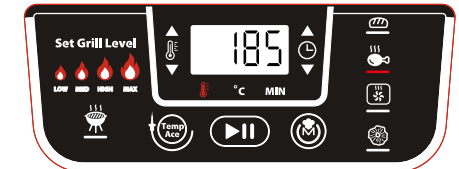
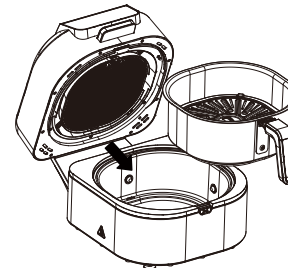
7. Recomendamos encarecidamente sacudir los ingredientes regularmente para obtener un mejor resultado. Cuando se levanta la tapa, el aparato se pausa. Para sacar el recipiente, use pinzas con punta de silicona o manoplas de horno. Cuando termine, vuelva a colocar el cesto y cierre la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se reanuda automáticamente.



8. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

**ASADO**

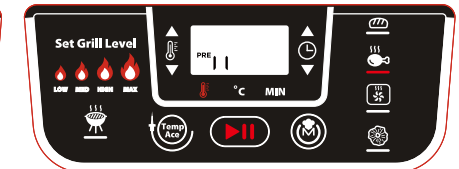
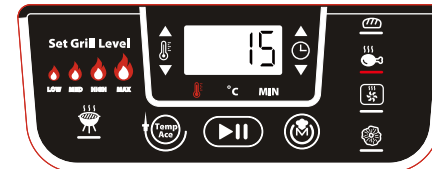
1. Coloque la olla en la carcasa con su muesca alineada con la protuberancia de la carcasa principal y cierre la tapa.



2. Presione el botón ROAST. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

**NOTA:** Convierta recetas típicas con una caída de temperatura de 10 ° C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.

3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará unos 4 minutos.

**NOTA:** Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón ROAST. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los

ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



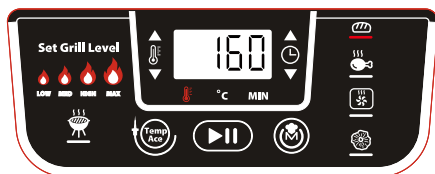
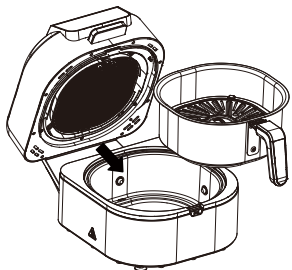
6. Abra la tapa y eche los ingredientes en la olla. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

**NOTA:** Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

### HORNEAR

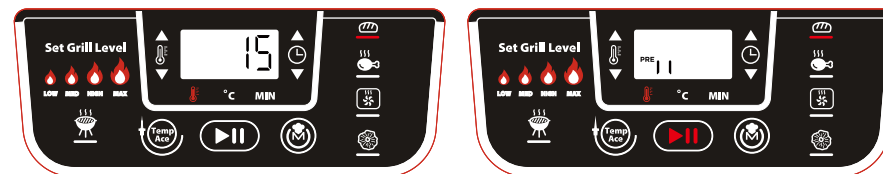
1. Coloque la olla de cocción en la carcasa principal con la muesca de la olla en línea con la marca y luego cierre la tapa.



2. Presione el botón BAKE. La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura.

**NOTA:** Convierta recetas típicas con una caída de temperatura de 10 ° C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.

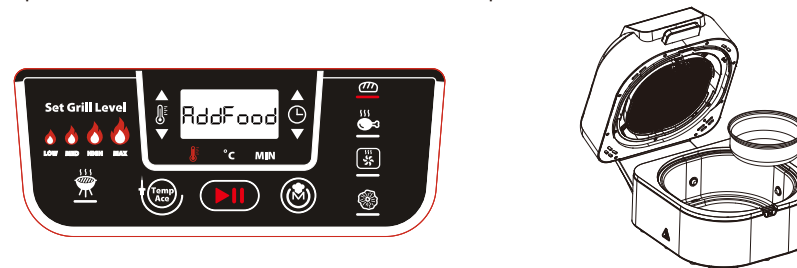
3. Presione las flechas TIME en ascenso y descenso para ajustar el tiempo de cocción, de aproximadamente 1 minuto a 90 minutos, o siga las instrucciones de la página 8 para ajustar la temperatura de la sonda utilizando el botón TEMP ACE.



4. Para iniciar el precalentamiento, presione START/STOP. «PRE» aparecerá en pantalla y se iniciará la barra de progreso. El precalentamiento llevará hasta 3 minutos.

**NOTA:** Aunque el precalentamiento es altamente recomendable para obtener un mejor desempeño, puede omitirlo presionando el botón BAKE. «Add Food» parpadeará en pantalla. Coloque los ingredientes en el cesto de fritura y abra la tapa. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5. La pantalla mostrará «Add Food» cuando finalice el precalentamiento.



6. Abra la tapa y eche los ingredientes a la olla, o coloque directamente la bandeja de asado en el fondo de la olla y cierre la tapa para iniciar la cocción. Al cerrar la tapa, la cocción se iniciará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

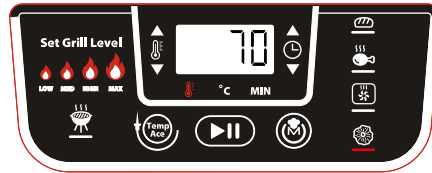
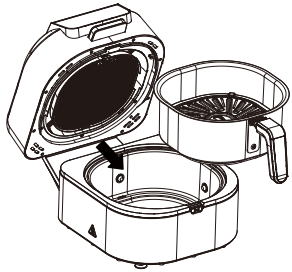
**NOTA:** Si desea usar la sonda de temperatura solo para comprobar la temperatura de los alimentos, presione el botón TEMP ACE por 2 segundos y la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si la pantalla empieza a parpadear, quiere decir que no ha mantenido el botón presionado el tiempo suficiente. Consulte la página de Resolución de problemas.

7. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de cocción y «END» aparecerá en pantalla. Presione la flecha TIME ascendente y START/STOP si necesita agregar más tiempo de cocción a los alimentos.

### DESHIDRATAR

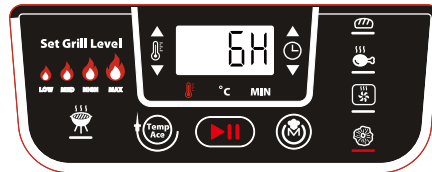
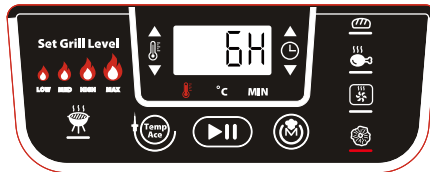
**NOTA:** El botón TEMP ACE y la sonda de temperatura no se pueden usar con esta función.

1. Coloque la olla interna en la carcasa principal con la marca de la olla en línea con la marca de la carcasa principal, y a continuación, coloque en el fondo de la olla una sola capa de ingredientes. Coloque el cesto de fritura en la olla y ponga una capa de ingredientes en el fondo del cesto. Cierre la tapa.



2. Presione DESHIDRATAR La pantalla mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP en ascenso y descenso para ajustar la temperatura deseada.

3. Con las flechas TIME puede ajustar el tiempo de deshidratación en intervalos de 1 minuto hasta 9 horas.



4. Para iniciar, presione START/STOP. En el modo de deshidratación, el aparato no precalienta. **NOTA:** Debe abrir la tapa durante el proceso de deshidratación para verificar los ingredientes. Al abrir la tapa, el temporizador se detiene y volverá a iniciarse automáticamente al cerrarla.

5. El aparato emitirá una señal acústica cuando finalice el tiempo de deshidratación, y «END» aparecerá en pantalla. Retire los ingredientes y cierre la tapa.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS | PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

- **«Agregar ingredientes» aparece en pantalla.**

El aparato ha finalizado el precalentamiento del grill ya puede agregar los ingredientes.

- **«Cerrar la tapa» aparece en pantalla.**

La tapa está abierta y la función seleccionada no se inicia hasta que la tapa no esté cerrada.

- **«Agregar olla» aparece en pantalla.**

La olla no está colocada en el aparato.

- **«Enchufar» aparece en pantalla.**

La sonda de temperatura en la parte derecha del panel de la pantalla no está conectada a la toma. Conecte la sonda de temperatura antes de continuar.

- **«E» aparece en pantalla.**

El aparato no funciona correctamente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en la dirección de correo electrónico que encontrará en el certificado de garantía. Si prefiere llamar por teléfono, tenga el producto a mano.

- **Después de presionar el botón START/STOP, aparecen luces parpadeantes.**

Es la barra de progreso que le indica donde se encuentra el proceso de precalentamiento.

- **¿La barra de progreso del precalentamiento no empieza desde el principio?**

Si el aparato está ya caliente debido a un uso previo, no tardará a calentarse el máximo de tiempo.

- **Cancelación o anulación del precalentamiento.**

Para obtener un óptimo resultado, se recomienda encarecidamente precalentar el aparato, pero después de presionar el botón START/STOP podrá saltarse el precalentamiento seleccionando de nuevo la función. Pero cuando use la función de grill, no podrá desactivar el precalentamiento.

- **¿Agrego los ingredientes antes o después del precalentamiento?**

Deje que el aparato se precaliente antes de agregar los ingredientes para obtener un mejor resultado de cocción.

- **Mi aparato produce humo, ¿es normal?**

Seleccione siempre la temperatura recomendada a la hora de utilizar la función de grill. Los ajustes soportados están disponibles tanto en la Guía de inicio rápido como en la Guía de inspiración. No olvide colocar la protección contra salpicaduras.

- **¿Puedo pausar el aparato para verificar los ingredientes?**

El aparato se pausa automáticamente cuando se abre la tapa durante el proceso de cocción.

- **¿Puedo colocar la olla de cocción sobre mi encimera? ¿Es seguro?**

Durante la cocción, la olla se calienta. Tome cuidado al manipularla y colóquela solo sobre superficies resistentes al calor.

- **Los ingredientes se han quemado.**

No agregue alimentos hasta que haya completado el periodo de precalentamiento requerido. Verifique los ingredientes durante el proceso de cocción para obtener el mejor resultado y retírelos cuando alcancen el nivel de dorado deseado.

Para que no se cocinen en exceso, retire los ingredientes en cuanto haya finalizado el tiempo de cocción.

• **¿Por qué no se han cocinado los ingredientes con el proceso de crujiente por aire?**

Los ingredientes deben estar colocados en una capa uniforme en el fondo del cesto de frituras sin amontonarse para obtener un dorado uniforme. Sacuda los ingredientes durante la cocción para obtener un resultado crujiente consistente.

• **Cuando los ingredientes se cocinan por aire, ¿se desplazan de lugar?**

A veces, el ventilador desplaza los ingredientes más ligeros. Fije los alimentos sueltos (como la rebanada superior de un sándwich) con palillos para evitarlo.

• **¿Puedo cocinar por aire los ingredientes frescos rebozados?**

Sí, pero debe usar la técnica correcta para rebozarlos. Primero, los ingredientes deben pasarse por harina, luego por mantequilla y por último por pan rallado. Presione el pan rallado en los alimentos para que no se suelten. La fuerza del ventilador puede hacer volar el empanado suelto.

• **¿Por qué ya no se ilumina el panel de pantalla?**

El aparato está apagado. Para volver a iluminarlo, presione el botón de encendido.

• **¿Cómo desactivar la sonda de temperatura durante la cocción?**

Para desactivar la sonda de temperatura, presione START/STOP para reiniciar.

• **¿Puedo usar la sonda para comprobar la temperatura de los ingredientes cuando el aparato no está cocinando en modo TEMP?**

Sí, solo tiene que insertar la sonda en los alimentos y luego presionar el botón TEMP ACE por 2 segundos; la temperatura interna de los alimentos aparecerá en pantalla por 5 segundos. Si no mantiene presionado el botón por 2 segundos, el aparato cambiará a modo TEMP ACE, ya que este modo se acciona al presionar el botón con mayor rapidez. Si lo hace, «165F» aparecerá 5 veces en pantalla. Después, presione de nuevo el botón TEMP ACE y luego la flecha de descenso TEMP hasta que la pantalla del panel de control muestre «OFF». El aparato volverá a la función de cocción programada y el temporizador seguirá contando.

• **¿Mis ingredientes pueden quedar cocinados en exceso o semicrudos aunque haya usado la sonda de temperatura?**

Para obtener la lectura más precisa, es importante insertar la sonda de temperatura a lo largo en la parte más gruesa del alimento. Consulte el apartado del uso de la sonda de temperatura para obtener más detalles.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**Debe limpiar el aparato después de cada uso. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.**

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo. Mantenga la tapa abierta después de sacar los alimentos para que el aparato se enfríe con mayor rapidez.
- Además la sonda de temperatura, la protección contra salpicaduras y demás accesorios incluidos se pueden lavar en el lavavajillas. NO lave la sonda de temperatura en el lavavajillas.
- Al lavar los accesorios a mano, use el cepillo de limpieza. Después de lavar los accesorios a mano, séquelos con un paño o al aire.

**NOTA:** NO use soluciones de limpieza líquidas sobre la toma de la sonda o cerca de la misma. Para evitar daños a la toma, puede usar aire comprimido o un palito de algodón.

- Si quedan residuos de alimentos o grasa pegados en el grill, la protección contra salpicaduras, o cualquier otro componente extraíble, colóquelos a remojo en el fregadero o en un recipiente lleno de agua caliente jabonosa durante unas horas o toda la noche. Use el cepillo de limpieza después de sacar los componentes del remojo para limpiarlos bien.
- Con el tiempo, las pestañas frontales y el armazón de la protección contra salpicaduras pueden acumular grasa. Dejar a remojo la protección contra salpicaduras por la noche puede ayudar a ablandar el aceite adherido. Use el cepillo de limpieza después del remojo para eliminar la grasa de las pestañas frontales y del armazón de acero inoxidable.
- Ponga a remojo la sonda de temperatura de acero y el agarre de silicona en agua caliente jabonosa para limpiarla. NO deje caer el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.

**NOTA:** NO use herramientas abrasivas o dispositivos de limpieza. NUNCA sumerja el aparato principal en agua ni en otros líquidos.