



# 12L Hot Air Fryer Oven Owner's Manual

Save these instructions - For household use only

Model: 21246



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use Air Fryer Oven Until you have read this manual thoroughly.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. NEVER IMMERSE the Main Unit Housing which contains electrical components and heating elements in water. Do not rinse under the tap.
2. TO AVOID ELECTRICAL SHOCK. DO NOT put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components .
3. This appliance has a VDE plug. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT ATTEMPT to modify the plug in any way.
4. MAKE SURE the appliance is plugged into a dedicated wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
5. DO NOT OVERFILL the Basket. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element.
6. DO NOT COVER the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the Air Fryer Oven is operating. It will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.
7. NEVER POUR oil into the Basket. Fire and personal injury could result.
8. While cooking, the internal temperature of the Unit reaches several hundred degrees Celsius. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
9. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they are UNDER THE SUPERVISION of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
10. When cooking, DO NOT PLACE the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. DO NOT USE this Unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
12. Do NOT PLACE the Unit on stove top surfaces.
13. If the power cord is damaged, YOU MUST HAVE IT REPLACED by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
14. Keep the appliance and its power cord OUT OF THE REACH of children when it is in operation or in the cooling process.
15. KEEP THE POWER CORD AWAY from hot surfaces. DO NOT PLUG in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
16. NEVER CONNECT this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
17. NEVER USE this appliance with an extension cord of any kind.
18. DO NOT OPERATE the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
19. DO NOT USE the Air Fryer Oven for any purpose other than described in this manual.
20. NEVER OPERATE the appliance unattended.
21. When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the hot air while removing the Round Basket from the appliance. The Unit's outer surfaces may become hot during using. The round basket will be hot. Wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.
22. The unit emits black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoke stopping before removing oven contents.
23. When time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 secs to cool down the unit.

24. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
25. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial environments.
26. If the air fryer oven is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
27. Always unplug the appliance after use.
28. Before handing, cleaning, or storing, let the appliance cool down for approximately 30 mins.
29. Make sure the ingredients prepared in this unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

## **IMPORTANT**

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash the round basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the unit for a few minutes to burn off any residue.
2. The cook top may smoke for the first time using. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

## **OVERHEATING PROTECTION**

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the Unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the Unit to cool completely before restarting or storing.

## **AUTOMATIC SHUT-OFF**

The appliance has a built in shut-off device, that will automatically shut down the Unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by selecting the Power Button. The fan will continue running for about 20 secs to cool down the unit.

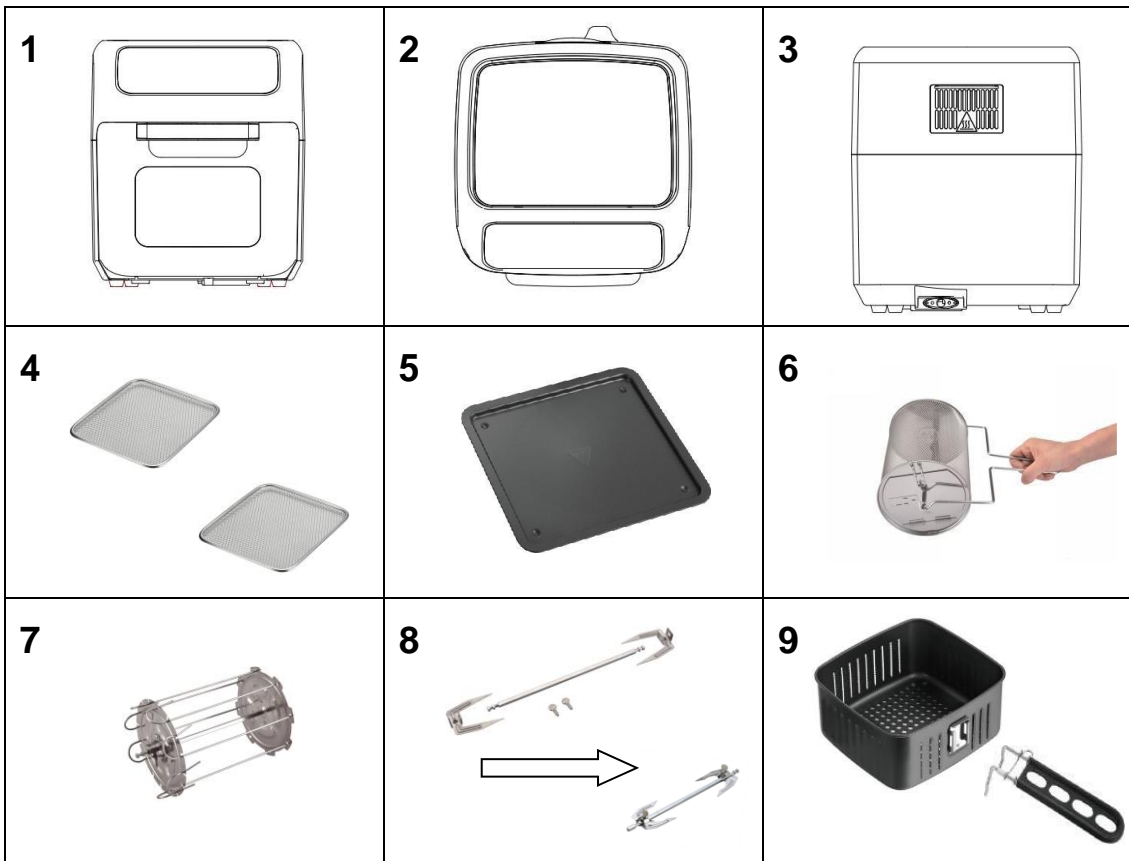
## **ELECTRIC POWER**

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new Unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

## **Electromagnetic Fields**

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Parts & Accessories



### 1. Main Unit with Control Panel

Allows you to control the functions of the Unit.

### 2. Air Intake Vents

DO NOT COVER the Air Intake Vents while the unit is operating.

### 3. Hot Air Outlet Vents

DO NOT COVER the Air Outlet Vents while the unit is operating.

### 4. Crisper Trays

Can be used not only for dehydration, but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

### 5. Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

### 6. Round Basket & Rotisserie Fetch Tool

Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.

### 7. Rotisserie Shaft & Skewers Racks & Skewers & Set Screws

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

### 8. Rotisserie Shaft & Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken.

### 9. Fry Basket + Handle

Allows you to air fry your favorite foods in your 12L Air Fryer Oven.

Easily remove the Fry Basket from the Unit.

**NOTE:** Some accessories may not be included with purchase.

Unpack all listed contents from packaging. Varies by model.

Please remove any clear or blue protective film on the components.

## Unit Specifications

Model number	Supply power	Rated power	Capacity	Temperature	Display
21246	220-240V 50/60Hz	1800W	12L	80~200 °C	LED Touch Screen

## Warning

Forks, Skewers, and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during using. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

## Using the Accessories

### Placing Crisper Trays into Unit

- 1 Place crisper trays into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip
- 2 Place crisper trays closer to the top heating element for faster cooking and added crisp
- 3 Inserting crisper trays(always use oven mitts when oven is hot)

### Placing Drip Tray into Unit

- 1 Insert Drip Tray into bottom of the Unit
- 2 Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up

### Rotisserie Skewers Set & Insertion

- 1 Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
- 2 Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
- 3 Carefully poke Skewers through food.
- 4 Insert each skewer point through holes on the skewer rack.
- 5 Squeeze the clip at the end of each skewer as you insert into the opposite skewer Rack slot to secure, release clip to securely rest in slot.
- 6 Repeat step 4~5 in a uniform manner around the skewer rack. Make sure skewers are evenly spaced.
- 7 Tighten the set screws to make sure they are securely in place.
- 8 Use caution while inserting the rotisserie skewers into the unit to prevent getting poked by the skewer ends.
- 9 Open the door of the unit. Slide the rotisserie skewers onto the rails in the center of the unit.

### Rotisserie Forks Assembly & Insertion

- 1 Use for roasts and whole chicken.
- 2 Force Shaft lengthwise through meat&chicken and center. Slide forks onto rotisserie shaft from either end into meat, then lock in place with Set Screws.
- 3 You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.
- 4 Tighten the set screws to make sure they are securely in place.
- 5 Open the door of the unit. Slide the rotisserie skewers onto the rails in the center of the unit.

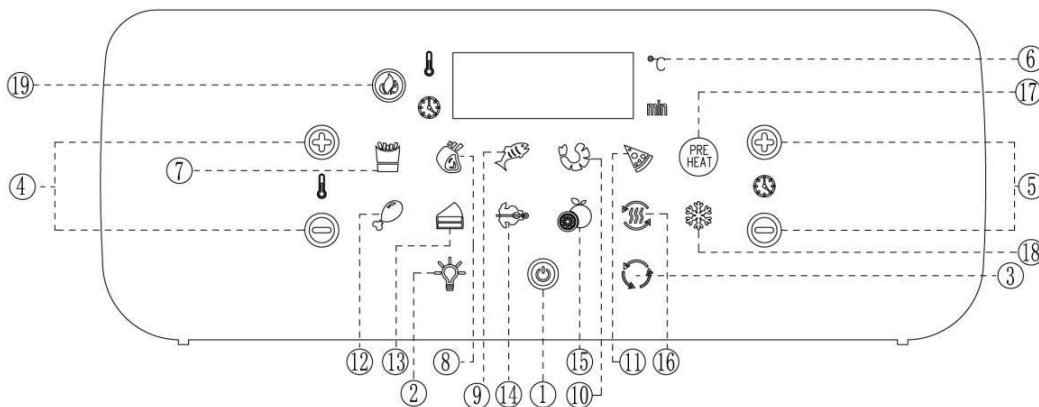
## Placing Round Basket into Unit

- 1 Open the door of the Unit.
- 2 Insert the left side of the rotating round basket or spit first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie shaft is in place to engage rotation.
- 3 Place the right side onto the hanger.

## Removing Round Basket & Rotisserie Spit from Unit

- 1 Open the door of the unit to pause cooking cycle or turn unit off by pressing the power button.
- 2 Insert rotisserie fetch tool beneath the rotisserie shaft.
- 3 Lift the right side of the Rotisserie fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the left side of the shaft slides out of the rotisserie shaft socket.
- 4 Carefully remove the round basket or rotisserie spit from the unit.

## Using the Digital Control Panel



### 1. Power/Start-Stop Button

Once the Unit is plugged in, the Power Button will light up. Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 mins. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit, causing the display to show "OFF", the running light to go dark within 20 secs. The fan will continue running for 20 secs to cool down the Unit.

### 2. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation.

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open.

### 3. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

### 4. Temperature Control Buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 80°C to 200°C. Dehydration ranges from 30°C to 80°C.

### 5. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min to 90 mins in all modes except when dehydrating, which uses 30-min intervals and an operating time of 2-24 hrs.

### 6. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.

### 7-18. Cooking Presets

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value. The cooking process starts automatically five secs. after the preset has been selected, or the Power Button can be pressed after the Preset Button to start the Oven immediately. You may override these presets with Time and Temperature Buttons.

### 19. Fan icon

This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 secs once you shut Unit down.

## Cooking Presets

### Preset Button Cooking Chart

Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

Preset Button	Temperature	Time
Default	185°C	15 min
7 French Fry	200°C	15 min
8 Roast	175°C	25 min
9 Fish	165°C	15 min
10 Shrimp	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Chicken	185°C	40 min
13 Baking	160°C	30 min
14 Rotisserie	190°C	30 min / plus spit rotates
15 Dehydrator	30°C	2 hours (*2-24hours)
16 Reheat	115°C	12 min
17 Preheat	80°C	5 min
18 Frozen Food	200°C	20 min

### Using the Air Fryer Oven Without Presets

Once you are familiar with the Air Fryer Oven, you may want to experiment with your own cooking times and temperatures.

### Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit!  
Fire hazard or personal injury could result.

## General Operating Instructions

### Before using the Air Fryer Oven for the first time

- 1 Read all warning stickers and labels.
- 2 Remove all packing materials, labels, and stickers.
- 3 Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.

NOTE: Only the accessories are dishwasher safe.

- 4 Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean, moist cloth.

NOTE: Never wash or submerge the cooking Unit in water.

NOTE: When using this Unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

### Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.

NOTE: Before initial use and after subsequent use, hand wash the Round Basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the Unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the Unit for a few minutes to burn off any residue.

### A Versatile Appliance

The Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

### Warning

1. NEVER put anything on top of the appliance.
2. NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
3. NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
4. NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
5. ALWAYS use oven mitts when removing hot Crisper Trays.

### Cooking with the Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on a Crisper Tray, on one of the Rotisserie accessories, or in the Round Basket.
2. Put the Crisper Tray, Round Basket, or Rotisserie Spit into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into a dedicated outlet.
3. When Round Basket or Rotisserie and food is in place. Press the Power Button.
4. Select a preset function or manually set the Temperature and then the Time. Refer to the detailed Control Panel instructions.
5. The Unit will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function is selected or the Time & Temperature are adjusted manually. Alternatively, you can press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.

NOTE: You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

NOTE: Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.



## **Tips**

1. Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
2. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
3. Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
4. Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
5. Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer Oven.
6. Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
7. Place a baking tin or oven dish in the Power Air Fryer Oven Elite when baking a cake or quiche. A drip tray or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

## **Important**

### **Removing Cooked or Hot Food**

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool or oven mitts. The Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

## **Warning**

1. During the cooking process, the Round Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place the Round Basket directly on a counter top or table.
2. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.

## **Cleaning&Storage**

### **Cleaning**

Clean the Air Fryer Oven after each use. The Round Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean glass, open the door of the Unit. Push the button on the bottom side of the door to push the glass through the top of the door. Grab the tab at the top of the glass and carefully remove the glass from the door.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

### **Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.

2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer Oven does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The appliance is not plugged in.</li> <li>2. You have not turned the Unit on by setting the preparation time temperature.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug power cord into wall socket.</li> <li>2. Set the temperature and time check that door is closed.</li> </ol>
Food not cooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Round Basket is overloaded.</li> <li>2. The temperature is set too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use smaller batches for more even frying.</li> <li>2. Raise temperature and continue cooking.</li> </ol>
Food is not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Some foods need to be turned during the cooking process.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. See general operations in this manual.</li> </ol>
White smoke coming from Unit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oil is being used.</li> <li>2. Accessories have excess grease residue from previous cooking.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wipe down to remove excess oil.</li> <li>2. Clean the Round Basket after each use.</li> </ol>
French fries are not fried evenly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wrong type of potato being used.</li> <li>2. Potatoes not blanched properly during preparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use fresh firm potatoes.</li> <li>2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.</li> </ol>
Fries are not crispy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raw fries have too much water.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil. Blanch cut potatoes.</li> </ol>

## Error Codes

Display shown	Possible Cause	Solution
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit the thermal sensor	Call Customer Service

## Frequently Asked Questions

### 1. Can I prepare foods other than fried dishes with my Air Fryer Oven?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods.

### 2. Is the Air Fryer Oven good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the Air Fryer Oven.

### 3. What do I do if the Unit shuts down while suggestions?

As a safety feature, the Air Fryer Oven has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

### 4. Does the Unit need time to heat up?

Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 5 mins to the cook time to compensate.

### 5. Is it possible to shut off the Unit at any time?

Press the Power Button once or open the door.

**6. Can I check the food during the cooking process?**

You can remove the Round Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can flip the contents on the Crisper Trays if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

**7. Is the Air Fryer Oven dishwasher safe?**

Only the accessories are dishwasher safe. The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submersed in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

**8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?**

Never attempt a home repair. Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty. Failure to do so could render your warranty null and void.

**9. Can the glass in the door be removed for cleaning?**

Yes, the inner glass in the door of the Air Fryer Oven can be removed by opening the door, pushing the button on the bottom side of the door, and grabbing the tab at the top of the glass. This allows you to clean the glass more easily. To place the glass back in the door, simply open the door and slide the glass back into the slot in the door.



**CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT:**

This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wasters. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Manufacture: Yongkang Zehui Metal Products Co., Ltd.

16 Beihu Road, Economic Development Zone, Yongkang, Jinhua, 321308 Zhejiang, China

Email: eu-aucmabymic@outlook.com

EC Rep

E2EURO Consulting GmbH(for authorities only)

Hoferstasse 9B, 71636 Ludwigsburg, Germany

Made in China



## 12L Luftfritteuse Ofen Bedienungsanleitung

Speichern Sie diese Anweisungen - Nur für den Hausgebrauch

Modell: 21246



Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Verwenden Sie den Air Fryer Oven erst, wenn Sie dieses Handbuch gründlich gelesen haben.

## **IMPORTANT SAFEGUARDSWICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN:**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich:

1. Tauchen Sie das Hauptgehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, NIEMALS in Wasser. Nicht unter Wasserhahn abspülen.
2. UM ELEKTRISCHEN SCHLAG ZU VERMEIDEN. Geben Sie KEINE Flüssigkeit in das Gehäuse der Haupteinheit, in dem sich die elektrischen Komponenten befinden.
3. Dieses Gerät verfügt über einen VDE-Stecker. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. VERSUCHEN SIE NICHT, den Stecker in irgendeiner Weise zu modifizieren.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine spezielle Steckdose angeschlossen ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
5. FÜLLEN SIE DEN Korb NICHT ÜBER. Um den Kontakt von Lebensmitteln mit dem oberen Innensieb und dem Heizelement zu verhindern.
6. DECKEN Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnung NICHT ab, während der Luftfritteusenofen in Betrieb ist. Dies verhindert gleichmäßiges Kochen und kann das Gerät beschädigen oder zu Überhitzung führen.
7. NIEMALS Öl in den Korb geben. Dies kann zu Feuer und Verletzungen führen.
8. Während des Kochens erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad Celsius. Um persönliche Verletzungen zu vermeiden, legen Sie niemals Hände in das Gerät, es sei denn, es ist gründlich abgekühlt.
9. Dieses Gerät ist NICHT FÜR DEN GEBRAUCH durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, es sei denn, sie stehen unter der Aufsicht einer verantwortlichen Person oder wurden ordnungsgemäß in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Dieses Gerät ist NICHT für Kinder gedacht.
10. Stellen Sie das Gerät beim Kochen NICHT gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten sowie über dem Gerät mindestens 12 cm freien Platz. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
11. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind.
12. Stellen Sie das Gerät NICHT auf die Oberseite des Ofens.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, MÜSSEN SIE es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person austauschen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
14. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel während des Betriebs oder des Kühlvorgangs von Kindern fern.
15. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Stecken Sie das Netzkabel NICHT ein und bedienen Sie die Bedienelemente des Geräts nicht mit nassen Händen.
16. Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an.
17. Verwenden Sie dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel.
18. Betreiben Sie das Gerät NICHT an oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.
19. Verwenden Sie den Luftfritteusenofen NICHT für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
20. Betreiben Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.
21. Während des Betriebs wird Luft durch die Luftaustrittsöffnung freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr

Gesicht in sicherem Abstand von der Entlüftungsöffnung. Vermeiden Sie auch die heiße Luft, während Sie den runden Korb aus dem Gerät nehmen.

Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der runde Korb wird heiß. Tragen Sie Topflappen oder verwenden Sie das Holwerkzeug, wenn Sie heiße Komponenten übergeben. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen Topflappen.

22. Das Gerät gibt schwarzen Rauch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Ofeninhalt entfernen.

23. Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Garvorgang, aber der Lüfter läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

24. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Oberfläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist.

25. Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen vorgesehen.

26. Wenn der Luftfritteusenofen nicht ordnungsgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn er nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.

27. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.

28. Lassen Sie das Gerät vor dem Übergeben, Reinigen oder Lagern ca. 30 Minuten abkühlen.

29. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun gekocht sind. Verbrannte Reste entfernen.

## **WICHTIG**

1. Vor dem ersten Gebrauch und nach dem anschließenden Gebrauch den runden Korb und anderes Kochzubehör von Hand waschen. Wischen Sie dann die Außenseite und die Innenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Zum Schluss das Gerät einige Minuten vorheizen, um Rückstände abzubrennen.

2. Das Kochfeld kann zum ersten Mal rauchen. Es ist nicht defekt und der Rauch brennt innerhalb weniger Minuten ab.

## **ÜBERHITZUNGSSCHUTZ**

Sollte das innere Temperaturregelsystem ausfallen, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät funktioniert nicht. Ziehen Sie in diesem Fall das Netzkabel ab. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es neu starten oder lagern.

## **AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN**

The appliance has a built in shut-off device, that will automatically shut down the Unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by selecting the Power Button. The fan will continue running for about 20 secs to cool down the unit.

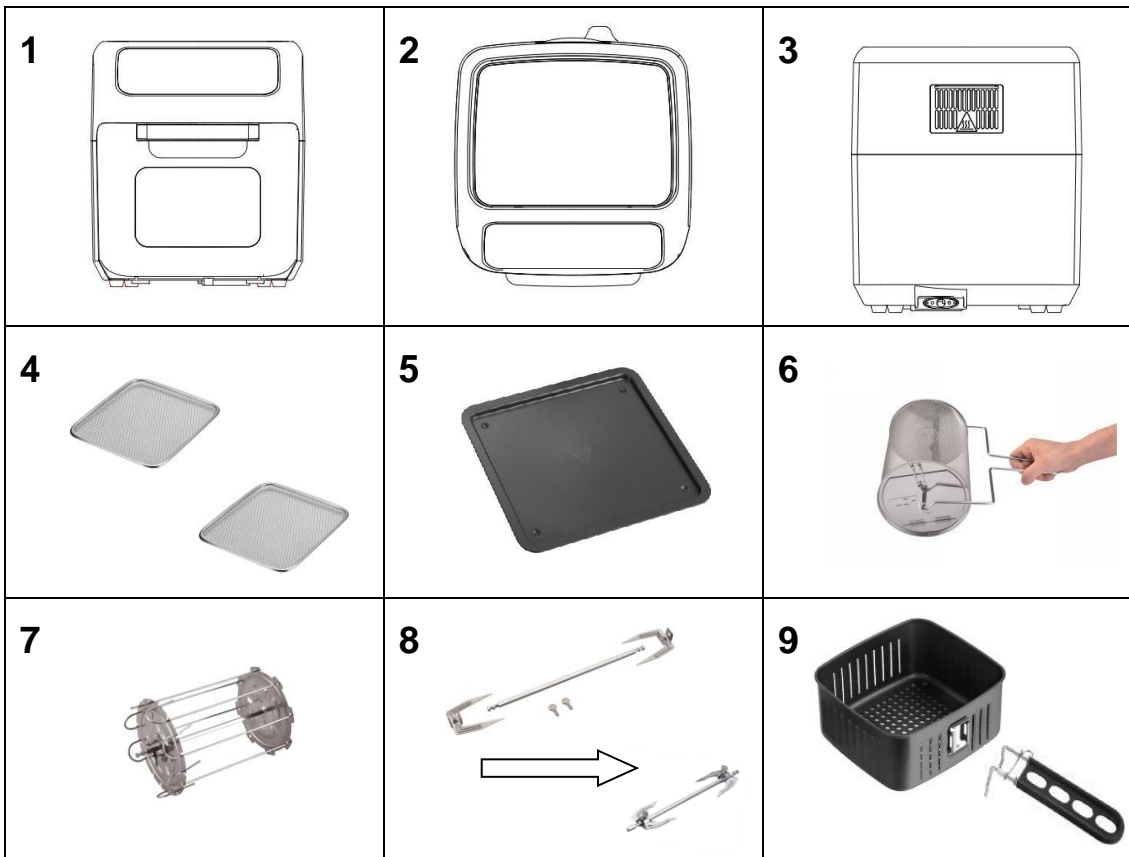
## ELEKTRISCHE ENERGIE

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert Ihr neues Gerät möglicherweise nicht richtig. Es sollte an einem speziellen Stromkreis betrieben werden.

## Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder. Bei ordnungsgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung kann das Gerät auf der Grundlage der heute verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse sicher verwendet werden.

## Teile & Zubehör



### 1. Haupteinheit mit Bedienfeld

Ermöglicht die Steuerung der Funktionen des Geräts.

### 2. Luftansaugöffnungen

Decken Sie die Lufteinlassöffnungen NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist.

### 3. Heiße Luftauslassöffnungen

Decken Sie die Entlüftungsöffnungen NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist.

### 4. Crisper Tablett

Kann nicht nur zur Dehydrierung verwendet werden, sondern auch, um knusprige Snacks zu kochen oder Artikel wie Pizza aufzuwärmen.

### 5. Drip Tray

Kochen Sie mit der Auffangwanne, um die Reinigung zu vereinfachen.

### 6. Rundkorb & Rotisserie-Abwurfwerkzeug

Ideal für Pommes, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie das Rotisserie-Abwurfwerkzeug, um

den Korb in die Einheit zu legen.

### **7. Rotisserie Shaft & Spieße Racks & Spieße & Set Scews**

Ideal für alle Ihre Kabob-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse.

### **8. Rotisserie Shaft & Forks & Set Scews**

Verwenden Sie für Braten und ganzes Huhn.

### **9. Panier à frites + poignée**

Vous permet de faire frire à l'air vos aliments préférés dans votre four à friteuse à air de 12 L.

Retirez facilement le panier à friture de l'appareil.

**HINWEIS:** Einige Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten.

Packen Sie alle aufgelisteten Inhalte aus der Verpackung aus. Variiert je nach Modell.

Bitte entfernen Sie alle klaren oder blauen Schutzfolien von den Komponenten.

## **Gerätespezifikationen**

Modellnummer	Mit Strom versorgen	Bewertet Leistung	Kapazität	Temperatur	Anzeige
21246	220-240V 50/60Hz	1800W	12L	80~200 °C	LED Touch Bildschirm

## **Warnung**

Gabeln, Spieße und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß. Es ist große Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder Handschuhe.

## **Zubehör verwenden**

### **Crisper Trays in Einheit setzen**

- 1 Setzen Sie die schärferen Schalen in die Einheit ein, indem Sie durch die seitlichen Rillen auf die hintere Lippe gleiten
- 2 Stellen Sie knusprigere Schalen näher an das obere Heizelement, um schneller zu kochen, und fügen Sie knusprige hinzu
- 3 Setzen Sie knusprigere Schalen ein (verwenden Sie immer Topflappen, wenn der Ofen heiß ist)

### **Aufstellen der Tropfschale in die Einheit**

- 1 Setzen Sie die Tropfschale in den Boden des Geräts ein
- 2 Kochen Sie mit der Auffangwanne, um die Reinigung zu vereinfachen

### **Rotisserie Spieße Set & Insertion**

- 1 Platzieren Sie die beiden Spießständer an jedem Ende der Rotisserie-Welle. Stellen Sie sicher, dass sich die Stellschrauben an der Außenseite der Rotisserie-Welle befinden.
- 2 Ziehen Sie die Stellschrauben leicht an. Ziehen Sie nicht zu fest an, da Sie möglicherweise die Dichtheit nach dem Einsetzen der Spieße anpassen müssen.



- 3 Stechen Sie die Spieße vorsichtig durch das Essen.
- 4 Führen Sie jeden Spieß durch die Löcher im Spießgestell ein.
- 5 Drücken Sie den Clip am Ende jedes Spießes zusammen, während Sie ihn in den gegenüberliegenden Spieß einsetzen.
- 6 Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 5 gleichmäßig um das Spießgestell herum. Stellen Sie sicher, dass die Spieße einen beabstandeten Abstand haben.
- 7 Ziehen Sie die Stellschrauben an, um sicherzustellen, dass sie fest sitzen.
- 8 Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Rotisserie-Spieße in das Gerät einführen, um zu verhindern, dass sie von den Spießenden gestoßen werden.
- 9 Öffnen Sie die Tür des Geräts. Schieben Sie die Rotisserie-Spieße auf die Schienen in der Mitte des Geräts.

### **Montage und Einsetzen der Rotisserie-Gabeln**

- 1 Verwenden Sie für Braten und ganzes Huhn.
- 2 Schieben Sie die Welle der Länge nach durch Fleisch und Huhn und zentrieren Sie sie. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden auf den Rotisserie-Schaft in das Fleisch und verriegeln Sie sie mit den Stellschrauben.
- 3 Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Enden.
- 4 Ziehen Sie die Stellschrauben an, um sicherzustellen, dass sie fest sitzen.
- 5 Öffnen Sie die Tür des Geräts. Schieben Sie die Rotisserie-Spieße auf die Schienen in der Mitte des Geräts.

### **Platzieren Sie den runden Korb in der Einheit**

- 1 Öffnen Sie die Tür des Geräts.
- 2 Setzen Sie die linke Seite des rotierenden runden Korbs ein oder teilen Sie sie zuerst in die Rotisserie-Schaft-Buchse. Stellen Sie sicher, dass die Rotisserie-Welle in Position ist, um die Rotation zu aktivieren.
- 3 Legen Sie die rechte Seite auf den Kleiderbügel.

### **Entfernen des runden Korbs und der Rotisserie-Spucke vom Gerät**

- 1 Öffnen Sie die Tür des Geräts, um den Garzyklus anzuhalten, oder schalten Sie das Gerät durch Drücken des Netzschalters aus
- 2 Führen Sie das Rotisserie-Abwurfwerkzeug unter die Rotisserie-Welle ein.
- 3 Heben Sie die rechte Seite des Rotisserie-Abwurfwerkzeugs in einem leichten Winkel an, um die Halterung freizugeben, und verschieben Sie sie dann nach rechts, bis die linke Seite der Welle aus der Rotisserie-Wellenbuchse herausgleitet.
- 4 Entfernen Sie vorsichtig den runden Korb oder den Rotisserie-Spieß vom Gerät.



## Kochvoreinstellungen

### Preset Button Cooking Chart

Die Garzeit für ganzes Brathähnchen hängt vom Gewicht ab. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur gemäß der folgenden Tabelle zu überprüfen.

Voreingestellte Taste	Temperatur	Zeit
Standard	185°C	15 min
7 Pommes Frites	200°C	15 min
8 Braten	175°C	25 min
9 Fisch	165°C	15 min
10 Garnelen	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Huhn	185°C	40 min
13 Backen	160°C	30 min
14 Rotisserie	190°C	30 min / plus Spucke dreht sich
15 Dörrgerät	30°C	2 hours (*2-24 Stunden)
16 Aufwärmen	115°C	12 min
17 Vorheizen	80°C	5 min
18 Tiefkühlkost	200°C	20 min

### Verwenden des Luftfritteusens ohne Voreinstellungen

Wenn Sie mit dem Air Fryer Oven vertraut sind, können Sie mit Ihren eigenen Garzeiten und Temperaturen experimentieren.

### Warnung

Verwenden Sie mit diesem Gerät niemals ein mit Speiseöl oder einer anderen Flüssigkeit gefülltes Kochgefäß! Dies kann zu Brandgefahr oder Verletzungen führen.

## Allgemeine Bedienungsanleitung

### Vor dem ersten Gebrauch des Air Fryer Ofens

- 1 Lesen Sie alle Warnaufkleber und -etiketten.
- 2 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.
- 3 Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Kochen verwendet werden, mit warmem Seifenwasser.  
HINWEIS: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- 4 Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Kocheinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.  
HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie die Kocheinheit niemals in Wasser.

HINWEIS: Wenn Sie dieses Gerät verwenden, füllen Sie niemals ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit. Dieses Gerät kocht nur mit heißer Luft.

### **Vorbereitung für den Gebrauch**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept.

HINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch und nach dem späteren Gebrauch den runden Korb und anderes Kochzubehör von Hand waschen. Wischen Sie dann die Außenseite und die Innenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Zum Schluss das Gerät einige Minuten vorheizen, um Rückstände abzubrennen.

### **Ein vielseitiges Gerät**

Der Air Fryer Oven wurde entwickelt, um eine Vielzahl Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Die in diesem Handbuch und im Rezepthandbuch enthaltenen Diagramme und Tabellen helfen Ihnen dabei, hervorragende Ergebnisse zu erzielen. In diesen Informationen finden Sie die richtigen Zeit- / Temperatureinstellungen und die richtigen Lebensmittelmengen.

### **Warnung**

1. Stellen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät.
2. Decken Sie NIEMALS die Lüftungsschlitze oben und hinten an der Kocheinheit ab.
3. Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit. Dieses Gerät kocht nur mit heißer Luft.
4. Verwenden Sie die Ofentür NIEMALS als Platz zum Ausruhen eines mit Lebensmitteln gefüllten heißen Bratkorbs. Der heiße Frittierkorb kann die Ofentür beschädigen oder das Gerät umkippen lassen. Dies kann zu Personenschäden führen.
5. Verwenden Sie beim Entfernen heißer Crisper-Tablets IMMER Topflappen.

Warning

### **Kochen mit der Luftfritteuse**

1. Legen Sie die Zutaten auf ein Crisper-Tablett, auf eines der Rotisserie-Zubehörteile oder in den runden Korb.
  2. Setzen Sie das Crisper Tray, den Round Basket oder den Rotisserie Spit in das Gerät ein und schließen Sie die Ofentür. Stecken Sie das Netzkabel in eine dafür vorgesehene Steckdose.
    1. Wenn der runde Korb oder die Rotisserie und das Essen vorhanden sind. Drücke den Power Knopf.
    2. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Temperatur und dann die Zeit manuell ein. Lesen Sie die detaillierten Anweisungen in der Systemsteuerung.
  3. Das Gerät startet den Garzyklus einige Sekunden nach Auswahl einer voreingestellten Funktion oder manueller Einstellung von Zeit und Temperatur automatisch. Alternativ können Sie den Netzschalter drücken, um den Garzyklus sofort zu starten, sobald die gewünschte Garzeit und Temperatur ausgewählt wurden.
- HINWEIS: Sie können die Ofentür jederzeit während des Vorgangs öffnen, um die Rotisserie anzuzeigen und den Fortschritt zu überprüfen.
- HINWEIS: Informationen zu den richtigen Einstellungen finden Sie in den Diagrammen in diesem Handbuch oder in den Rezeptbüchern.

## Tipps

1. Lebensmittel, die kleiner sind, benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere.
2. Große Lebensmittelmengen erfordern nur eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.
3. Das Umdrehen oder Wenden kleinerer Lebensmittel nach der Hälfte des Garvorgangs stellt sicher, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten sind.
4. Für ein knusprigeres Ergebnis wird empfohlen, ein wenig Pflanzenöl auf frischen Kartoffeln zu mischen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Kochen.
5. Snacks, die normalerweise in einem Ofen gekocht werden, können auch im Air Fryer Oven gekocht werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Garzeit als hausgemachter Teig.
7. Stellen Sie beim Backen eines Kuchens oder einer Quiche eine Backform oder eine Auflaufform in den Power Air Fryer Oven Elite. Eine Tropfschale oder -schale wird auch empfohlen, wenn zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel gekocht werden.

## Wichtig

### Gekochtes oder warmes Essen entfernen

Verwenden Sie zum Entfernen gekochter oder warmer Speisen das Rotisserie Fetch Tool oder Topflappen. Das Abrufwerkzeug kann auch mit Rotisserie Spit verwendet werden.

## Warnung

1. Während des Garvorgangs werden der runde Korb und anderes Zubehör sehr heiß. Wenn Sie es entfernen, um den Fortschritt zu überprüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, auf der Sie es ablegen können. Stellen Sie den runden Korb NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
2. Kochzubehör wird während des Luftbratvorgangs heiß. Tragen Sie Topflappen und gehen Sie vorsichtig damit um, um Verletzungen zu vermeiden.

## Reinigung & Lagerung

### Reinigung

Reinigen Sie den Luftfritteusenofen nach jedem Gebrauch. Der runde Korb und anderes Zubehör bestehen aus strapazierfähigem Edelstahl und sind spülmaschinenfest. Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals abrasive Reinigungsmittel oder Utensilien. Aufgebackene Lebensmittel sollten zum einfachen Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung gründlich gekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Öffnen Sie zum Reinigen des Glases die Tür des Geräts. Drücken Sie den Knopf an der Unterseite der Tür, um das Glas durch die Oberseite der Tür zu schieben. Nehmen Sie die Lasche oben am Glas und entfernen Sie das Glas vorsichtig von der Tür.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht

abrasiven Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Bildschirm.

### Lager

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Air Fryer Oven funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Gerät ist nicht angeschlossen.</li><li>2. Sie haben das Gerät nicht durch Einstellen der Temperatur für die Vorbereitungszeit eingeschaltet.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.</li><li>2. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein und prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.</li></ol>
Essen nicht gekocht	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der runde Korb ist überladen.</li><li>2. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwenden Sie kleinere Chargen, um gleichmäßiger zu braten.</li><li>2. Erhöhen Sie die Temperatur und kochen Sie weiter.</li></ol>
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siehe allgemeine Funktionen in diesem Handbuch.</li></ol>
Weißer Rauch kommt von der Einheit	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Öl wird verwendet</li><li>2. Zubehörteile haben überschüssige Fettrückstände vom vorherigen Garen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Abwischen, um überschüssiges Öl zu entfernen.</li><li>2. Reinigen Sie den runden Korb nach jedem Gebrauch.</li></ol>
Pommes Frites werden nicht gleichmäßig gebraten	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Falsche Kartoffelsorte verwendet.</li><li>2. Kartoffeln werden während der Zubereitung nicht richtig blanchiert</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwenden Sie frische feste Kartoffeln</li><li>2. Verwenden Sie geschnittene Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen</li></ol>
Pommes sind nicht knusprig	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rohe Pommes haben zu viel Wasser.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Trocknen Sie die Kartoffelsticks richtig, bevor Sie das Öl besprühen. Stücke kleiner schneiden. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu. Kartoffeln blanchieren.</li></ol>

## Fehlercodes

Anzeige angezeigt	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Stromkreis des Wärmesensors unterbrochen	Rufen Sie den Kundendienst an
E2	Den Wärmesensor kurzschließen	Rufen Sie den Kundendienst an

## Häufig gestellte Fragen

### 1 Kann ich mit meinem Air Fryer Oven andere Lebensmittel als frittierte Gerichte zubereiten?

Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren.

### 2 Ist der Luftfritteusenofen gut zum Zubereiten oder Aufwärmen von Suppen und Saucen geeignet?

Kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Air Fryer Oven.

### 3 Was mache ich, wenn das Gerät während der Vorschläge heruntergefahren wird?

Aus Sicherheitsgründen verfügt der Air Fryer Oven über eine automatische Abschaltvorrichtung, die eine Überhitzung des Schadens verhindert. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie das Gerät wieder an und starten Sie es mit dem Netzschalter neu.

### 4 Benötigt das Gerät Zeit zum Aufheizen?

Wenn Sie von einem Kaltstart aus kochen, ist ein Vorheizen erforderlich. Fügen Sie zum Ausgleich 5 Minuten zur Garzeit hinzu.

### 5 Ist es möglich, das Gerät jederzeit auszuschalten?

Drücken Sie einmal den Netzschalter oder öffnen Sie die Tür.

### 6 Kann ich das Essen während des Garvorgangs überprüfen?

Sie können den runden Korb jederzeit während des Garvorgangs entfernen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt der Crisper Trays bei Bedarf umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden dort fortgesetzt, wo Sie aufgehört haben.

### 7 Ist der Air Fryer Oven Geschirrspüler sicher?

Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät selbst, das die Heizspule und die Elektronik enthält, darf niemals in Flüssigkeiten jeglicher Art getaucht oder mit etwas anderem als einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht abrasiven Schwamm mit einer kleinen Menge eines milden Reinigungsmittels gereinigt werden.

### 8 Was passiert, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, nachdem ich alle Vorschläge zur Fehlerbehebung ausprobiert habe?

Versuchen Sie niemals eine Reparatur zu Hause. Wenden Sie sich an den Hersteller und befolgen Sie die in der Garantie festgelegten Verfahren. Andernfalls erlischt Ihre Garantie möglicherweise.

### 9 Kann das Glas in der Tür zur Reinigung entfernt werden?

Ja, das innere Glas in der Tür des Air Fryer-Ofens kann entfernt werden, indem Sie die Tür öffnen, den Knopf an der Unterseite der Tür drücken und die Lasche oben am Glas greifen. Dadurch können Sie das Glas leichter reinigen. Um das Glas wieder in die Tür zu setzen, öffnen Sie einfach die Tür und schieben Sie das Glas zurück in den Schlitz in der Tür.



**RICHTIGE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS:**

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

Herstellung: Yongkang Zehui Metal Products Co., Ltd.

16 Beihu Road, Wirtschaftsentwicklungszone, Yongkang, Jinhua, 321308 Zhejiang, China

E-Mail: [eu-aucmabymic@outlook.com](mailto:eu-aucmabymic@outlook.com)

EG-Vertreter

E2EURO Consulting GmbH (nur für Behörden)

Hoferstasse 9B, 71636 Ludwigsburg





# Friteuse à air chaud 12L Le manuel du propriétaire

Conservez ces instructions - Pour usage domestique uniquement

Modèle: 21246



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées. N'utilisez pas le four de friteuse à air avant d'avoir lu attentivement ce manuel.

## **GARANTIES IMPORTANTES:**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment:

1. **NE JAMAIS PLONGEZ** le corps de la friteuse qui contient des composants électriques et des éléments chauffants dans l'eau. Ne le passez jamais sous le robinet.
2. **POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES. NE PAS** faire pénétrer de liquide d'aucune sorte dans la friteuse contenant les composants électriques.
3. Cet appareil dispose d'une prise VDE. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la fiche de façon quelconque.
4. **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est branché sur une prise murale dédiée. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
5. **NE REMPLIR PAS** le panier. Pour éviter le contact des aliments avec l'écran au-dessus de l'intérieur et l'élément chauffant.
6. **NE COUVREZ PAS** les entrées et sorties d'air pendant que le four friteuse fonctionne. Sinon, cela ne permet pas une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
7. **NE VERSER JAMAIS** l'huile dans le panier. Un incendie et des blessures pourraient en résulter.
8. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. **POUR ÉVITER LES BRULURE PERSONNELLES**, ne placez jamais les mains à l'intérieur de l'appareil à moins qu'elle ne soit complètement refroidie.
9. Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ** par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles ont été réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles **SONT SOUS LA SURVEILLANCE** d'une personne responsable ou si elles ont reçu les instructions appropriées pour utiliser l'appareil. Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ** par des enfants.
10. Lors de la cuisson, **NE PLACEZ PAS** l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 12 cm derrière, de chaque côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur de l'appareil.
11. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.
12. **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur les surfaces de la cuisinière.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, **VOUS DEVEZ LE REMPLACER** par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification afin d'éviter tout danger.
14. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation **HORS DE PORTÉE** des enfants lorsqu'il est en marche ou en cours de refroidissement.
15. **TENEZ LE CORDON D'ALIMENTATION L'ÉCART** des surfaces chaudes. **NE BRANCHEZ PAS** le cordon d'alimentation et ne touchez pas au panneau de commande de l'appareil avec les mains humides.
16. **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
17. **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil avec d'aucune sorte de rallonge.
18. **NE PLACE PAS** l'appareil sur des matériaux combustibles, tels que des nappes et des rideaux, ou à

proximité de ce type de matériaux.

19. N'UTILISEZ PAS le four friteuse à air dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.

20. NE LAISSEZ JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.

21. En fonctionnement, l'air s'échappe de sortie d'air. GARDEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE à une distance de sécurité de la sortie de l'évent. Évitez également l'air chaud lorsque vous sortez le panier rond de l'appareil. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le panier rond sera chaud. Portez des gants de cuisine ou utilisez l'outil d'extraction lorsque vous touchez des composants chauds. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.

22. DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT l'appareil si la fumée noire s'en échapper et attendez la fumée cesse avant de sortir le contenu du four.

23. Lorsque le temps de cuisson est terminé, la cuisson s'arrête mais le ventilateur continue de fonctionner pendant les 20 prochaines secondes pour refroidir l'appareil.

24. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et incombustible.

25. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements commerciaux.

26. Si le four friteuse à air est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le fabricant décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

27. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

28. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le remettre, le nettoyer ou le ranger.

29. Assurez-vous que les ingrédients cuits dans cet appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés.

## **IMPORTANT**

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le panier rond et les autres accessoires de cuisson. Essuyez ensuite l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud du liquide vaisselle doux. Enfin, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.

2. La table de cuisson peut fumer pour la première utilisation. Il n'est pas défectueux et la fumée va durer en quelques minutes.

## **PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

En cas de défaillance du système de contrôle de la température intérieure, le système de protection contre la surchauffe sera activé et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le redémarrer ou de le stocker.

## **ARRÊT AUTOMATIQUE**

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt intégré qui permet l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la minuterie à LED atteint zéro. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant le bouton d'alimentation. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir.

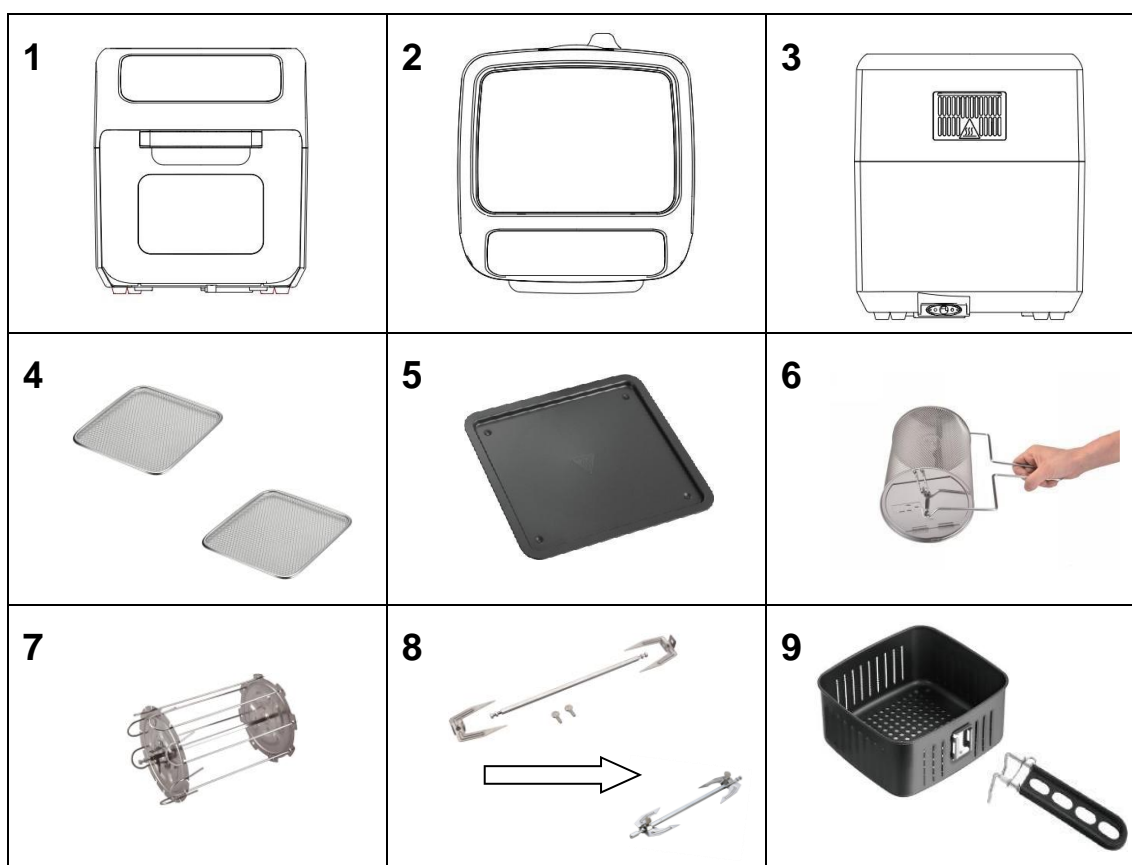
## POUVOIR ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre nouvel appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il doit fonctionner sur un circuit électrique dédié.

## Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisés en toute sécurité fondées sur les la base des preuves scientifiques actuelles.

## Pièces & Accessoires



### 1. L'appareil principale avec panneau de commande

Vous permet de contrôler les fonctions de l'appareil.

### 2. Entrées d'air

NE COUVREZ PAS les orifices d'admission d'air pendant que l'appareil fonctionne.

### 3. Sorties d'air chaud

NE COUVREZ PAS les événements de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.

### 4. Plateaux de cuisson

Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des collations croustillantes ou réchauffer des plats comme la pizza.

### 5. Plateau d'égouttement

Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile.

### 6. Outil de récupération de panier rond et de rôtisserie

Idéal pour les frites, les noix grillées et autres collations. Utilisez l'outil de récupération pour placer le panier dans l'appareil.

### **7. Support brochette pour rôtissoire**

Idéal pour toutes vos recettes de brochette, viande, poisson ou légumes.

### **8. Tournebroche rotatif**

Utiliser pour les rôtis et le poulet entier.

### **9. Panier à frites + poignée**

Vous permet de faire frire à l'air vos aliments préférés dans votre four à friteuse à air de 12 L.

Retirez facilement le panier à friture de l'appareil.

**REMARQUE:** Certains accessoires peuvent ne pas être inclus avec l'achat.

Déballer tout le contenu répertorié de l'emballage. Varie selon le modèle.

Veuillez retirer tout film de protection transparent ou bleu sur les composants.

## **Spécifications de l'appareil**

Numéro de modèle	Fournir de l'énergie	Classé Puissance	Capacité	Température	Afficher
21246	220-240V 50/60Hz	1800W	12L	80~200 °C	LED Touch Écran

## **Avertissement**

Les fourches, les tournebroche et les autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchantes et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

Un grand soin doit être pris pour éviter les blessures. Portez des gants ou des gants de protection.

## **Utilisation des accessoires**

### **Placement des plateaux de cuisson dans l'appareil**

- 1 Placer les plateaux de cuisson dans l'appareil en glissant à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière.
- 2 Placer les plateaux de cuisson plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et plus croustillante.
- 3 Insertion des plateaux de cuisson (portez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud).

### **Placement du bac d'égouttement dans l'appareil**

- 1 Insérez le plateau d'égouttement au bas de l'appareil.
- 2 Cuisinez avec le bac d'égouttement en place pour un nettoyage facile.

### **Ensemble et insertion de Support brochette pour rôtissoire**

- 1 Placez les deux étagères à brochettes à chaque extrémité de l'arbre de la rôtissoire. Assurez-vous que les vis de réglage sont sur le côté extérieur de l'arbre de la rôtissoire.
- 2 Serrez légèrement les vis de réglage. Ne serrez pas trop car vous devrez peut-être ajuster l'étanchéité après avoir inséré les brochettes.
- 3 Piquez soigneusement les brochettes dans la nourriture.

- 4 Insérez chaque point de brochette dans les trous du support de brochettes.
- 5 Serrez le clip à la fin de chaque brochette pendant que vous l'insérez dans la fente du rack de brochette opposée pour le fixer, remettez le clip en place en toute sécurité dans la fente.
- 6 Répétez les étapes 4 à 5 autour du support de brochettes de manière uniforme. Assurez-vous que les brochettes sont éventuellement espacées.
- 7 Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien en place.
- 8 Soyez prudent lors de l'insertion des brochettes de rôtissoire dans l'appareil pour éviter de vous faire fourrer par les extrémités des brochettes.
- 9 Ouvrez la porte de l'appareil. Faites glisser les brochettes de rôtissoire sur les rails au centre de l'appareil.

### **Assemblage et insertion des fourches de rôtissoire**

- 1 Utiliser pour les rôtis et le poulet entier.
- 2 Forcer l'arbre sur la longueur de la viande et du poulet et centrer. Glissez les fourchettes sur la tige de la rôtissoire de chaque extrémité dans la viande, puis verrouillez-les avec des vis de réglage.
- 3 Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur vers les extrémités.
- 4 Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien en place.
- 5 Ouvrez la porte de l'appareil. Faites glisser les brochettes de rôtissoire sur les rails au centre de l'appareil.

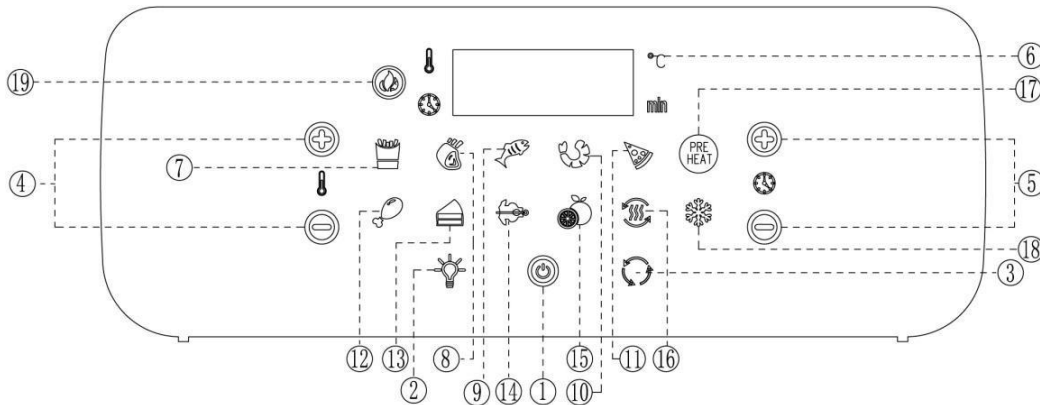
### **Placer le panier rond dans l'appareil**

- 1 Ouvrez la porte de l'appareil.
- 2 Insérez le côté gauche du panier rond rotatif ou fendez-le d'abord dans la douille de l'arbre Rôtisserie. Assurez-vous que l'arbre de la rôtissoire est en place pour engager la rotation.
- 3 Placez le côté droit sur le cintre.

### **Retrait du panier rond et du tournebroche de l'appareil**

- 1 Ouvrez la porte de l'appareil pour interrompre le cycle de cuisson ou arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- 2 Insérez l'outil d'extraction de la rôtissoire sous la tige de la rôtissoire.
- 3 Soulevez légèrement le côté droit de l'outil d'extraction de la rôtissoire pour dégager le support, puis déplacez-le vers la droite jusqu'à ce que le côté gauche de l'arbre glisse hors de la douille de l'arbre de la rôtissoire.
- 4 Retirez délicatement le panier rond ou la broche de rôtissoire de l'appareil.

## Utilisation du panneau de commande numérique



### 1. bouton d'alimentation

Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume. Si vous appuyez le bouton d'alimentation une fois, le panneau complet sera illuminé. Appuyez du bouton d'alimentation une deuxième fois activera le processus de cuisson à la température par défaut de 185 °C et au temps de 15 minutes. Appuyant le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson pour arrêter de l'appareil, l'affichage montre "OFF", le voyant s'éteindra dans les 20 secondes. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

### 2. lumière interne

7. La sélection de ce bouton vous aidera à vérifier la progression de la cuisson lorsque l'appareil est en marche.

8. REMARQUE: L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson l'appareil va rester en suspend. La lumière interne s'allumera si les portes s'ouvrent.

### 3. Bouton de rotation

Appuyez ce bouton pour toute la cuisson de la manière de Rôtisserie. Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quel pré-réglage. L'icône clignotera pendant le processus de cuisson.

### 4. boutons de contrôle de la température

Ces boutons vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par intervalles de 5 rangs allant de 80 °C à 200 °C. La déshydratation varie de 30 °C à 80 °C.

### 5. boutons de contrôle du temps

Ces boutons vous permettent de sélectionner la durée de cuisson exacte à la minute, de 1 min à 90 min dans tous les modes, sauf en cas de déshydratation, qui utilise des intervalles de 30 min et une durée de fonctionnement de 2 à 24 heures.

### 6. Affichage numérique LED

L'affichage numérique indique alternativement la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.

### 7-18. Préréglages de cuisson

La sélection d'un bouton de présélection règle l'heure et la température sur la valeur par défaut du pré-réglage. Le processus de cuisson démarre automatiquement cinq secondes après la sélection du pré-réglage, ou le bouton d'alimentation peut être enfoncé après le bouton de présélection pour démarrer le four immédiatement. Vous pouvez remplacer ces pré-réglages par les boutons de temps et de température.

### 19. Icône de ventilateur

Cette icône clignotera continuellement pendant la cuisson et continuera de clignoter jusqu'à 20 secondes après l'arrêt de cet appareil.

## Préréglages de cuisson

### Tableau de cuisson des boutons prédéfinis

Le temps de cuisson du poulet rôti varie en fonction de son poids. Comme indiqué dans le tableau ci-dessous, la température interne peut être vérifiée par thermomètre à viande.

Bouton de pré réglage	Température	Temps
Défaut	185°C	15 min
7 Fry	200°C	15 min
8 rôti	175°C	25 min
9 Poissons	165°C	15 min
10 crevettes	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Poulet	185°C	40 min
13 Cuisson	160°C	30 min
14 Rôtissoire	190°C	30 min / plus la broche tourne
15 Déshydrateur	30°C	2 heures(*2-24heures)
16 Réchauffer	115°C	12 min
17 Préchauffer	80°C	5 min
18 Aliments surgelés	200°C	20 min

### Utilisation du four friteuse à air sans pré réglages

Une fois que vous êtes familiarisé avec le four à friteuse à air, vous pouvez essayer vos propres temps et températures de cuisson.

### Avertissement

N'utilisez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile de cuisson ou de tout autre liquide avec cet appareil ! Cela pourrait entraîner un incendie ou des blessures.

## Instructions générales d'utilisation

### Avant la première utilisation

- 1 Lisez tous les autocollants et étiquettes d'avertissement et de l'appareil.
- 2 Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
- 3 Lavez toutes les pièces et accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE: seuls les accessoires vont au lave-vaisselle.



4 Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide.

REMARQUE: ne jamais laver ou immerger l'appareil de cuisson dans l'eau.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson d'huile ou de liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud.

### **Préparation à l'utilisation**

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.

2. Sélectionnez l'accessoire de cuisson pour votre recette.

REMARQUE: Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le panier rond et les autres accessoires de cuisson. Essuyez ensuite l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud du liquide vaisselle doux. Enfin, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.

### **Un appareil polyvalent**

Le four à friteuse à air est conçu pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les tableaux et tableaux fournis dans ce manuel et le Guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les réglages de temps / température appropriés et les quantités appropriées de nourriture.

### **Avertissement**

1. NE JAMAIS mettre quoi que ce soit sur l'appareil.

2. NE JAMAIS couvrir les bouches d'aération sur le dessus et l'arrière de cet appareil.

3. Ne REMPLISSEZ JAMAIS un récipient de cuisson d'huile ou d'aucune sorte de liquide. Cet appareil fonctionne uniquement à l'air chaud.

4. N'UTILISEZ JAMAIS la porte du four comme un endroit où reposer un panier de friture chaud rempli de nourriture. Le panier de friture pourrait endommager la porte du four ou faire basculer l'appareil. Des blessures corporelles pourraient en résulter.

5. TOUJOURS utiliser des gants de cuisine pour retirer les plateaux de cuisson chauds.

### **Cuisson avec le four à friteuse à air**

1. Placer les ingrédients sur un bac à légumes ou dans le panier rond.

2. Placez le bac à légumes, le panier rond ou le tournebroche dans l'appareil et fermez la porte du four.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise dédiée.

3. Lorsque le panier rond ou la rôtissoire et la nourriture sont en place. Appuyez sur le bouton d'allumage.

4. Sélectionnez une fonction prédéfinie ou réglez manuellement la température, puis l'heure. Reportez-vous aux instructions détaillées du panneau de commande.

5. L'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson quelques secondes après la sélection d'une fonction prédéfinie ou le réglage manuel de la durée et de la température. Alternativement, vous pouvez appuyer sur le bouton d'alimentation pour commencer le cycle de cuisson immédiatement une fois que la durée et la température de cuisson souhaitées ont été sélectionnées.

REMARQUE: Vous pouvez ouvrir la porte du four pour voir la rôtissoire à tout moment pendant le processus pour vérifier la progression.

REMARQUE: Consultez les tableaux de ce manuel ou les livres de recettes pour déterminer les paramètres corrects.

### **Conseils**

1. Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que celui des aliments plus volumineux.
2. De grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que de plus petites quantités.
3. Le fait de retourner ou de retourner des aliments de plus petite taille dans le processus de cuisson garantit que tous les morceaux sont uniformément frits.
4. Il est recommandé de vaporiser un peu d'huile végétale sur des pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
5. Les collations normalement peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans le four friteuse à air.
6. Utilisez de la pâte tout prêt pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte tout prête nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
7. Placez un moule ou un plat à four dans la Power Elite Fryer Oven lors de la cuisson d'un gâteau ou d'une quiche. Un égouttoir ou un plat est également suggéré lors de la cuisson d'aliments fragiles ou fourrés.

## **Important**

### **Retirer les aliments cuits ou chauds**

Lorsque vous retirez des aliments cuits ou chauds, utilisez l'outil de récupération ou des gants de cuisine. L'outil de récupération peut également être utilisé avec le tournebroche.

## **Avertissement**

1. Pendant la cuisson, le panier rond et l'intérieur de l'appareil deviennent très chauds. Assurez-vous d'avoir un trépied ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour poser le panier rond. NE placez JAMAIS le panier rond directement sur un comptoir de cuisine ou une table.
2. Les accessoires de cuisson chaufferont pendant le processus de friture à l'air. Porter des gants et une poignée de four avec soin pour ÉVITER LES BLESSURES.

## **Nettoyage et stockage**

### **Nettoyage**

Nettoyez le four friteuse à air après chaque utilisation. Le panier rond et les autres accessoires qui sont en acier inoxydable durable peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. N'utilisez jamais des produits de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles sur ces surfaces. Les aliments enrobés doivent être trempés pour un retrait facile dans de l'eau chaude savonneuse.

Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et du liquide vaisselle doux.
2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte de l'appareil. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour pousser la vitre par le haut de la porte. Saisissez la languette en haut de la vitre et retirez délicatement la vitre de la porte.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
- Si nécessaire, retirez les résidus d'aliments dans l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.

### Espace de rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que tous les parties sont propres et secs.
- Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>L'appareil n'est pas branché.</li> <li>Vous n'avez pas l'appareil en réglant la température de temps de préparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li> Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.</li> <li>Réglez la température et le temps, vérifiez la fermeture de la porte.</li> </ol>
Les aliments frits avec l'appareil ne sont pas assez cuits	<ol style="list-style-type: none"> <li>La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.</li> <li>La température réglée est trop bas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.</li> <li>Augmentez la température et poursuivez la cuisson.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas frits uniformément	<ol style="list-style-type: none"> <li>Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Voir les opérations générales dans ce manuel.</li> </ol>
Fumée blanche provenant de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> <li>L'huile est utilisée</li> <li>Les accessoires contiennent des résidus de graisse excès de l'utilisation précédente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Essuyez pour éliminer l'excès d'huile.</li> <li>Nettoyez le panier rond après chaque utilisation.</li> </ol>
Les frites maison ne sont pas uniformément	<ol style="list-style-type: none"> <li>La variété de pommes de terre n'est pas bonne.</li> <li>Les pommes de terre coupées ne sont pas trempées pendant la préparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des pommes de terre fraîches et à chair ferme.</li> <li>Utilisez des bâtons coupés et séchez pour éliminer l'excès d'écule.</li> </ol>
Les frites maison ne sont pas croustillantes	<ol style="list-style-type: none"> <li>Les frites crues sont trop humides.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Veillez à sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de vaporiser l'huile. Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux. Ajoutez un peu plus d'huile. Blanchir les pommes de terre coupées.</li> </ol>

## Codes d'erreur

Affichage montré	Cause possible	Solution
E1	Circuit cassé du capteur thermique	Appeler le service client
E2	Court-circuiter le capteur thermique	Appeler le service client

## Questions fréquemment posées

### 1. Puis-je préparer des aliments autres que des plats frits avec mon four à friture?

Vous pouvez préparer une grande variété, y compris des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des pâtisseries.

### 2. Le four à friteuse est-il bon pour préparer ou réchauffer des soupes et des sauces?

Ne faites jamais cuire ou réchauffer des liquides dans le four friteuse à air.

### 3. Que dois-je faire si l'appareil s'arrête alors que des suggestions?

En tant que dispositif de sécurité, le four à friteuse à air dispose d'un dispositif d'arrêt automatique qui empêche les dommages de surchauffement. Débranchez et laissez l'appareil refroidir. Rebranchez et redémarrez avec le bouton d'alimentation.

### 4. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer?

Le préchauffage est nécessaire lorsque vous cuisinez à partir d'un démarrage à froid, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson pour compenser.

### 5. Est-il possible d'arrêter l'appareil à tout moment?

Appuyez sur le bouton d'alimentation ou ouvrez la porte.

### 6. Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson?

Vous pouvez retirer le panier rond à tout moment pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez tourner le contenu des plateaux de cuisson si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme. L'heure et la température reprendront là où vous vous étiez arrêté.

### 7. Le four friteuse à air peut-t-il au lave-vaisselle?

Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle. L'appareil il-même contenant le serpentин chauffant et l'électronique ne doit jamais être immergé dans d'aucune sorte de liquide ni nettoyé avec autre chose qu'un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive avec une petite quantité de détergent doux.

### 8. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage?

Ne tentez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Contactez le fabricant et suivez les procédures définies par la garantie. Ne pas le faire pourrait rendre votre garantie nulle et non avenue.

### 9. La vitre de la porte peut-elle être retirée pour le nettoyage?

Oui, la vitre intérieure de la porte du four friteuse à air peut être retirée en ouvrant la porte, en appuyant sur le bouton en bas de la porte et en saisissant la languette en haut de la vitre. Cela vous permet de nettoyer la vitre plus facilement. Pour replacer la vitre dans la porte, ouvrez simplement la porte et glissez la vitre dans la fente de la porte.



## ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT:

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Manufacture: Yongkang Zehui Metal Products Co., Ltd.

16 Beihu Road, Economic Development Zone, Yongkang, Jinhua, 321308 Zhejiang, China

Email: eu-aucmabymic@outlook.com

Représentant CE  
E2EURO Consulting GmbH (pour les autorités uniquement)  
Hoferstasse 9B, 71636 Ludwigsburg, Allemagne

Fabriqué en China



# 12L heteluchtfriteuse-oven Eigenaarshandleiding

Bewaar deze instructies - Alleen voor huishoudelijk gebruik

Model: 21246



Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd. Gebruik heteluchtfriteuse-oven niet totdat u deze handleiding grondig hebt gelezen.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder:

1. **DOMPEL NOOIT** de behuizing van de hoofdeenheid, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, onder in water. Spoel niet af onder de kraan.
2. **OM ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN.** Giet **GEEN** vloeistof in de behuizing van de hoofdeenheid die de elektrische componenten bevat.
3. Dit apparaat heeft een VDE-stekker. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. **PROBEER NIET** om de stekker op enigerlei wijze te wijzigen.
4. **ZORG ERVOOR** dat het apparaat is aangesloten op een speciaal stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
5. **VUL** de mand **NIET TE VOL.** Om voedselcontact met het binnenste bovenste scherm en het verwarmingselement te voorkomen.
6. **DEK** de luchtinlaatopening of luchtuitlaatopening **NIET AF** terwijl de heteluchtoven in werking is. Het voorkomt gelijkmatig koken en kan het apparaat beschadigen of oververhit raken.
7. **GIET OOIT** olie in de mand. Dit kan brand en persoonlijk letsel tot gevolg hebben.
8. Tijdens het koken bereikt de interne temperatuur van het apparaat enkele honderden graden Celsius. **OM PERSOONLIJK LETSEL TE VOORKOMEN**, mag u nooit uw handen in het apparaat plaatsen tenzij het grondig is afgekoeld.
9. Dit apparaat is **NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK** door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze **ONDER TOEZICHT** staan van een verantwoordelijke persoon of de juiste instructies hebben gekregen voor het gebruik van het apparaat. Dit apparaat is **NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK** door kinderen.
10. **PLAATS** het apparaat tijdens het koken **NIET** tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 12 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
11. **GEBRUIK** dit apparaat **NIET** als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf op enigerlei wijze is beschadigd.
12. **PLAATS** het apparaat **NIET** op een kookplaat.
13. Als het netsnoer beschadigd is, **MOET HET DOOR** de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden **VERVANGEN** om gevaar te voorkomen.
14. Houd het apparaat en het snoer **BUITEN HET BEREIK** van kinderen wanneer het in werking is of aan het afkoelen is.
15. **HOUD HET SNOER UIT DE BUURT** van hete oppervlakken. Steek de stekker **NIET** in het stopcontact en bedien de bedieningselementen van het apparaat **NIET** met natte handen.
16. **SLUIT** dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem.
17. **GEBRUIK** dit apparaat **NOOIT** met een verlengsnoer van welke soort dan ook.
18. **GEBRUIK** het apparaat **NIET** op of nabij brandbare materialen, zoals tafelkleden en gordijnen.
19. **GEBRUIK** de heteluchtoven **NIET** voor een ander doel dan beschreven in deze handleiding.
20. **BEDIEN** het apparaat **NOOIT** zonder toezicht.
21. Tijdens het gebruik wordt lucht afgevoerd via de luchtuitlaatopening. **HOUD UW HANDEN EN GEZICHT** op een veilige afstand van de luchtuitlaatopening. Vermijd ook de hete lucht terwijl u de ronde mand uit het apparaat haalt.

De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. De ronde mand wordt heet. Draag

ovenwanten of gebruik het ophaalgereedschap wanneer u hete onderdelen vastpakt. Draag ovenwanten bij het hanteren van hete oppervlakken.

30. Het apparaat geeft zwarte rook af, DE STEKKER ONMIDDELIJK UIT HET STOPCONTACT en wacht tot de rook stopt voordat u de inhoud van de oven verwijdert.

31. Als de tijd om is, stopt het koken, maar de ventilator blijft 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

32. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal oppervlak dat vlak, stabiel en onbrandbaar is.

33. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen.

34. Als de heteluchtfriteuse niet op de juiste manier wordt gebruikt of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade.

35. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

36. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het overhandigt, schoonmaakt of opbergt.

37. Zorg ervoor dat de ingrediënten die in dit apparaat worden bereid, uit de oven komen in een goudgele kleur in plaats van donker of bruin. Verwijder verbrande resten.

## **BELANGRIJK**

1. Was de ronde mand en andere kookaccessoires voor het eerste gebruik en daarna met de hand. Veeg vervolgens de buiten- en binnenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Verwarm het apparaat tenslotte een paar minuten voor om eventuele resten weg te branden.

2. De kookplaat kan bij het eerste gebruik roken. Hij is niet defect en de rook zal binnen enkele minuten wegbranden.

## **BESCHERMING TEGEN OVERVERHITTING**

Mocht het interne temperatuurregelsysteem uitvallen, dan wordt het oververhittingsbeveiligingssysteem geactiveerd en zal de unit niet werken. Mocht dit gebeuren, trek dan de stekker uit het stopcontact. Geef het apparaat de tijd om volledig af te koelen voordat u het opnieuw opstart of opbergt.

## **AUTOMATISCHE UITSCHAKELING**

Het apparaat heeft een ingebouwde uitschakelinrichting, die de unit automatisch uitschakelt wanneer de timer-LED nul bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door de aan / uit-knop te selecteren. De ventilator blijft ongeveer 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

## **ELEKTRISCHE ENERGIE**

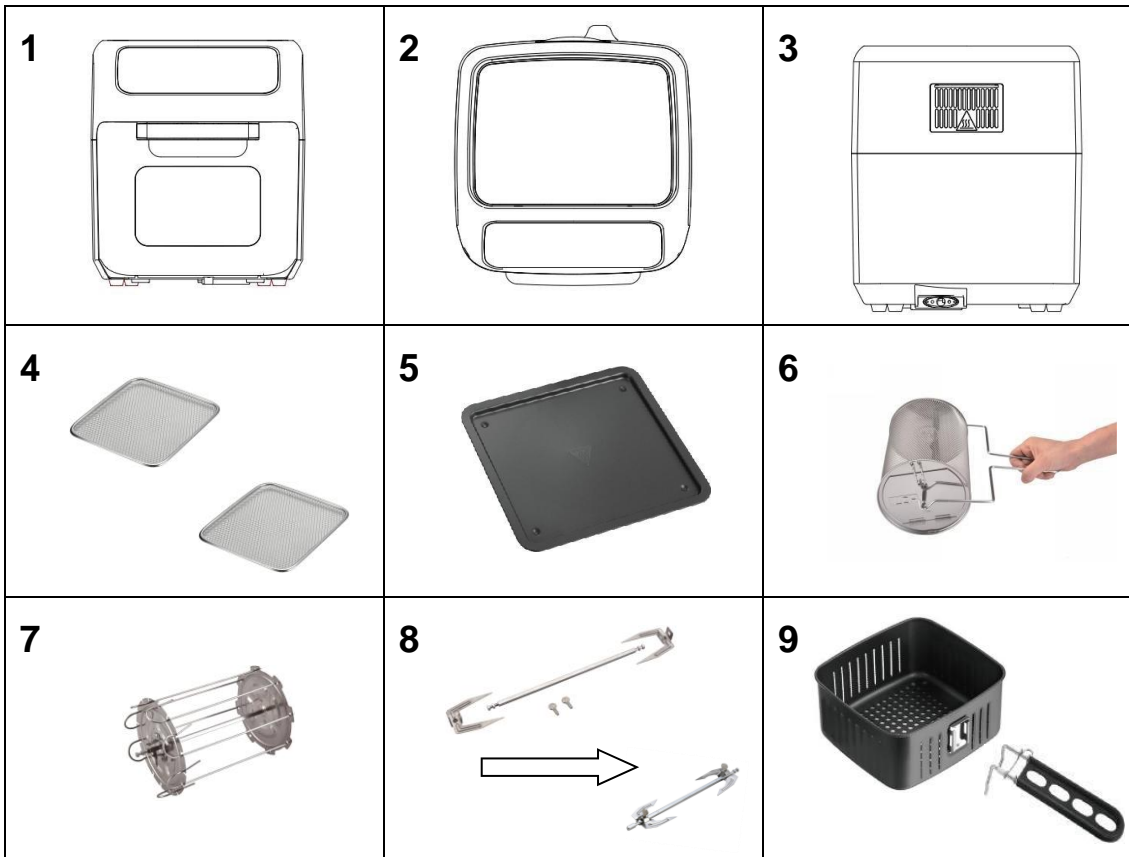
Als het elektrische circuit wordt overbelast door andere apparaten, werkt uw nieuwe apparaat mogelijk niet correct. Het moet worden gebruikt op een speciaal elektrisch circuit.



## Elektromagnetische velden

Dit apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden. Indien correct en volgens de instructies in deze gebruikershandleiding gebruikt, is het apparaat veilig te gebruiken op basis van wetenschappelijk bewijs dat vandaag beschikbaar is.

## Onderdelen en accessoires



### 1. hoofdeenheid met bedieningspaneel

Hiermee kunt u de functies van het apparaat bedienen.

### 2. luchtinlaatopeningen

BEDEK de luchtinlaatopeningen NIET terwijl de unit in werking is.

### 3. ventilatieopeningen hete lucht

DEK de luchtuitlaatopeningen NIET AF terwijl het apparaat in werking is.

### 4. krentenbakken

Kan niet alleen worden gebruikt voor uitdroging, maar ook voor het bereiden van knapperige snacks of het opwarmen van items zoals pizza.

### 5. lekbak

Kook met de lekbak op zijn plaats, zodat u hem gemakkelijk kunt schoonmaken.

### 6. ronde mand & draaispits ophaalgereedschap

Geweldig voor patat, geroosterde noten en andere snacks. Gebruik Rotisserie Fetch Tool om de mand in het apparaat te plaatsen.

### 7. rotisserie-as en spiesen Rekken en spiesen en stelschroeven

Geweldig voor al uw kabob-recepten, vlees, vis of groenten.

### 8. rotisserie-as en vorken en stelschroeven

Te gebruiken voor gebrad en hele kip.

### 9. Bakmand + handvat

Hiermee kunt u uw favoriete voedsel bakken in uw heteluchtoven van 12 liter.

Verwijder de bakmand eenvoudig van het apparaat.

**OPMERKING:** Sommige accessoires zijn mogelijk niet bij de aankoop inbegrepen.

Haal alle vermelde inhoud uit de verpakking. Verschilt per model.

Verwijder eventuele doorzichtige of blauwe beschermfolie van de componenten.

## Unit Specificaties

Modelnummer	Stroomtoevoer	Nominaal vermogen	Capaciteit	Temperatuur	Scherm
21246	220-240V 50/60Hz	1800W	12L	80~200 °C	LED Touch Screen

## Waarschuwing

Vorken, spiesjes en andere metalen onderdelen van dit apparaat zijn scherp en worden tijdens gebruik extreem heet.

Er moet grote zorg worden besteed aan het voorkomen van persoonlijk letsel. Draag beschermende ovenwanten of handschoenen.

## De accessoires gebruiken

### Groentebakken in het apparaat plaatsen

- 1 Plaats de groentelades in het apparaat door ze door de zijgroeven en op de achterste lip te schuiven
- 2 Plaats de groentebakken dicht bij het bovenste verwarmingselement voor sneller koken en extra knapperigheid
- 3 Groentebak inzetten (gebruik altijd ovenwanten als de oven warm is)

### De lekbak in het apparaat plaatsen

- 1 Plaats de lekbak in de onderkant van het apparaat
- 2 Kook met de lekbak op zijn plaats, zodat u hem gemakkelijk kunt schoonmaken

### Rotisserie Spiesjes Set & Invoegen

- 1 Plaats de twee spiesrekken aan elk uiteinde van de draaispitas. Zorg ervoor dat de stelschroeven zich aan de buitenkant van de draaispitas bevinden.
- 2 Draai de stelschroeven enigszins vast. Draai niet te strak aan, want mogelijk moet u de strakheid aanpassen nadat u de spiesjes hebt geplaatst.
- 3 Steek spiesjes voorzichtig door het voedsel.
- 4 Steek elke spiespunt door de gaten in het spiesrek.
- 5 Knijp in de clip aan het einde van elke spies terwijl u deze in de tegenoverliggende spies steekt. Rekgleuf om hem vast te zetten, laat de clip los om stevig in de gleuf te rusten.
- 6 Herhaal stap 4 ~ 5 op een uniforme manier rond het spiesrek. Zorg ervoor dat de spiesjes gelijkmatig

verdeeld zijn.

7 Draai de stelschroeven vast om te controleren of ze stevig op hun plaats zitten.

8 Wees voorzichtig bij het plaatsen van de draaispitspiesjes in het apparaat om te voorkomen dat u door de spiesuiteinden wordt geprikt.

9 Open de deur van het apparaat. Schuif de draaispitspiesjes op de rails in het midden van het apparaat.

### Rotisserie vorken monteren en inbrengen

1 Gebruik voor gebraden vlees en hele kip.

2 Forceer de schacht in de lengte door vlees & kip en midden. Schuif de vorken vanaf beide uiteinden op de as van het draaispit en zet ze vast met stelschroeven.

3 U kunt de schroeven indien nodig dichterbij het midden bijstellen, maar nooit naar buiten richting de uiteinden.

4 Draai de stelschroeven vast om te controleren of ze stevig op hun plaats zitten.

5 Open de deur van de unit. Schuif de draaispitspiesjes op de rails in het midden van het apparaat.

### Ronde mand in eenheid plaatsen

1 Open de deur van de unit.

2 Plaats de linkerkant van de roterende ronde mand of splits eerst in de houder van de draaispit. Zorg ervoor dat de as van het draaispit op zijn plaats zit om te kunnen draaien.

3 Plaats de rechterkant op de hanger.

### Ronde mand en draaispit van het apparaat verwijderen

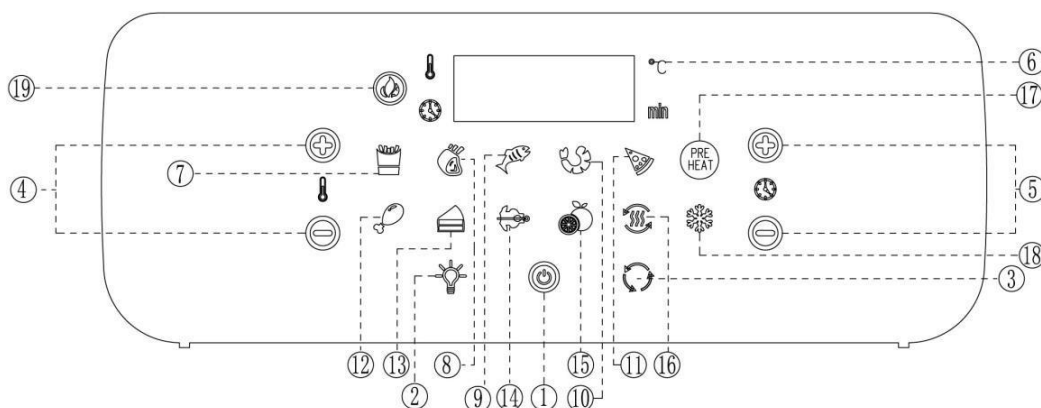
1 Open de deur van het apparaat om de kookcyclus te pauzeren of schakel het apparaat uit door op de aan / uit-knop te drukken.

2 Steek het ophaalgereedschap voor het draaispit onder de as van het draaispit.

3 Til de rechterkant van het ophaalgereedschap voor het draaispit onder een kleine hoek op om de beugel vrij te maken, en schuif vervolgens naar rechts totdat de linkerkant van de as uit de as van het draaispit glijdt.

4 Verwijder voorzichtig de ronde mand of het draaispit uit het apparaat.

## Met behulp van het digitale bedieningspaneel



### 1. Power / Start-Stop-knop

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat de aan / uit-knop branden. Als u eenmaal de aan / uit-knop selecteert, wordt het volledige paneel verlicht. Als u de aan / uit-knop een tweede keer selecteert, wordt het kookproces geactiveerd met de standaardtemperatuur van 185 °C en een tijd van 15 minuten. Als u op elk moment tijdens het kookproces de aan / uit-knop selecteert, wordt het apparaat uitgeschakeld, waardoor het display "OFF"

weergeeft en het lopende licht binnen 20 seconden donker wordt. De ventilator blijft 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

## 2. Intern licht

Door deze knop te selecteren, kunt u de voortgang van de bereiding controleren terwijl het apparaat in werking is.

OPMERKING: Als u de deur opent tijdens het kookproces, wordt de unit onderbroken. Binnenverlichting gaat branden als de deuren opengaan.

## 3. Rotatieknop

Selecteer deze knop wanneer u iets kookt met de draaispitmodus. Functie kan met elke preset worden gebruikt. Het pictogram knippert tijdens gebruik.

## 4. Temperatuurregelingstoetsen

Met deze knoppen kunt u de kooktemperatuur verhogen of verlagen met intervallen van 5 °C tussen 80 °C en 200 °C. Uitdroging varieert van 30 °C tot 80 °C.

## 5. Time Control Knoppen

Met deze knoppen kunt u de exacte kooktijd tot op de minuut selecteren, van 1 minuut tot 90 minuten in alle modi, behalve tijdens dehydratatie, waarbij intervallen van 30 minuten en een bedrijfstijd van 2-24 uur worden gebruikt.

## 6.LED digitaal display

Het digitale numerieke display schakelt tussen temperatuur en resterende tijd tijdens het kookproces.

## 7-18. Voorinstellingen koken

Als u een presetknop selecteert, worden de tijd en temperatuur ingesteld op de standaardwaarde van de preset. Het kookproces start automatisch vijf seconden nadat de preset is geselecteerd, of de aan / uit-knop kan worden ingedrukt na de preset-knop om de oven onmiddellijk te starten. U kunt deze instellingen wijzigen met de tijd- en temperatuurknoppen.

## 20. ventilator pictogram

Dit pictogram knippert achtereenvolgens tijdens het koken en blijft tot 20 seconden knipperen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

## Voorinstellingen koken

### Vooraf ingestelde kookschema voor knoppen

De kooktijd voor hele geroosterde kip is afhankelijk van het gewicht. Gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur te controleren volgens onderstaande tabel.

Preset Button	Temperature	Time
Default	185°C	15 min
7 French Fry	200°C	15 min
8 Roast	175°C	25 min
9 Fish	165°C	15 min
10 Shrimp	160°C	12 min
11 Pizza	180°C	15 min
12 Chicken	185°C	40 min
13 Baking	160°C	30 min

14 Rotisserie	190°C	30 min / plus spit rotates
15 Dehydrator	30°C	2 hours (*2-24hours)
16 Reheat	115°C	12 min
17 Preheat	80°C	5 min
18 Frozen Food	200°C	20 min

### **De heteluchtfriteuse-oven gebruiken zonder voorinstellingen**

Als u eenmaal bekend bent met de heteluchtoven, wilt u misschien experimenteren met uw eigen kooktijden en temperaturen.

### **Waarschuwing**

Gebruik nooit een kookpan gevuld met bakolie of een andere vloeistof voor dit apparaat! Dit kan brandgevaar of persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

## **Algemene bedieningsinstructies**

### **Voordat u de heteluchtfriteuse voor het eerst gebruikt**

- 1 Lees alle waarschuwingstickers en labels.
- 2 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, labels en stickers.
- 3 Was alle onderdelen en accessoires die tijdens het kookproces worden gebruikt, met warm zeepsop.  
OPMERKING: alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
- 4 Veeg de binnen- en buitenkant van de kookeenheid af met een schone, vochtige doek.  
OPMERKING: was of dompel de kookunit nooit onder in water.  
OPMERKING: Vul bij gebruik van dit apparaat nooit een kookpot met olie of vloeistof van welke soort dan ook.  
Dit apparaat kookt alleen met hete lucht.

### **Preparing for Use**

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Selecteer het kookaccessoire voor uw recept.

OPMERKING: Was de ronde mand en andere kookaccessoires voor het eerste gebruik en daarna met de hand. Veeg vervolgens de buiten- en binnenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Verwarm het apparaat tenslotte een paar minuten voor om eventuele resten weg te branden.

### **Een veelzijdig apparaat**

De heteluchtfriteuse is ontworpen om een breed scala aan uw favoriete voedsel te bereiden. De grafieken en tabellen in deze handleiding en de receptengids zullen u helpen om geweldige resultaten te behalen. Raadpleeg deze informatie voor de juiste tijd- / temperatuurinstellingen en de juiste hoeveelheden voedsel.

### **Warning**

1. Leg NOOIT iets op het apparaat.

2. Bedek NOOIT de ventilatieopeningen aan de boven- en achterkant van de kookunit.
3. Vul NOOIT een kookpan met olie of vloeistof van welke aard dan ook. Dit apparaat kookt alleen met hete lucht.
4. Gebruik de ovendeur NOOIT als een plaats om een hete bakmand gevuld met voedsel te laten rusten. De hete bakmand kan de ovendeur beschadigen of ervoor zorgen dat het apparaat kantelt. Persoonlijk letsel kan het gevolg zijn.
5. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het verwijderen van hete crisperplateaus.

### **Koken met de heteluchtoven**

1. Plaats de ingrediënten op een crisperplateau, op een van de draaispitaccessoires of in de ronde mand.
2. Plaats de groentelade, de ronde mand of het draaispit in het apparaat en sluit de ovendeur. Sluit het netsnoer aan op een speciaal stopcontact.
6. wanneer de ronde mand of draaispit en het voedsel op zijn plaats is. Druk op de aan knop.
7. Selecteer een vooraf ingestelde functie of stel handmatig de temperatuur en vervolgens de tijd in. Raadpleeg de gedetailleerde instructies op het bedieningspaneel.
8. Het apparaat start automatisch de kookcyclus enkele seconden nadat een vooraf ingestelde functie is geselecteerd of de tijd en temperatuur handmatig zijn aangepast. U kunt ook op de aan / uit-knop drukken om de kookcyclus onmiddellijk te starten zodra de gewenste kooktijd en temperatuur zijn geselecteerd.

OPMERKING: U kunt de ovendeur op elk moment tijdens het proces openen om het draaispit te bekijken om de voortgang te controleren.

OPMERKING: Raadpleeg de grafieken in deze handleiding of de receptenboeken om de juiste instellingen te bepalen.

### **Tips**

1. Voedsel dat kleiner is, heeft meestal een iets kortere kooktijd nodig dan grotere.
2. Grote hoeveelheden voedsel hebben slechts een iets langere kooktijd nodig dan kleinere hoeveelheden.
3. Als u kleinere etenswaren halverwege het kookproces omdraait of omdraait, zorgt u ervoor dat alle stukken gelijkmatig worden gebakken.

Voor een knapperiger resultaat wordt aangeraden om een beetje plantaardige olie op verse aardappelen te mengen. Als u een beetje olie toevoegt, doe dit dan vlak voor het koken.

5. Snacks die normaal in een oven worden gekookt, kunnen ook in de Air Fryer Oven worden bereid.
6. Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere kooktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
7. Plaats een bakvorm of ovenschaal in de Power Air Fryer Oven Elite voor het bakken van een cake of quiche. Een lekbak of schotel wordt ook aanbevolen bij het bereiden van breekbaar of gevuld voedsel.

## **Belangrijk**

### **Gekookt of warm voedsel verwijderen**

Gebruik voor het verwijderen van gekookt of warm voedsel de Rotisserie Fetch Tool of ovenwanten. De Fetch Tool kan ook worden gebruikt met Rotisserie Spit.

## **Waarschuwing**

1. Tijdens het kookproces worden de ronde mand en andere accessoires erg heet. Zorg ervoor dat u een onderzetter of een hittebestendig oppervlak bij de hand hebt wanneer u het verwijdert om de voortgang te controleren. Plaats de ronde mand NOOIT rechtstreeks op een aanrechtblad of tafel.
2. Kookaccessoires worden heet tijdens het frituren. Draag ovenwanten en behandel ze voorzichtig om LETSEL TE VOORKOMEN.

## Reiniging en opslag

### Schoonmaak

Maak de heteluchtfriteuse-oven na elk gebruik schoon. De ronde mand en andere accessoires zijn gemaakt van duurzaam roestvrij staal en zijn vaatwasmachinebestendig. Gebruik op deze oppervlakken nooit schurende schoonmaakmiddelen of keukengerei. Aangekoekt voedsel moet worden geweekt om het gemakkelijk te kunnen verwijderen in warm zeepachtig water.

Haal het netsnoer uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat grondig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

1. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
2. Open de deur van het apparaat om het glas te reinigen. Druk op de knop aan de onderkant van de deur om het glas door de bovenkant van de deur te duwen. Pak het lipje aan de bovenkant van het glas vast en verwijder het glas voorzichtig van de deur.
3. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
4. Verwijder indien nodig ongewenste etensresten van de bovenste zeef met een schoonmaakborstel.

### Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het grondig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle componenten schoon en droog zijn.
3. Zet het apparaat op een schone, droge plaats.

## Probleemoplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse-oven werkt niet	1 Het apparaat is niet aangesloten. 2 U heeft het apparaat niet ingeschakeld door de temperatuur van de bereidingstijd in te stellen.	1 Steek de stekker in het stopcontact. 2 Stel de temperatuur en tijd in, controleer of de deur gesloten is.
Voedsel is niet gaar	1 De ronde mand is overbelast. 2 De temperatuur is te laag ingesteld.	1. Gebruik kleinere porties voor gelijkmatiger frituren. 2. Verhoog de temperatuur en ga door met koken.
Het eten is niet gelijkmatig gebakken	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid.	Zie algemene bewerkingen in deze handleiding.
Witte rook komt uit de unit	1 Er wordt olie gebruikt. 2 Accessoires bevatten overtollige vetresten van eerdere bereidingen.	1 Veeg naar beneden om overtollige olie te verwijderen. 2 Maak de ronde mand na elk gebruik schoon.
Frietten worden niet gelijkmatig gebakken	1 Verkeerd type aardappel dat wordt gebruikt.	1 Gebruik verse, stevige aardappelen. 2 Gebruik gesneden stokjes en dep ze

	2 Aardappelen zijn niet goed geblancheerd tijdens de bereiding.	droog om overtollig zetmeel te verwijderen.
Frieten zijn niet krokant	Rauwe frietjes hebben te veel water.	Droge aardappel plakt goed voordat u olie besproeit. Snijd stokjes kleiner. Voeg nog wat olie toe. Blancheer de gesneden aardappelen.

## Foutcodes

Display weergegeven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Gebroken circuit van de thermische sensor	Bel de klantenservice
E2	Kortsluiting in de thermische sensor	Bel de klantenservice

## Veel Gestelde Vragen

### 1. Kan ik andere gerechten dan gefrituurde gerechten bereiden met mijn heteluchtfriteuse-oven?

U kunt een verscheidenheid aan gerechten bereiden, waaronder steaks, karbonades, hamburgers en gebak.

### 2. Is de heteluchtoven geschikt voor het maken of opwarmen van soepen en sauzen?

Kook of verwarm nooit vloeistoffen in de heteluchtfriteuse.

### 3. Wat moet ik doen als het apparaat wordt uitgeschakeld terwijl er suggesties zijn?

Om veiligheidsredenen heeft de heteluchtfriteuse een automatische uitschakeling die schade door oververhitting voorkomt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Sluit weer aan en start opnieuw met de aan / uit-knop.

### 4. Heeft het apparaat tijd nodig om op te warmen?

Voorverwarmen is nodig als u kookt vanaf een koude start, voeg 5 minuten toe aan de kooktijd om dit te compenseren.

### 5. Is het mogelijk om het apparaat op elk moment uit te schakelen?

Druk eenmaal op de aan / uit-knop of open de deur.

### 6. Kan ik het eten tijdens het kookproces controleren?

U kunt de ronde mand op elk moment tijdens het koken verwijderen. Gedurende deze tijd kunt u de inhoud van de crisper trays omdraaien om een gelijkmatige bereiding te garanderen. Tijd en temperatuur gaan verder waar je was gebleven.

### 7. Is de heteluchtfriteuse-oven vaatwasmachinebestendig?

Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig. Het apparaat zelf, dat de verwarmingsspiraal en elektronica bevat, mag nooit worden ondergedompeld in vloeistof van welke soort dan ook, of mag nooit worden schoongemaakt met iets anders dan een warme, vochtige doek of een niet-schurende spons met een kleine hoeveelheid mild schoonmaakmiddel.

### 8. Wat gebeurt er als het apparaat nog steeds niet werkt nadat ik alle suggesties voor probleemoplossing heb geprobeerd?

Probeer nooit een huisreparatie. Neem contact op met de fabrikant en volg de procedures uiteengezet in de garantie. Als u dit niet doet, kan uw garantie komen te vervallen.

### 9. Kan het glas in de deur worden verwijderd voor reiniging?

Ja, het glas aan de binnenkant van de deur van de heteluchtoven kan worden verwijderd door de deur te openen, op de knop aan de onderkant van de deur te drukken en het lipje aan de bovenkant van het glas vast



te pakken. Hierdoor maak je het glas makkelijker schoon. Om het glas terug in de deur te plaatsen, opent u eenvoudig de deur en schuift u het glas terug in de sleuf in de deur.



**CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT:**

Deze markering geeft aan dat dit apparaat niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

Vervaardiging: Yongkang Zehui Metal Products Co., Ltd.

16 Beihu Road, Economic Development Zone, Yongkang, Jinhua, 321308 Zhejiang, China

E-mail: eu-aucmabymic@outlook.com

EC Rep

E2EURO Consulting GmbH (alleen voor autoriteiten)

Hoferstasse 9B, 71636 Ludwigsburg, Duitsland

Gemaakt in China

