

SWISS PRO+

AIR FRYER OVEN

Model No.:SP-AF24L.D



Instruction Manual



Manuel d'utilisation



Bedienungsanleitung



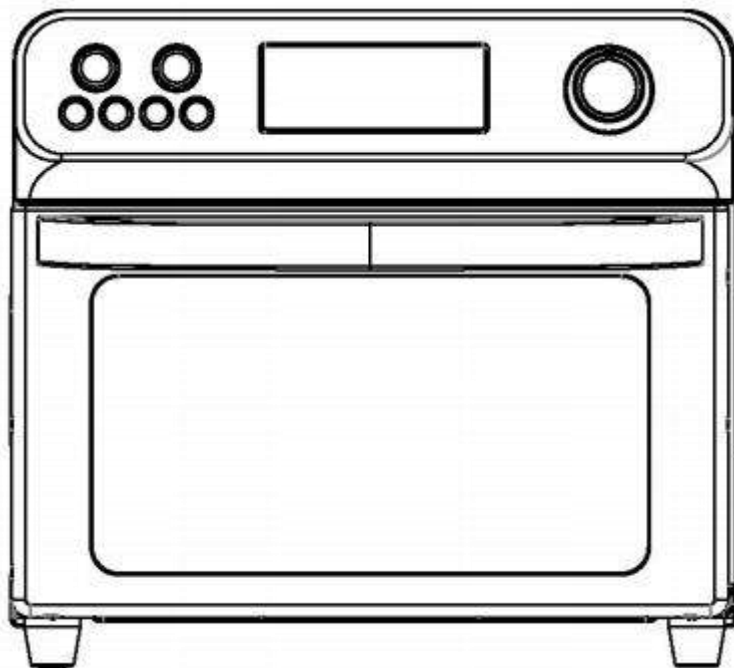
Manuale Di Istruzioni



Gebruikershandleiding



Manual de usuario



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
4. **Do not** use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
5. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
7. **Do not** let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
8. To protect against electric shock, **do not** immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. **Do not** plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
9. **Never** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove plug from wall outlet.
10. **Do not** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. **Do not** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. **Do not** place anything on top of the appliance.
12. **Do not** use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. **Do not** let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** touch the hot surfaces; use handle. During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
16. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
17. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
18. **Do not** use appliance for other than intended use.
19. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

20. **Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
21. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
22. A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. **Do not** store any item on top of the appliance when in operation.
23. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
24. **Do not** store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
25. **Do not** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
26. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
27. Turn off the appliance by pressing **START/STOP**.
28. For household use only.

IMPORTANT SAFEGUARDS

CORD SAFETY

- A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

*** Attention:**

When used for the first time, white smoke and odor are normal.

BEFORE FIRST USE

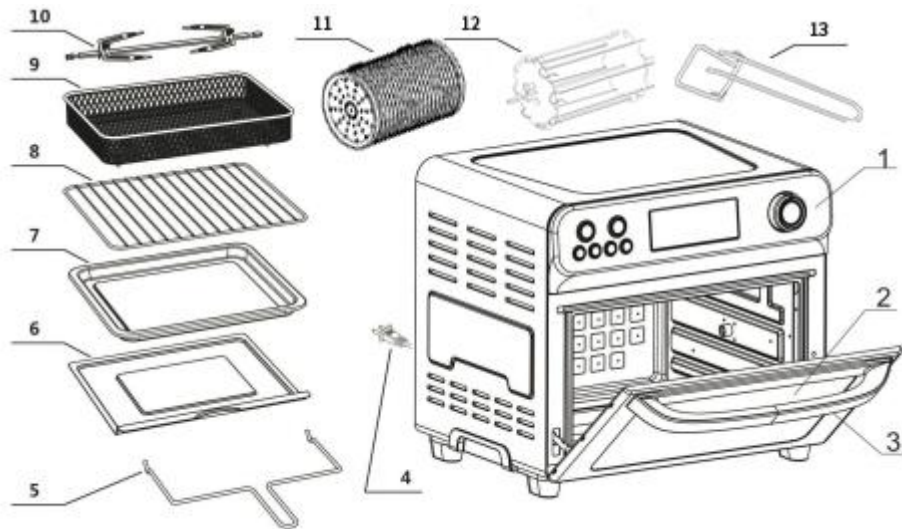
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging stickers, and labels from the unit.
2. Wash the Fry Basket, Oven Rack, Baking Pan, and Crumb Tray with hot water, some dishwashing liquid, and a nonabrasive sponge. Dry before placing trays into Air Fryer Oven.
3. Place the Crumb Tray in the bottom of the Air Fryer Oven.

CAUTION:

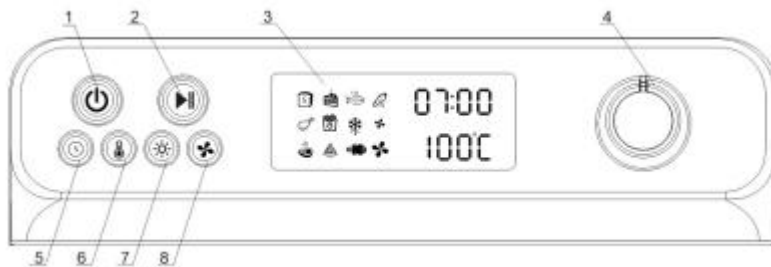
- **Do not place the Air Fryer Oven against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 4 inches of free space on the back and sides, and 4 inches of free space above the Air Fryer Oven to allow for proper ventilation.**
- **Do not put anything on top of the Air Fryer Oven.**

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



- | | |
|----------------|----------------------|
| 1. Key Panel | 7. Bake Tray |
| 2. Glass Door | 8. Oven Rack |
| 3. Door Handle | 9. Air Fryer basket |
| 4. Power Cord | 10. Rotisserie |
| 5. Fetch Rack | 11. Rolling cage |
| 6. Crumb Tray | 12. BBQ Rack |
| | 13. Baking tray rack |

Control Panel



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Power ON/OFF Button | 2. Start/Pause |
| 3. LED display | 4. Adjusting knob |
| 5. Time Control Button | 6. Temperature Control Button |
| 7. Light Button | 8. Fan Speed Button |

USING YOUR AIR FRYER OVEN

Product Features

1. The adjusting knob can be rotated clockwise or anticlockwise to quickly switch modes and adjust time and temperature.
2. Highlight LED display, clear operation, real-time display of temperature and remaining time.
3. Fan Speed Button

The oven has two speed fan working: low or high. One fan speed light is on when fan works at low speed, while two fan speed lights on under high fan speed works.

4. Power ON/OFF Button

Use to start or stop the oven after set well.

5. Light Button

Press the light button throughout the cooking process to observe cooking if desired.

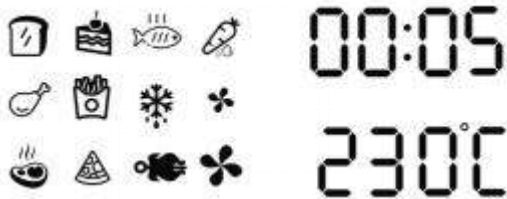
Press the light button again to turn it off. The light will turn off after one minute.


Operating Instructions

1. Power on (power on initialization), standby mode The control panel is plugged into the standby mode: the buzzer will give a beep. The Temperature LED Display shows "OFF".





2. Power on

Short press the POWER button to start the machine, and the LED screen will light up. The default mode is bread mode. It is shown as follows:



The bread symbol flashes, all other symbols are on, and the duration, temperature and fan speed (Low speed shows small blade symbol and High speed shows strong wind blade symbol) are shown in the table below. The above process is defined as the boot screen. When the adjusting knob is turned clockwise, the flashing icon will move to the left, and when the adjusting knob is turned clockwise, the flashing icon will move to the right. Press start  when mode is selected, and press again to enter the pause process.

During Mode Operation:

1. Temperature display set temperature, time display minutes countdown. Return to the boot screen when returning to zero.
2. Press the fan speed button  to switch the wind speed. The pre-set program of High wind is not allowed to adjust to Low wind speed.
3. Press the light button  to turn the halogen lamp on or off. After forgetting to turn OFF the halogen lamp for 60s, it will automatically turn OFF.
4. Press the time button  to adjust the duration in the pre-set program, clockwise rotation +5min, the maximum 60min, counter clockwise rotation -5min, the minimum 0min. Every time you adjust the buzzer drop short tone.
5. After pressing the temperature button , the temperature control temperature in the pre-set program can be adjusted by clockwise rotation of +5 °C, the maximum is 230°C, counter clockwise rotation of -5°C, the minimum is 60°C. Each adjustment of

a buzzer drop short tone; Cake, dry, thaw mode, only allowed in the program set temperature down.

The process of running and pausing after pressing the mode: the time screen flashes and the buzzer drops three times every 1min to remind the user.

Smart Programs

The oven designed several smart programs as bellow chart show. Smart programs control cooking times and temperatures automatically. Select a smart program, with function select knob, display show the time and temperature accordingly, the icon will be light on. Press start button, oven work according selected smart program.

When intelligent function, the power light is White breath flash;

When Toast function, the light will be Blue breath flash;

Function Name	Default Temp (°C)	Default Time (min)	Default Speed	Synchronous motor
Bread	230	5	High	OFF
Cake	140	40	Low	OFF
Fish	230	25	High	ON
Dehydrate	80	240	High	OFF
Chicken	230	20	High	OFF
French Fry	190	20	High	ON
Defrost	60	30	Low	OFF
Steak	230	12	High	OFF
Pizza	230	7	High	OFF
Rotisserie	180	45	High	ON

PRESET TIPS

Because pre-set cooks foods faster and is hotter, you can reduce the cooking temperature by 25°, and check for doneness three quarters of the way through the cook time.

Foods that are covered benefit from the pre-set even heat and will cook faster without any moisture loss.

The high temperature air circulation produces roasted foods that are golden brown on the outside and juicy and tender on the inside.

Even cooking means that you can use more than one rack and you do not have to turn foods or rotate baking trays.

Below are foods that benefit from the pre-set setting and when to use it:

Roast:

Meat, vegetables, whole fish

Bake:

Pies, pastries, cookies, biscuits

Broil:

Meat, fish, for melting cheese, for browning the top of casseroles

Pizza:

- Use the lower rack position and check often so the cheese does not burn.
- Start with no pre-set and then turn on pre-set for the last few minutes to brown cheese.

Not recommended for:

Custards and flans, souffles, cakes, quick-breads, breads

Additional tips:

- Make sure air can circulate around food and pans.
- Use trays, roasting pans, and baking pans with lower sides.
- Do not cover the oven shelves with foil.

PROBLEM

Problem	Solution
The Air Fryer Oven does not work.	Ensure the unit is plugged into a dedicated power outlet.
Food is not cooked.	Use smaller batches for more even cooking.
	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly.	Turn over food halfway through cooking process.
	Cook similar sized foods together.
White smoke is coming out of the Air Fryer Oven.	Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use to remove greasy residue.
French Fries are not cooking evenly.	Fry less potatoes at a time.
	Blanch potatoes before frying.
Fries are not crispy.	Use fresh potatoes cut into sticks.
	Remove excess water from potatoes.
	Cut potatoes into more narrow strips.
	Mist with a little more oil.

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: Never immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Clean the appliance after every use.
- Always unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning.
- Never use abrasive utensils or corrosive products to clean the appliance.
- Apply a cleansing agent to a cloth and wipe down the exterior.
- Apply a mild liquid soap solution to a damp cloth or sponge and wipe down interior. Remove any residue with a damp cloth.
- Clean accessories in dishwasher, or hand wash with a nylon scoring pad or brush in warm, soapy water.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store the appliance in a clean and dry place.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

GARANTIES IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées.
3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans une prise murale.
5. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
7. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
9. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse. Pour débrancher, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 4 pouces d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 4 pouces d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
13. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utiliser la poignée. Pendant la friture à l'air, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à bonne distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
16. Après avoir utilisé l'appareil, évitez tout contact avec le métal chaud à l'intérieur. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.

17. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
20. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
21. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
22. Un incendie peut se produire si le grille-pain-four est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
23. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits avec autre chose que du métal ou du verre.
24. Ne rangez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
25. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
26. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.
27. Éteignez l'appareil en appuyant sur START/STOP.
28. Pour usage domestique uniquement.

GARANTIES IMPORTANTES

SÉCURITÉ DU CORDON

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec précaution.
- Si une rallonge est utilisée :
 - a. La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - b. Le cordon le plus long doit être arrangé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché.

*** Attention:**

Lors de la première utilisation, la fumée blanche et l'odeur sont normales.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

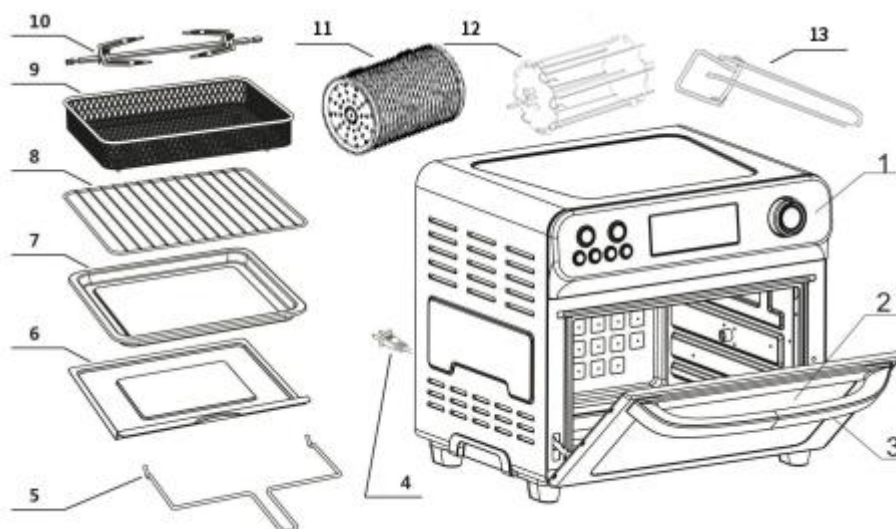
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les autocollants d'emballage et les étiquettes de l'unité.
2. Lavez le panier à frites, la grille du four, le plat de cuisson et le ramasse-miettes avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez avant de placer les plateaux dans le four Air Fryer.
3. Placez le ramasse-miettes au fond du four Air Fryer.

MISE EN GARDE:

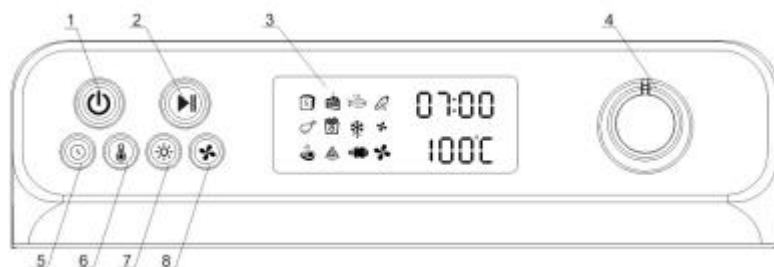
- Ne placez pas le four Air Fryer contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 4 pouces d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 4 pouces d'espace libre au-dessus du four Air Fryer pour permettre une bonne ventilation.
- Ne placez rien sur le four Air Fryer.

CONNAISSEZ VOTRE FOUR À FRITEUSE À AIR



- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Panneau de touches | 7. Plateau de cuisson |
| 2. Porte vitrée | 8. Grille de four |
| 3. Poignée de porte | 9. Panier de friteuse à air |
| 4. Cordon d'alimentation | 10. Rôtisserie |
| 5. Récupérer le rack | 11. Cage roulante |
| 6. Ramasse-miettes | 12. Grille de barbecue |
| | 13. Grille de cuisson |

Panneau de commande



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Bouton ÉTEINT/ALLUMÉ | 2. Démarrer/Pause |
| 3. Affichage LED | 4. Bouton de réglage |
| 5. Bouton de contrôle du temps | 6. Bouton de contrôle de la température |
| 7. Bouton lumineux | 8. Bouton de vitesse du ventilateur |

UTILISATION DE VOTRE FOUR À FRITEUSE À AIR

Caractéristiques du produit

1. Le bouton de réglage peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour changer rapidement de mode et régler l'heure et la température.
2. Affichage LED en surbrillance, fonctionnement clair, affichage en temps réel de la température et du temps restant.

3. Bouton de vitesse du ventilateur

Le four dispose d'un ventilateur à deux vitesses : basse ou haute. Un voyant de vitesse du ventilateur est allumé lorsque le ventilateur fonctionne à basse vitesse, tandis que deux voyants de vitesse du ventilateur fonctionnent à haute vitesse.

4. Bouton ÉTEINT/ALLUMÉ

Utilisez pour démarrer ou arrêter le four après avoir bien réglé.

5. Bouton d'éclairage

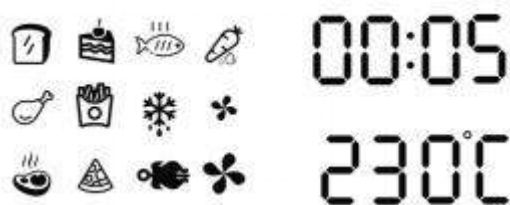
Appuyez sur le bouton d'éclairage tout au long du processus de cuisson pour observer la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez à nouveau sur le bouton d'éclairage pour l'éteindre. La lumière s'éteindra après une minute.


Mode d'emploi

1. Mise sous tension (initialisation de la mise sous tension), mode veille Le panneau de commande est branché en mode veille : le buzzer émettra un bip. L'affichage LED de la température indique « OFF ».


2. Allumez




Appuyez brièvement sur le bouton POWER pour démarrer la machine et l'écran LED s'allume. Le mode par défaut est le mode pain. Il est affiché comme suit :



Le symbole du pain clignote, tous les autres symboles sont allumés et la durée, la température et la vitesse du ventilateur (la basse vitesse indique le symbole de la petite lame et la vitesse élevée indique le symbole de la lame de vent fort) sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Le processus ci-dessus est défini comme l'écran de démarrage. Lorsque le bouton de réglage est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre, l'icône clignotante se déplacera vers la gauche, et lorsque le bouton de réglage est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'icône clignotante se déplacera vers la droite.  Appuyez sur start lorsque le mode est sélectionné, et appuyez à nouveau pour entrer dans le processus de pause.

Pendant le fonctionnement en mode:

1. Affichage de la température, température réglée, compte à rebours des minutes d'affichage de l'heure. Revenir à l'écran de démarrage lors du retour à zéro.
2.  Appuyez sur le bouton de vitesse du ventilateur pour changer la vitesse du vent. Le programme pré-réglé de vent fort n'est pas autorisé à s'adapter à la vitesse du vent faible.

3.  Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer ou éteindre la lampe halogène. Après avoir oublié d'éteindre la lampe halogène pendant 60 secondes, elle s'éteindra automatiquement.
4.  Appuyez sur le bouton de temps pour régler la durée dans le programme prédéfini, rotation dans le sens des aiguilles d'une montre + 5 min, le maximum 60 min, rotation dans le sens antihoraire -5 min, le minimum 0 min. Chaque fois que vous ajustez la tonalité courte du buzzer.
5.  Après avoir appuyé sur le bouton de température, la température de contrôle de la température dans le programme pré-réglé peut être ajustée par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre de +5 °C, le maximum est de 230 °C, rotation dans le sens antihoraire de -5 °C, le minimum est de 60 °C. Chaque réglage d'une tonalité courte du buzzer; Gâteau, séchage, mode décongélation, uniquement autorisé dans le programme de réglage de la température vers le bas.
Le processus de fonctionnement et de pause après avoir appuyé sur le mode : l'écran de l'heure clignote et le buzzer tombe trois fois toutes les 1 min pour rappeler à l'utilisateur.

Smart Programs

Le four a conçu plusieurs programmes intelligents comme le montre le tableau ci-dessous. Les programmes intelligents contrôlent automatiquement les temps de cuisson et les températures. Sélectionnez un programme intelligent, avec le bouton de sélection de fonction, l'affichage indique l'heure et la température en conséquence, l'icône s'allumera. Appuyez sur le bouton de démarrage, le four fonctionne selon le programme intelligent sélectionné.

Lorsque la fonction intelligente, le voyant d'alimentation est un flash de souffle blanc; Lorsque la fonction Toast fonctionne, la lumière sera un flash de souffle bleu;

Nom de la fonction	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (min)	Vitesse par défaut	Moteur synchrone
Pain	230	5	Haut	ÉTEINT
Gâteau	140	40	Meugler	ÉTEINT
Poisson	230	25	Haut	ALLUMÉ
Déshydrater	80	240	Haut	ÉTEINT
Poulet	230	20	Haut	ÉTEINT
Frites	190	20	Haut	ALLUMÉ
Décongélation	60	30	Meugler	ÉTEINT
Bifteck	230	12	Haut	ÉTEINT
Pizza	230	7	Haut	ÉTEINT
Rôtissoire	180	45	Haut	ALLUMÉ

CONSEILS PRÉRÉGLÉS

Parce que le pré-réglage cuit les aliments plus rapidement et est plus chaud, vous pouvez réduire la température de cuisson de 25° et vérifier la cuisson aux trois quarts du temps de cuisson.

Les aliments couverts bénéficient de la chaleur uniforme pré-réglée et cuisent plus rapidement sans aucune perte d'humidité.

La circulation d'air à haute température produit des aliments rôtis dorés à l'extérieur et juteux et tendres à l'intérieur.

Même la cuisson signifie que vous pouvez utiliser plus d'une grille et que vous n'avez pas à retourner les aliments ni à faire pivoter les plaques de cuisson.

Vous trouverez ci-dessous les aliments qui bénéficient du réglage pré-réglé et quand l'utiliser :

Rôti:

Viande, légumes, poisson entier

Cuire:

Tartes, pâtisseries, biscuits, biscuits

Griller:

Viande, poisson, pour faire fondre le fromage, pour dorer le dessus des ragoûts

Pizza:

- Utilisez la position inférieure de la grille et vérifiez souvent pour que le fromage ne brûle pas.
- Commencez sans pré-réglage, puis activez le pré-réglage pendant les dernières minutes pour dorer le fromage.

Non recommandé pour:

Crèmes et flans, soufflés, gâteaux, brioches, pains

Conseils supplémentaires:

- Assurez-vous que l'air peut circuler autour des aliments et des casseroles.
- Utilisez des plateaux, des rôtissoires et des plats à four avec des côtés inférieurs.
- Ne couvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium.

PROBLÈME

Problème	Solution
Le four Air Fryer ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant dédiée.
La nourriture n'est pas cuite.	Utilisez de plus petits lots pour une cuisson plus uniforme.
	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Retournez les aliments à mi-cuisson.
	Faites cuire ensemble des aliments de taille similaire.
De la fumée blanche sort du four Air Fryer.	Nettoyez le four Air Fryer et les accessoires après chaque utilisation pour éliminer les résidus gras.
Les frites ne cuisent pas uniformément. Les frites ne sont pas croustillantes.	Frir moins de pommes de terre à la fois.
	Blanchir les pommes de terre avant de les faire frire.
	Utilisez des pommes de terre fraîches coupées en bâtonnets. Retirer l'excès d'eau des pommes de terre.
	Couper les pommes de terre en lanières plus étroites.
	Vaporiser avec un peu plus d'huile.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

ATTENTION: Ne plongez jamais le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou de produits corrosifs pour nettoyer l'appareil.
- Appliquez un agent nettoyant sur un chiffon et essuyez l'extérieur.
- Appliquez une solution de savon liquide doux sur un chiffon ou une éponge humide et essuyez l'intérieur. Enlevez tout résidu avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires au lave-vaisselle ou lavez-les à la main avec un tampon ou une brosse en nylon dans de l'eau chaude savonneuse.

ESPACE DE RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales à la fin de sa vie, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. En faisant cela, vous contribuez à préserver l'environnement.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Wandsteckdose eingesteckt ist.
5. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
6. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
9. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Zum Trennen das Gerät ausschalten und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf. Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen stellen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 4 Zoll Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 4 Zoll Freiraum über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
13. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
14. Nicht im Freien verwenden.
15. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen; Griff verwenden. Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen fernhalten. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
16. Vermeiden Sie nach Gebrauch des Geräts den Kontakt mit dem heißen Metall im Inneren. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

17. Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
19. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Schale entfernen oder heißes Fett entsorgen.
20. Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile können vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
21. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in einen Toaster-Ofen eingeführt werden, da sie ein Feuer oder die Gefahr eines Stromschlags verursachen können.
22. Ein Feuer kann entstehen, wenn der Toaster-Ofen während des Betriebs abgedeckt wird oder brennbares Material berührt, einschließlich Vorhänge, Vorhänge, Wände und dergleichen. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät auf.
23. Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
24. Bewahren Sie keine anderen Materialien als vom Hersteller empfohlenes Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht verwendet wird.
25. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Pappe, Kunststoff und dergleichen.
26. Decken Sie die Krümelschublade oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens.
27. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie START/STOP drücken.
28. Nur für den Hausgebrauch.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

KABELSICHERHEIT

- Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung sorgfältig vorgegangen wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
 - a. Die gekennzeichnete elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens der elektrischen Nennleistung des Geräts entsprechen.
 - b. Das längere Kabel sollte so angeordnet werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte drapiert, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

*** Aufmerksamkeit:**

Bei der ersten Verwendung sind weißer Rauch und Geruch normal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

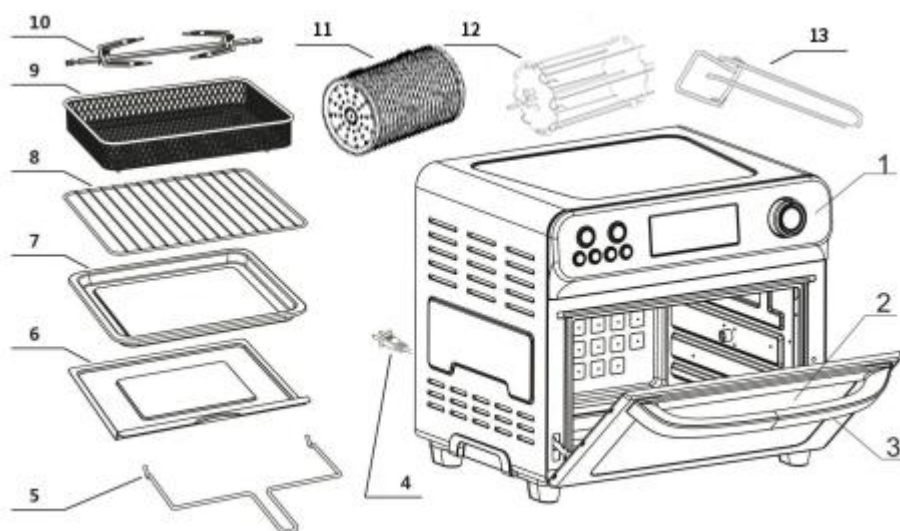
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsaufkleber und Etiketten vom Gerät.
2. Waschen Sie den Frittier Korb, den Ofen Rost, die Backform und das Krümelblech mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie die Schalen, bevor Sie sie in den Air Fryer Oven stellen.
3. Stellen Sie die Krümelschublade auf den Boden des Air Fryer Oven.

VORSICHT:

- Stellen Sie den Air Fryer Oven nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Es ist wichtig, mindestens 4 Zoll Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 4 Zoll Freiraum über dem Air Fryer Oven zu lassen, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu ermöglichen.
- Stellen Sie nichts auf den Air Fryer Oven.

KENNEN SIE IHREN AIR FRYER-OFEN



- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Tastenfeld | 7. Backblech |
| 2. Glastür | 8. Ofengestell |
| 3. Türgriff | 9. Luft Fritteusen Korb |
| 4. Netzkabel | 10. Rotisserie |
| 5. Gestell holen | 11. Rollkäfig |
| 6. Krümelschublade | 12. BBQ-Rack |
| | 13. Backblechgestell |

Schalttafel



- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. Ein-/Aus-Taste | 2. Start/Pause |
| 3. LED-Anzeige | 4. Einstellknopf |
| 5. Zeitsteuerungstaste | 6. Temperaturregelungstaste |
| 7. Lichttaste | 8. Lüftergeschwindigkeitstaste |

VERWENDUNG IHRES AIR FRYER-OFENS

Produktmerkmale

1. Der Einstellknopf kann im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um den Modus schnell zu wechseln und Zeit und Temperatur einzustellen.
2. Highlight-LED-Anzeige, übersichtliche Bedienung, Echtzeitanzeige von Temperatur und verbleibender Zeit.
3. Lüftergeschwindigkeitstaste

Der Ofen hat zwei Lüftergeschwindigkeiten: niedrig oder hoch. Eine Lüftergeschwindigkeitslampe leuchtet, wenn der Lüfter mit niedriger Geschwindigkeit arbeitet, während zwei Lüftergeschwindigkeitslampen bei hoher Lüftergeschwindigkeit leuchten.

4. EIN/AUS-Taste

Verwenden Sie diese Taste, um den Ofen zu starten oder zu stoppen, nachdem er gut eingestellt ist.

5. Lichttaste

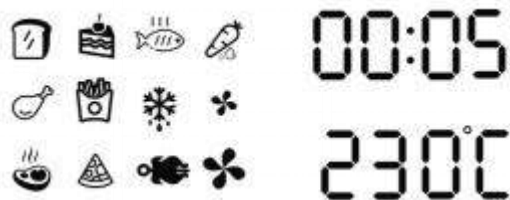
Drücken Sie während des gesamten Garvorgangs die Lichttaste, um den Garvorgang zu beobachten, falls gewünscht. Drücken Sie die Lichttaste erneut, um sie auszuschalten. Das Licht erlischt nach einer Minute.


Bedienungsanleitung

1. Einschalten (Einschaltinitialisierung), Standby-Modus Das Bedienfeld ist im Standby-Modus angeschlossen: Der Summer gibt einen Piepton ab. Die Temperatur-LED-Anzeige zeigt „OFF“ an.


2. Einschalten




Drücken Sie kurz die POWER-Taste, um die Maschine zu starten, und der LED-Bildschirm leuchtet auf. Der Standardmodus ist der Brotmodus. Er wird wie folgt angezeigt:



Das Brotsymbol blinkt, alle anderen Symbole leuchten, und die Dauer, Temperatur und Lüftergeschwindigkeit (niedrige Geschwindigkeit zeigt kleines Flügelsymbol und hohe Geschwindigkeit zeigt starkes Windflügelsymbol) werden in der folgenden Tabelle angezeigt. Der obige Prozess wird als Startbildschirm definiert. Wenn der Einstellknopf im Uhrzeigersinn gedreht wird, bewegt sich das blinkende Symbol nach links, und wenn der Einstellknopf im Uhrzeigersinn gedreht wird, bewegt sich das blinkende Symbol nach rechts.  Drücken Sie Start, wenn der Modus ausgewählt ist, und drücken Sie erneut, um den Pausenvorgang aufzurufen.

Während des Modus Betriebs:

1. Temperaturanzeige Solltemperatur, Zeitanzeige Minuten Countdown. Kehren Sie zum Startbildschirm zurück, wenn Sie auf null zurückkehren.
2.  Drücken Sie die Lüftergeschwindigkeitstaste, um die Windgeschwindigkeit umzuschalten. Das voreingestellte Programm Starker Wind darf sich nicht auf Niedrige Windgeschwindigkeit einstellen.

3.  Drücken Sie die Lichttaste, um die Halogenlampe ein- oder auszuschalten. Nachdem Sie 60 Sekunden lang vergessen haben, die Halogenlampe auszuschalten, schaltet sie sich automatisch aus.
4.  Drücken Sie die Zeittaste, um die Dauer im voreingestellten Programm einzustellen, Drehung im Uhrzeigersinn +5 Minuten, Maximum 60 Minuten, Drehung gegen den Uhrzeigersinn -5 Minuten, Minimum 0 Minuten. Jedes Mal, wenn Sie den Summer einstellen, lassen Sie einen kurzen Ton fallen.
5.  Nach dem Drücken der Temperaturtaste kann die Temperaturregelungstemperatur im voreingestellten Programm durch Drehen im Uhrzeigersinn um +5 °C eingestellt werden, das Maximum beträgt 230 °C, gegen den Uhrzeigersinn drehen um -5 °C, das Minimum beträgt 60 °C Einstellung eines kurzen Summerabfalltons; Kuchen-, Trocken-, Auftaumodus, nur im Programm „Solltemperatur runter“ erlaubt.
Der Vorgang des Laufens und Pausierens nach dem Drücken des Modus: Der Zeitbildschirm blinkt und der Summer ertönt dreimal alle 1 Minute, um den Benutzer daran zu erinnern.

Intelligente Programme

Der Ofen hat mehrere intelligente Programme entwickelt, wie die folgende Tabelle zeigt. Intelligente Programme steuern Garzeiten und -temperaturen automatisch. Wählen Sie ein intelligentes Programm mit dem Funktionsauswahlknopf, das Display zeigt die Zeit und Temperatur entsprechend an, das Symbol leuchtet auf. Drücken Sie die Starttaste, der Ofen arbeitet gemäß dem ausgewählten Smart-Programm. Bei intelligenter Funktion ist das Power-Licht ein weißer Atemblitz; Bei der Toast-Funktion leuchtet das Licht blau auf;

Funktionsname	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (min)	Standardgeschwindigkeit	Synchronmotor
Brot	230	5	Hoch	AUS
Kuchen	140	40	Niedrig	AUS
Fisch	230	25	Hoch	EIN
Entwässern	80	240	Hoch	AUS
Huhn	230	20	Hoch	AUS
Pommes	190	20	Hoch	EIN
Auftauen	60	30	Niedrig	AUS
Steak	230	12	Hoch	AUS
Pizza	230	7	Hoch	AUS
Rotisserie	180	45	Hoch	EIN

VOREINGESTELLTE TIPPS

Da Lebensmittel mit der Voreinstellung schneller gegart werden und heißer sind, können Sie die Gartemperatur um 25° reduzieren und nach drei Viertel der Garzeit prüfen, ob sie gar sind.

Zugedeckte Speisen profitieren von der voreingestellten gleichmäßigen Hitze und garen schneller ohne Feuchtigkeitsverlust.

Die Hochtemperatur-Luftumwälzung sorgt für außen goldbraune und innen saftige und zarte Bratwaren.

Gleichmäßiges Garen bedeutet, dass Sie mehr als einen Rost verwenden können und Lebensmittel nicht wenden oder Backbleche drehen müssen.

Nachfolgend finden Sie Lebensmittel, die von der Voreinstellung profitieren und wann Sie sie verwenden sollten:

Braten:

Fleisch, Gemüse, ganzer Fisch

Backen:

Kuchen, Gebäck, Kekse, Kekse

Grillen:

Fleisch, Fisch, zum Schmelzen von Käse, zum Bräunen von Aufläufen

Pizza:

- Verwenden Sie die untere Einschubposition und prüfen Sie häufig, dass der Käse nicht anbrennt.
- Beginnen Sie ohne Voreinstellung und schalten Sie dann die Voreinstellung für die letzten paar Minuten ein, um Käse zu bräunen.

Nicht empfehlenswert für:

Cremes und Flans, Aufläufe, Kuchen, Schnellbrote, Brote

Zusätzliche Tipps:

- Stellen Sie sicher, dass die Luft um Speisen und Pfannen herum zirkulieren kann.
- Verwenden Sie Bleche, Bräter und Backformen mit unteren Seiten.
- Decken Sie die Ofenroste nicht mit Folie ab.

PROBLEM

Problem	Lösung
Der Air Fryer Oven funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine dedizierte Steckdose angeschlossen ist.
Das Essen wird nicht gekocht.	Verwenden Sie kleinere Chargen für ein gleichmäßigeres Garen.
	Erhöhen Sie die Temperatur und kochen Sie weiter.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten.	Lebensmittel nach der Hälfte des Garvorgangs umdrehen.
	Kochen Sie ähnlich große Lebensmittel zusammen.
Weißer Rauch kommt aus dem Air Fryer Oven.	Reinigen Sie die Heißluftfritteuse und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um fettige Rückstände zu entfernen.
Pommes Frites garen nicht gleichmäßig.	Braten Sie weniger Kartoffeln auf einmal.
	Kartoffeln vor dem Braten blanchieren.
	Verwenden Sie frische, in Stifte geschnittene Kartoffeln. Überschüssiges Wasser aus den Kartoffeln entfernen.
Pommes sind nicht knusprig.	Kartoffeln in schmalere Streifen schneiden.
	Mit etwas mehr Öl besprühen.

REINIGUNG & PFLEGE

WARNUNG: Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Utensilien oder ätzende Produkte, um das Gerät zu reinigen.
- Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf ein Tuch auf und wischen Sie die Außenseite ab.
- Tragen Sie eine milde Flüssigseifenlösung auf ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm auf und wischen Sie das Innere ab. Entfernen Sie alle Rückstände mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in der Spülmaschine oder waschen Sie es von Hand mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste in warmem Seifenwasser.

LAGER

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

UMGEBUNG

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Damit helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

IMPORTANTI SALVAGUARDIA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base:

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano la supervisione.
3. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
4. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente in una presa a muro.
5. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
6. È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato vicino a bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal bancone e non tocchi superfici calde.
8. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non collegare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
9. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di telecomando separato per evitare situazioni pericolose. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
11. Non appoggiare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lascia almeno 4 pollici di spazio libero sul retro e sui lati e 4 pollici di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
13. Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito. È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.
14. Non utilizzare all'aperto.
15. Non toccare le superfici calde; usare la maniglia. Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fai attenzione anche al vapore e all'aria calda quando rimuovi la padella dall'apparecchio.
16. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, evitare il contatto con il metallo caldo all'interno. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di pulire l'apparecchio.
17. Scollegare immediatamente l'apparecchio se vedete fuoriuscire del fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la

pentola dall'apparecchio.

18. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.

19. Prestare la massima attenzione durante la rimozione del vassoio o lo smaltimento del grasso caldo.

20. Non pulire con spugne metalliche. I pezzi possono staccarsi dal pad e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.

21. Gli alimenti di grandi dimensioni o gli utensili di metallo non devono essere inseriti in un tostapane poiché potrebbero creare un incendio o rischio di scossa elettrica.

22. Può verificarsi un incendio se il tostapane è coperto o tocca materiale infiammabile, comprese tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in funzione. Non riporre oggetti sopra l'apparecchio durante il funzionamento.

23. Estrema cautela dovrebbe essere esercitata quando si utilizzano contenitori costruiti con qualcosa di diverso dal metallo o dal vetro.

24. Non conservare nessun materiale, diverso dagli accessori consigliati dal produttore, in questo forno quando non è in uso.

25. Non mettere nel forno nessuno dei seguenti materiali: carta, cartone, plastica e simili.

26. Non coprire la teglia per le briciole o qualsiasi parte del forno con fogli di metallo.

Ciò causerà il surriscaldamento del forno.

27. Spegnerne l'apparecchio premendo START/STOP.

28. Solo per uso domestico.

IMPORTANTI SALVAGUARDIA

SICUREZZA DEL CAVO

- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare su un cavo più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghes se si presta attenzione al loro utilizzo.
- Se viene utilizzata una prolunga:
 - a. La potenza elettrica indicata della prolunga deve essere almeno uguale alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 - b. Il cavo più lungo deve essere sistemato in modo che non si appoggi al piano di lavoro o al tavolo dove può essere tirato dai bambini o inciampato.

* **Attenzione:**

Quando viene utilizzato per la prima volta, il fumo bianco e l'odore sono normali.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

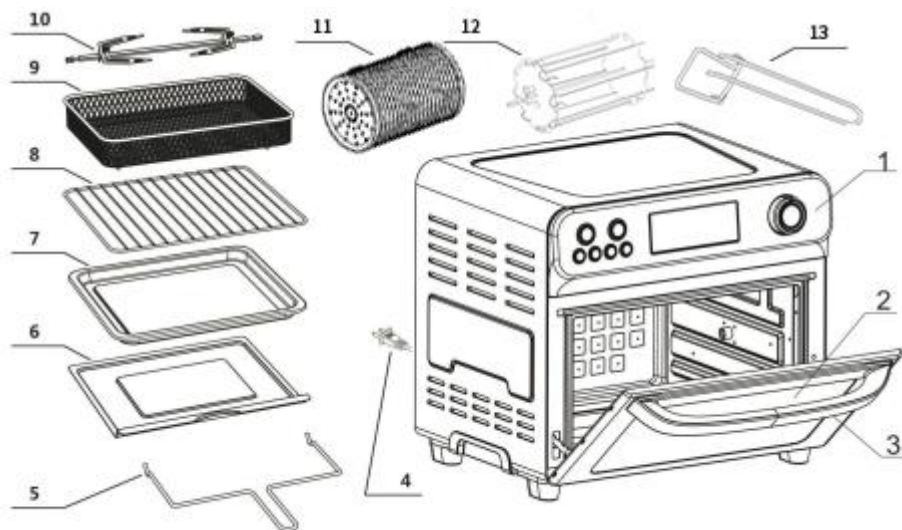
PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere tutti gli adesivi di imballaggio e le etichette dall'unità.
2. Lavare il cestello per friggere, la griglia del forno, la teglia e la teglia per le briciole con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Asciugare prima di posizionare i vassoi nel forno della friggitrice ad aria.
3. Posizionare il vassoio raccoglibriciole sul fondo del forno della friggitrice ad aria.

ATTENZIONE:

- **Non posizionare il forno della friggitrice ad aria contro una parete o contro altri apparecchi. È importante lasciare almeno 4 pollici di spazio libero sul retro e sui lati e 4 pollici di spazio libero sopra il forno della friggitrice ad aria per consentire una ventilazione adeguata.**
- **Non mettere nulla sopra il forno della friggitrice ad aria.**

CONOSCI IL TUO FORNO FRIGGITRICE AD ARIA



- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Pannello tasti | 7. Cuocere il vassoio |
| 2. Porta in vetro | 8. Griglia del forno |
| 3. Maniglia della porta | 9. Cestello della friggitrice ad aria |
| 4. Cavo di alimentazione | 10. Rosticceria |
| 5. Recupera rack | 11. Gabbia di rotolamento |
| 6. Vassoio per le briciole | 12. Griglia per barbecue |
| | 13. Griglia per teglie |

Pannello di controllo



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Pulsante di accensione/spengimento | 2. Avvia/Pausa |
| 3. Display a LED | 4. Manopola di regolazione |
| 5. Pulsante di controllo del tempo | 6. Pulsante di controllo della temperatura |
| 7. Pulsante luce | 8. Pulsante velocità ventola |

UTILIZZO DEL FORNO FRIGGITRICE AD ARIA

Caratteristiche del prodotto

1. La manopola di regolazione può essere ruotata in senso orario o antiorario per cambiare rapidamente modalità e regolare tempo e temperatura.
2. Evidenzia il display a LED, il funzionamento chiaro, la visualizzazione in tempo reale della temperatura e del tempo rimanente.

3. Pulsante velocità ventola

Il forno ha due velocità di funzionamento della ventola: bassa o alta. Una spia della velocità della ventola è accesa quando la ventola funziona a bassa velocità, mentre due spie della velocità della ventola sono accese a velocità elevata della ventola.

4. Pulsante di accensione/spengimento

Utilizzare per avviare o fermare il forno dopo che si è ben solidificato.

5. Pulsante luce

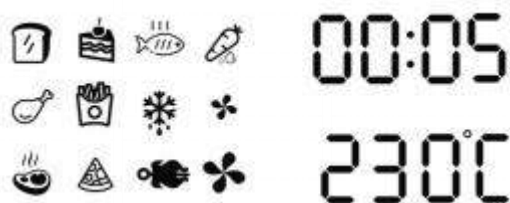
Premere il pulsante luminoso durante tutto il processo di cottura per osservare la cottura, se lo si desidera. Premere di nuovo il pulsante della luce per spegnerlo. La luce si spegnerà dopo un minuto.

Istruzioni per l'uso


1. Accensione (inizializzazione all'accensione), modalità standby La centrale è collegata alla modalità standby: il cicalino emetterà un segnale acustico. Il display LED della temperatura mostra "OFF".

2. Accendere



Premere brevemente il pulsante POWER per avviare la macchina e lo schermo LED si illuminerà. La modalità predefinita è la modalità pane. Viene mostrata come segue:




Il simbolo del pane lampeggia, tutti gli altri simboli sono accesi e la durata, la temperatura e la velocità della ventola (Bassa velocità mostra il simbolo della pala piccola e Alta velocità mostra il simbolo della pala eolica forte) sono mostrate nella tabella seguente. Il processo di cui sopra è definito come la schermata di avvio.


Ruotando la manopola di regolazione in senso orario, l'icona lampeggiante si sposterà a sinistra e ruotando la manopola di regolazione in senso antiorario, l'icona lampeggiante si sposterà a destra.  Premere start quando è selezionata la modalità e premere di nuovo per entrare nel processo di pausa.

Durante il funzionamento in modalità:

1. Visualizzazione della temperatura della temperatura impostata, visualizzazione del tempo e conto alla rovescia dei minuti. Torna alla schermata di avvio quando si torna a zero.
2.  Premere il pulsante della velocità della ventola per cambiare la velocità del vento. Il programma preimpostato di Vento forte non può essere regolato su Velocità del vento basso.
3.  Premere il pulsante luce per accendere o spegnere la lampada alogena. Dopo aver

dimenticato di spegnere la lampada alogena per 60 secondi, si spegnerà automaticamente.

4.  Premere il pulsante dell'ora per regolare la durata nel programma preimpostato, rotazione in senso orario +5min, massimo 60min, rotazione in senso antiorario -5min, minimo 0min. Ogni volta che si regola il cicalino, rilasciare un tono breve.

5.  Dopo aver premuto il pulsante della temperatura, la temperatura di controllo della temperatura nel programma preimpostato può essere regolata ruotando in senso orario di +5 °C, il massimo è 230 °C, rotazione in senso antiorario di -5 °C, il minimo è 60 °C. regolazione di un tono breve di caduta del cicalino; Modalità torta, asciugatura, scongelamento, consentita solo nel programma temperatura ridotta. Il processo di esecuzione e pausa dopo aver premuto la modalità: la schermata dell'ora lampeggia e il cicalino si abbassa tre volte ogni 1 minuto per ricordare all'utente.

Programmi intelligenti

Il forno ha progettato diversi programmi intelligenti come mostrato nella tabella seguente. I programmi intelligenti controllano automaticamente i tempi di cottura e le temperature. Selezionare un programma intelligente, con la manopola di selezione delle funzioni, il display mostra l'ora e la temperatura di conseguenza, l'icona si accenderà. Premere il pulsante di avvio, il forno funziona secondo il programma intelligente selezionato.

Quando la funzione intelligente, la luce di alimentazione è il flash del respiro bianco; Quando la funzione Toast, la luce sarà il lampo blu dell'alito;

Nome della funzione	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefinito (min)	Velocità predefinita	Motore sincrono
Pane	230	5	Alto	SPEGNIMENTO
Torta	140	40	Basso	SPEGNIMENTO
Pescare	230	25	Alto	ACCENSIONE
Disidratare	80	240	Alto	SPEGNIMENTO
Pollo	230	20	Alto	SPEGNIMENTO
Patatine fritte	190	20	Alto	ACCENSIONE
Scongelare	60	30	Basso	SPEGNIMENTO
Bistecca	230	12	Alto	SPEGNIMENTO
Pizza	230	7	Alto	SPEGNIMENTO
Girarrosto	180	45	Alto	ACCENSIONE

SUGGERIMENTI PREIMPOSTATI

Poiché la preimpostazione cuoce gli alimenti più velocemente ed è più caldo, è possibile ridurre la temperatura di cottura di 25° e controllare la cottura a tre quarti del tempo di cottura.

Gli alimenti coperti beneficiano del calore uniforme preimpostato e cuoceranno più velocemente senza perdita di umidità.

La circolazione dell'aria ad alta temperatura produce cibi arrostiti di colore dorato all'esterno e succosi e teneri all'interno.

Anche la cottura significa che puoi utilizzare più di una griglia e non devi girare i cibi o ruotare le teglie.

Di seguito sono riportati gli alimenti che beneficiano dell'impostazione preimpostata e quando utilizzarla:

Arrosto:

Carne, verdure, pesce intero

Infornare:

Torte, pasticcini, biscotti, biscotti

Grigliare:

Carne, pesce, per fondere il formaggio, per rosolare la parte superiore delle casseruole

Pizza:

- Utilizzare la posizione del cestello inferiore e controllare spesso in modo che il formaggio non bruci.
- Iniziare senza preimpostazioni e poi attivare la preimpostazione negli ultimi minuti per far rosolare il formaggio.

Non consigliato per:

Creme e sfornati, soufflé, torte, pani veloci, pane

Suggerimenti aggiuntivi:

- Assicurarsi che l'aria possa circolare intorno al cibo e alle pentole.
- Utilizzare teglie, teglie e teglie con i lati inferiori.
- Non coprire i ripiani del forno con pellicola.

PROBLEMA

Problema	Soluzione
Il forno della friggitrice ad aria non funziona.	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa di corrente dedicata.
Il cibo non è cotto.	Utilizzare lotti più piccoli per una cottura più uniforme.
	Alzare la temperatura e continuare la cottura.
Il cibo non è fritto in modo uniforme.	Girare il cibo a metà cottura.
	Cuocere insieme cibi di dimensioni simili.
Dal forno della friggitrice ad aria esce fumo bianco.	Pulisci il forno della friggitrice ad aria e gli accessori dopo ogni utilizzo per rimuovere i residui di grasso.
Le patatine fritte non cuociono in modo uniforme.	Friggere meno patate alla volta.
	Sbollentate le patate prima di friggerle.
Le patatine non sono croccanti.	Utilizzare patate fresche tagliate a bastoncini. Remove excess water from potatoes.
	Tagliate le patate a listarelle più strette.
	Nebulizzare con un po' più di olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTIMENTO: Non immergere mai il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non collegare l'apparecchio o azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Non utilizzare mai utensili abrasivi o prodotti corrosivi per pulire l'apparecchio.
- Applicare un detergente su un panno e strofinare l'esterno.
- Applicare una soluzione di sapone liquido delicato su un panno umido o una spugna e pulire l'interno. Rimuovere eventuali residui con un panno umido.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o lavare a mano con un tampone di nylon o una spazzola in acqua tiepida e sapone.

DEPOSITO

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

AMBIENTE

Non gettare l'apparecchio a fine vita insieme ai normali rifiuti domestici, ma consegnarlo ad un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio. In questo modo, contribuisce a preservare l'ambiente.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

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

1. Lees alle instructies.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen jonger dan 8 jaar) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan.
3. Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
4. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in een stopcontact zit.
5. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, nadat het apparaat defect is geraakt of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of afstelling.
6. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
7. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
8. Ter bescherming tegen elektrische schokken, dompel het snoer, de stekkers of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
9. Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar of aparte afstandsbedieningssysteem om gevaarlijke situaties te voorkomen. Om het apparaat los te koppelen, zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn. De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Plaats het product niet op of in de buurt van een hete gas-, elektrische brander of in een verwarmde oven.
11. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
13. Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
14. Niet buitenshuis gebruiken.
15. Raak de hete oppervlakken niet aan; handvat gebruiken. Tijdens het frituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaat openingen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaat openingen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
16. Vermijd na gebruik van het apparaat contact met het hete metaal aan de binnenkant. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voor het schoonmaken. Laat het afkoelen voordat u het apparaat reinigt.
17. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
18. Gebruik het apparaat niet voor het ander dan bedoeld gebruik.

19. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de bak of het weggooien van heet vet.
20. Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Stukken kunnen van het product afbreken en elektrische onderdelen kunnen losraken, waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.
21. Grote voedingsmiddelen of metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst, aangezien deze brand of het risico op elektrische schokken kunnen veroorzaken.
22. Er kan brand ontstaan als de oven is afgedekt of in aanraking komt met ontvlambaar materiaal, inclusief gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer deze in werking is. Bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is.
23. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van containers die zijn gemaakt van iets anders dan metaal of glas.
24. Bewaar geen materialen, behalve de door de fabrikant aanbevolen accessoires, in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
25. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic en dergelijke.
26. Bedek de kruimellade of enig deel van de oven niet met metaalfolie. Dit veroorzaakt oververhitting van de oven.
27. Schakel het apparaat uit door op START/STOP te drukken.
28. Alleen voor huishoudelijk gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

SNOERVEILIGHEID

- Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico op verstrikking in of struikelen over een langer snoer te verkleinen.
 - Verlengsnoeren mogen worden gebruikt als er voorzichtig mee wordt omgegaan.
 - Als een verlengsnoer wordt gebruikt:
 - a. Het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minimaal gelijk zijn aan het elektrisch vermogen van het apparaat.
 - b. Het langere snoer moet zo worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of tafelblad valt waar kinderen aan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
- * **Aandacht:**
Bij het eerste gebruik zijn witte rook en geur normaal.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

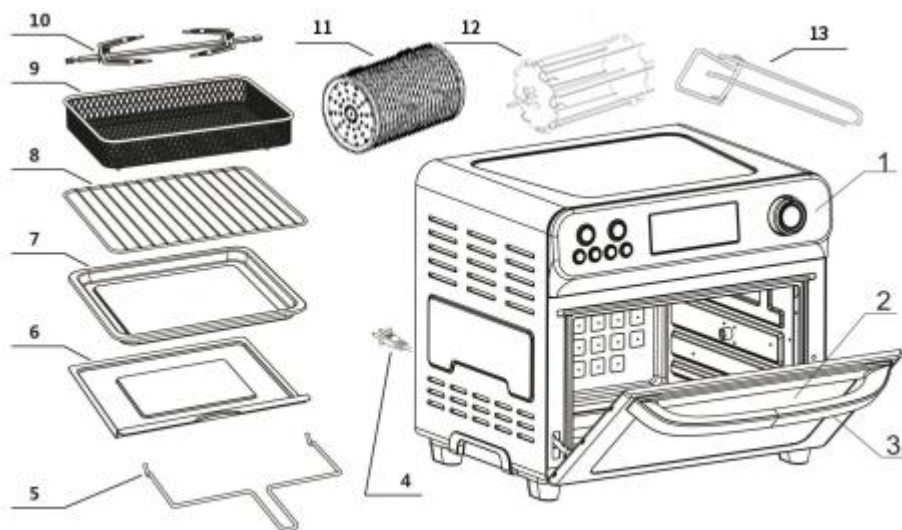
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsstickers en labels van het apparaat.
2. Was de bakmand, het oven rek, de bakvorm en de kruimellade af met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Droog het af voordat u de trays in de Air Fryer Oven plaatst.
3. Plaats de kruimellade op de bodem van de Air Fryer Oven.

VOORZICHTIGHEID:

- **Plaats de Air Fryer Oven niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Het is belangrijk om ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten over te laten, en 10 cm vrije ruimte boven de Air Fryer Oven voor een goede ventilatie.**
- **Plaats niets op de Air Fryer Oven.**

KEN UW AIR FRYER OVEN



- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. Toetsenpaneel | 7. Bakplaat |
| 2. Glazen deur | 8. Oven rek |
| 3. Deurklink | 9. Luchtfriteusemand |
| 4. Netsnoer: | 10. Braadspies |
| 5. Ophaalrek | 11. Rolkooi |
| 6. Kruimellade | 12. BBQ-rek |
| | 13. Bakplaatrek |

Controlepaneel



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Aan/uit-knop: | 2. Start/Pauze |
| 3. LED-display: | 4. Instelknop: |
| 5. Tijdbedieningsknop | 6. Temperatuurregelingsknop: |
| 7. Lichtknop | 8. Ventilatorsnelheidsknop |

UW AIR FRYER OVEN GEBRUIKEN

Producteigenschappen

1. De instelknop kan met de klok mee of tegen de klok in worden gedraaid om snel van modus te wisselen en tijd en temperatuur aan te passen.
2. Markeer LED-display, duidelijke bediening, realtime weergave van temperatuur en resterende tijd.
3. Ventilatorsnelheidsknop

De oven heeft een ventilator met twee snelheden: laag of hoog. Eén ventilatorsnelheidslampje brandt wanneer de ventilator op lage snelheid werkt, terwijl twee ventilatorsnelheidslampjes branden bij hoge ventilatorsnelheid.

4. Aan/uit-knop

Gebruik om de oven te starten of te stoppen nadat deze goed is ingesteld.

5. Lichtknop

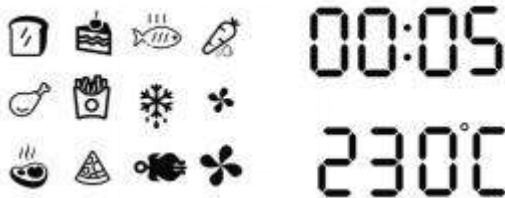
Druk desgewenst op de lichtknop tijdens het kookproces om het koken te observeren. Druk nogmaals op de lichtknop om hem uit te schakelen. Het licht gaat na een minuut uit.


Handleiding

1. Inschakelen (initialisatie bij inschakelen), stand-bymodus Het bedieningspaneel is in de stand-bymodus gestoken: de zoemer geeft een pieptoon. Het temperatuur-LED-display toont “UIT”.



2. Aanzetten


Druk kort op de AAN/UIT-knop om de machine te starten en het LED-scherm zal oplichten. De standaardmodus is de broodmodus. Dit wordt als volgt weergegeven:




Het broodsymbool knippert. Alle andere symbolen zijn aan en de duur, temperatuur en ventilatorsnelheid (Lage snelheid toont het symbool van een klein blad en Hoge snelheid toont het bladsymbool voor sterke wind) worden weergegeven in de onderstaande tabel. Het bovenstaande proces wordt gedefinieerd als het opstartscherm. Wanneer de instelknop met de klok mee wordt gedraaid, zal het knipperende pictogram naar links bewegen en wanneer de instelknop met de klok mee wordt gedraaid, zal het knipperende pictogram naar rechts bewegen.  Druk op start wanneer de modus is geselecteerd en druk nogmaals om het pauzeproces te openen.

Tijdens Modus Werking:

1. Temperatuurweergave ingestelde temperatuur; Tijdweergave telt minuten af. Keer terug naar het opstartscherm wanneer u terugkeert naar nul.
2.  Druk op de ventilatorsnelheidsknop om de windsnelheid te wijzigen. Het vooraf ingestelde programma ‘Hoge wind’ mag niet worden aangepast aan ‘Lage windsnelheid’.
3.  Druk op de lichtknop om de halogeenlamp aan of uit te zetten. Nadat u de halogeenlamp 60 seconden bent vergeten uit te schakelen, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

4.  Druk op de tijdknop om de duur in het vooraf ingestelde programma aan te passen, rechtsom draaien +5min, de maximum 60min, linksom draaien -5min, de minimum 0min. Elke keer dat u de zoemer aanpast, valt een korte toon.

5.  Na het indrukken van de temperatuurknop kan de temperatuurregelingstemperatuur in het vooraf ingestelde programma worden aangepast door rechtsom te draaien van +5 °C, het maximum is 230°C , linksom draaien van -5°C , het minimum is 60°C . Elke aanpassing van een zoemerdaling korte toon; Cake-, droog-, dooimodus, alleen toegestaan in het programma ingestelde temperatuur omlaag.

Het proces van hardlopen en pauzeren na het indrukken van de modus: het tijdscherm knippert en de zoemer gaat drie keer per minuut af om de gebruiker eraan te herinneren.

Slimme programma's

De oven heeft verschillende slimme programma's ontworpen, zoals de onderstaande grafiek laat zien. Slimme programma's regelen de kooktijden en temperaturen automatisch. Selecteer een slim programma, met de functie keuzeknop, het display geeft de tijd en temperatuur dienovereenkomstig weer, het pictogram zal oplichten. Druk op de startknop, de oven werkt volgens het geselecteerde slimme programma. Wanneer de intelligente functie is ingeschakeld, wordt het aan/uit-lampje wit; Wanneer de Toast-functie is ingeschakeld, wordt het lampje blauw;

Funcienaam:	Standaardtemperatuur (°C)	Standaardtijd (min)	Standaard snelheid	Synchrone motor
Brood	230	5	Hoog	UIT
Taart	140	40	Laag	UIT
Vis	230	25	Hoog	AAN
Uitdrogen	80	240	Hoog	UIT
Kip	230	20	Hoog	UIT
Frietje	190	20	Hoog	AAN
Ontdooien	60	30	Laag	UIT
Biefstuk	230	12	Hoog	UIT
Pizza	230	7	Hoog	UIT
Rotisserie	180	45	Hoog	AAN

VOORGESTELDE TIPS

Omdat vooraf ingestelde voedsel functie sneller en heter is, kunt u de kooktemperatuur met 25° verlagen en driekwart van de kooktijd controleren op gaarheid.

Voedsel dat afgedekt is, profiteert van de vooraf ingestelde functie gelijkmatige hitte en kookt sneller zonder vochtverlies.

De luchtcirculatie op hoge temperatuur produceert geroosterd voedsel dat van buiten goudbruin en van binnen sappig en mals is.

Gelijkmatig koken betekent dat u meer dan één rooster kunt gebruiken en dat u geen voedsel hoeft te draaien of bakplaten hoeft te draaien.

Hieronder staan voedingsmiddelen die baat hebben bij de vooraf ingestelde instelling en wanneer deze te gebruiken:

Gebraden:

Vlees, groenten, hele vis

Bakken:

Taarten, gebak, koekjes, koekjes

Braden:

Vlees, vis, voor het smelten van kaas, voor het bruinen van ovenschotels

Pizza:

- Gebruik de onderste rekstand en controleer regelmatig zodat de kaas niet aanbrandt.
- Begin zonder de vooraf ingestelde functie en schakel de vooraf ingestelde functie de laatste minuten in om kaas te bruinen.

Niet aanbevolen voor:

Vla en vlaai, souffles, cakes, snelle broden, brood

Extra tips:

- Zorg ervoor dat de lucht rond het voedsel en pannen kan circuleren.
- Gebruik bakplaten, braadpannen en bakpannen met een onderkant.
- Bedek de ovenroosters niet met folie.

PROBLEEM

Probleem	Oplossing
De Airfryer Oven werkt niet.	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een speciaal stopcontact.
Eten is niet gekookt.	Gebruik kleinere porties om gelijkmatiger te koken.
	Verhoog de temperatuur en ga verder met koken.
Eten is niet gelijkmatig gebakken.	Draai het voedsel halverwege het kookproces om.
	Kook voedsel van vergelijkbare grootte samen.
Er komt witte rook uit de Air Fryer Oven.	Reinig de Air Fryer Oven en accessoires na elk gebruik om vettige resten te verwijderen.
Aardappelen worden niet gelijkmatig gaar.	Bak minder aardappelen tegelijk.
	Aardappels blancheren voor het frituren.
	Gebruik verse aardappelen in staafjes gesneden. Verwijder overtollig water van de aardappelen.
Aardappelen zijn niet knapperig.	Snijd de aardappelen in smallere reepjes.
	Benevel met een beetje meer olie.

REINIGING & ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Dompel het snoer, de stekkers of het apparaat nooit onder of in het water of een andere vloeistof. Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik nooit schurend keukengerei of bijtende producten om het apparaat schoon te maken.
- Breng een reinigingsmiddel aan op een doek en veeg de buitenkant af.
- Breng een milde vloeibare zeepoplossing aan op een vochtige doek of spons en veeg de binnenkant schoon. Verwijder eventuele resten met een vochtige doek.
- Reinig de accessoires in de vaatwasser of was ze met de hand af met een nylon schuursponsje of borstel in warm zeepsop.

OPSLAG

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

OMGEVING

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo draagt u bij aan het behoud van het milieu.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan supervisión.
3. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje principal local antes de conectar el aparato.
4. No utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados. Siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en un tomacorriente de pared.
5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
7. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
9. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa. Para desconectar, apague el aparato, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados y 4 pulgadas de espacio libre sobre el electrodoméstico. No coloque nada encima del aparato.
12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el descrito en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
13. No deje que el aparato funcione sin supervisión. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No lo use al aire libre.
15. No toque las superficies calientes; usar mango. Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire la sartén del aparato.
16. Después de usar el aparato, evite el contacto con el interior de metal caliente. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato.
17. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
18. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
19. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.

20. No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
21. No se deben introducir alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
22. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, tapices, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
23. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
24. No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
25. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
26. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
27. Apague el aparato presionando START/STOP.
28. Solo para uso doméstico.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

SEGURIDAD DEL CABLE

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se usa un cable de extensión:
 - a. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

*** Atención:**

Cuando se usa por primera vez, el humo blanco y el olor son normales.

ANTES DEL PRIMER USO

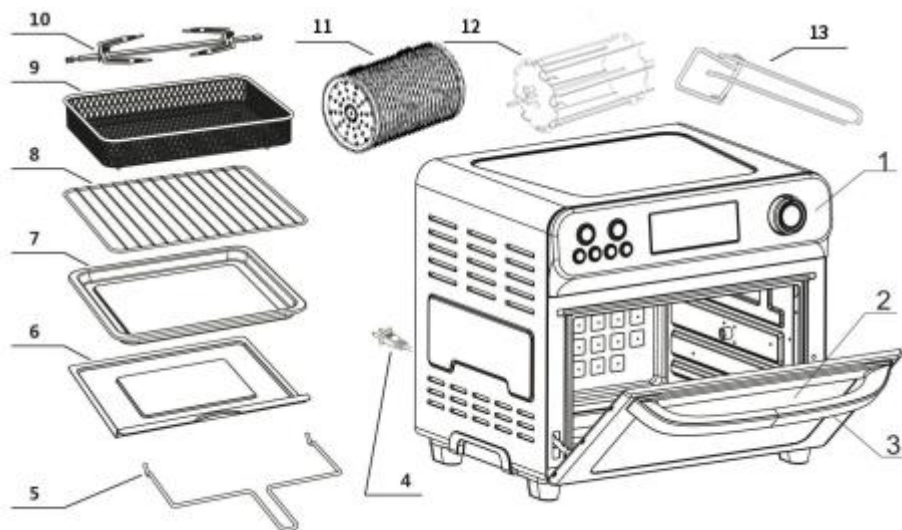
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todas las pegatinas y etiquetas del embalaje de la unidad.
2. Lave la canasta para freír, la rejilla del horno, la bandeja para hornear y la bandeja para migas con agua caliente, un poco de líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva. Seque antes de colocar las bandejas en el horno Air Fryer.
3. Coloque la bandeja para migas en la parte inferior del horno Air Fryer.

PRECAUCIÓN:

- **No coloque el Air Fryer Oven contra una pared o contra otros aparatos. Es importante dejar al menos 4 pulgadas de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 4 pulgadas de espacio libre sobre el horno Air Fryer para permitir una ventilación adecuada.**
- **No coloque nada encima del horno Air Fryer.**

CONOZCA SU HORNO DE FREIDORA DE AIRE



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Panel de teclas | 7. Bandeja para hornear |
| 2. Puerta de vidrio | 8. Estante del horno |
| 3. Manija de la puerta | 9. Cesta de la freidora de aire |
| 4. Cable de alimentación | 10. Asador |
| 5. Recoger estante | 11. Jaula rodante |
| 6. Bandeja para migas | 12. Rejilla para barbacoa |
| | 13. Bandeja para hornear |

Panel de control



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Botón de encendido/apagado | 2. Inicio/Pausa |
| 3. Pantalla LED | 4. Perilla de ajuste |
| 5. Botón de control de tiempo | 6. Botón de control de temperatura |
| 7. Botón de luz | 8. Botón de velocidad del ventilador |

USO DE SU HORNO DE FREIDORA DE AIRE

Características del producto

1. La perilla de ajuste se puede girar en sentido horario o antihorario para cambiar rápidamente de modo y ajustar el tiempo y la temperatura.
2. Resalte la pantalla LED, operación clara, visualización en tiempo real de la temperatura y el tiempo restante.
3. Botón de velocidad del ventilador

El horno tiene dos velocidades de funcionamiento del ventilador: baja o alta. Una luz de velocidad del ventilador está encendida cuando el ventilador funciona a baja velocidad, mientras que dos luces de velocidad del ventilador están encendidas cuando funciona a alta velocidad.

4. Botón de encendido/apagado

Úselo para encender o apagar el horno después de que esté bien fijado.

5. Botón de luz

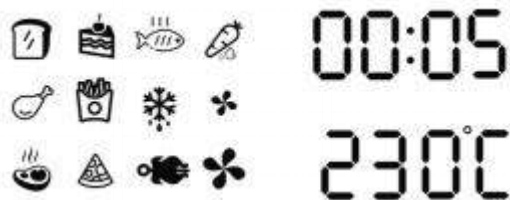
Presione el botón de luz durante todo el proceso de cocción para observar la cocción si lo desea. Presione el botón de luz nuevamente para apagarlo. La luz se apagará después de un minuto.

Instrucciones de operación

1. Encendido (inicialización de encendido), modo de espera El panel de control está enchufado en el modo de espera: el zumbador emitirá un pitido. La pantalla LED de temperatura muestra "APAGADO".

2. Encendido




Presione brevemente el botón de ENCENDIDO para iniciar la máquina y la pantalla LED se iluminará. El modo predeterminado es el modo pan. Se muestra de la siguiente manera:



El símbolo del pan parpadea, todos los demás símbolos están encendidos y la duración, la temperatura y la velocidad del ventilador (la velocidad baja muestra el símbolo de una pala pequeña y la velocidad alta muestra el símbolo de una pala de viento fuerte) se muestran en la siguiente tabla. El proceso anterior se define como la pantalla de inicio. Cuando la perilla de ajuste se gira en el sentido de las agujas del reloj, el icono parpadeante se moverá hacia la izquierda, y cuando la perilla de ajuste se gira en el sentido de las agujas del reloj, el icono parpadeante se moverá hacia la derecha. Presione iniciar cuando se seleccione el modo y presione nuevamente para ingresar al proceso de pausa.

Durante el modo de operación:

1. Temperatura de ajuste de la pantalla de temperatura, cuenta regresiva de los minutos de la pantalla de tiempo. Vuelve a la pantalla de arranque al volver a cero.
2. Pulse el botón de velocidad del ventilador para cambiar la velocidad del viento. El programa de viento fuerte preestablecido no se puede ajustar a velocidad de viento bajo.

3.  Presione el botón de luz para encender o apagar la lámpara halógena. Después de olvidar apagar la lámpara halógena durante 60 segundos, se apagará automáticamente.
4.  Presione el botón de hora para ajustar la duración en el programa preestablecido, rotación en sentido horario + 5 min, máximo 60 min, rotación en sentido antihorario -5 min, mínimo 0 min. Cada vez que ajuste el zumbador, suelte un tono corto.
5.  Después de presionar el botón de temperatura, la temperatura de control de temperatura en el programa preestablecido se puede ajustar girando en el sentido de las agujas del reloj en +5 °C, el máximo es de 230 °C, girando en el sentido contrario a las agujas del reloj en -5 °C, el mínimo es de 60 °C. Cada configuración de un zumbador emite un tono corto; Modo bizcocho, secado, descongelación, solo permitido en el programa de temperatura reducida.

El proceso de ejecución y pausa después de presionar el modo: la pantalla de tiempo parpadea y el zumbador cae tres veces cada 1 minuto para recordar al usuario.

Programas inteligentes

El horno diseñó varios programas inteligentes como se muestra en el siguiente gráfico. Los programas inteligentes controlan los tiempos y las temperaturas de cocción automáticamente. Seleccione un programa inteligente, con la perilla de selección de función, la pantalla muestra la hora y la temperatura en consecuencia, el ícono se encenderá. Presione el botón de inicio, el horno funcionará según el programa inteligente seleccionado.

Cuando la función inteligente, la luz de encendido es un destello de aliento blanco; Cuando la función Toast, la luz parpadeará en azul;

Nombre de la función	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (min)	Velocidad predeterminada	Motor sincrónico
Pan	230	5	Alta	APAGADO
Pastel	140	40	Baja	APAGADO
Pez	230	25	Alta	EN
Deshidratar	80	240	Alta	APAGADO
Pollo	230	20	Alta	APAGADO
Patata frita	190	20	Alta	EN
Descongelada	60	30	Baja	APAGADO
Bife	230	12	Alta	APAGADO
Pizza	230	7	Alta	APAGADO
Asador	180	45	Alta	EN

CONSEJOS PREESTABLECIDOS

Dado que el ajuste preestablecido cocina los alimentos más rápido y está más caliente, puede reducir la temperatura de cocción en 25 ° y controlar la cocción a tres cuartas partes del tiempo de cocción.

Gli alimenti coperti beneficiano del calore uniforme preimpostato e cuoceranno più velocemente senza perdita di umidità.

La circulación de aire a alta temperatura produce alimentos asados de color dorado por fuera y jugosos y tiernos por dentro.

Cocinar también significa que puede usar más de una parrilla y no tiene que voltear la comida ni las bandejas.

A continuación se muestran los alimentos que se benefician de la configuración preestablecida y cuándo usarlo:

Asar:

Carne, verduras, pescado entero

Hornear:

Tartas, pasteles, galletas, bizcochos

Asar:

Carne, pescado, para derretir queso, para dorar la parte superior de guisos

Pizza:

- Use la posición inferior de la parrilla y verifique con frecuencia para que el queso no se queme.
- Comience sin ajustes preestablecidos, luego active el ajuste preestablecido en los últimos minutos para dorar el queso.

No recomendado para:

Natillas y flanes, suflés, pasteles, panes rápidos, panes

Consejos adicionales:

- Asegúrese de que el aire pueda circular alrededor de los alimentos y las ollas.
- Utilice bandejas, bandejas para asar y bandejas para hornear con lados bajos.
- No cubra los estantes del horno con papel aluminio.

PROBLEMA

Problema	Solución
El horno Air Fryer no funciona.	Asegúrese de que la unidad esté enchufada a una toma de corriente dedicada.
La comida no se cocina.	Use lotes más pequeños para una cocción más uniforme.
	Suba la temperatura y continúe cocinando.
La comida no se fríe uniformemente.	Voltee la comida a la mitad del proceso de cocción.
	Cocine alimentos de tamaño similar juntos.
Sale humo blanco del horno Air Fryer.	Limpie el horno de la freidora de aire y los accesorios después de cada uso para eliminar los residuos grasos.
Las papas fritas no se cocinan uniformemente. Las papas fritas no son crujientes.	Freír menos papas a la vez.
	Blanquear las patatas antes de freírlas.
	Utilice patatas frescas cortadas en palitos. Retire el exceso de agua de las papas.
	Cortar las patatas en tiras más estrechas.
	Rocíe con un poco más de aceite.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Nunca sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Nunca utilice utensilios abrasivos o productos corrosivos para limpiar el aparato.
- Aplique un agente de limpieza a un paño y limpie el exterior.
- Aplique una solución de jabón líquido suave a un paño húmedo o una esponja y limpie el interior. Retire cualquier residuo con un paño húmedo.
- Limpie los accesorios en el lavavajillas o lávelos a mano con un estropajo de nailon o un cepillo con agua tibia y jabón.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

AMBIENTE

No tire el aparato con los residuos domésticos normales al final de su vida útil, sino llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, usted ayuda a preservar el medio ambiente.