

Hauswirt Air Fryer Oven User Manual

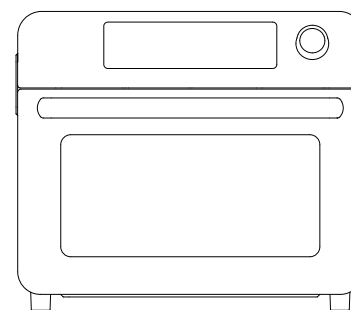
Model: K5 Pro

Qingdao Hauswirt Electric Co., LTD

Address: 336, Yinhe Road, Xiazhuang Avenue, Chengyang District, Qingdao City, Shandong Province, China

Website: www.hauswirt.com E-mail: support@hauswirt.com

NO. 20210128



- Please read the user manual and the warranty card carefully before use and keep them properly.
- We reserve the right to interpret the user manual.

CATALOG

English	02
Deutsch	24
Français	46
Italiano	68
Español	90

Inspire your Kitchen with Hauswirt

Thank you for choosing Hauswirt and start to INSPIRE YOUR KITCHEN with our premium kitchen appliances.

“Hauswirt” was created to stand for Home and Value in the year 2009. We put our brand core into people’s home and providing it with more joy and comfort is the value we pursuit.

If you need any assistance, please contact us with the model number at support@hauswirt.com.

Find helpful how-to video, please visit our YouTube channel.



youtube.com/hauswirt_kitchen

English ▶



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. 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. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Table of Contents

Important Safeguards

Prohibited, Must-do, Caution

Power Plug, Cord and Outlet	4
Getting Started	5
Cooking with the Oven	6
Proper Maintenance	8
When Encountering a Trouble	8

Before Using the Oven for the First Time

Part Names, Operation Panel and Accessories

Part Names	9
Function of the Knob	9
Functions of the Control Panel	10
Use and Setup of Accessories	11
Heating Principles of the Oven	12
Packing List	12

Use of Containers

Plastic vessels	13
Earthenware, porcelain	13
Glass containers	13
Metal containers	13
Plastic wraps	13
Others	14
Aluminum foils	14

How to Use the Oven

How to Use

Power On	15
Dling to Deodorize	15
Cooking Settings	16

Instructions on Accessory and Rack Level Use	19
--	----

Recipes

Recipes	20
---------	----

Troubleshooting

Any Questions? Read the Following Tables First.

The Appliance Does Not Work	21
Malfunctions during Operation	21
Undesired Baking	22

Care and Cleaning

Care and Cleaning	23
-------------------	----

Product parameter


Specifications	23
----------------	----


Product Standards	23
-------------------	----


Important Safeguards

Prohibited, Must-do, Caution


This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

 **DANGER** This sign warns of highly possible death or serious injury to persons.

 **WARNING** This sign warns of possible death or serious injury to persons.

 **CAUTION** This sign warns of possible damage or injury to persons or property.

 Actions prohibited

 Actions causing warning and requiring your extra care

 Actions you must comply with

DANGER



Is the body of the oven or its door damaged or broken?

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Do not disassemble the oven or fix the problem by yourself to avoid getting an electric shock or injury.



No remodeling

People who are not our qualified repairers are prohibited from repairing, disassembling or remodeling the oven. Otherwise, there is a danger of fire, shock or injury.

For any trouble,

Please contact the aftersales staff for replacement or repair. Do not disassemble or remodel the oven by yourself to avoid getting a shock.

Power Plug, Cord and Outlet

WARNING



The voltage must be consistent with the product label.

Please be sure to use 220-240V/50-60Hz/10A+ AC power with fuse or circuit breaker protection to avoid getting an electric shock.



The power cord of the oven must be plugged into a grounded outlet.

To reduce the risk of electric shock, plug the power cord into a grounded (earthed) electrical outlet.

⚠ WARNING

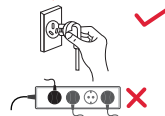


Please use a single outlet that matches the power rating of the unit .

Must-do

Heat generated when plugging in multiple appliances into one outlet may result in fire. (Multiple-plug outlets prohibited)

(separate outlet)



Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.

Prohibited

This may result in an electric shock.



Please do not damage the power plug or cord.

Prohibited

Never do anything that may damage the power plug or cord. Reduce the hazards of short circuit, electric leakage and fire resulting from bending, twisting, stretching, placing heavy objects on or bundling the cord.



Do not use damaged or loose outlet

Prohibited

Do not use damaged or loose outlet because of the danger of shock or fire. In case of damaged power cord, contact the qualified repairer for replacement.

⚠ CAUTION



Keep the power cord away from the air vent and other high-temperature parts.

Prohibited

This may cause cord breakage, electric leakage or fire.



When the power plug is removed, do not pull the power cord, which may cause the cord to break or fire.

Remove the plug

Getting Started

⚠ WARNING



Keep the oven away from children to avoid burns.

Must-do

Keep the oven away from children to avoid burns, injuries and electric shocks.



Keep the oven away from combustible materials.

Must-do

Keep the oven away from flammable materials or heat sources, e.g. curtains or furniture with poor heat resistance. There is a chance of a fire hazard.



It is strictly forbidden to operate the oven with an external timer or independent remote control system which may cause malfunction.

Prohibited

⚠ CAUTION



Store the oven in a well-ventilated, dry place.

Prohibited

It is strictly forbidden to place the oven in a hot and humid place to avoid electric leakage or shock.



Please install the oven on stable and level surface.

Must-do

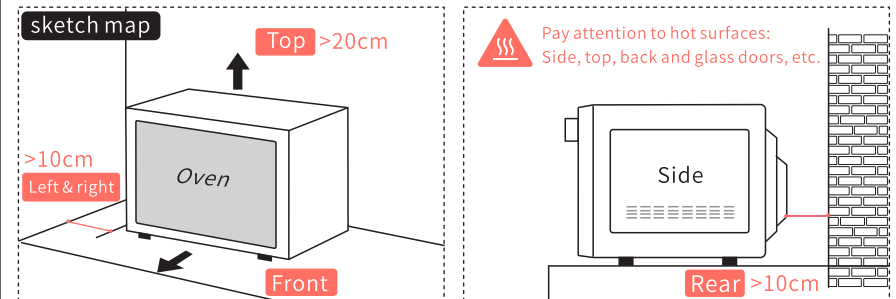
Vibration, noise or placing the oven in an unstable place may make it fall down.



Leave a safe distance between the oven and the wall or cabinet.

Must-do

Leave a safe distance between the oven and the wall or cabinet to prevent fire from heat generation.



There is a safety barrier component at the rear of the oven to leave a safe distance between the oven and the surrounding objects.

Cooking with the Oven

⚠ WARNING



Do not use the oven for purposes other than cooking.

Prohibited

Otherwise, it may cause injury, burn or fire.

Do not put pets in the oven.

Otherwise, it may cause injury, burn or fire.



The oven is not intended for use by children or persons with reduced mental capabilities.

Prohibited

The oven is not intended for use by children or persons with reduced mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless children have been given supervision or sufficient instruction concerning safe use of the oven and harm from improper use.

WARNING



Must-do

Do not use the oven if its surface is broken or its parts are damaged.
If the oven surface is broken or its door or door seal is damaged, turn off the power and contact a qualified repairer in time for replacement.



Be Careful

Parts of the oven that can be touched during use may become hot.
During and after use, the oven's surface, door, air vent, and interior will become very hot. Please do not touch them with your hands to avoid burns.

CAUTION



Prohibited

Do not block the air intake and vent of the oven.
Otherwise, it may cause fire.



Must-do

Do not cook food directly in the chamber.
Food must be put onto a suitable tray or wire.



Must-do

Use an oven mitt when handling food and containers and other accessories.
Direct contact may cause burns or other injuries.



Must-do

Do not put anything on the top of the oven.
Otherwise, falling may cause damage to the property or personal injury.



Must-do

Use an oven mitt when handling food and containers and other accessories.
Direct contact may cause burns or other injuries.



Must-do

Use heat-resistant containers only.
Before using any containers of different materials, make sure they are heat resistant. When cooking in plastic or paper packaging, watch carefully to avoid catching fire.



Must-do

When opening the door, please keep a distance and do not peer in.
When stirring, turning or rearranging food during cooking, please keep a distance to avoid scalding your face or hands.



Must-do

Do not put anything on the door.
Otherwise, it will roll over when the door is opened.

Proper Maintenance

WARNING



Unplug first

Clean the oven after removing its power plug.
Please remove the power plug before cleaning. Do not use corrosive cleaning agents to avoid damaging or corroding the appliance and its accessories.



Be Careful

Please clean after the body of the oven and its accessories have cooled down.
After cooking, the interior and surfaces of the appliance will become extremely hot. Please clean after cooling down, otherwise it may cause burns.

When Encountering a Trouble

CAUTION



Must-do

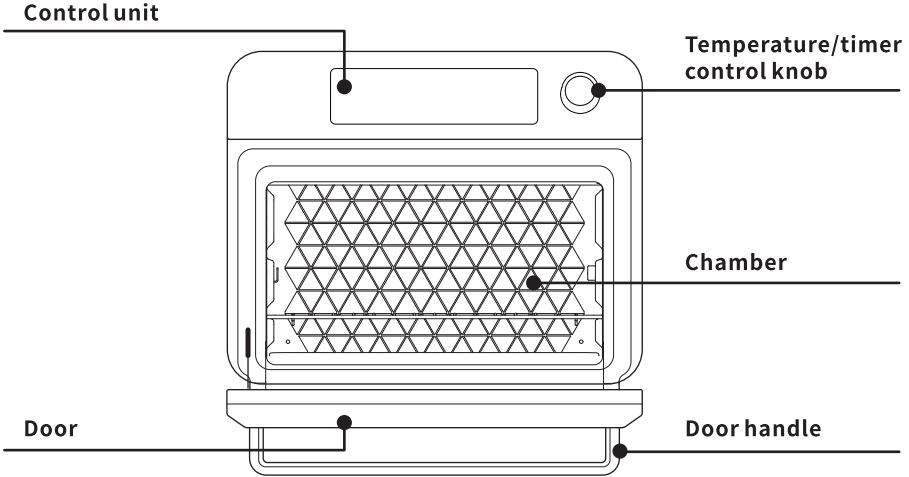
Press the "Pause" button immediately to terminate the use of the appliance.
Press the "Pause" button immediately and remove the power plug to terminate the use of the appliance and avoid fire, shock or injury. Contact the qualified repairer for after-sales service in time.

Troubles:

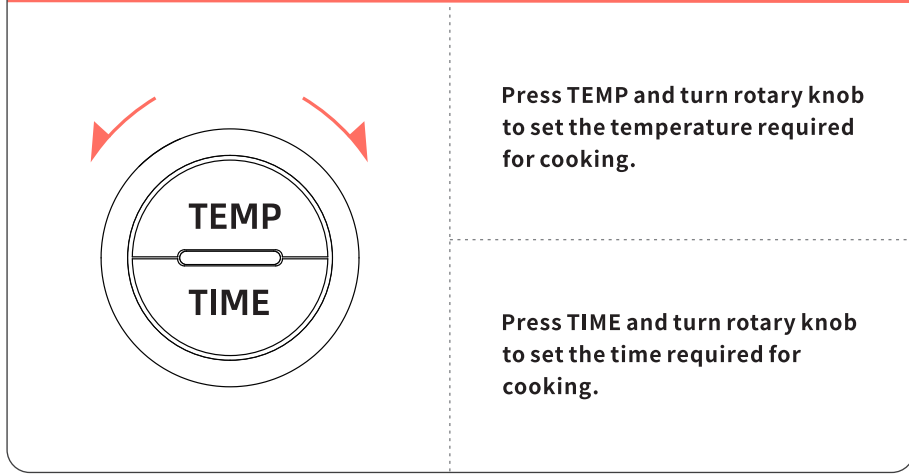
- The power cord and plug emit abnormal heat.
- There is burnt smell or sparking.
- Oven fan makes abnormal sound.
- Get pinprick-like electric shock when touching the oven.
- Food heating cannot end automatically.

Part Names, Operation Panel and Accessories

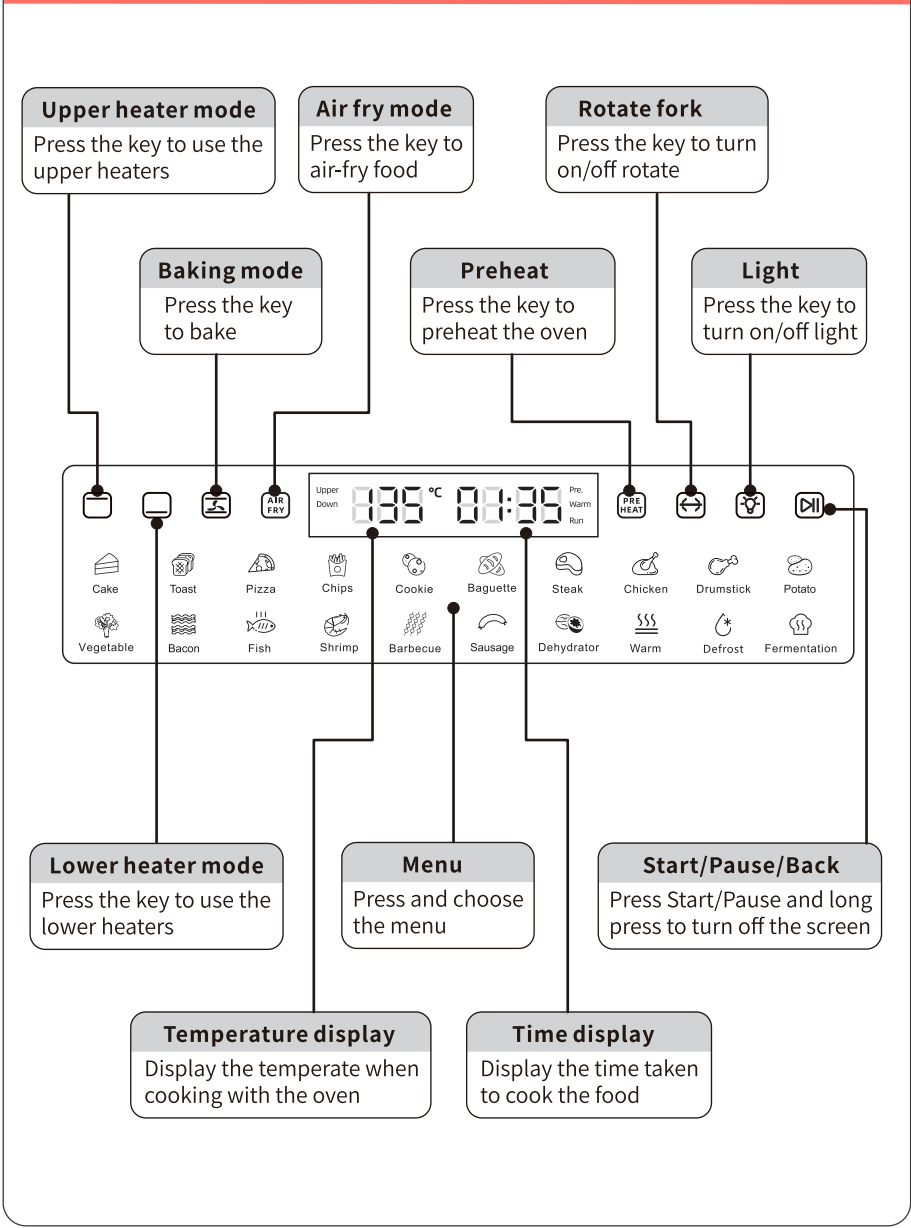
Part Names



Function of the knob



Functions on the Control Panel



Before Using the Oven for the First Time

Use and Setup of Accessories



Cooking tray

Hold greasy food, cookies, pizza, etc. when cooking.



Crumb tray

Catch the food residue when cooking. Please place the crumb tray under the heaters.



Removable wire

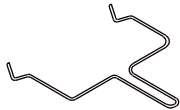
Hold baking molds when baking or cook other dishes.



Rotisserie fork & spit

Roast chicken, nuts and popcorns, etc.

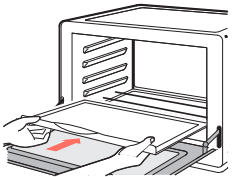
Note: The square shaft of the rotisserie fork and the center shaft of the rotisserie spit are all-purpose.



Rotisserie lift

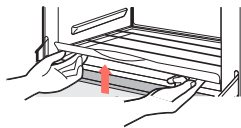
Remove the rotisserie fork & spit after cooking ends.

How to Set up



Hold the edge of the crumb tray with both hands and slowly put it under the heaters at the bottom of the oven as shown in the picture.

How to Remove



Hold the edge of the crumb tray with fingertips and pull it out smoothly.

CAUTION

Wear an oven mitt to avoid burns when removing the crumb tray from or inserting it into the hot chamber.

Heating Principles of Main Cooking Modes

Upper heater mode: Use the upper heaters and the fan to heat and cook the food.



Lower heater mode: Use the lower heaters and the fan to heat and cook the food.



Air cooking mode: Use the two upper heaters and two lower heaters as well as the fan to heat and cook the food.



Air frying mode: Use the four heaters at the top and the fan to heat and cook the food.








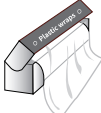
Packing List



User Manual	1 cooking tray	1 crumb tray	1 removable wire
✓	✓	✓	✓
1 rotisserie fork	1 rotisserie spit	1 oven mitt	
✓	✓	✓	

Note: The appearance, quantity, color and pattern of the accessories of the oven depend on goods.

Use of Containers

Please see the following description of the categories of right containers in order to avoid any damage to property. Please read them carefully and use the right containers properly.

Category	Roasting/baking	Fermentation/dried fruit
Heat-resistant plastic vessels 	Containers labeled with "Baking Only" can be used.	✗
Non-heat-resistant plastic vessels 	✗	✗
Earthenware, porcelain  <p>Baking utensils</p> <hr/> <p>Daily-use ceramics</p>	Containers labeled with "Baking Only" can be used.	Note: Please do not use containers with pictures inside because they may lose color.
Glass containers  <p>Heat-resistant glass</p> <hr/> <p>Tempered glass Crystal glass</p>	Containers labeled with "Baking Only" can be used. However, they may crack if cooled very quickly after heating.	Containers labeled with "Baking Only" can be used. However, they may crack if cooled very quickly after heating.
Metal containers 	Do not use metal containers whose handles are made of resin.	✓
Plastic wraps 	✗	Note: Fermentation mode can be used, but please do not use dried fruit mode.

Category	Roasting/baking	Fermentation/dried fruit
Others Wood, bamboo, rattan and paper containers, as well as varnished lacquerware, etc. 	They may burn, turn off paint or break. But paper containers with heat-resistant processing can be used.	Note: Fermentation mode can be used, but please do not use dried fruit mode.
Aluminum foils and silicon paper 	✓	✗

⚠ CAUTION

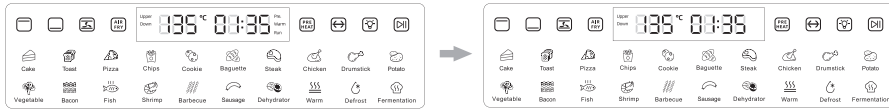
! Must-do

- Please read the above tables carefully before cooking. Extreme caution should be exercised when selecting and using containers. Failure to do so may result in fire or burns.
- In terms of plastic vessels, please refer to the heat-resistant temperature labels set forth in the Household Goods Quality Labeling Act.
- Please do not use containers made of unknown materials or with unknown heat-resistant temperatures.

How to Use

Power On

- Open the door and turn on the power. Icons and characters on the LED will all light up, and the oven will later enter the initial state.



Idling to Deodorize

Because the interior of the oven's chamber is coated with protective oil, please follow the steps below to deodorize during the first use.

Preparation

Empty the oven and close the door

1

Select this mode → Adjust to the highest temperature

Rotate the knob → Initial time → Tune to this time

Idling to deodorize is done with a heater (baking & roasting heating).

Remove all packaging materials from the chamber

Adjust to the highest temperature in the default oven mode and bake for 20 minutes

2

Press to start

Stop idling after the end tone.

After the sound ends, stop the empty roasting.

CAUTION



No touching

- Do not touch the oven (door, exterior, heating chamber and its surroundings) during and immediately after idling to deodorize. (There is a chance of burns and injuries)



Must-do

- Please do not put things other than the removable wire into the chamber during idling to deodorize, as this may pose a safety hazard.
- During idling to deodorize, the heating of oil may give rise to unpleasant smell and smoke. Please open the window or use the ventilation fan to ventilate.
- After the heating chamber has cooled, wipe the heating chamber with a dry rag in the power-off state. (Please do not wipe the heaters)

Cooking Settings

Basic Mode, Temperature, Time and Preheat Settings

① Select mode → ② Press TEMP and turn the rotary knob to set the temperature → ③ Press TIME and turn the rotary knob to set the time

④ Press the Start button (excluding Preheat)

④ Press the Preheat button → ⑤ Press the Start button

Note:

Press the Preheat button in the process of preheating to cancel preheating, and the program will start directly. Turning on preheating is disallowed during program operation. To add the preheating process, suspend first and then press the Preheat button.

The program will run directly if the Start/Suspend button is pressed but the Preheat button is not pressed before program operation. In this case, there is not the preheating process.

Cooking Settings

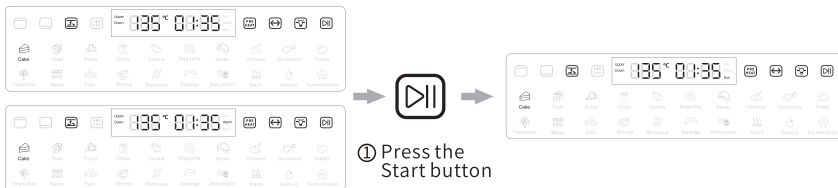
Keep Warm



Note:

The end of preheating will be followed by warm-keeping. At the time, the Preheat indicator light will become invisible on the display, while the Keep Warm indicator light will be visible, and the Start/Pause indicator light will flicker. There will not be the above-mentioned process if without preheating.

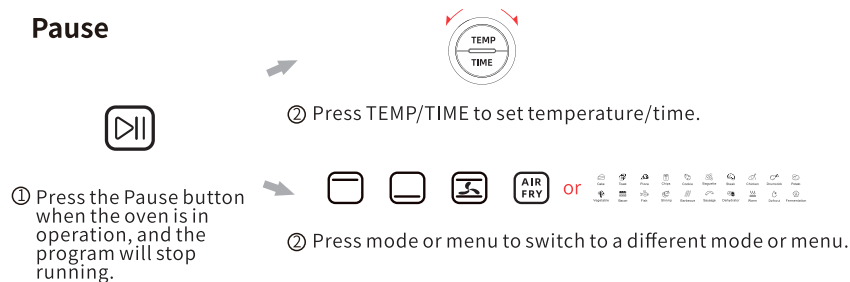
Operation



Note:

The end of preheating will be followed by warm-keeping. If pressing the Start/Pause button at the time, the Keep Warm indicator light will become invisible, and the Operation indicator light will be visible, with the set temperature and time (remaining time) displayed. The remaining time will be displayed in seconds, while the others on display will be the same with those in the Preheating state. When there is no preheating, press the Start/Pause button, and the program will be run directly.

Pause



① Press the Pause button when the oven is in operation, and the program will stop running.

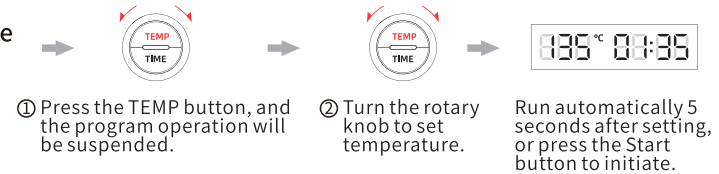
② Press TEMP/TIME to set temperature/time.

② Press mode or menu to switch to a different mode or menu.

Cooking Settings

Temperature/Time Settings in the Operation Mode

Temperature Settings

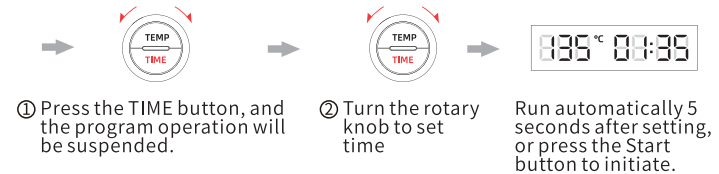


① Press the TEMP button, and the program operation will be suspended.

② Turn the rotary knob to set temperature.

Run automatically 5 seconds after setting, or press the Start button to initiate.

Time Settings



① Press the TIME button, and the program operation will be suspended.

② Turn the rotary knob to set time.

Run automatically 5 seconds after setting, or press the Start button to initiate.

Rotisserie Fork and Oven Light Settings



① There are freestanding buttons for rotisserie fork and oven light. Press the buttons to turn on and off them.

Light on

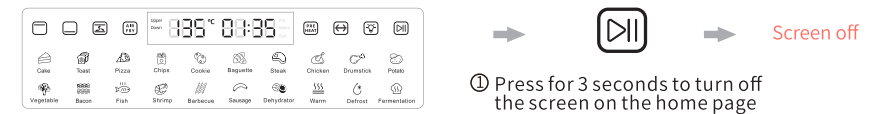
Light off

Back to Main Screen



① Press Pause to go back to the main screen

Turn off the Screen

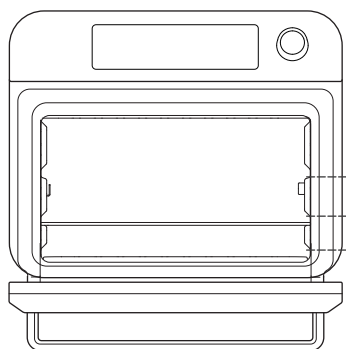


① Press for 3 seconds to turn off the screen on the home page

Note:

Click the touch panel or turn the rotary knob to turn on the screen in the Screen Off state.

Instructions on Accessory and Rack Level Use



Rack level 1

Rack level 2

Rack level 3

Note:
Please use the rack level based on the height of the food!

- When baking meat on the removable wire, it is recommended to place the wire on rack level 1, the cooking tray on rack level 2 or the crumb tray on rack level 3 to catch the grease generated during the baking.
- When making chiffon, toast, pizza and other food that needs molds, put the molds on the wire and then place the wire on rack level 2.
- The center shafts of rotisserie fork & spit are universal parts. For any question about their use, please contact the customer service representative for demo video.

Recipes	Mode	Temperature	Time
Cake		150°C	50min
Toast		200°C	3min
Pizza		200°C	11min
Chips		200°C	12min
Cookie		165°C	15min
Baguette		220°C	15min
Steak		200°C	6min
Chicken		200°C	50min
Drumstick		200°C	30min
Potato		180°C	33min
Vegetable		200°C	10min
Bacon		200°C	8min
Fish		210°C	25min
Shrimp		190°C	10min
Barbecue		190°C	8min
Sausage		210°C	9min
Dehydrator		58°C	6h
Warm		60°C	60min
Defrost		60°C	60min
Fermentation		35°C	60min

Any Questions? Read the Following Tables First

The Appliance Does Not Work		
If	Possible cause	How to fix
The oven cannot be turned on	The power plug is not connected	Insert the plug into the right outlet
	The outlet has no electricity	Open the switch of the control outlet or ask a professional electrician to repair
	The LED is damaged	Please contact the after-sales service center
	There is a problem with the circuit board	
The oven does not function	The Start/Pause button is not pressed	Press the Start/Pause button
	Program setup error	Press the Start/Pause button, clear the original settings and reset the program
	Circuit board failure	Please contact the after-sales service center
The oven light does not work	The light is damaged	Please contact the after-sales service center
	Computer board failure	
The heaters do not work	Heater failure	Please contact the after-sales service center
	Circuit board failure	

Malfunctions during Operation		
If	Possible cause	How to fix
E1 appears on display	Short circuit/break of upper temperature sensor	Please contact the after-sales service center
E3 appears on display	The chamber temperature is higher than 280°C	Please use after cooling down or contact the after-sales service department
Fan noise	Fan blades displaced or not installed in place	Please contact the after-sales service center

Malfunctions during Operation		
If	Possible cause	How to fix
Noise during heating	The sound when high temperature leads to expansion of the chamber	It is not a malfunction
Smoke	Residue or splattered oil left in the chamber	Please clean the chamber after each use

Undesired Baking		
If	Possible cause	How to fix
Color is uneven	Food is too dense or placed too close to the edge	Place food in the middle and leave enough space to ensure even hot air
Cake is not fluffy	Failure to fully whisk the egg white	Use a mixer to whisk the egg white
	Over-mixing after adding flour or butter	Follow the recipe steps

Care and Cleaning

- Please wipe the oven gently with a soft cloth but do not use steel wool, scouring pads, abrasive cleansers or sharp or pointed objects on any part of the appliance.
- To remove food stuck to the surface of the cooking tray or residual dirt after over-baking, please soak the tray in hot water for about 10 minutes and then remove the dirt with a sponge brush dipped in a neutral kitchen cleaner.
- If the oven is not used for a long time, please unplug it, clean the chamber and place it in a ventilated, dry and non-corrosive place.
- Disposal of the appliance should observe the local environmental regulations.
- Any malfunction of the oven must be fixed by a qualified repairer designated by us.

WARNING



Must unplug

Clean after remove the power plug.

Please remove the power plug before cleaning. Do not use corrosive cleaning agents to avoid damaging or corroding the appliance and its accessories.



Be Careful

Please clean after the body of the oven and its accessories have cooled down.

After cooking, the interior and surfaces of the appliance will become extremely hot. Please clean after cooling down, otherwise it may cause burns.

Specifications

Appliance name	Air Fryer Oven
Model	K5 Pro
Rated voltage	220~240V
Rated frequency	50~60Hz
Rated power	1600W
Outer dimensions(W x D x H) /mm	417*424*358
Inner dimensions(W x D x H) /mm	332*335*227
Dimensions of oven tray(W x D x H) /mm	330*248*27
Dimensions of removable wire(W x D x H) /mm	330*309*30
capacity	25L

Note: All dimensions are calculated in approximate numbers, and specifications are subject to change without notice.

Deutsch ▶



Diese Markierung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die örtlichen Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling zurücknehmen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.B.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftliche Betriebe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Frühstückspensionen.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise

Verboten, Notwendig, Warnung

Netzstecker, Kabel und Steckdose ----	26
Erste Inbetriebnahme -----	28
Beim Backen -----	29
Ordnungsgemäße Wartung -----	30
Bei einer Fehlfunktion des Backofens --	31

Vor der ersten Verwendung des Backofens

Teilebezeichnungen, Bedienfeld und Zubehör

Teile-Namen -----	31
Funktionen am Bedienfeld -----	32
Drehknopf -----	32
Verwendung und Einrichtung des Zubehörs -----	33
Das Heizprinzip des Ofens -----	34
Packliste -----	34

Verwendung von Behältern

Kunststoffbehälter -----	35
Geschirr, Porzellan -----	35
Glasbehälter -----	35
Metallbehälter -----	35
Kunststoffverpackungen -----	36
Andere -----	36
Alufolien -----	36

So verwenden Sie den Backofen

So verwenden Sie den

Einschalten-----	37
------------------	----

Geruchsentfernung im Leerlauf ----	37
Einstellungen zum Backen -----	38
Hinweise zur Verwendung des Zubehörs und der Einschubebene ---	41

Rezepturen

Rezepturen -----	42
------------------	----

Problemlösung

Haben Sie Fragen? Lesen Sie zuerst die folgenden Tabellen

Das Küchengerät funktioniert nicht --	43
Störungen während des Betriebs ----	43
Unerwünschtes Backen -----	44

Pflege und Reinigung

Pflege und Reinigung -----	45
----------------------------	----

Produkt-Parameter

Technische Daten -----	45
Produktnormen -----	45





Verboten, Wichtig, Warnung

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen.


 **GEFAHR** Dieses Zeichen warnt vor einer sehr hohen Wahrscheinlichkeit des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen.


 **WARNUNG** Dieses Zeichen warnt vor möglichem Tod oder schweren Verletzungen von Personen.

 **ACHTUNG** Dieses Zeichen warnt vor möglicher Beschädigung oder Verletzung von Personen und/oder Sachen.

 Aktionen verboten |   Handlungen, die eine Warnung auslösen und Ihre besondere Sorgfalt erfordern |  Aktionen, die Sie einhalten müssen

GEFAHR

 **Verboten** **Ist das Backofengehäuse oder die Tür des Backofens beschädigt oder gebrochen?**
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

 **Verboten** **Keine Umbauarbeiten durchführen**
Personen, die nicht unsere qualifizierten Servicetechniker sind, ist es untersagt, den Ofen zu reparieren, zu zerlegen oder umzubauen. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr. **Bei sämtlichen Störungen,** wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um das Gerät auszutauschen oder zu reparieren. Nehmen Sie den Ofen nicht selbst auseinander oder bauen ihn um, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Netzstecker, Kabel und Steckdose

WARNUNG

 **Wichtig** **Die Spannung muss mit dem Produktetikett übereinstimmen.**
Achten Sie darauf, eine 220V-230V/50HZ/10A+ AC Wechselspannung mit Sicherung oder Schutzschalter zu verwenden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG



Erdung

Das Netzkabel des Ofens muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.

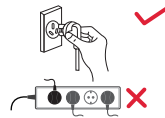


Wichtig

Bitte verwenden Sie eine Einzelsteckdose, die der Nennleistung des Geräts entspricht.

Die Hitzeentwicklung beim Anschluss mehrerer Geräte an eine Steckdose kann zu einem Brand führen. (Mehrfachsteckdosen verboten)

(separate Steckdose)



Verboten

Schließen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an und ziehen Sie ihn nicht ab.

Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.



Verboten

Bitte beschädigen Sie nicht den Netzstecker oder das Kabel.

Bitte nehmen Sie keine Handlungen vor, die den Netzstecker oder das Netzkabel beschädigen könnten. Verringern Sie die Gefahr eines Kurzschlusses, eines elektrischen Schlags und eines Brandes und vermeiden Sie das Biegen, Verdrehen, Dehnen, Auflegen schwerer Gegenstände oder Bündeln des Kabels.



Verboten

Verwenden Sie keine beschädigten oder losen Steckdosen wegen der Gefahr eines Stromschlags oder Brandes.

Wenden Sie sich im Falle eines beschädigten Netzkabels an eine qualifizierte Reparaturwerkstatt, um es auszutauschen.

⚠️ ACHTUNG



Verboten

Halten Sie das Netzkabel von der Lüftungsöffnung und anderen Hochtemperaturbauteilen fern.

Dies kann zum Bruch des Kabels, zu einem elektrischen Schlag oder zu einem Brand führen.



Entfernen des Steckers

Ziehen Sie beim Entfernen des Netzsteckers nicht am Netzkabel,

da dies zum Bruch des Kabels oder zu einem Brand führen kann.

Erste Inbetriebnahme

⚠️ WARNUNG



Wichtig

Halten Sie den Ofen von Kindern fern,

Halten Sie den Ofen von Kindern fern, um Verbrennungen, Verletzungen und elektrische Schläge zu vermeiden.



Wichtig

Halten Sie den Backofen von brennbaren Materialien fern.

Halten Sie den Backofen von brennbaren Materialien oder Wärmequellen fern, z. B. von Vorhängen oder Möbeln mit schlechter Hitzebeständigkeit. Es besteht die Gefahr einer Brandgefahr.



Prohibited

Es ist strengstens verboten, den Ofen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem zu betreiben, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

⚠️ VORSICHT



Verboten

Bewahren Sie den Ofen an einem gut belüfteten und trockenen Ort auf.

Es ist strengstens untersagt, den Ofen an einem heißen und feuchten Ort aufzustellen, um elektrische Schläge oder Brände zu vermeiden.



Wichtig

Stellen Sie den Ofen auf eine stabile und ebene Fläche.

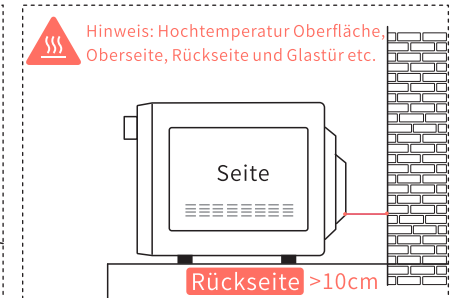
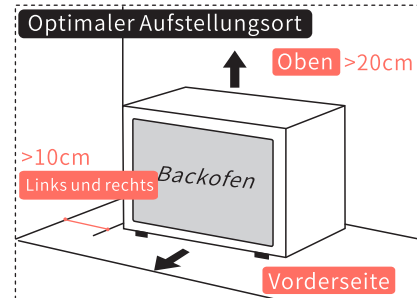
Vibrationen, Geräusche oder die Aufstellung an einem instabilen Ort können dazu führen, dass das Gerät umkippt.



Wichtig

Lassen Sie einen sicheren Abstand zwischen dem Ofen und der Wand oder dem Schrank.

Halten Sie einen Sicherheitsabstand zwischen dem Ofen und der Wand oder dem Schrank ein, um einen Brand durch Hitzeentwicklung zu vermeiden.



Die Sicherheitsbarriere befindet sich an der Rückseite des Ofens, um einen sicheren Abstand zwischen dem Ofen und den umgebenden Gegenständen zu gewährleisten.

Beim Backen

WARNUNG



Verboten

Verwenden Sie den Backofen nicht für andere Zwecke als zum Backen. Andernfalls kann es zu Verletzungen, Verbrennungen oder Bränden führen.
Legen Sie keine Haustiere in den Backofen. Andernfalls kann es zu Verletzungen, Verbrennungen oder Bränden führen.



Verboten

Der Backofen ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten vorgesehen. Der Backofen ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, die Kinder wurden beaufsichtigt oder ausreichend über die sichere Verwendung des Backofens und die Gefahren bei unsachgemäßer Verwendung unterrichtet.



Wichtig

Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Geräteoberfläche oder Teile des Geräts beschädigt sind. Wenn die Oberfläche des Backofens zerbrochen, die Klappe oder die Klappendichtung beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich rechtzeitig an eine qualifizierte Reparaturwerkstatt, um das Gerät auszutauschen.



Achtung

Teile des Ofens, die während des Betriebs berührt werden können, können heiß werden. Während und nach dem Gebrauch werden die Oberfläche, die Klappe, die Lüftungsschlitze und der Innenraum des Ofens sehr heiß. Bitte berühren Sie sie nicht mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden.

VORSICHT



Verboten

Blockieren Sie nicht den Lufteinlass und die Entlüftung des Ofens. Andernfalls kann es zu Bränden führen.



Wichtig

Backen Sie Speisen nicht direkt im Ofenraum. Die Speisen müssen auf ein geeignetes Backblech oder einen Backofenrost gelegt werden.



Wichtig

Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie Speisen, Behälter und anderes Zubehör anfassen. Direkter Kontakt kann zu Verbrennungen oder Verletzungen führen.

VORSICHT



Wichtig

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Ofens. Andernfalls kann es durch Herunterfallen zu Schäden oder Verletzungen kommen.



Wichtig

Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung von Behältern aus unterschiedlichen Materialien, dass diese hitzebeständig sind. Achten Sie beim Backen in Kunststoff- oder Papierverpackungen darauf, dass diese nicht in Brand geraten.



Wichtig

Beim Öffnen der Klappe bitte Abstand halten und nicht hineinspähen. Halten Sie beim Umrühren, Wenden oder Umschichten von Speisen während des Backens bitte Abstand, um Verbrühungen im Gesicht oder an den Händen zu vermeiden.



Wichtig

Legen Sie keine Gegenstände gegen die Klappe. Die führt zum Umkippen der Gegenstände beim Öffnen der Klappe.

Ordnungsgemäße Wartung

WARNUNG



Ziehen Sie zuerst den Netzstecker

Reinigen Sie den Ofen erst nach dem Ziehen des Netzsteckers. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, um eine Beschädigung oder Korrosion des Geräts und seines Zubehörs zu vermeiden.



Achtung

Bitte reinigen Sie das Gerät erst, nachdem der Ofenkörper und das Zubehör abgekühlt sind. Nach dem Backvorgang sind der Innenraum und die Oberflächen des Geräts sehr heiß. Reinigen Sie bitte erst nach dem Abkühlen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Bei einer Fehlfunktion des Backofens

VORSICHT



Drücken Sie sofort die "Pause"-Taste, um den Betrieb des Geräts zu beenden.

Wichtig

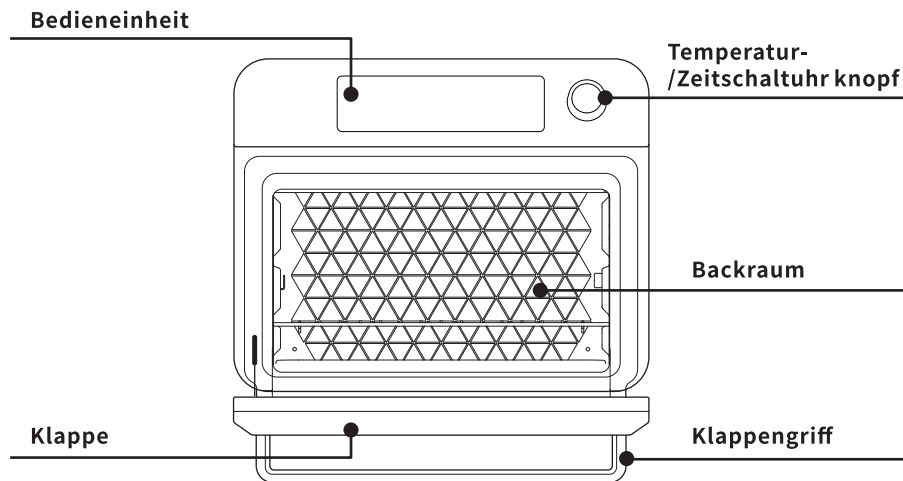
Drücken Sie sofort die "Pause"-Taste und ziehen Sie den Netzstecker, um den Betrieb des Geräts zu beenden, um ein Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden. Wenden Sie sich rechtzeitig an eine qualifizierte Reparaturwerkstatt für den Kundendienst.

Fehlfunktionen:

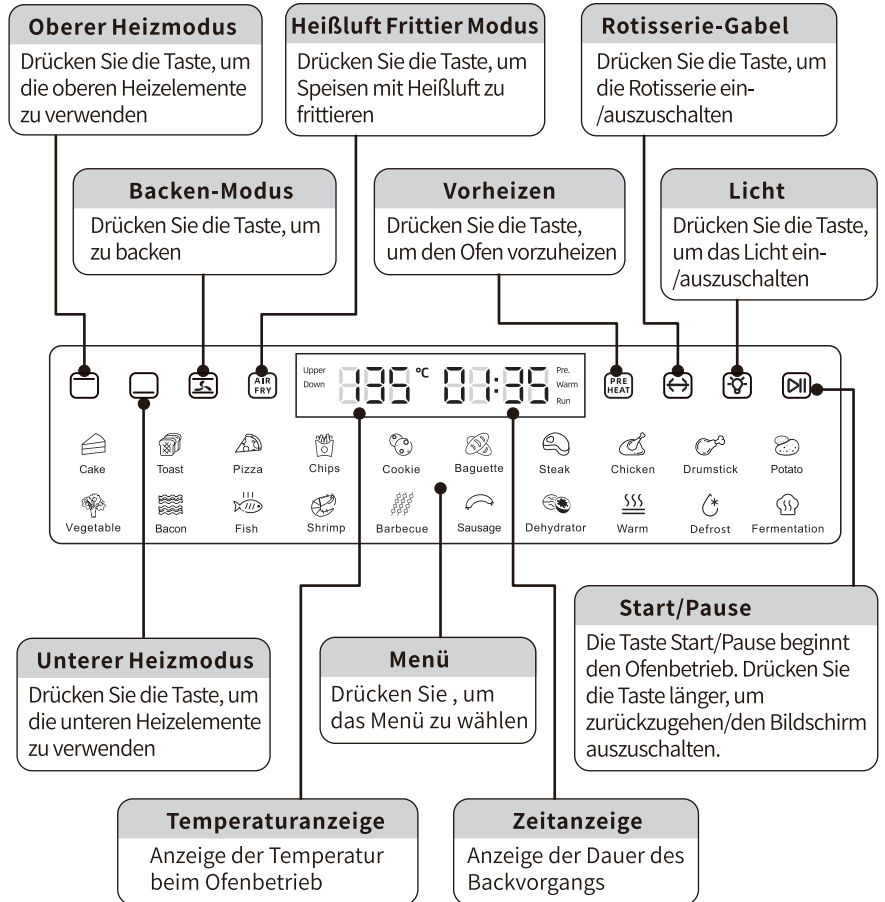
- Das Netzkabel und der Netzstecker geben ungewöhnliche Wärme ab.
- Es gibt einen Brandgeruch oder Funkenbildung.
- Das Lüftungsgebläse des Ofens macht ungewöhnliche Geräusche.
- Sie erhalten einen elektrischen Schlag, wenn Sie den Ofen berühren.
- Die Erhitzung von Speisen kann nicht automatisch beendet werden.

Teilebezeichnungen, Bedienfeld und Zubehör

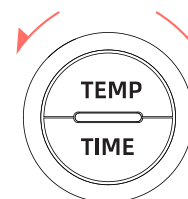
Teile-Namen



Funktionen am Bedienfeld



Drehknopf



Drücken Sie TEMP und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur zum Backen einzustellen.

Drücken Sie TIME und drehen Sie den Drehknopf, um die für das Backen erforderliche Zeit einzustellen.

Verwendung und Einrichtung des Zubehörs



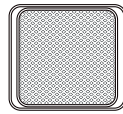
Backblech

Zum Ablegen von fettigen Speisen, Keksen, Pizza usw. bei der Zubereitung.



Krümellablage

Fängt Speisereste beim Backen auf. Bitte platzieren Sie die Krümellablage unter die Heizelemente.



Abnehmbarer Bügel

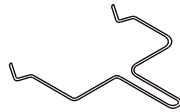
Hält Backformen beim Backen oder Kochen anderer Speisen.



Drehspieß & Rotisserie-Gabel

Braten Sie Hähnchen, Nüsse und Popcorn etc.

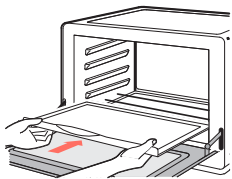
Hinweis: Der viereckige Stab der Rotisserie-Gabel und der mittlere Stab des Rotisserie-Spießes sind universell einsetzbar.



Drehspieß anheben

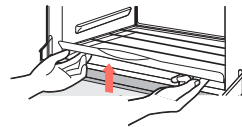
Entfernen Sie die Drehspießgabel und den Drehspieß nach Ende des Grillvorgangs.

Einrichten des Geräts



Halten Sie den Rand der Krümellablage mit beiden Händen fest und schieben Sie es langsam unter die Heizelemente am Boden des Ofens, wie in der Abbildung gezeigt.

Entfernen der Krümellablage



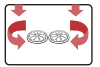
Halten Sie den Rand der Krümellablage mit den Fingerspitzen fest und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus.

VORSICHT

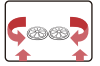
Tragen Sie einen Topfhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie die Krümellablage aus dem heißen Backraum herausnehmen oder in den Backraum einsetzen.

Erhitzungsprinzipien der Haupt-Backmodi

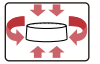
Oberer Heizmodus: Verwenden Sie die oberen Heizelemente und die Luftzirkulation zum Erhitzen und Backen der Speisen.



Unterer Heizmodus: Verwenden Sie die unteren Heizelemente und die Luftzirkulation, um Speisen zu erhitzen und zu backen.



Luftbackmodus: Verwenden Sie die beiden oberen Heizelemente und die beiden unteren Heizelemente sowie die Luftzirkulation, um die Speisen zu erhitzen und zu backen.



Heißluft Frittier modus: Verwenden Sie die vier oberen Heizelemente und die Luftzirkulation, um die Speisen zu erhitzen und zu backen.












Packliste


Bedienungsanleitung	1 Backblech	1 Krümellablage	1 abnehmbarer Draht
✓	✓	✓	✓
1 Rotisserie-Gabel	1 Bratspieß	1 Ofenhandschuh	
✓	✓	✓	

Hinweis: Das Erscheinungsbild, die Anzahl, die Farbe und das Muster des Ofenzubehörs sind warenabhängig.

Verwendung von Behältern

Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgende Beschreibung der richtigen Behältertypen. Bitte lesen Sie diese aufmerksam und verwenden Sie die entsprechenden Behälter ordnungsgemäß.

Kategorie	Braten/Backen	Gärung /Trockenfrüchte
Hitzebeständige Kunststoffbehälter 	Es können Behälter mit der Aufschrift "Nur Backen" verwendet werden.	
Nicht hitzebeständige Kunststoff Gefäße 		
Tongeschirr, Porzellan  <p>Backutensilien</p> <hr/> <p>Keramik für den täglichen Gebrauch</p>	Es können Behälter mit der Aufschrift "Nur Backen" verwendet werden.	Hinweis: Bitte verwenden Sie keine Behälter mit Bildern im Inneren, da diese ihre Farbe verlieren können.
Glas-Behälter  <p>Hitzebeständiges Glas</p> <hr/> <p>Gehärtetes Glas Kristallglas</p>	Behälter mit der Aufschrift "Nur Backen" können verwendet werden. Sie können jedoch platzen, wenn sie nach dem Erhitzen sehr schnell abgekühlt werden.	Behälter mit der Aufschrift "Nur Backen" können verwendet werden. Sie können jedoch platzen, wenn sie nach dem Erhitzen sehr schnell abgekühlt werden.
Metallbehälter 	Verwenden Sie keine Metallbehälter, deren Griffe aus Harz bestehen. Es können Behälter verwendet werden, die mit "Nur Backen" gekennzeichnet sind.	

Kategorie	Braten/Backen	Gärung /Trockenfrüchte
Plastikverpackungen 		Hinweis: Der Gärungsmodus kann verwendet werden, aber bitte verwenden Sie nicht den Trockenfruchtmodus.
Sonstiges Holz-, Bambus-, Rattan- und Papierbehälter, sowie lackierte Lackwaren etc. 	Die Behälter können brennen, Farbe verlieren oder zerbrechen. Papierbehälter mit hitzebeständiger Verarbeitung können jedoch verwendet werden.	Hinweis: Der Gärungsmodus kann verwendet werden, aber bitte verwenden Sie nicht den Trockenfruchtmodus.
Aluminiumfolien und Silikonpapier 		

⚠ VORSICHT



Wichtig

- Bitte lesen Sie die obigen Tabellen vor dem Kochen sorgfältig durch. Bei der Auswahl und Verwendung von Behältern ist äußerste Vorsicht geboten. Andernfalls kann es zu Bränden oder Verbrennungen führen.
- Bitte beachten Sie bei Kunststoffgefäßen die Kennzeichnung der hitzebeständigen Temperatur gemäß dem Haushaltswaren-Qualitätskennzeichnungsgesetz.
- Bitte verwenden Sie keine Gefäße aus unbekanntem Material oder mit unbekannter Hitzebeständigkeit.

Einschalten

• Öffnen Sie die Klappe und schalten Sie das Gerät ein. Die Symbole und Zeichen auf der LED-Anzeige leuchten auf, und der Ofen geht später in den Startzustand über.

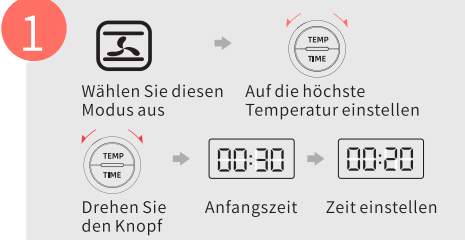


Geruchsentfernung im Leerlauf

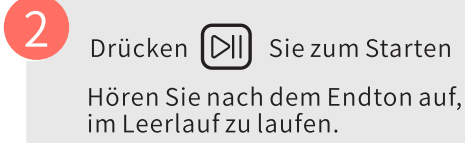
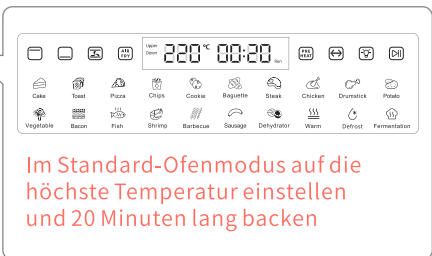
Da der Innenraum des Ofens mit einem Schutzöl beschichtet ist, führen Sie bitte die folgenden Schritte aus, um den Ofen bei der ersten Verwendung zu geruchsneutralisieren.

Vorbereitung

Entleeren Sie den Backofen und schließen Sie die Klappe



Der Leerlauf zur Geruchsentfernung wird mit einer Heizvorrichtung (Back- & Röstheizung) durchgeführt.

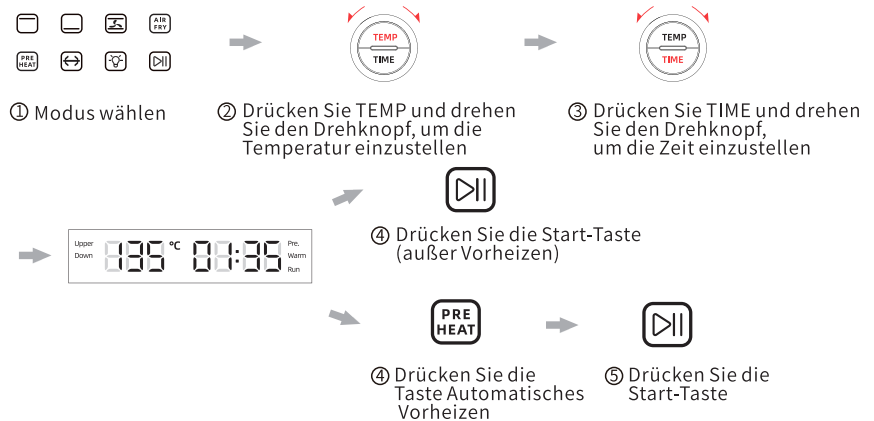


VORSICHT

- Nicht berühren** (Icon: hand with slash): Berühren Sie den Ofen (Klappe, Außenseite, Backraum und Umgebung) nicht während und unmittelbar nach dem Leerlauf zum Geruchsentfernen. *(There is a chance of burns and injuries)*
- Wichtig** (Icon: exclamation mark):
 - Stecken Sie während des Geruchsneutralisierens im Leerlauf keine anderen Gegenstände als den herausnehmbaren Draht in den Backraum, da dies ein Sicherheitsrisiko darstellen kann.
 - Während der Geruchsentfernung im Leerlauf kann es durch die Erhitzung des Öls zu unangenehmen Gerüchen und Rauch kommen. Bitte öffnen Sie das Fenster oder verwenden Sie den Ventilator zum Lüften.
 - Nach dem Abkühlen des Backraums wischen Sie den Backraum im ausgeschalteten Zustand mit einem trockenen Lappen ab. *(Bitte nicht die Heizelemente abwischen)*

Einstellungen zum Backen

Grundmodus, Temperatur-, Zeit- und Vorheizen-Einstellungen



Hinweis: Drücken Sie während des Vorheizens die Taste Vorheizen, um das Vorheizen abzubrechen, und das Programm wird direkt gestartet. Das Einschalten des Vorheizens ist während des Programmbetriebs nicht zulässig. Um den Vorheizvorgang hinzuzufügen, unterbrechen Sie zuerst und drücken Sie dann die Taste Vorheizen. Das Programm läuft direkt ab, wenn die Taste Starten/Stoppen gedrückt wird, aber die Taste Vorheizen nicht vor dem Programmbetrieb gedrückt wird. In diesem Fall findet der Vorheizvorgang nicht statt.

Einstellungen zum Backen

Warmhalten



Hinweis: Nach dem Ende des Vorheizens folgt das Warmhalten. Zu diesem Zeitpunkt wird die Vorheiz-Kontrollleuchte auf dem Display ausgeblendet, während die Warmhalte-Kontrollleuchte zu sehen ist, und die Start/Pause-Kontrollleuchte flackert. Ohne Vorheizen findet der oben beschriebene Vorgang nicht statt.

Bedienung



Hinweis: Auf das Ende des Vorheizens folgt die Warmhaltefunktion. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt die Taste Start/Pause drücken, wird die Kontrollleuchte Warmhalten ausgeblendet, und die Kontrollleuchte Betrieb wird angezeigt, wobei die eingestellte Temperatur und Zeit (Restzeit) angezeigt werden. Die verbleibende Zeit wird in Sekunden angezeigt, während die anderen Anzeigen mit denen im Zustand Vorheizen identisch sind. Wenn kein Vorheizen stattfindet, drücken Sie die Taste Start/Pause, und das Programm wird direkt ausgeführt.

Pause

1 Drücken Sie die Taste Pause, wenn der Ofen in Betrieb ist, und das Programm läuft nicht weiter.

2 Drücken Sie TEMP/TIME, um Temperatur/Zeit einzustellen.

2 Drücken Sie Modus oder Menü, um zu einem anderen Modus oder Menü zu wechseln.

Einstellungen zum Backen

Temperatur-/Zeiteinstellungen in der Betriebsart

Temperatur-Einstellungen

1 Drücken Sie die TEMP-Taste und der Programmbetrieb wird unterbrochen.

2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.

Läuft automatisch 5 Sekunden nach der Einstellung, oder drücken Sie die Start-Taste, um das Programm zu starten.

Zeit-Einstellung

1 Drücken Sie die TIME-Taste und der Programmbetrieb wird unterbrochen.

2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen.

Läuft automatisch 5 Sekunden nach der Einstellung, oder drücken Sie die Start-Taste, um das Programm zu starten.

Einstellungen für die Rotisserie Gabel und das Backofenlicht

1 Es gibt eigenständige Tasten für die Drehspießgabel und die Backofenbeleuchtung. Drücken Sie die Tasten, um sie ein- und auszuschalten.

Licht ein

Licht aus

Zurück zum Hauptbildschirm

1 Drücken Sie Pause, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren

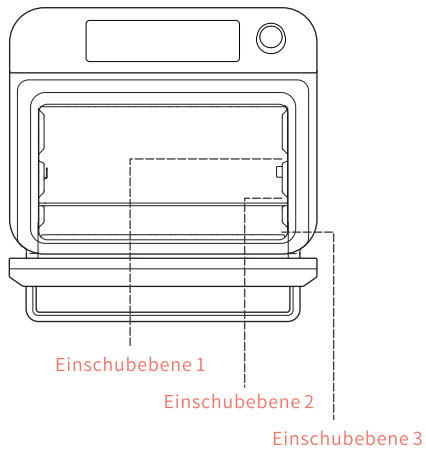
Ausschalten des Bildschirms

1 Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um den Bildschirm auf der Startseite auszuschalten

Bildschirm ausschalten

Hinweis: Klicken Sie auf den Touchscreen oder drehen Sie den Drehknopf, um den Bildschirm im Zustand "Bildschirm aus" einzuschalten.

Hinweise zur Verwendung des Zubehörs und der Einschubebene



Hinweis:
Bitte verwenden Sie die Einschubebene entsprechend der Höhe der Speisen!

- Beim Backen von Fleisch auf dem herausnehmbaren Rost wird empfohlen, den Rost auf Einschubebene 1, das Backblech auf Einschubebene 2 oder die Krümelablage auf Einschubebene 3 zu stellen, um das beim Backen entstehende Fett aufzufangen.
- Wenn Sie Chiffon, Toast, Pizza und andere Speisen zubereiten, die Formen benötigen, legen Sie die Formen auf den Rost und stellen Sie den Rost dann auf Ebene 2.
- Die mittleren Teile der Drehspießgabel und des Drehspießes sind Universalteile. Wenn Sie Fragen zu ihrer Verwendung haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst für ein Demo-Video.

Rezepturen	Modus	Temperatur	Zeit
Kuchen		150°C	50min
Toast		200°C	3min
Pizza		200°C	11min
Chips		200°C	12min
Plätzchen		165°C	15min
Stangenbrot		220°C	15min
Steak		200°C	6min
Hähnchen		200°C	50min
Drumstick		200°C	30min
Kartoffel		180°C	33min
Gemüse		200°C	10min
Speck		200°C	8min
Fisch		210°C	25min
Garnele		190°C	10min
Grill		190°C	8min
Wurst		210°C	9min
Dehydrator		58°C	6h
Warm		60°C	60min
Auftauen		60°C	60min
Fermentation		35°C	60min

Haben Sie Fragen? Lesen Sie zunächst bitte die folgenden Tabellen.

Das Gerät funktioniert nicht		
Wenn...	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die richtige Steckdose
	Die Steckdose hat keinen Strom	Öffnen Sie den Schalter der Schaltsteckdose oder bitten Sie einen Elektrofachmann um Reparatur
	Das LED ist beschädigt Ausfall der Steuereinheit	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
Der Ofen nicht funktioniert	Die Start/Pause-Taste wird nicht gedrückt	Drücken Sie die Taste Start/Pause
	Programm-Setup-Fehler	Drücken Sie die Start/Pause-Taste, löschen Sie die ursprünglichen Einstellungen und setzen Sie das Programm zurück
	Ausfall der Steuereinheit	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
Das Ofenlicht funktioniert nicht	Das Licht ist defekt	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
	Ausfall der Steuereinheit	
Die Heizelemente nicht funktionieren	Heizelemente defekt	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
	Ausfall der Steuereinheit	

Fehlfunktionen während des Betriebs		
Wenn...	Mögliche Ursache	Problembehebung
E1 erscheint im Display	Kurzschluss/Bruch des oberen Temperaturfühlers	Please contact the after-sales service center
E3 erscheint im Display	Die Backraumtemperatur ist höher als 280°C	Bitte nach Abkühlung verwenden oder den Kundendienst kontaktieren
Lüftergeräusch	Lüfterflügel verschoben oder nicht an ihrem Platz installiert	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst

Fehlfunktionen während des Betriebs		
Wenn...	Mögliche Ursache	Problembehebung
Geräusche beim Heizen	Das Geräusch, wenn eine hohe Temperatur zur Ausweitung des Backraums führt	It is not a malfunction
Rauch	Im Backraum verbliebene Ölreste oder -spritzer	Bitte reinigen Sie den Backraum nach jedem Gebrauch

Ungewolltes Backen		
Wenn...	Mögliche Ursache	Problembehebung
Farbe ist ungleichmäßig	Speisen sind zu dicht oder zu nah am Rand platziert	Legen Sie die Speisen in die Mitte und lassen Sie genügend Platz, um eine gleichmäßige Heißluft zu gewährleisten
Torte ist nicht fluffig	Nicht vollständiges Aufschlagen des Eiweißes	Use a mixer to whisk the egg white
	Zu starkes Mischen nach dem Hinzufügen von Mehl oder Butter	Folgen Sie den Rezeptschritten

Pflege und Reinigung

- Bitte wischen Sie den Backofen vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, aber verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme, Scheuermittel oder scharfe oder spitze Gegenstände an irgendeinem Teil des Geräts.
- Um an der Oberfläche des Backblechs anhaftende Speisen oder Schmutzreste nach dem Überbacken zu entfernen, weichen Sie das Blech bitte ca. 10 Minuten in heißem Wasser ein und entfernen Sie dann den Schmutz mit einer in einen neutralen Küchenreiniger getauchten Schwammbürste.
- Wenn der Backofen längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker, reinigen Sie den Backraum und stellen Sie ihn an einen belüfteten, trockenen und nicht korrosiven Ort.
- Bei der Entsorgung des Geräts sind die örtlichen Umweltvorschriften zu beachten.
- Jede Störung des Backofens muss von einer von uns benannten qualifizierten Reparaturwerkstatt behoben werden.

WARNUNG



Ziehen Sie
zuerst den
Netzstecker

Reinigung nach Ziehen des Netzsteckers.

Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, um eine Beschädigung oder Korrosion des Geräts und seines Zubehörs zu vermeiden.



Achtung

Reinigen Sie bitte erst, nachdem der Gerätekörper und das Zubehör abgekühlt sind.

Nach dem Backen sind der Innenraum und die Oberflächen des Geräts sehr heiß. Reinigen Sie bitte nach dem Abkühlen, sonst besteht Verbrennungsgefahr.

Spezifikationen

Name des Geräts	Air Fryer Oven
Modell	K5 Pro
Netzspannung	220~240V
Netzfrequenz	50~60Hz
Leistungsaufnahme	1600W
Außenmaße (B x T x H)/mm	417*424*358
Innenmaße (B x T x H) /mm	332*335*227
Abmessungen des Ofenblechs(B x T x H) /mm	330*248*27

Appliance name	Air Fryer Oven
Größe der beweglichen Halterung(B x T x H) /mm	330*309*30
Kapazität	25L

Hinweis: Alle Abmessungen sind als Circa-Angaben berechnet, und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Français ▶



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ils peuvent emporter ce produit pour un recyclage écologique.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
-des cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
-des maisons de ferme;
-par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
-environnements de type lit et petit-déjeuner.

Tableau des matières

Garanties importantes

Interdire, appliquer, prêter attention

Prise de courant, cordon et prise de courant	48
Première mise en service	50
Cuisson au four	51
Pendant la maintenance	52
Lorsque vous rencontrez un problème	50

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Noms de pièce, panneau d'opération et accessoires

Noms des parties	53
Fonction du Bouton rotatif	53
Fonction du panneau de commande	54
Utilisation et configuration d'accessoires	55
Principes de chauffage des modes de cuisson principaux	56
Liste d'éléments	56

Utilisation de conteneurs

Récipients en plastique	57
Faïence, porcelaine	57
Récipients en verre	57
Conteneurs métalliques	57
Emballages en plastique	58
Autres	58
Feuilles d'aluminium	58

Comment utiliser le four

Comment utiliser

Allumer	59
Marche au ralenti pour désodoriser	59
Paramètres de cuisson	60
Instructions sur l'utilisation des accessoires et des racks	63

Recettes

Recettes	64
----------	----

Dépannage

Des questions? Lisez d'abord les tableaux suivants.

L'appareil ne fonctionne pas	65
Dysfonctionnements pendant l'opération	65
Mauvaise cuisine	66

Soins et nettoyage

Soins et nettoyage	67
--------------------	----

Paramètres du produit

Spécifications	67
Normes de produit	67

Interdire, appliquer, prêter attention

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques. impliqué.

 **DANGER** Ce signe met en garde contre la mort hautement possible ou des blessures graves aux personnes.

 **AVERTISSEMENT** Ce signe met en garde contre la mort possible ou des blessures graves à des personnes.

 **ATTENTION** Ce panneau met en garde contre d'éventuels dommages ou blessures à des personnes et/ou à des biens.

 Actions interdites |   Actions causant l'avertissement et exigeant vos soins supplémentaires |  Actions que vous devez respecter

DANGER



Le corps du four ou de sa porte est-il endommagé ou cassé?

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



Ne remodèle pas

Il est interdit aux personnes qui ne sont pas nos réparateurs qualifiés de réparer, démonter ou remodeler le four. Sinon, risque de danger, d'incendie, de choc ou de blessure.

Pour tout problème ,

Veillez contacter le personnel après-vente pour le remplacement ou la réparation. Ne démontez pas ou ne remodèlez pas le four par vous-même pour éviter d'avoir un choc.

Prise de courant, cordon et prise de courant

AVERTISSEMENT



La tension doit être compatible avec l'étiquette du produit.

S'il vous plaît assurez-vous d'utiliser 220V-230V/50HZ/10A + AC puissance avec fusible ou disjoncteur protection pour éviter d'obtenir une décharge électrique.

⚠️ AVERTISSEMENT



Impératif

Le cordon d'alimentation du four doit être branché sur une prise à la terre.

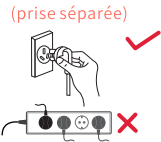
Pour réduire le risque de choc électrique, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique à la terre (mise à la terre).



À faire

Veillez utiliser une seule prise qui correspond à la puissance de l'appareil.

La chaleur générée lors du branchement de plusieurs appareils dans une prise peut entraîner un incendie. (Prises à prises multiples interdites)



Interdit

Ne contactez pas ou ne déconnectez pas la prise de courant avec les mains mouillées.

Cela peut entraîner une décharge électrique.



Interdit

S'il vous plaît ne pas endommager la prise de courant ou le cordon.

Ne faites jamais rien qui puisse endommager la prise de courant ou le cordon. Réduisez les risques de court-circuit, de fuite électrique et d'incendie résultant de la flexion, de la torsion, de l'étirement, de la pose d'objets lourds ou du regroupement du cordon.



Interdit

N'utilisez pas de cordon endommagé ou lâche en raison du risque de choc ou d'incendie.

En cas de cordon d'alimentation endommagé, communiquez avec le réparateur qualifié pour le remplacer. Lorsque la prise de courant est enlevée, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, ce qui peut provoquer la rupture ou le feu du cordon.

⚠️ ATTENTION



Interdit

Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de l'évent d'air et d'autres pièces à haute température.

Cela peut provoquer une rupture du cordon électrique, une fuite électrique ou un incendie.



Entfernen des Steckers

Ziehen Sie beim Entfernen des Netzsteckers nicht am Netzkabel,

da dies zum Bruch des Kabels oder zu einem Brand führen kann.

Première mise en service

⚠️ AVERTISSEMENT



À faire

Gardez le four à l'écart des enfants pour ,
éviter les brûlures, les blessures et les chocs électriques.



À faire

Gardez le four à l'écart des matières combustibles.

Gardez le four à l'écart des matériaux inflammables ou des sources de chaleur, par exemple les rideaux ou les meubles avec une faible résistance à la chaleur. Il y a un risque d'incendie.



Interdit

Il est strictement interdit de faire fonctionner le four à l'aide d'un système de télécommande indépendant qui peut causer un mauvais fonctionnement.

⚠️ ATTENTION



Interdit

Conserver le four dans un endroit bien aéré et sec.

Il est strictement interdit de placer le four dans un endroit chaud et humide pour éviter les fuites électriques ou les chocs.



À faire

Veillez installer le four sur une surface stable et plane.

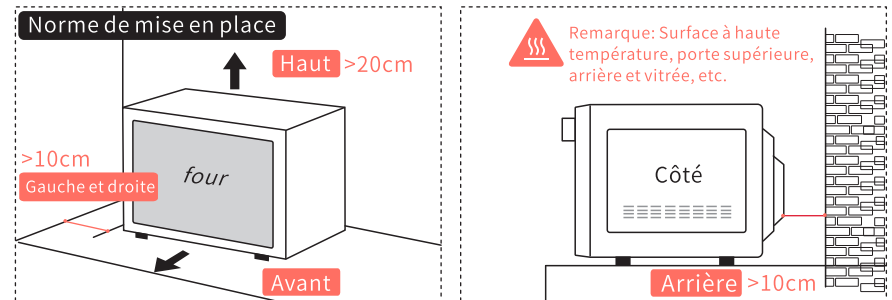
Les vibrations, le bruit ou le placement du four dans un endroit instable peuvent le faire tomber.



À faire

Laissez une distance sécuritaire entre le four et le mur ou l'armoire.

Laissez une distance sécuritaire entre le four et le mur ou l'armoire pour éviter que le feu ne se mêle à la production de chaleur.



Il y a un élément de barrière de sécurité à l'arrière du four pour laisser une distance sécuritaire entre le four et les objets environnants.

Cuisson au four

AVERTISSEMENT



Interdit

N'utilisez pas le four à d'autres fins que la cuisson.

Dans le cas contraire, il peut causer des blessures, des brûlures ou des incendies.

Ne mettez pas les animaux de compagnie dans le four.

Dans le cas contraire, il peut causer des blessures, des brûlures ou des incendies.



Interdit

Le four n'est pas destiné aux enfants ou aux personnes ayant des capacités mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances,

à moins que les enfants n'aient reçu une supervision ou une instruction suffisante concernant l'utilisation sécuritaire du four et les dommages causés par une mauvaise utilisation.



À faire

N'utilisez pas le four si sa surface est cassée ou si ses pièces sont endommagées.

Si la surface du four est cassée ou si son joint de porte est endommagé, éteignez l'alimentation et communiquez avec un réparateur qualifié à temps pour le remplacer.



Danger

Les parties du four qui peuvent être touchées pendant l'utilisation peuvent devenir chaudes.

Pendant et après l'utilisation, la surface, la porte, l'évent d'air et l'intérieur du four deviendront très chauds. S'il vous plaît ne pas les toucher avec vos mains pour éviter les brûlures.

ATTENTION



Interdit

Ne bloquez pas l'entrée et la sortie d'air du four.

Sinon, il peut causer un incendie.



À faire

Ne pas cuire les aliments directement dans leur emballage.

Les aliments doivent être mis sur un plateau approprié.



À faire

Utilisez une mitaine de four (manique) lorsque vous manipulez des aliments, des contenants et d'autres accessoires.

Un contact direct peut causer des brûlures ou des blessures.



À faire

Ne mettez rien sur le dessus du four.

Sinon, la chute peut causer des dommages ou des blessures.



ATTENTION



À faire

N'utilisez que des contenants résistants à la chaleur.

Avant d'utiliser des contenants de différents matériaux, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur. Lorsque vous cuisinez dans des emballages en plastique ou en papier, surveillez attentivement pour éviter de prendre feu.



À faire

Lors de l'ouverture de la porte, s'il vous plaît garder une distance et ne pas regarder dedans.

Lorsque vous remuez, tournez ou réorganisez les aliments pendant la cuisson, veuillez garder une distance pour éviter de vous ébouillanter le visage ou les mains.



À faire

Ne mettez rien sur la porte.

Sinon, il se retournera lorsque la porte sera ouverte.

Pendant la maintenance



AVERTISSEMENT



Débrancher d'abord

Nettoyez le four après avoir retiré sa prise de courant.

S'il vous plaît enlever la prise d'alimentation avant de nettoyer. N'utilisez pas d'agents nettoyants corrosifs pour éviter d'endommager ou de corroder l'appareil.



Danger

S'il vous plaît nettoyer le corps du four et ses accessoires lorsqu'ils ont refroidi.

Après la cuisson, l'intérieur et les surfaces de l'appareil deviendront extrêmement chauds. S'il vous plaît nettoyer après refroidissement, sinon il peut causer des brûlures.

Lorsque vous rencontrez un problème



ATTENTION



À faire

Appuyez immédiatement sur le bouton « Pause » et retirez la prise.

Appuyez immédiatement sur le bouton « Pause » et retirez la prise de courant pour mettre fin à l'utilisation de l'appareil et éviter tout incendie, choc ou blessure. Communiquez avec le réparateur qualifié pour obtenir un service après-vente à temps.

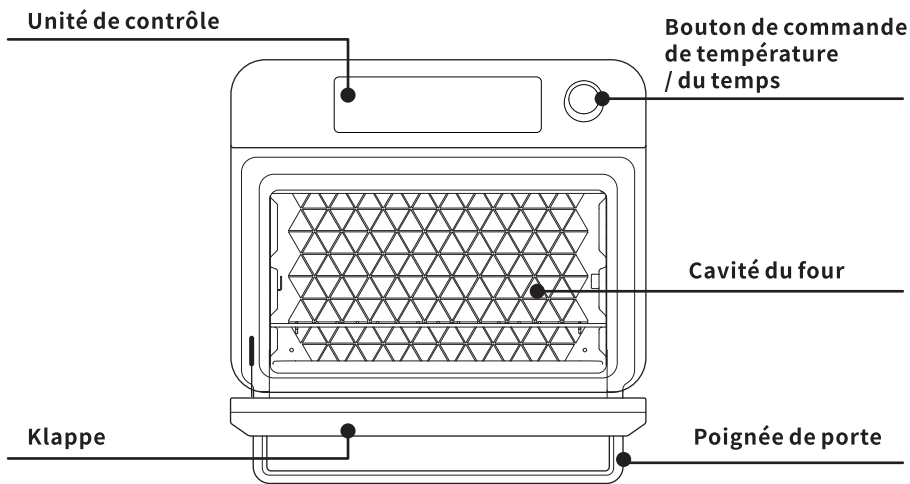
⚠ ATTENTION

Problèmes:

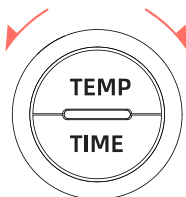
- Le cordon d'alimentation et le bouchon émettent une chaleur anormale
- présence d'une odeur brûlée ou d'une étincelle
- Le ventilateur de four fait un bruit anormal
- Si choc électrique lorsque vous touchez le four
- Le chauffage des aliments ne peut pas se terminer automatiquement

Noms de pièce, panneau d'opération et accessoires

Noms des parties



Fonction du Bouton rotatif



Appuyez sur TEMP et tournez le bouton rotatif pour régler la température requise pour la cuisson.

Appuyez sur TEMPS et tournez le bouton rotatif pour définir le temps nécessaire à la cuisson.

Fonction du panneau de commande

Mode chauffage supérieur

Appuyez sur la clé pour utiliser les appareils de chauffage supérieurs

Mode Air Fry

Appuyez sur la clé de la friture d'air

Fourchette rôtisserie

Appuyez sur la clé pour allumer/éteindre la rôtisserie

Mode cuisson

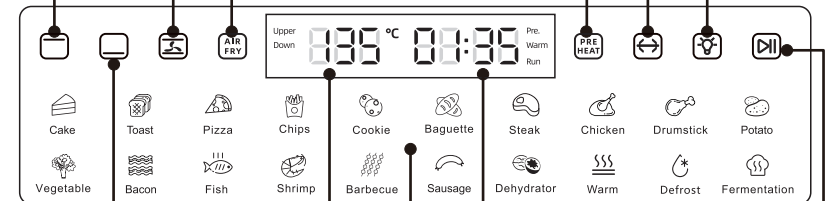
Appuyez sur la clé pour cuire au four

Préchauffer

Appuyez sur le bouton pour préchauffer le four

lumière

Appuyez sur la clé pour allumer/éteindre la lumière



Mode chauffage inférieur

Appuyez sur la clé pour utiliser les appareils de chauffage inférieurs

Menu

Appuyez sur et choisissez le menu

Début/Pause/Revenir

Appuyez sur Départ / Pause et appuyez longuement pour éteindre l'écran

Affichage de température

Afficher le tempéré lors de la cuisson avec le four

Affichage du temps

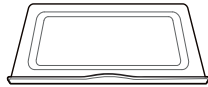
Afficher le temps prit pour cuire les aliments

Utilisation et configuration d'accessoires



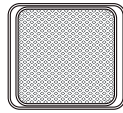
Plateau de cuisson

Y déposer les aliments gras, les biscuits, les pizzas, etc. pendant la cuisson.



Plateau de miettes

Pour récupérer les résidus de nourriture pendant la cuisson. S' il vous plaît placer le plateau de chapelure sous les radiateurs.



Panier de cuisson

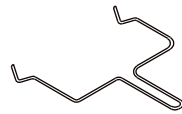
Utilisé pour tenir des moules ou faire d'autres plats lors de la cuisson



Fourchette rôtissoire & broche

Poulet rôti, noix et pop-corns, etc.

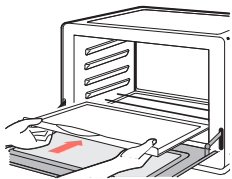
Remarque: D L' arbre carré de la fourche rotisserie et l' arbre central de la broche de rotisserie sont tout usage.



Poignée fourchette rôtissoire

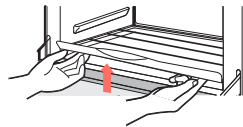
Retirer la fourchette de rotisserie après la fin de la cuisson.

Comment configurer



Tenez le bord du plateau de miettes avec les deux mains et mettez-le lentement sous les radiateurs au fond du four comme indiqué dans l' image.

Comment retirer



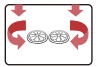
Tenez le bord du plateau de miettes du bout des doigts et retirez-le en douceur.

⚠ ATTENTION

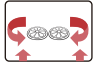
Portez une mitaine de four (manique) pour éviter les brûlures lorsque vous retirez le plateau de miettes ou insérez-le dans la chambre chaude.

Principes de chauffage des modes de cuisson principaux

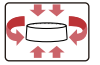
Mode chauffage supérieur: Utilisez les appareils de chauffage supérieurs et le ventilateur pour chauffer et cuire les aliments.



Mode chauffage inférieur: Utilisez les appareils de chauffage inférieurs et le ventilateur pour chauffer et cuire les aliments.






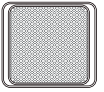



Mode de cuisson de l' air: Utilisez les deux appareils de chauffage supérieurs et deux appareils de chauffage inférieurs ainsi que le ventilateur pour chauffer et cuire les aliments.



Mode de friture d' air : Utilisez les quatre appareils de chauffage en haut et le ventilateur pour chauffer et cuire les aliments.



Liste d'emballage




 Manuel	 1 Plateau de cuisson	 1 Plateau de miettes	 1 Panier de cuisson
✓	✓	✓	✓
 1 Fourchette rôtissoire	 1 broche	 1 Gants de four	
✓	✓	✓	

Remarque: L' apparence, la quantité, la couleur et le motif des accessoires du four dépendent des marchandises.

Utilisation de conteneurs

Veillez consulter la description suivante des catégories de conteneurs appropriés afin d'éviter tout dommage matériel.
Veillez les lire attentivement et utiliser correctement les bons contenants.

Catégorie	Torréfaction/cuisson	Fermentation/fruits secs
Récipients en plastique résistants 	Les contenants étiquetés « Cuisson seulement » peuvent être utilisés. ✓	✗
Récipients en plastique non résistants à la chaleur 	✗	✗
Faïence, porcelaine  <p>Ustensiles de cuisson</p> <p>Céramique à usage quotidien</p>	Les contenants étiquetés « Cuisson seulement » peuvent être utilisés. ✓	Remarque: Veuillez ne pas utiliser de contenants avec des images à l'intérieur parce qu'ils peuvent perdre de la couleur. n. ✗
Récipients en verre  <p>Verre résistant à la chaleur</p> <p>Verre trempé</p> <p>Verre en cristal</p>	Les contenants étiquetés « Cuisson seulement » peuvent être utilisés. Cependant, ils peuvent se fissurer s'ils sont refroidis très rapidement après le chauffage. ✓	Les contenants étiquetés « Cuisson seulement » peuvent être utilisés. Cependant, ils peuvent se fissurer s'ils sont refroidis très rapidement après le chauffage. ✓
Conteneurs métalliques 	N'utilisez pas de contenants métalliques dont les poignées sont faites de résine. Les contenants étiquetés « Cuisson seulement » peuvent être utilisés. ✓	✓

Kategorie	Torréfaction/cuisson	Fermentation/fruits secs
Enveloppements en plastique 	✗	Remarque: Le mode fermentation peut être utilisé, mais s'il vous plaît ne pas utiliser le mode fruits secs. ✗
Autres Récipients en bois, bambou, rotin et papier, ainsi que laque vernie, etc. 	Ils peuvent brûler, éteindre la peinture ou casser. Mais des récipients en papier avec des proces résistantes à la chaleur chantent peuvent être utilisés. ✗	Remarque: Le mode fermentation peut être utilisé, mais s'il vous plaît ne pas utiliser le mode fruits secs. ✗
Feuilles d'aluminium et papier silicium 	✓	✗

⚠ ATTENTION



À faire

- S'il vous plaît lire attentivement les tables ci-dessus avant la cuisson. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors de la sélection et de l'utilisation des conteneurs. Ne pas le faire peut entraîner un incendie ou des brûlures.
- En ce qui concerne les récipients en plastique, veuillez consulter les étiquettes de température résistantes à la chaleur énoncées dans la Loi sur l'étiquetage de la qualité des articles ménagers.
- S'il vous plaît ne pas utiliser des conteneurs faits de matériaux inconnus ou avec des températures inconnues résistantes à la chaleur.

Comment utiliser

Allumer

- Ouvrez la porte et allumez la puissance. Les icônes et les caractères de l'écran LED s'allument tous, et le four entrera plus tard dans l'état initial.

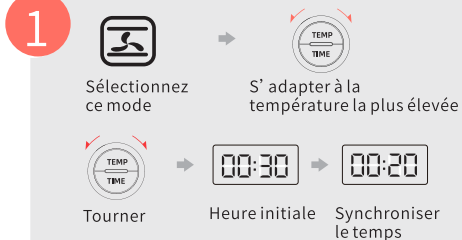


Marche au ralenti pour désodoriser

Parce que l'intérieur de la chambre du four est recouvert d'huile protectrice, veuillez suivre les étapes ci-dessous pour désodoriser lors de la première utilisation.

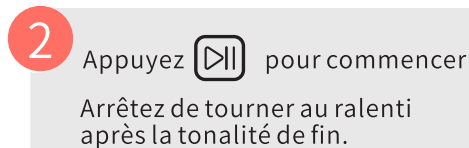
Préparation

Videz le four et fermez la porte



La marche au ralenti pour désodoriser se fait à l'huile (cuisson et torréfaction).

Ajuster à la température la plus élevée en mode four par défaut et cuire au four pendant 20 minutes



Arrêtez de tourner au ralenti après la tonalité de fin.

ATTENTION



Ne pas de toucher

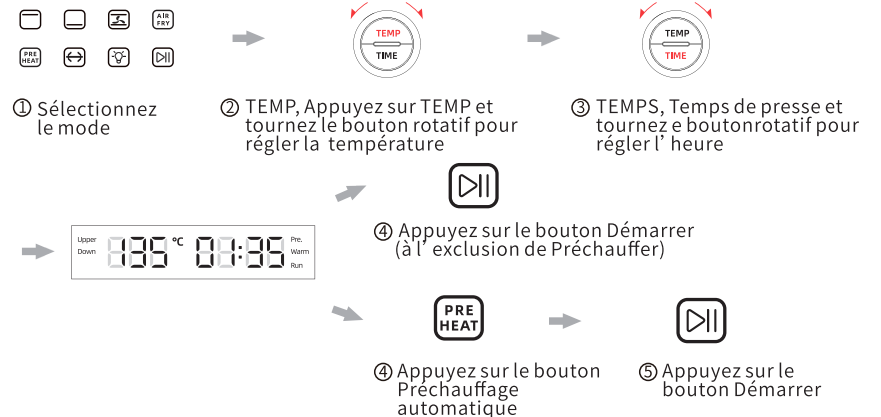


À faire

- Ne touchez pas au four (porte, extérieur, chambre chauffante et ses environs) pendant et immédiatement après la marche au ralenti pour désodoriser. (Il y a un risque de brûlures et de blessures)
- S'il vous plaît ne pas mettre d'autres choses que le fil amovible dans la chambre pendant la marche au ralenti pour désodoriser, car cela peut poser un risque pour la sécurité.
- Pendant la marche au ralenti pour désodoriser, le chauffage de l'huile peut donner lieu à une odeur désagréable et de la fumée. S'il vous plaît ouvrir la fenêtre ou utiliser le ventilateur pour aérer.
- Une fois la vitre refroidie, essuyez celle-ci avec un chiffon sec à l'état d'alimentation. (S'il vous plaît ne pas essuyer les résistances)

Paramètres de cuisson

Paramètres de mode de base, température, heure et préchauffer



Remarque:

Appuyez sur le bouton Préchauffage dans le processus de préchauffage pour annuler le préchauffage, et le programme commencera à directement. L'allumer le préchauffage est interdit pendant le fonctionnement du programme. Pour ajouter le processus de préchauffage, suspendez d'abord, puis appuyez sur le bouton Préchauffage.

Le programme s'exécute directement si le bouton Démarrer/Suspendre est appuyé, mais si le bouton Préchauffage n'est pas appuyé, dans ce cas, il n'y a pas le processus de préchauffage.

Paramètres de cuisson

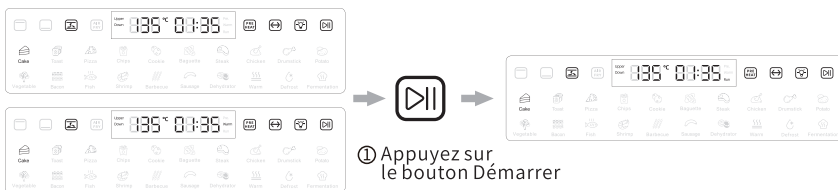
Garder au chaud



Remarque:

La fin du préchauffage sera suivie d'un maintien au chaud. À l'époque, la lumière de l'indicateur Préchauffage deviendra invisible sur l'écran, tandis que la lumière de l'indicateur Keep Warm sera visible et que la lumière de l'indicateur De démarrage/pause scintillera. Il n'y aura pas le processus mentionné ci-dessus si sans préchauffage.

Opération



① Appuyez sur le bouton Démarrer

Remarque:

La fin du préchauffage sera suivie d'un maintien au chaud. Si vous appuyez sur le bouton Démarrer/Pause à ce moment-là, la lumière de l'indicateur Keep Warm deviendra invisible, et la lumière de l'indicateur d'opération sera visible, avec l'ensemble température et le temps (temps restant) affichés. Le temps restant sera affiché en quelques secondes, tandis que les autres sur l'écran seront les mêmes avec ceux dans l'état de préchauffage. Lorsqu'il n'y a pas de préchauffage, appuyez sur le bouton Démarrer/Pause, et le programme sera exécuté directement.

Pause



② Appuyez sur TEMP/TIME pour définir la température/heure.

① Appuyez sur le bouton Pause lorsque le four est en fonctionnement, et le programme cessera de fonctionner.



② Appuyez sur le mode ou le menu pour passer à un mode ou un menu différent.

Paramètres de cuisson

Paramètres de température/temps en mode opération

Paramètres de température



① Appuyez sur le bouton TEMP, et l'opération du programme sera suspendue.

② Tournez le bouton rotatif pour régler la température.



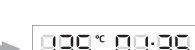
Exécutez automatiquement 5 secondes après le réglage, ou appuyez sur le bouton Démarrer pour lancer.

Paramètres de temps



① Appuyez sur le bouton TIME, et l'opération du programme sera suspendue.

② Tournez le bouton rotatif pour régler l'heure.



Exécutez automatiquement 5 secondes après le réglage, ou appuyez sur le bouton Démarrer pour lancer.

Réglage de la rôtissoire et de la lumière du four



① Il y a des boutons autoportants pour la fourchette de rôtisserie et la lumière de four. Appuyez sur les boutons pour les allumer et les éteindre



Allumez la lumière du four



Éteignez la lumière du four

Revenir à l'écran principal



① Appuyez sur Pause pour revenir à l'écran principal



Éteignez l'écran



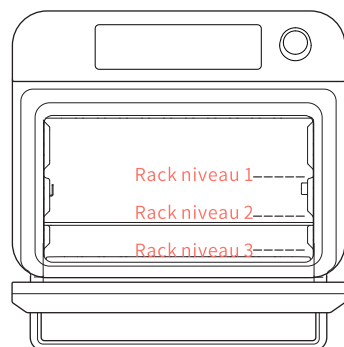
Écran éteint

① Appuyez pendant 3 secondes pour éteindre l'écran sur la page d'accueil

Remarque:

Cliquez sur le panneau tactile ou tournez le bouton rotatif pour activer l'écran dans l'état e Screen Off.

Instructions sur l' utilisation des accessoires et des racks



Remarque:

S' il vous plaît utiliser le niveau de rack en fonction de la hauteur de la nourriture !

- Lors de la cuisson de la viande sur le fil amovible, il est recommandé de placer le fil sur la grille de niveau 1, le plateau de cuisson sur la grille niveau 2 ou le plateau de chapelure au niveau de la grille 3 pour attraper la graisse générée pendant la cuisson.
- Lors de la fabrication de mousseline de soie, pain grillé, pizza et autres aliments qui a besoin de moules, mettre les moules sur le fil, puis placer le fil sur rack niveau 2.
- Les arbres central de la fourche rôtissoire et de la broche sont des parties universelles. Pour toute question sur leur utilisation, veuillez contacter le représentant du service à la clientèle pour la vidéo de démonstration.

Recipes	Mode	Température	Temps
gâteau		150°C	50min
Pain grillé		200°C	3min
Pizza		200°C	11min
chips		200°C	12min
Biscuit		165°C	15min
Baguette		220°C	15min
Steak		200°C	6min
poulet		200°C	50min
Pilon		200°C	30min
Patate		180°C	33min
Légume		200°C	10min
Bacon		200°C	8min
Poisson		210°C	25min
Crevette		190°C	10min
Barbecue		190°C	8min
Saucisse		210°C	9min
Déshydrateur		58°C	6h
Chaud		60°C	60min
Dégivrer		60°C	60min
Fermentation		35°C	60min

Des questions? Lisez d'abord les tableaux suivants.

L'appareil ne fonctionne pas		
Si	Cause possible	Comment réparer
le four ne peut pas être allumé	La prise de courant n'est pas connectée	Insérez la prise dans la bonne prise
	La prise n'a pas d'électricité	Ouvrez le commutateur de la prise de commande ou demandez à un électricien professionnel de réparer
	L'écran LED est endommagé	Veuillez contacter le centre de service après-vente
	Il y a un problème avec le circuit imprimé	
le four ne fonctionne pas	Le bouton Démarrer/Pause n'est pas appuyé	Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause
	Erreur de configuration du programme	Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause, effacez les paramètres d'origine et réinitialisez le programme
	Défaillance du tableau informatique	Veuillez contacter le centre de service après-vente
la lumière du four ne fonctionne pas	La lumière est endommagée	Veuillez contacter le centre de service après-vente
	Défaillance du tableau informatique	
les radiateurs ne fonctionnent pas	Panne de chauffage	Veuillez contacter le centre de service après-vente
	Défaillance du tableau informatique	

Dysfonctionnements pendant l'opération		
Si	Cause possible	Comment réparer
E1 apparaît sur l'écran	Court-circuit/rupture du capteur de température supérieure	Veuillez contacter le centre de service après-vente
E3 apparaît sur l'écran	La température de la chambre est supérieure à 280°C	S'il vous plaît utiliser après refroidissement ou contacter le service après-vente
Bruit de ventilateur	Lames de ventilateur déplacées ou non installées en place	Veuillez contacter le centre de service après-vente

Dysfonctionnements pendant l'opération		
Si	Cause possible	Comment réparer
Geräusche beim Heizen	Das Geräusch, wenn eine hohe Temperatur zur Ausweitung des Backraums führt	It is not a malfunction
Rauch	Im Backraum verbliebene Ölreste oder -spritzer	Bitte reinigen Sie den Backraum nach jedem Gebrauch

Mauvaise cuisine		
Si	Cause possible	Problembekämpfung
La couleur est inégale	La nourriture est trop dense ou placée trop près du bord	Placez la nourriture au milieu et laissez suffisamment d'espace pour assurer même l'air chaud
Le gâteau n'est pas moelleux	Défaut de fouetter complètement le blanc d'œuf	À l'aide d'un mélangeur, fouetter le blanc d'œuf
	Sur-mélange après ajout de farine ou de beurre	Suivez les étapes de la recette

Paramètres du produit

Pflege und Reinigung

- S' il vous plaît essuyer le four doucement avec un chiffon doux, mais ne pas utiliser de laine d'acier, tampons d'affouillement, nettoyants abrasifs ou des objets pointus ou pointus sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- Pour enlever les aliments collés à la surface du plateau de cuisson ou la saleté résiduelle après la sur-cuisson, s' il vous plaît tremper le plateau dans l' eau chaude pendant environ 10 minutes, puis enlever la saleté avec une brosse éponge trempée dans un nettoyeur de cuisine neutre.
- Si le four n' est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le débrancher, nettoyer la chambre et la placer dans un endroit ventilé, sec et non corrosif.
- L' élimination de l' appareil doit respecter les règlements environnementaux locaux.
- Tout dysfonctionnement du four doit être réparé par un réparateur qualifié désigné par nous.

AVERTISSEMENT



Doit débrancher

Nettoyer après avoir enlevé la prise de courant.

S' il vous plaît enlever le bouchon power avant le nettoyage. N' utilisez pas d' agents nettoyants corrosifs pour éviter d' endommager ou de corroder l' appareil et ses accessoires.



Danger

Méfiez-vous des surfaces chaudes.

Après la cuisson, l' intérieur les surfaces de l' appareil deviendront extrêmement chauds. S' il vous plaît nettoyer après refroidissement, sinon il peut causer des brûlures.

Spécifications

Nom de l'appareil	Four à air
Modèle	K5 Pro
Tension nominale	220~240V
Fréquence nominale	50~60Hz
Puissance nominale	1600W
Dimensions extérieures (W x D x H)/mm	417*424*358
Dimensions intérieures (B x T x H) /mm	332*335*227
Dimensions du plateau du four (B x T x H) /mm	330*248*27

Appliance name	Air Fryer Oven
Dimensions du fil amovible(B x T x H) /mm	330*309*30
capacité	25L

Remarque: Toutes les dimensions sont calculées en nombre approximatif, et les spécifications peuvent être changées sans préavis.

Italiano ▶



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismo;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

Sommario

Importanti misure di salvaguardia

Divieto, Dovere, Avvertenze

Spina di alimentazione, cavo di alimentazione, presa	70
All'installazione del prodotto	72
Durante la cottura	73
Corretta manutenzione	74
In caso di guasti	74

Prima di usare il forno per la prima volta

Nome delle parti, pannello operativo e accessori

Nome delle parti	75
Funzione della manopola	75
Funzioni del pannello controllo	76
Uso e configurazione degli accessori	77
Principi di riscaldamento della modalità di cottura principale	78
Lista imballaggio	78

Uso di contenitori

Plastica	79
Terracotta e porcellana	79
Contenitori di vetro	79
Contenitori di metallo	79
Involucri di plastica	80
Altro	80
Fogli di alluminio	80

Utilizzo ed elementi essenziali

Come usarlo

Accensione	81
Metodo di tostatura a vuoto (deodorizzazione)	81
Impostazioni	82
Istruzioni sugli accessori e sull'uso dei livelli della griglia	85

Ricette

Ricette	86
---------	----

Risoluzione dei problemi

Altre domande? Leggi le seguenti tabelle!

L'apparecchio non funziona	87
Malfunzionamento durante	87
Cottura indesiderata	88

Pulizia e manutenzione

Pulizia e manutenzione	89
------------------------	----

Parametri del prodotto

Specifiche	89
Standard del prodotto	89

Importanti misure di salvaguardia

Divieto, doveri, avvertenze

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.

 **PERICOLO** Questo segnale avverte del alto rischio di morte o gravi ferite.

 **AVVERTENZE** Questo segnale avverte della possibilità di morte e di serie ferite.

 **ATTENZIONE** Questo segnale avverte del possibile danno o ferita a persone e/o beni materiali.

 Azioni vietate |  Azioni che provocano avvertenze e richiedono maggiore attenzione |  Operazioni che devono essere seguite

PERICOLO



Divieto

Si è deformato o rotto il corpo del forno o lo sportello?

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente dell'assistenza o da persone qualificate allo stesso modo per evitare rischi.



Divieto

No rimodellamento.

Alle persone che non sono nostri riparatori qualificati è vietato riparare, smontare o rimodellare il forno. Ciò potrebbe provocare incendio, scossa, ferita.

Per qualsiasi problema,

Si prega di contattare il personale post-vendita per riparazione o sostituzione. Non smontare e rimodellare il forno da solo, onde evitare una scossa elettrica.

Spina di alimentazione, cavo di alimentazione, presa

AVVERTENZE



Dovere

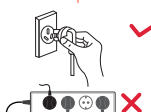
La tensione del forno deve essere conforme all'etichetta del prodotto.

Assicurati anche di usare un'alimentazione a 220V-230V/50HZ/10A+ AC con fusibile o protezione tramite interruttore, onde evitare una scossa elettrica.

⚠ AVERTISSEMENT

⚡ Deve essere a terra
Il cavo di alimentazione deve essere inserito a una spina per terra.
 Per ridurre il rischio di scosse elettriche in caso di perdita elettrica, il prodotto deve essere assolutamente usato a terra.

⚠ Dovere
Si prega di usare una singola presa che corrisponde alla potenza nominale dell'unità. (uscita indipendente)
 Si prega di evitare di condividere la presa con un altro apparecchio elettrico, onde evitare surriscaldamento e incendio. (Divieto di usare prese multitesta)



⚠ Divieto
Non attaccare o staccare la presa con le mani bagnate.
 Questo potrebbe comportare una scossa elettrica.

⚠ Divieto
Non usare spina di alimentazione e cavo di alimentazione danneggiati.
 Evitare di fare qualunque cosa che possa danneggiare il cavo di alimentazione come piegature forzate, allungamenti, pressioni, avvolgimenti di cavo. Questi comportamenti possono portare a cortocircuito, perdita di corrente, incendio e simili pericoli.

⚠ Divieto
Non usare prese elettriche danneggiate o allentate.
 Non usare prese elettriche danneggiate o allentate, potrebbero provocare scossa o incendio.
 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, contattare operatori qualificati per la sostituzione.

⚠ ATTENZIONE

⚠ Divieto
Tenere il cavo d'alimentazione lontano da zone ad alta temperatura come il condotto di ventilazione.
 Ciò potrebbe portare a interruzione, perdita elettrica o incendio.

⚠ Scollegare la spina
Una volta collegata la spina, evitare di tirare il cavo di alimentazione,
 che potrebbe provocare la rottura del cavo o incendio.

All'installazione del prodotto

⚠ AVVERTENZE

⚠ Dovere
Tenere il forno lontano da bambini.
 Tenere il forno lontano da bambini, per evitare ustioni, ferite e scosse elettriche.

⚠ Dovere
Tenere il forno lontano da combustibili fossili.
 Tenere il forno lontano da materiali infiammabili o fonti di calore, tende e oggetti con scarsa resistenza termica.

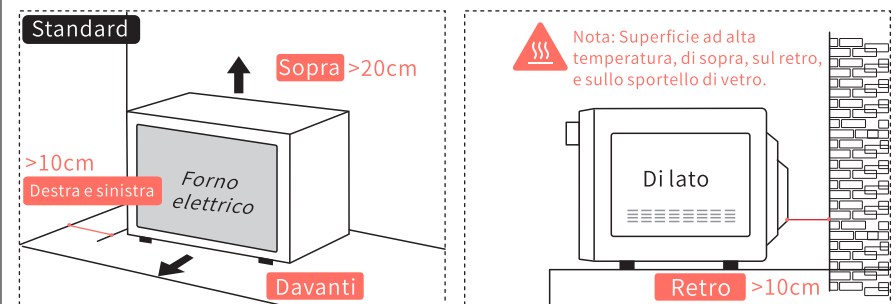
⚠ Divieto
Non utilizzare il forno con un timer esterno o un telecomando indipendente.
 Non utilizzare il forno con un timer esterno o un telecomando indipendente, che potrebbero provocare malfunzionamento.

⚠ ATTENZIONE

⚠ Divieto
Posizionare il forno in un luogo asciutto.
 Vietato lasciare il forno in un ambiente caldo e umido, per evitare perdita di corrette o scossa.

⚠ Dovere
Posizionare il forno su un piano stabile e sicuro.
 Vibrazione, rumore possono provocare la caduta del forno, se posizionato su un piano instabile.

⚠ Dovere
Lasciare una distanza di sicurezza tra il forno e le pareti o i mobili circostanti.
 Lasciare una distanza di sicurezza tra il forno e le pareti o i mobili circostanti, per evitare il surriscaldamento, causa di incendio.



Sul retro del forno c'è una barriera di sicurezza, che permette al forno di mantenere una certa distanza con gli oggetti circostanti.

Durante la cottura

AVVERTENZE



Divieto

Non usare il forno per altri scopi se non per cottura.
Altrimenti potrebbe provocare ferita, ustione o incendio.
Non mettere animali domestici nel forno.
Altrimenti potrebbe provocare ferita, ustione o incendio.



Divieto

Non devono farne uso bambini o persone con capacità mentali ridotte.
Non devono farne uso bambini o persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, almeno che i bambini non siano sotto sorveglianza o è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza.



Dovere

Non usare il forno se la superficie è guasta o le sue parti sono danneggiate.
Se la superficie del forno è guasta o il suo sportello o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, spegnere l'alimentatore e contattare un riparatore qualificato per la sostituzione.



Attenti

Parti toccabili del forno potrebbero diventare caldi durante l'uso del forno.
Prima e dopo l'uso del forno, la superficie, lo sportello e la parte inferiore del forno diventano molto caldi. Non toccarli con le mani, per evitare ustioni.

ATTENZIONE



Divieto

Non bloccare la porta di aspirazione e di scarico del forno.
Ciò potrebbe provocare incendio.



Dovere

Non cucinare direttamente sulla cavità del forno.
Il cibo deve essere messo su una teglia o griglia adeguata.



Dovere

Usare un guanto da forno quando si prende il cibo, contenitori e altri accessori dal forno.
Il contatto diretto potrebbe provocare ustione o ferita.



Dovere

Non appoggiare niente sopra il forno.
Evitando la caduta dell'oggetto che potrebbe provocarne danno o ferita.



ATTENTION



Dovere

Usare solo contenitori ad alta resistenza di calore.

Prima di usare qualunque tipo di contenitore composto da diversi materiali, accertarsi che siano resistenti all'alta temperatura. Durante la cottura con plastica o imballaggi di carta, controllare attentamente che non prendano fuoco.



Dovere

Durante l'apertura dello sportello, si prega di mantenere una certa distanza e di non sbirciare dentro.

Se durante la cottura c'è la necessità di mescolare, girare o rimodellare il cibo, si prega di mantenere una certa distanza, per evitare ustioni alle mani o faccia.



Dovere

Non appoggiare niente sullo sportello.

Altrimenti l'oggetto si rotolerebbe nel momento in cui apriamo lo sportello.

Corretta manutenzione



AVERTISSEMENT



Scollegare la spina

Procedere alla pulizia solo dopo aver scollegato la spina d'alimentazione.

Si prega di scollegare la spina d'alimentazione prima di pulire. Non usare detergenti corrosivi, per evitare di danneggiare o corrodere l'apparecchio e i suoi accessori.



Attenti

Procedere alla pulizia quando il forno e gli accessori si sono raffreddati.

Dopo la cottura, la parte inferiore e le superfici diventeranno estremamente calde. Pulire il forno solo quando si è raffreddato per evitare ustioni.

In caso di guasti



AVVERTENZE



Dovere

Premere subito il pulsante di STOP, per interrompere l'uso dell'apparecchio.

Premere subito il pulsante "STOP" e scollegare la spina d'alimentazione per interrompere l'uso dell'apparecchio ed evitare fuoco, scossa o ferita.

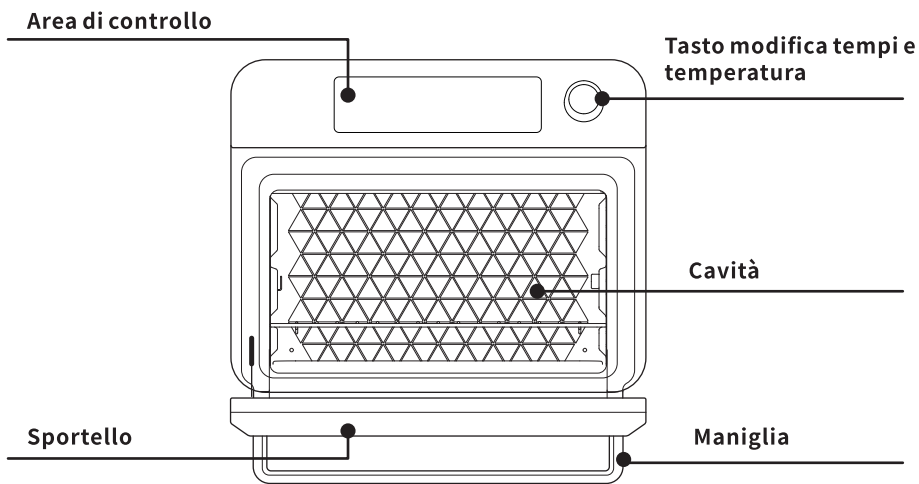
⚠ AVVERTENZE

Guasti:

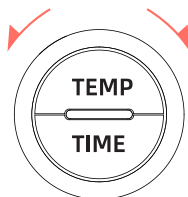
- Il cavo e la spina d'alimentazione emettono un calore anomalo
- C'è odore di bruciato e scintilla
- La ventola del forno emette rumori anormali
- Al contatto con il forno si sentono scosse elettriche simili a punture di spillo
- La funzione di riscaldamento del cibo non può terminare automaticamente.

Nome delle parti, pannello operativo e accessori

Nome delle parti



Funzione della manopola



Premere TEMP e girare la manopola rotante per regolare la temperatura richiesta.

Premere TIME e girare la manopola rotante per regolare il tempo richiesto.

Funzioni del pannello controllo

Modalità riscaldamento superiore

Premere il pulsante per usare la modalità riscaldamento superiore

Modalità AIR FRY

Premere il pulsante per la modalità AIR FRY

Pulsante giravorcella

Premere per attivare /disattivare la modalità

Modalità cottura da forno

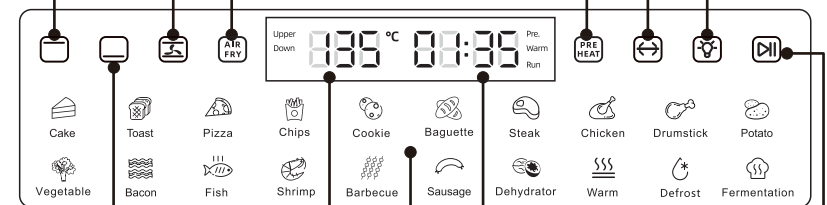
Premere il pulsante per infornare

Preriscaldamento

Premere il pulsante per preriscaldare il forno

Pulsante luce

Premere per accendere/spegnere



Modalità riscaldamento inferiore

Premere il pulsante per usare la modalità riscaldamento inferiore

Menù

Premere e scegliere il menu

Avvio/Stop/Ritorno

Premere Avvio / Pausa e premere a lungo per spegnere lo schermo

Visualizzazione della temperatura

Visualizzazione della temperatura, al momento della cottura

Visualizzazione del tempo

Visualizzazione del tempo di impiego per la cottura del cibo

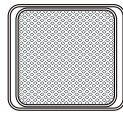
Uso e configurazione degli accessori



Vassoio di cottura
Usato per alimenti grassi, biscotti, pizza ecc.



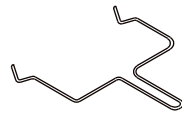
Vassoio briciole
Per raccogliere i residui dati dalla cottura, posizionare il vassoio sotto il riscaldamento.



Griglia
Usato per stampi da forno o per cuocere altri piatti.

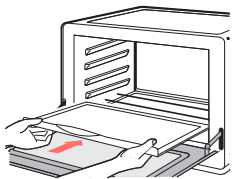


Forcella e spiedo girarrosto
Usato per pollo arrosto, noci e pop corn ecc.
Nota: Sedi di inserimento per la forcella e lo spiedo arrosto sono le stesse.



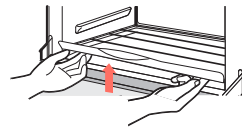
Maniglia della forcella
Per rimuovere la forcella e lo spiedo girarrosto, una volta terminata la cottura.

Metodo di installazione



Tenere con entrambi le mani i bordi della teglia e posizionarlo lentamente sulla parte inferiore del forno sopra il tubo di riscaldamento, come in figura.

Come tirarlo fuori



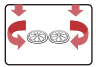
Tenere con le dita i bordi della teglia e tirarla fuori lentamente

⚠ ATTENZIONE

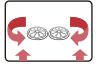
Usare guanti da forno quando si inserisce e si tira fuori la teglia, per evitare ustioni.

Principi di riscaldamento della modalità di cottura principale

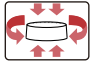
Modalità di riscaldamento superiore: usare i riscaldatori superiori e la ventola per riscaldare e cuocere cibo.



Modalità di riscaldamento inferiore: usare i riscaldatori inferiori e la ventola per riscaldare e cuocere cibo.



Modalità ventilata: usa sia i due tubi di riscaldamento superiori che quelli inferiori e la ventola per riscaldare e cuocere il cibo



Modalità frittura ad aria: usa i quattro riscaldatori soprastanti e la ventola per riscaldare e cuocere il cibo.










Lista imballaggio

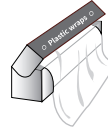

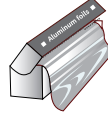
 Manuale d'uso	 1 Ricetta	 1 Vassoio di cottura	 1 Griglia
✓	✓	✓	✓
 1 Forcella girarrosto	 1 Spiedo girarrosto	 1 Guanto da forno	
✓	✓	✓	

Nota: l'aspetto, la qualità, il colore e il modello degli accessori del forno dipendono dalle materiali.

Uso dei contenitori

Si prega di guardare la seguente descrizione delle categorie dei contenitori ammessi all'uso, per evitare danni alla proprietà.
Si prega di leggerli attentamente e di usarli in modo corretto.

Categoria	Griglia/cottura	Fermentazione/frutta secca
Plastica resistente al calore 	Contenitori con l'etichetta "solo cottura forno" possono essere usati. ✓	✗
Plastica non resistente al calore 	✗	✗
Ceramica, porcellana  Utensili da forno <hr/>  Ceramica per uso quotidiano	Contenitori con l'etichetta "solo cottura forno" possono essere usati. ✓	Nota: si prega di non usare contenitori con figure interne, potrebbero perdere colore. ✗
Contenitore di vetro  Vetro resistente al calore <hr/>  Vetro temperato Vetro di cristallo	Contenitori con l'etichetta "solo cottura forno" possono essere usati. Tuttavia, potrebbero spaccarsi se lasciati raffreddare velocemente dopo la cottura. ✓	Contenitori con l'etichetta "solo cottura forno" possono essere usati. Tuttavia, potrebbero spaccarsi se lasciati raffreddare velocemente dopo la cottura. ✓
Contenitori metallici 	Non usare contenitori metallici che hanno maniglie di resina. Contenitori con l'etichetta "solo cottura forno" possono essere usati. ✓	✓

Categoria	Griglia/cottura	Fermentazione/frutta secca
Pellicola trasparente 	✗	Nota: modalità fermentazione può essere usata, si prega di non usare la modalità frutta secca. ✗
Altro Legno, bambù, canna, contenitori di carta e oggetti laccati ecc. 	Non utilizzabili, potrebbero bruciarsi, perdere colore o rompersi. Tuttavia, contenitori che hanno seguito un processo di resistenza al calore possono essere usati. ✓	Nota: modalità fermentazione può essere usata, si prega di non usare la modalità frutta secca. ✗
Carta di alluminio e silicone 	✓	✗

⚠ ATTENZIONE



Dovere

- Si prega di leggere attentamente le tabelle prima della cottura e di scegliere correttamente i contenitori. Un uso sbagliato di quest'ultimi potrebbe provocare incendio o ustioni.
- Per quanto riguarda la plastica, si prega di fare riferimento alla temperatura di resistenza di calore stabilita dalla legge per il marchio dei prodotti di qualità per la casa.
- Si prega di non usare contenitori composti da diverse materiali o con temperatura di resistenza al calore sconosciuta.

Come usarlo

Accensione

- Apri la porta del forno, accendi l'alimentazione, le icone LED e il testo si accenderanno e entrerà nello stato iniziale in un secondo momento.



Metodo di tostatura a vuoto (deodorizzazione)

Poiché l'interno del forno è ricoperto da olio protettivo, per il primo utilizzo, si prega di seguire i passaggi qui descritti per deodorare.

Preparazione

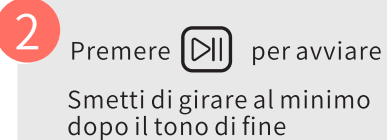
Svuotare il forno e chiudere lo sportello

Rimuovere tutte le materiali da imballaggio dalla cavità del forno.



Metodo di tostatura a vuoto (deodorizzazione) usa il riscaldamento (riscaldamento cottura e griglia)

Imposta la modalità forno predefinita alla temperatura massima e fai cuocere per 20 minuti.



Smetti di girare al minimo dopo il tono di fine.

ATTENZIONE



Non toccare

- Durante e dopo la tostatura a vuoto per deodorizzazione, non toccare il forno (lo sportello, la parte esterna, cavità del forno e ciò che lo circonda). **(Potrebbe provocare ustioni e ferite)**

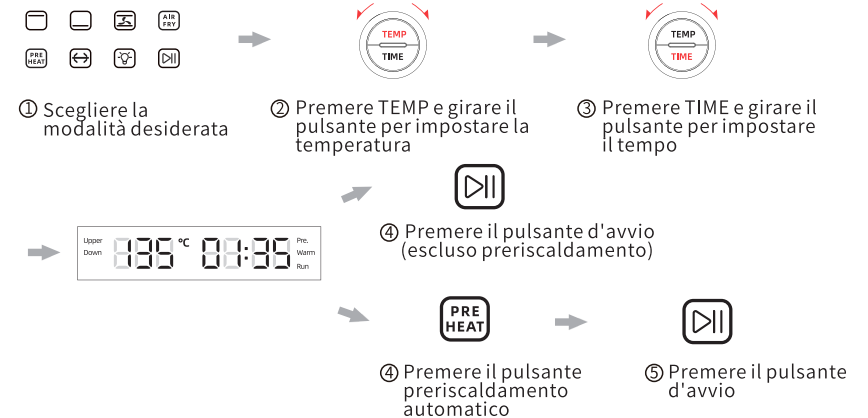


Dovere

- Durante la tostatura a vuoto, non inserire niente nel forno se non la griglia, poiché potrebbe provocare pericolo.
- Durante la tostatura per la deodorizzazione, il riscaldamento dell'olio potrebbe generare odori sgradevoli e fumo. Si prega di aprire la finestra usare un ventilatore per ventilare.
- Dopo il raffreddamento della cavità di riscaldamento, a forno spento, usare un panno asciutto per pulirla. **(Non pulire i tubi di riscaldamento)**

Impostazioni

Modalità di base, temperatura, tempo, impostazioni di preriscaldamento



Nota:

Durante il preriscaldamento, premere il pulsante preriscaldamento per interrompere e il programma viene avviato direttamente. Durante l'operazione, non è possibile riattivare il preriscaldamento. Per aggiungere la funzione di preriscaldamento, interrompere e premere il pulsante preriscaldamento. Se il pulsante di preriscaldamento non era stato precedentemente premuto, premendo il pulsante Avvio/sospendi, il programma viene eseguito direttamente, senza il processo di preriscaldamento.

Impostazioni

Mantenimento del calore



Nota:

al termine del preriscaldamento, il programma entrerà nello stato di mantenimento del calore. A questo punto, l'indicatore di preriscaldamento scompare dal display e si accende l'indicatore del mantenimento di calore mentre l'indicatore Avvio/Stop lampeggia. Tutto questo se ci è stato un processo di preriscaldamento.

Stato operativo



① Premere il pulsante d'avvio

Nota:

al termine del preriscaldamento, il programma entrerà nello stato di mantenimento del calore. A questo punto, premere il pulsante Avvio/Stop. La luce dell'indicatore di mantenimento di calore si spegne e l'indicatore di esecuzione si accende, con l'impostazione di temperatura e tempo (tempo rimasto) che appaiono sul display. Il tempo rimasto appare in secondi, mentre gli altri che appaiono sul display sono gli stessi di quelli in stato di preriscaldamento. Se non ci è stato il preriscaldamento, premendo il pulsante Avvio/Stop, il programma procederà direttamente.

Stop



① Quando il forno è acceso, premere il pulsante di stop per arrestare il programma.



② Premere il pulsante TEMP/TIME per impostare temperatura e tempo.



② Premere modalità o menù per cambiare a una modalità o menù differente.



Impostazioni

Impostazioni di temperatura/tempo in modalità operativa

Impostazioni di temperatura



① Premere il pulsante TEMP e il programma verrà sospeso.



② Girare la manopola per impostare la temperatura.



Dopo aver impostato, esecuzione automatica dopo 5 secondi oppure premere il pulsante d'avvio per iniziare.

Impostazioni di tempo



① Premere il pulsante TIME e il programma verrà sospeso.



② Girare la manopola per impostare il tempo.



Dopo aver impostato, esecuzione automatica dopo 5 secondi oppure premere il pulsante d'avvio per iniziare.

Forcella girarrosto e impostazioni della luce del forno



① I pulsanti di luce della forcella girarrosto e forno sono indipendenti. Premarli per accenderli o spegnerli.



Accendere le luci



Spegnerle le luci

Torna alla schermata principale



① Premere STOP per tornare alla schermata principale



Chiudere la schermata



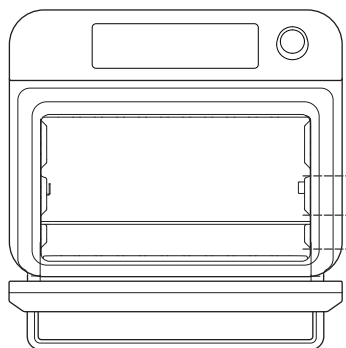
① Sulla pagina iniziale, premere il pulsante schermo spento per 3 secondi per spegnere

Schermo spento

Nota:

A schermo spento, toccare lo schermo o girare la manopola per accendere lo schermo.

Istruzioni per accessori e uso dei ripiani



Ripiano 1
Ripiano 2
Ripiano 3

- Per la cottura di carne sulla griglia, si consiglia il ripiano 1, il vassoio di cottura sul ripiano 2 o il vassoio per briciole sul ripiano 3 per raccogliere il grasso generato durante la cottura.
- Quando si prepara il pan di spagna, toast, pizza e altri alimenti che usano stampi, appoggiare questi ultimi sulla griglia e inserirli sul ripiano 2.
- Sedi di inserimento per la forcella e lo spiedo girarrosto sono comuni. Per qualunque altra domanda sul loro utilizzo, contattare il servizio clienti per richiedere il video dimostrativo.

Nota:
Usare i ripiani in base all'altezza del cibo!

Ricette	Modalità	Temperatura	Tempo
torta		150°C	50min
Crostini		200°C	3min
Pizza		200°C	11min
Patatine fritte		200°C	12min
Cookie		165°C	15min
Baguette		220°C	15min
Bistecca		200°C	6min
pollo		200°C	50min
Bacchetta		200°C	30min
Patata		180°C	33min
Verdura		200°C	10min
Bacon		200°C	8min
Pesce		210°C	25min
Gamberetto		190°C	10min
Barbecue		190°C	8min
Salsiccia		210°C	9min
Disidratatore		58°C	6h
Caldo		60°C	60min
Scongolare		60°C	60min
Fermentazione		35°C	60min

Altre domande? Leggi prima le seguenti tabelle.

L'apparecchio non funziona		
Se	Possibile causa	Come risolvere
Il forno non si accende	Il cavo d'alimentazione non è connesso	Inserire la spina d'alimentazione in una presa adeguata.
	La presa non ha elettricità	Aprire la presa di controllo o chiedere a un elettricista professionale di ripararlo.
	Il LED è danneggiato	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.
Errore di versione del computer		
Il forno non funziona	Il pulsante Avvio/Stop non è stato premuto	Premere il pulsante Avvio/Stop
	Errore di impostazione del programma	Premere il pulsante Avvio/Stop, cancella le impostazioni originali e ripristinare il programma
	Errore di versione del computer	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.
La luce del forno non funziona	La lampadina della luce è danneggiata	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.
	Errore di versione del computer	
I riscaldatori non funzionano	Guasto del riscaldatore	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.
	Errore di versione del computer	

Malfunzionamento durante		
Se	Cause possibile	Comment réparer
Sullo schermo appare E1	Cortocircuito/circuito aperto nel sensore di temperatura superiore	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.
Sul display appare E3	La temperatura della cavità del forno è maggiore di 280°C	Usarlo dopo il raffreddamento o contattare il dipartimento post-vendita
Rumore dato dalla ventola	Le pale della ventola si sono spostate o non sono installate bene.	Si prega di contattare l'assistenza post-vendita.

Malfunzionamento durante		
Se	Cause possible	Comment réparer
Rumore durante il riscaldamento	Rumore provocato dall'alta temperatura	Non è un malfunzionamento
Fumo	All'interno della cavità del forno, ci sono residui o schizzi di olio	Si prega di pulire la cavità ogni volta dopo l'uso

Cottura indesiderata		
Se	Cause possible	Problembekämpfung
Colore non uniforme	Il cibo è troppo denso o collocato troppo ai bordi	Collocare il cibo in mezzo e lasciare abbastanza spazio per una ventilazione omogenea.
La torta non è soffice	Gli albumi non erano montati a neve	Sbattere gli albumi con lo sbattitore fino a quando non sono a neve
	Dopo l'aggiunta di farina e burro, si ha continuato a mischiare il contenuto in modo eccessivo	Segui i passaggi della ricetta

Pulizia e manutenzione

- Non usare strumenti di pulizia taglienti, pagliette in acciaio, detersivi corrosivi o oggetti taglienti e appuntiti per procedere alla pulizia. Pulire invece il forno con un panno morbido.
- Per rimuovere cibo rimasto sulla teglia e i residui dati dalla cottura, bagnare la teglia in acqua calda per circa 10 minuti. Usare poi una spugna con detersivo neutro per rimuoverli.
- Se non si usa il forno per lungo tempo, scollegare il cavo di alimentazione, pulire la cavità del forno e collocare il forno in un ambiente ventilato, asciutto e non corrosivo.
- Per demolire l'apparecchio, rispettare le norme di gestione ambientale del luogo.
- Qualunque malfunzionamento del forno, deve essere riparato da riparatori qualificati designati dall'azienda.

AVVERTENZE



Scollegare
la spina

Procedere alla pulizia dopo aver scollegato la spina d'alimentazione.

Si prega di scollegare la presa d'alimentazione prima di pulire. Non usare detersivi corrosivi, per evitare di danneggiare o corrodere l'apparecchio e i suoi accessori.



Attenti

Pulire quando il corpo del forno e i suoi accessori si sono raffreddati.

Dopo la cottura, l'interno e le superfici esterne del forno diventano particolarmente caldi. Pulire solo quando si sono raffreddati per evitare ustioni.

Specifiche

Nome dell'apparecchio	Forno ad aria
Modello	K5 Pro
Tensione nominale	220~240V
Frequenza nominale	50~60Hz
Potenza nominale	1600W
Dimensioni esterne(L x P x A) /mm	417*424*358
Dimensioni interne(L x P x A) /mm	332*335*227
Dimensioni della teglia(L x P x A) /mm	330*248*27
Dimensioni della griglia(L x P x A) /mm	330*309*30
capacità	25L

Nota: tutte le dimensioni sono calcolate in base a numeri approssimativi. Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Español ▶



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo cama y desayuno.

Tabla de contenido

Consideraciones importantes

Prohibido, imprescindible, precaución

Enchufe, cable y tomacorriente	92
Al instalar el producto	94
Cocinar con el horno	95
Mantenimiento adecuado	96
Al encontrar un problema	96

Antes de usar el horno por primera vez

Nombres de las partes, panel de operación y accesorios

Nombres de las partes	97
Función de la perilla	97
Funciones en el panel de control	98
Uso y configuración de accesorios	99
Principios de calentamiento de los modos de cocción principales	100
Lista de empaque	100

Uso de contenedores

Recipientes de plástico	101
Loza, porcelana	101
Contenedores de vidrio	101
Contenedores de metal	101
Envoltorios de plástico	102
Otros	102
Láminas de aluminio	102

Cómo usar el horno

Cómo utilizar

Encendido	103
-----------	-----

Inactivo para desodorizar	103
Configuración de cocción	104
Instrucciones sobre el uso de accesorios y nivel de rack	107

receta

receta	108
--------	-----

Solución de problemas

Alguna pregunta? Lea primero las siguientes tablas.

El aparato no funciona	109
Fallos durante el funcionamiento	109
Horneado no deseado	110

Cuidado y Limpieza

Cuidado y Limpieza	109
--------------------	-----

Parámetros del producto

Especificaciones	109
Estándares de producto	109





Prohibido, imprescindible, precaución

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.

 **PELIGRO** Esta señal advierte de una posible muerte o lesiones graves a personas.

 **ADVERTENCIA** Esta señal advierte de una posible muerte o lesiones graves a personas.

 **PRECAUCIÓN** Este letrero advierte de posibles daños o lesiones a personas y/o bienes.

 Acciones prohibidas |   Acciones que causan advertencias y requieren su cuidado adicional |  Acciones que debe cumplir

PELIGRO



Prohibido

El cuerpo del horno o su puerta están dañados o rotos?

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.



Prohibido

Sin remodelación

Las personas que no sean nuestros técnicos calificados tienen prohibido reparar, desmontar o remodelar el horno. De lo contrario, existe peligro de incendio, descarga eléctrica o lesiones.

Para cualquier problema,

comuníquese con el personal de posventa para reemplazar o reparar. No desarme ni remodele el horno usted mismo para evitar descargas.

Enchufe, cable y tomacorriente

ADVERTENCIA



Obligatorio

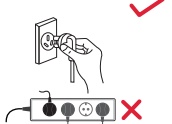
El voltaje debe coincidir con la etiqueta del producto.

Asegúrese de utilizar 220V-230V/50HZ/10A+ AC con protección de fusible o disyuntor para evitar descargas eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA

Conectado a tierra
El cable de alimentación del horno debe conectarse a un tomacorriente con conexión a tierra.
 Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.

Obligatorio
Utilice una única toma de corriente que coincida con la potencia nominal de la unidad.
 El calor generado al enchufar varios electrodomésticos en un tomacorriente puede provocar un incendio. (Se prohíben los enchufes múltiples)
 (toma de corriente separada)



Divieto
No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
 Esto puede resultar en una descarga eléctrica.

Prohibido
No dañe el enchufe ni el cable de alimentación.
 Nunca haga nada que pueda dañar el enchufe o el cable de alimentación. Reduzca los peligros de cortocircuito, fugas eléctricas e incendios resultantes de doblar, torcer, estirar, colocar objetos pesados encima o enrollar el cable.

Prohibido
No utilice una tomacorriente dañada o suelta debido al peligro de descarga o incendio.
 En caso de que el cable de alimentación está dañado, comuníquese con un técnico cualificado para que lo reemplace.

⚠ PRECAUCIÓN

Prohibido
Mantenga el cable de alimentación alejado de la salida de aire y otras partes de alta temperatura.
 Esto puede provocar la rotura del cable, una fuga eléctrica o un incendio.

Quitar el enchufe
Cuando retire el enchufe de alimentación, no tire del cable de alimentación,
 ya que podría provocar que se rompa o se incendie.

Al instalar el producto

⚠ ADVERTENCIA

Obligatorio
Mantenga el horno alejado de los niños para evitar quemaduras, lesiones y descargas eléctricas.

Obligatorio
Mantenga el horno alejado de materiales combustibles.
 Mantenga el horno alejado de materiales inflamables o fuentes de calor, p. Ej. cortinas o muebles con poca resistencia al calor. Existe la posibilidad de peligro de incendio.

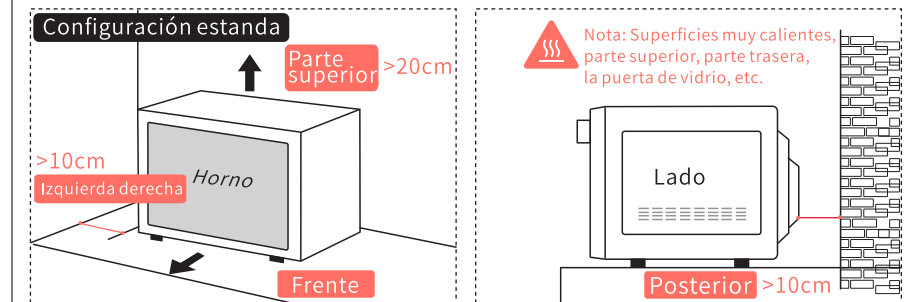
Prohibido
Está estrictamente prohibido operar el horno con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que podría causar un mal funcionamiento.

⚠ PRECAUCIÓN

Prohibido
Guarde el horno en un lugar seco y bien ventilado.
 Está estrictamente prohibido colocar el horno en un lugar cálido y húmedo para evitar fugas o descargas eléctricas.

Obligatorio
Instale el horno en una superficie estable y nivelada.
 La vibración, el ruido o colocar el horno en un lugar inestable puede hacer que se caiga.

Obligatorio
Deje una distancia segura entre el horno y la pared o mueble.
 Deje una distancia segura entre el horno y la pared o mueble para evitar que se genere fuego por el calor producido.



Hay una barrera de seguridad en la parte trasera del horno para dejar una distancia segura entre el horno y los objetos circundantes.

Cocinar con el horno

ADVERTENCIA



Prohibido

No utilice el horno para otros fines que no sean cocinar.
De lo contrario, podría provocar lesiones, quemaduras o incendios.
No meta mascotas en el horno.
De lo contrario, podría provocar lesiones, quemaduras o incendios.



Prohibido

El horno no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades mentales reducidas.
El horno no está diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que los niños hayan recibido supervisión o instrucción suficiente sobre el uso seguro del horno y los daños por uso inadecuado.



Obligatorio

No use el horno si su superficie está rota o sus partes están dañadas.
Si la superficie del horno está rota o su puerta o el sello de la puerta está dañado, quite la alimentación y comuníquese con un técnico cualificado para reemplazarlo.



Ten cuidado

Las partes del horno que se pueden tocar durante el uso podrían estar calientes.
Durante y después del uso, la superficie, la puerta, la salida de aire y el interior del horno se calentarán mucho. No los toque con las manos para evitar quemaduras.

PRECAUCIÓN



Prohibido

No bloquee la entrada de aire y la ventilación del horno.
De lo contrario, podría provocar un incendio.



Obligatorio

No cocine alimentos directamente en el horno sin recipientes.
Los alimentos deben colocarse en una bandeja adecuada.



Obligatorio

Utilice un guante de cocina cuando manipule alimentos, recipientes y otros accesorios.
El contacto directo puede causar quemaduras o lesiones.



Obligatorio

No coloque nada encima del horno.
De lo contrario, la caída puede causar daños o lesiones.

PRECAUCIÓN



Obligatorio

Utilice únicamente recipientes resistentes al calor.

Antes de usar recipientes de diferentes materiales, asegúrese de que sean resistentes al calor.
Cuando cocine en envases de plástico o papel, preste atención para evitar que no se incendie.



Obligatorio

Al abrir la puerta, mantén la distancia y no mires hacia adentro.

Al revolver, voltear o mezclar los alimentos durante la cocción, mantenga una distancia prudente para evitar quemarse la cara o las manos.



Obligatorio

No ponga nada en la puerta.

De lo contrario, se volcará cuando se abra la puerta.

Mantenimiento adecuado

ADVERTENCIA



Desenchufe primero

Limpiar el horno después de quitar el enchufe.

Retire el enchufe de alimentación antes de limpiar. No utilice agentes de limpieza corrosivos para evitar dañar o corroer el aparato y sus accesorios.



Ten cuidado

Cuidado con las superficies calientes. Limpie después de que el cuerpo del horno y sus accesorios se hayan enfriado.

Después de cocinar, el interior y las superficies del aparato estará muy calientes. Limpiar después de que se enfríe, de lo contrario puede causar quemaduras.

Al encontrar un problema

PRECAUCIÓN



Obligatorio

Presione el botón "Pausa" inmediatamente para terminar el uso del aparato.

Presione el botón "Pausa" inmediatamente y retire el enchufe de alimentación para terminar el uso del aparato y evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Comuníquese con un técnico cualificado para obtener un servicio postventa a tiempo.

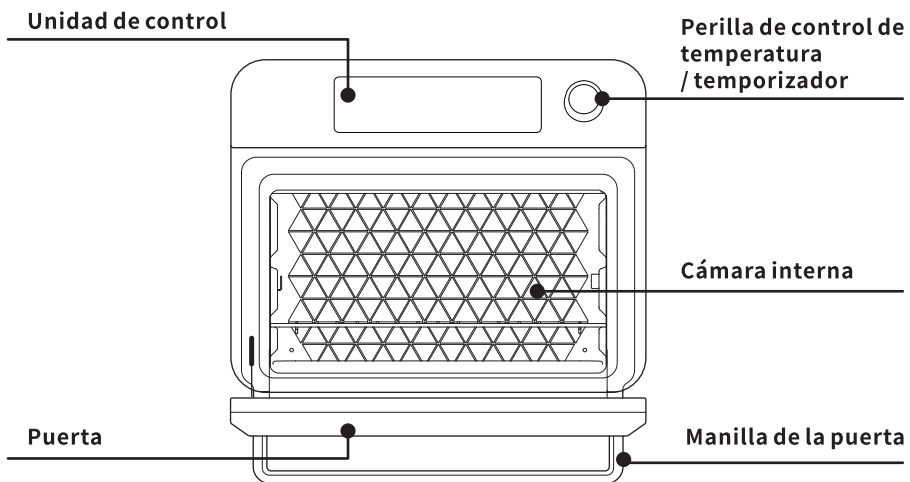
⚠ PRECAUCIÓN

Problemas:

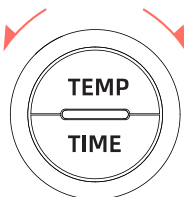
- El cable de alimentación y el enchufe emiten un calor anormal
- Hay olor a quemado o chispas
- El ventilador del horno hace un sonido anormal
- Recibe una descarga eléctrica similar a un pinchazo al tocar el horno
- El calentamiento de alimentos no puede finalizar automáticamente

Nombres de las partes, panel de operación y accesorios

Nombres de las partes



Función de la perilla



Presione TEMP y gire el botón giratorio para configurar la temperatura requerida para cocinar.

Presione TIME y gire el botón giratorio para programar el tiempo requerido para cocinar.

Funciones en el panel de control

Modo de calentador superior

Presione la tecla para usar los calentadores superiores

Modo de freír al aire

Presione la tecla para freír los alimentos al aire

Tenedor asador

Presione la tecla para encender / apagar el asador

Modo de horneado

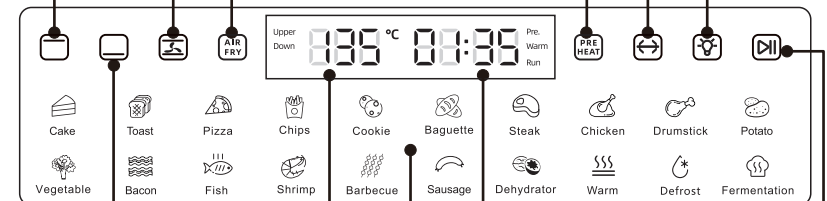
Presione la tecla para hornear

Precalentar

Presione el botón para precalentar el horno

Luz

Presione la tecla para encender / apagar la luz



Modo de calentador inferior

Presione la tecla para usar los calentadores inferiores

Menú

Presione y elija el menú

Inicio / Pausa/Regreso

Presione Inicio / Pausa y apague la pantalla

Pantalla de temperatura

Muestra el templado al cocinar con el horno.

Visualización de la hora

Muestra el tiempo necesario para cocinar la comida.

Uso y configuración de accesorios



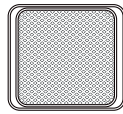
Bandeja de cocción

Sostenga los alimentos grasosos, las galletas, la pizza, etc. cuando cocine.



Bandeja para migas

Atrapa los residuos de comida al cocinar. Coloque la bandeja para migas debajo de los calentadores.



Rejilla extraíble

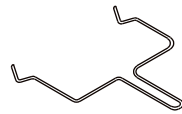
Sostenga los moldes para hornear al hornear o cocinar con otros platos.



Tenedor y asador

Pollo asado, nueces y palomitas de maíz, etc.

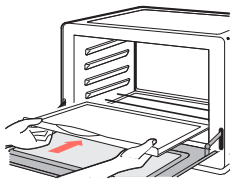
Nota: El eje cuadrado de la horquilla del asador y el eje central del asador son para todos los usos.



Elevador de asador

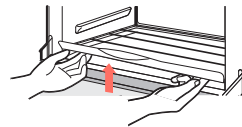
Retire el tenedor asador después de que termine la cocción.

Como instalar



Sostenga el borde de la bandeja para migas con ambas manos y colóquelo lentamente debajo de los calentadores en la parte inferior del horno como se muestra en la imagen.

Como remover



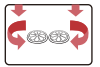
Sostenga el borde de la bandeja para migas con las yemas de los dedos y extráigala suavemente.

⚠ PRECAUCIÓN

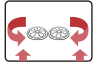
Use un guante de cocina para evitar quemaduras al retirar la bandeja para migas o al insertarla en la cámara interna.

Principios de calentamiento de los modos de cocción principales

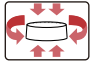
Modo de calentador superior: use los calentadores superiores y el ventilador para calentar y cocinar los alimentos.



Modo de calentador inferior: utilice los calentadores inferiores y el ventilador para calentar y cocinar los alimentos.



Modo de cocción por aire: utilice los dos calentadores superiores y los dos calentadores inferiores, así como el ventilador para calentar y cocinar los alimentos.



Modo de fritura por aire: use los cuatro calentadores en la parte superior y el ventilador para calentar y cocinar la comida.



Lista de empaque

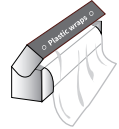


Manual de usuario	1 bandeja de cocción	1 Bandeja de migas	1 Alambre extraíble
✓	✓	✓	✓
1 Tenedor asador	1 Asador asador	1 Manopla de horno	
✓	✓	✓	

Nota: El aspecto, la cantidad, el color y el patrón de los accesorios del horno dependen de la mercancía.

Uso de contenedores

Consulte la siguiente descripción de las categorías de contenedores adecuados para evitar daños a la propiedad. Léalos detenidamente y utilice correctamente los envases adecuados.

Categoría	Asar / Hornear	Fermentación / frutos secos
Recipientes de plástico resistentes al calor 	Se pueden usar recipientes etiquetados con "Solo para hornear".	✗
Recipientes de plástico no resistentes al calor 	✗	✗
Loza, porcelana  Utensilios para hornear  Cerámica de uso diario	Se pueden usar recipientes etiquetados con "Solo para hornear".	Nota: No utilice recipientes con imágenes en el interior porque pueden perder color.
Contenedores de vidrio  Vidrio resistente al calor  Vidrio templado Vaso de cristal	Se pueden usar recipientes etiquetados con "Solo para hornear". Sin embargo, pueden agrietarse si se enfrían muy rápidamente después del calentamiento.	Se pueden usar recipientes etiquetados con "Solo para hornear". Sin embargo, pueden agrietarse si se enfrían muy rápidamente después del calentamiento.
Recipientes de meta 	No utilice recipientes metálicos con asas de resina. Se pueden usar recipientes etiquetados con "Solo para hornear".	✓

Categoría	Asar / Hornear	Fermentacion / frutos secos
Envoltorios de plástico 	✗	Nota: Se puede utilizar el modo de fermentación, pero no utilice el modo de frutos secos.
Otros Envases de madera, bambú, ratán y papel, así como lacados barnizados, etc. 	Non utilizzabili, potrebbero bruciarsi, perdere colore o rompersi. Tuttavia, contenitori che hanno seguito un processo di resistenza al calore possono essere usati.	Nota: modalità fermentazione può essere usata, si prega di non usare la modalità frutta secca.
Láminas de aluminio y papel siliconado 	✓	✗

⚠ PRECAUCIÓN

- Obligatorio**
- Lea atentamente las tablas anteriores antes de cocinar. Se debe tener extrema precaución al seleccionar y usar contenedores, el no hacerlo puede resultar en fuego o quemaduras.
 - En términos de recipientes de plástico, consulte las etiquetas de temperatura resistentes al calor establecidas en la Ley de etiquetado de calidad de artículos para el hogar.
 - No utilice recipientes hechos de materiales desconocidos o con temperaturas desconocidas resistentes al calor.

Cómo utilizar

Encendido

- Abra la puerta y encienda el horno. Los iconos y caracteres de la pantalla LED se iluminarán y el horno entrará en el estado inicial.



Inactivo para desodorizar

Debido a que el interior de la cámara del horno está recubierto con aceite protector, siga los pasos a continuación para desodorizar durante el primer uso.

Preparación

Vacíe el horno y cierre la puerta.

1

Gire y Seleccione este modo → Ajustar a la temperatura más alta

Girar → Tiempo inicial → Sintone el tiempo

La desodorización se realiza con un calentador (calentamiento para hornear y asar).

Retire todos los materiales de embalaje de la cámara interna.

Ajuste a la temperatura más alta en el modo de horno predeterminado y hornee por 20 minutos

2

Presione para comenzar

Deje de ralentí después del tono final.

Deje de ralentí después del tono final.

PRECAUCIÓN



No tocar

- No toque el horno (puerta, exterior, cámara de calentamiento y sus alrededores) durante e inmediatamente después de estar inactivo para desodorizarlo. (Existe la posibilidad de quemaduras y lesiones)

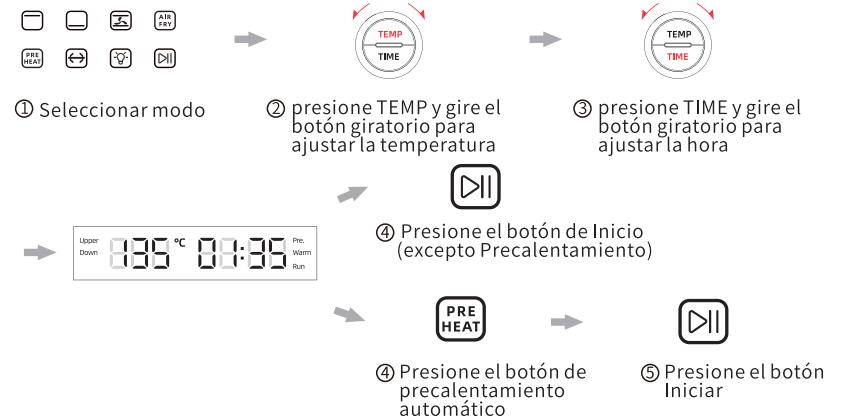


Obligatorio

- No coloque otras cosas que no sean la rejilla extraíble en la cámara durante la puesta en marcha para desodorizar, ya que esto puede representar un peligro para la seguridad.
- Durante la puesta en marcha para desodorizar, el calentamiento del aceite puede dar lugar a olores y humos desagradables. Abra la ventana o use el ventilador de ventilación para ventilar.
- Después de que la cámara de calentamiento se haya enfriado, límpiela con un trapo seco en el estado de apagado. (No limpie los calentadores)

Configuración de cocción

Configuración básica de modo, temperatura, tiempo y precalentamiento



Nota:

Presione el botón Precalentar en el proceso de precalentamiento para cancelar el precalentamiento y el programa comenzará directamente. No se permite encender el precalentamiento durante la operación del programa. Para agregar el proceso de precalentamiento, suspenda primero y luego presione el botón Precalentar. El programa se ejecutará directamente si se presiona el botón Iniciar / Suspender pero no se presiona el botón. Precalentar antes de la operación del programa. En este caso, no se hará el proceso de precalentamiento.

Configuración de cocción

Mantener caliente



Nota:

El final del precalentamiento será seguido por el mantenimiento en caliente. En ese momento, la luz indicadora de precalentamiento se volverá invisible en la pantalla, mientras que la luz indicadora de mantener caliente será visible y la luz indicadora de inicio / pausa parpadeará. No habrá el proceso mencionado anteriormente si no se precalienta.

Operación



① Presione el botón Iniciar

Nota:

El final del precalentamiento será seguido por el mantenimiento en caliente. Si presiona el botón Inicio / Pausa en ese momento, la luz indicadora de mantener caliente se volverá invisible y la luz indicadora de funcionamiento será visible, con la temperatura y el tiempo establecidos (tiempo restante) mostrados. El tiempo restante se mostrará en segundos, mientras que los demás en pantalla serán los mismos que los del estado de Precalentamiento. Cuando no haya recalentamiento, presione el botón Inicio / Pausa y el programa se ejecutará directamente.

Pausa



① Presione el botón de Pausa cuando el horno esté en funcionamiento y el programa dejará de funcionar.



② Presione TEMP / TIME para configurar la temperatura / hora.



② Pulse modo o menú para cambiar a un modo o menú diferente.



Configuración de cocción

Ajustes de temperatura / tiempo en el modo de funcionamiento

Ajustes de temperatura



① Presione el botón TEMP y se suspenderá la operación del programa.



② Gire el botón giratorio para ajustar la temperatura.



Se ejecuta automáticamente 5 segundos después de la configuración, o presione el botón Iniciar para iniciar.

Ajuste de tiempo



① Presione el botón TIME, y se suspenderá la operación del programa.



② Gire el botón giratorio para configurar la hora.



Se ejecuta automáticamente 5 segundos después de la configuración, o presione el botón Iniciar para iniciar.

Ajustes de la luz del horno y el tenedor asador



① Hay botones independientes para el tenedor asador y la luz del horno. Pula los botones para encenderlos y apagarlos.



Luz encendida



Luz apagada

De vuelta a la pantalla principal



① Presione Pausa para volver a la pantalla principal



Apagar la pantalla



① Presione durante 3 segundos para apagar la pantalla en la página de inicio

Pantalla apagada

Nota:

Haga clic en el panel táctil o gire la perilla giratoria para encender la pantalla en el estado Pantalla apagada.

Instrucciones sobre el uso de accesorios y nivel de rack



Nota:
Utilice el nivel de la rejilla en función de la altura de los alimentos.

- Al hornear carne sobre la rejilla extraíble, se recomienda colocar la rejilla en el nivel de la parrilla 1, la bandeja de cocción en el nivel de la parrilla 2 o la bandeja para migas en el nivel de la parrilla 3 para atrapar la grasa generada durante el horneado.
- Al hacer grasa, tostadas, pizza y otros alimentos que necesiten moldes, coloque los moldes en la rejilla y luego coloque la rejilla en el nivel 2 de la parrilla.
- Los ejes centrales del tenedor y el asador del asador son piezas universales. Si tiene alguna pregunta sobre su uso, comuníquese con el representante de servicio al cliente para obtener un video de demostración.

Recetas	Modo	Temperatura	hora
pastel		150°C	50min
tostada		200°C	3min
Pizza		200°C	11min
Papas fritas		200°C	12min
Galleta		165°C	15min
Junquillo		220°C	15min
filete		200°C	6min
Pollo		200°C	50min
Palillo de tambor		200°C	30min
Patata		180°C	33min
Vegetal		200°C	10min
Tocino		200°C	8min
Pez		210°C	25min
Camarón		190°C	10min
Parilla		190°C	8min
Salchicha		210°C	9min
Deshidratador		58°C	6h
Calentar		60°C	60min
Descongelar		60°C	60min
Fermentación		35°C	60min

Alguna pregunta? Lea primero las siguientes tablas.

El aparato no funciona		
Si	Posibles causas	Como arreglarlo
El horno no se enciende	El enchufe no esta conectado a la corriente	Conecte el enchufe a la corriente
	El enchufe no tiene electricidad	Abra el interruptor de la toma de control o pídale a un electricista profesional que lo repare.
	El LED esta dañado	Por favor contactar la postventa para solucionarlo
Parece que el circuito no funciona		
El horno no funciona	El boton Inicio/Pausa no está presionado	Presionar el boton de Inicio/Pausa
	Error en la configuración del programa	Presione el botón Inicio / Pausa, borre la configuración original y reinicie el programa
	Fallo en la placa de la computadora	Por favor contactar la postventa para solucionarlo
La luz del horno no funciona	La luz esta rota	Por favor contactar la postventa para solucionarlo
	Fallo en la placa de la computadora	
Los calentadores no funcionan	Fallo en el calentador	Por favor contactar la postventa para solucionarlo
	Fallo en la placa de la computadora	

Fallos durante el funcionamiento		
Si	Posibles causas	Como arreglarlo
E1 aparece en la pantalla	Cortocircuito / rotura del sensor de temperatura superior	Por favor contactar la postventa para solucionarlo
E3 aparece en la pantalla	La temperatura de la cámara es superior a 280 °C	Úselo después de enfriarse o póngase en contacto con el departamento de servicio posventa
Ventilador ruidoso	Aspas del ventilador desplazadas o no posicionadas en su lugar	Por favor contactar la postventa para solucionarlo

Fallos durante el funcionamiento		
Si	Posibles causas	Como arreglarlo
Ruido durante la cocción	El sonido se produce cuando la temperatura alta conlleva expansión de la cámara.	Esto no es un malfuncionamiento
Humo	Residuos o salpicaduras de aceite que quedan en la cámara	Limpie la cámara después de cada uso

Horneado indeseado		
Si	Posibles causas	Como arreglarlo
Color desigual	La comida es demasiado densa o está colocada demasiado cerca del borde	Coloque la comida en el medio y deje suficiente espacio para garantizar un aire caliente uniforme
El pastel no es esponjoso	No ha batido completamente la clara de huevo	Use una batidora para batir la clara de huevo.
	Mezclar demasiado después de agregar harina o mantequilla	Siga los pasos de la receta

Parámetros del producto

Cuidado y Limpieza

- Limpie el horno delicadamente con un paño suave, pero no utilice estropajos de acero, estropajos, limpiadores abrasivos ni objetos afilados o puntiagudos en ninguna parte del aparato.
- Para eliminar los alimentos pegados a la superficie de la bandeja de cocción o la suciedad residual después de hornear en exceso, sumerja la bandeja en agua caliente durante unos 10 minutos y luego elimine la suciedad con un cepillo de esponja humedecido en un limpiador de cocina neutro.
- Si el horno no se usa durante mucho tiempo, desenchúfelo, limpie la cámara y colóquelo en un lugar ventilado, seco y no corrosivo.
- La eliminación del aparato debe seguir las regulaciones ambientales locales.
- Cualquier mal funcionamiento del horno debe ser reparado por un técnico cualificado designado por nosotros.

Nota: Todas las dimensiones se calculan en números aproximados y las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ADVERTENCIA



Limpie después de quitar el enchufe de alimentación.

Retire el enchufe de alimentación antes de limpiar. No utilice agentes de limpieza corrosivos para evitar dañar o corroer el aparato y sus accesorios.



Limpie después de que el cuerpo del horno y sus accesorios se hayan enfriado.

Después de cocinar, el interior y las superficies del aparato se calentarán mucho. Limpiar después de enfriar, de lo contrario puede causar quemaduras.

Especificaciones

Nombre del dispositivo	Horno de aire
Modelo	K5 Pro
Voltaje nominal	220~240V
Frecuencia nominal	50~60Hz
Potencia nominal	1600W
Dimensiones exteriores (An x Pr x Al) / mm	417*424*358
Dimensiones internas(An x Pr x Al) / mm	332*335*227
Dimensiones de la bandeja del horno(An x Pr x Al) / mm	330*248*27
Dimensiones del cable extraíble(An x Pr x Al) / mm	330*309*30
Talla	25L

