

# Air Fryer

KS-AF06



User Manual (Page 2-13)



Gebrauchsanweisung (Seite 14-25)



Manuel d'instruction (Page 26-37)



Manuale di istruzioni (Página 38-49)



Manual de instrucciones (Pagina 50-61)

Please read user manual carefully before you use  
the appliance and save it for future reference.



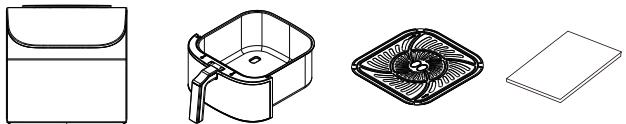
## CONTENTS

Items Supplied	P2
Symbols	P3
Signal Words	P3
Intended Use	P3
Safety Notices	P3
Getting To Know Your Air Fryer	P6
Before Initial Use	P7
Functions	P7
Tips	P8
Set-Up And Connection	P9
Use	P9
Cleaning And Storage	P11
Troubleshooting	P11
Disposal	P12
Technical Data	P13

---

## ITEMS INCLUDED

- 1x Air Fryer machine
- 1x drawer
- 1x rack
- 1x instruction manual



Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. Never remove the rating plate and any possible warning.

### Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

## SYMBOLS

	Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.
	Supplementary information
	Read the operating instructions before use!
	Caution: hot surfaces!
	Suitable for use with food.
	Alternating current

## SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** High risk, results in serious injury or death

**WARNING** Medium risk, may result in serious injury or death

**NOTICE** May result in risk of damage to material

## INTENDED USE

● The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up and dehydrating food. ● The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer! ● The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews! ● The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, offices, staff kitchens or similar places. ● Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. ● The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES

**WARNING:** Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and Instructions may result in electric shock, fire or injuries.

● This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if

they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions. ● Children must not play with the device. ● Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. ● Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.

## **CAUTION: Hot Surfaces!**

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!

## **DANGER: Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. Only after this should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorized distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

## **WARNING: Danger of Fire**

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

## **WARNING: Danger of Injury**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

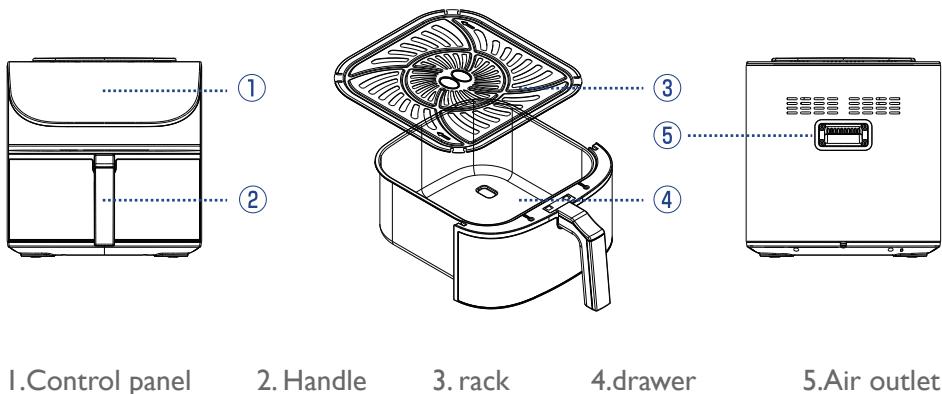
## **NOTICE-Risk of Damage to Material and Property**

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

## GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Your Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food. With user-friendly, one-touch controls and an intuitive, safe design, the Air Fryer is the star of your kitchen.

Diagram



Control panel



	Power/Start/Pause icon. Icon contents include: power-on-start-pause, long press 2 seconds to shut down
	Icon -, Icon +
	Temperature Adjustment Icon
	Time Adjustment Icon
	Menu Icon
	Digital display screen. Display Time and Temperature
	Temperature/Time Indicator Light

## BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawer and rack with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 5 minutes without any food in it.
3. Then clean it again.

## FUNCTIONS

As a guide, the following table shows you an overview for various Program

Program conclusion				
Function	Default temperature	Adjustable range	Default Time	Adjustable time
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min
 Defrost	60°C	50-200°C	40min	1-120min
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min

NOTE: You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using Air fryer.

## Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, press "TIME ⏳" or "TEMP 🔥" Button first. Then press "+ / -" button to change the default setting. (Note: You need to press the "TIME ⏳" or "TEMP 🔥" button first to enter "TIME/TEMP" setting.)

**Time setting:** Press the "TIME ⏳" button and the "⌚" indicator lights up. Press the "+ / -" button once, the time adjustments will increase or decrease in 1 minute unit.

Press and hold the "+ -" button for more than 2 seconds to adjust in 5 min increments if the time is within 60 minutes, or in 30 min increments if the time is above 60 minutes. (Note: The time can be adjusted during the cooking process.)

### Temperature setting:

Press the "TEMP 🔥" button and the "🌡" indicator lights up. Press the "+ / -" button once, the temperature adjustments are made in 5°C increments.

If you keep the temperature setting buttons pressed for more than 2 seconds, the temperature settings will be made in steps of 5°C quickly.

(Note: If press the "TIME/TEMP" button no operation within 10 seconds, then press the "+ -" button invalid.)

### The status indicator

The "⌚" icon: When the light is on, indicating that the device is adjusting the time.

The "🔥" icon: When the light is on, indicating that the device is adjusting the temperature.

And when the program is running, above two lights switch back and forth.

Standby state: The system enters the standby model without pressing any button.

Power on state: Press the power button to power on model.

Operation state: Select the menu and press the power button to start the operation.

## TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it.

if required. ● Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result. ● Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

## USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the “Tips” chapter.

### Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the the outsides of the drawer are clean and dry.
- Do not use the device for longer than 4 hours without a break.

- Do not leave the device switched on when it is empty (apart from “burning off” prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.

Note: Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. Plug the power cord into the socket. A BEEP sound indicates the Air Frye is receiving power. After shining for 1 second, all the display will enter into standby state . In the standby state, the light of "Power/Start-Stop " button will flash.  
NOTE:At this time, only the "Power/Start-Stop " button can operate.
3. Press the "Power/Start-Stop " button to enter the startup setting state. By default, the first menu button is flashes, and other menu buttons are keeping light up;Then press the "Menu selection "button to change to the second menu button lights up, you can cycle to select the menu.  
After select the corresponding menu function, press the “TIME ” or “TEMP " button to start the cooking process.  
NOTE1:During the operation of the menu,pull out the drawer, the heater,the motor stop working, LED screen and the menu icon disappear.The countdown stops, and the remaining working time can be continued after closing the drawer(NOTE:After pulling out the drawer, it is effective to insert it back into the fryer within 10 minutes, beyond 10 minutes, it needs to reset the program).  
NOTE2:During operation, you can press the "Power/Start-Stop " button to stop operation (heater does not work, the motor continues to work for 60 seconds). After suspension, you can replace other menus. If no operation is selected for one minute, it will return to the operation state.
4. Once the cooking time has elapsed, the heater will stop heating, the LED screen will display "OFF" with flashes and “BEEP” 5 short times to remind.And the motor will continue to work for 30 seconds,After 30 seconds, make a short “BEEP” sound to remind you and then enter the standby state.

5. Pull out the drawer and place down on a heat-resistant surface. Do not stand on the device!

6. Switch off the device using the "Power/Start-Stop  " button and pull the mains plug out of the plug socket.

7. Remove the food from the drawer.

8. Allow the drawer and rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## CLEANING AND STORAGE

Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

1. Clean the drawer and rack with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.

In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.

2. Wipe down the outside of the device and the chambers and heating elements with a clean, dry cloth if necessary.

3. Allow all parts to dry completely or dry them off.

4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
Air Fryer does not work	Appliance is not plugged correctly	Plug into grounded wall outlet
	The drawer is not well-closed	Close the drawer well
Ingredients fried by fryer are not done	Too many ingredients in drawer	Place smaller batches in fryer; smaller batches cook quicker and more even
	Set temperature is too low	Raise temperature
Ingredients are fried unevenly	Large batches of ingredients and ingredients that lay on top of each other can cook uneven	Certain ingredients should be shaken halfway through cooking

Ingredients are fried unevenly	Ingredients are not fresh or prepared properly	Make sure to use fresh ingredients, and prepare them correctly for frying (such as rinsing potatoes of starch)
Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer	Certain ingredients are better for air frying	Lightly brush some oil onto snacks or use oven-ready snacks in air fryer
During use, an unpleasant smell is detected	The device is being used for the first time	The smell should disappear once the device has been used several times.
	The device is being used for the first time	Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 5 minutes without any food in it
White smoke comes out of appliance	Food in air oven is greasy	White smoke is normal when frying greasy food in air oven and should be OK
	Still contains grease residue from previous use	Make sure you properly clean the after each use
Screen display E1/E2	Sensor shock/ not connect well	Send to designated service center for repair
	The fan is stuck	Send to designated service center for repair
Fan does not work	Motor damage or other components shock	Send to designated service center for repair

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~
Frequency	50-60Hz
Power	1600W
Timer	1-480minutes (dehydration procedure: 1-480minutes )
Temperature Range	40-200 °C
Capacity	7L

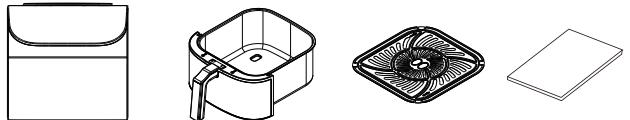
## INHALT

Gelieferte Artikel	P14
Symbole	P15
Signalworte	P15
Verwendungszweck	P15
Sicherheitshinweise	P15
Ihre Heissluftfritteuse Kennenlernen	P18
Vor Der Ersten Verwendung	P19
Funktionen	P19
Tipps	P21
Einrichten Und Anschließen	P21
Verwenden Sie	P22
Reinigung Und Lagerung	P23
Fehlersuche	P24
Entsorgung	P25
Technische Daten	P25

---

## GELIEFERTE ARTIKEL

- 1x Air Fryer maschine
- 1x schublade
- 1x rack
- 1x gebrauchsanweisung



Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Komponenten auf Transportschäden. Sollten Sie Schäden feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Entfernen Sie eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutzvorrichtungen vom Gerät. Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.

### Informationen Zur Betriebsanleitung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen und für andere Benutzer auf. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Der Hersteller und Importeur übernimmt keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Betriebsanleitung nicht beachtet werden.

## SYMBOLE

	Gefahrensymbole: Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und beachten Sie diese.
	Ergänzende Informationen
	Lesen Sie vor der Benutzung die Bedienungsanleitung!
	Vorsicht: heiße Oberflächen!
	Geeignet für die Verwendung mit Lebensmitteln.
	Wechselstrom

## SIGNALWORTE

Signalwörter weisen auf Gefahren hin, wenn die zugehörigen Hinweise nicht beachtet werden.

**GEFAHR** hohes Risiko, führt zu schweren Verletzungen oder Tod.

**WARNUNG** mittleres Risiko, kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

**HINWEIS** kann zu einer Beschädigung des Materials führen.

## VERWENDUNGSZWECK

● Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauhen, Aufwärmern und Dehydrieren von Lebensmitteln bestimmt. ● Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Gießen Sie kein Öl oder Fett in das Gerät, wie Sie es bei einer herkömmlichen Fritteuse tun würden! ● Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder Eintöpfen geeignet! ● Das Gerät ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder haushaltsähnliche Anwendungen, z. B. in Hotels, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Orten. ● Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. ● Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstanden sind. Das Gleiche gilt für normale Abnutzung und Verschleiß.

## SICHERHEITSHINWEISE

**WARNUNG:** Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Gerät beiliegen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, zu fire oder Verletzungen führen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Gerätes erhalten haben und die Gefahren verstanden haben, die sich aus der Nichtbeachtung der entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen ergeben. ● Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. ● Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen vom Gerät von dem Gerät und dem Anschlusskabel ferngehalten werden.

## **VORSICHT: Heiße Oberflächen!**

Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß während verwenden. Kommen Sie während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht mit heißen Teilen in Berührung! Berühren Sie die Griffe und das Bedienfeld immer nur während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts. Warten Sie, bis das Gerätvollständig abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren, reinigen oder aufbewahren. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Zubehör anfassen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass sie nicht ins Wasser fallen oder nass werden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlag!
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen und stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße in das Gerät. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor es transportiert oder gereinigt wird.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor. Tauschen Sie auch nicht tauschen Sie das Anschlusskabel nicht selbst aus. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Geräts beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, Kundendienst oder einer Fachwerkstatt repariert oder ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "Reinigung und Lagerung" Kapitel!

## **GEFAHR - Gefahr eines elektrischen Schlag**

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.

- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Erst danach sollten Sie das Gerät aus dem Wasser holen. Versuchen Sie niemals, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Lassen Sie das Gerät vor der Wiederinbetriebnahme durch den Hersteller, den Kundendienst oder einen autorisierten Händler überprüfen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals mit nassen Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

## **WARNUNG - Brandgefahr**

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und halten Sie die Lüftungsoffnungen frei, um ein Einklemmen zu verhindern.
- Im Falle einer fire: Nicht mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

## **WARNUNG - Verletzungsgefahr**

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht die Gefahr des Erstickens.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel stets außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren aufbewahrt wird. Es besteht die Gefahr der Strangulierung
- Während des Betriebs und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Halten Sie deshalb Kopf und Hände aus dem Gefahrenbereich heraus. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

## **HINWEIS - Gefahr der Beschädigung von Material und Eigentum**

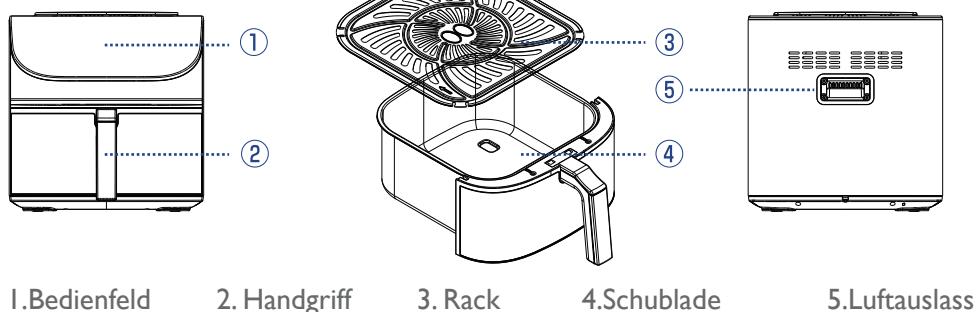
- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Anlagen mit elektrischen Bauteilen kommt.
- Wenn während des Betriebs eine Störung auftritt, ziehen Sie den Netzstecker. Ansonsten schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Trennen Sie das Gerät vor einem Gewitter oder bei einem Stromausfall vom Stromnetz.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und niemals das Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät nicht am Anschlusskabel ziehen oder tragen.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenen Flammen, anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 und 40°C auf.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Anschlusskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um zu gewährleisten, dass keine Störungen auftreten, die die Funktion des Geräts beeinträchtigen könnten, und um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Wenden und Herausnehmen der Speisen keine Küchenutensilien aus Metall oder andere scharfkantige Gegenstände. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Ablagen beschädigen.

## IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNENLERNEN

Ihre Heißluftfritteuse nutzt die schnelle 360°-Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu kochen, für schnelles, knuspriges und leckeres Essen. Mit benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienelementen und einem intuitiven, sicheren Design ist die Heißluftfritteuse der Star in Ihrer Küche.

Diagramm



Bedienfeld



	Symbol für Einschalten/Start/Pause. Das Symbol beinhaltet: Einschalten-Starten-Pause, 2 Sekunden langes Drücken zum Ausschalten.
	Icon -, Icon +
	Symbol für die Temperaturreinstellung
	Symbol für die Zeitanpassung
	Menü-Icon
	Digitaler Anzeigebildschirm. Anzeige von Zeit und Temperatur
	Temperatur/Zeit-Anzeigeleuchte

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Schublade und das Gestell mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
2. Das Gerät sollte zum ersten Mal ohne Lebensmittel in Betrieb genommen werden, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen Rauch oder Gerüche entwickeln kann. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den Kapiteln "Aufstellen und Anschließen" und "Verwendung". Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten lang auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen, ohne dass sich Lebensmittel im Gerät befinden.
3. Dann reinigen Sie es erneut.

## FUNKTIONEN

Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die verschiedenen Programme

Abschluss des Programms				
Funktion	Standard- Temperatur	Einstellbarer Bereich	Standard Zeit	Einstellbare Zeit
	200°C	50-200°C	18min	1-60min
	60°C	50-200°C	40min	1-120min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min
	200°C	50-200°C	25min	1-60min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min

 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min

**HINWEIS:** Sie können die Temperatur oder die Zeit entsprechend dem tatsächlichen Kocheffekt einstellen, wenn Sie die Luftfritteuse verwenden.

### Einstellen der Temperatur und der Garzeit

Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie "TIME ⏳" oder "TEMP ⚛" Taste zuerst. Drücken Sie dann die Taste "+ / -", um die Standardeinstellung zu ändern. (Hinweis: Sie müssen zuerst die Taste "TIME ⏳" oder "TEMP ⚛" drücken, um in die Einstellung "TIME/TEMP" zu gelangen.)

**Einstellung der Uhrzeit:** Drücken Sie die Taste "TIME ⏳" und die Anzeige "⌚" leuchtet auf. Drücken Sie die "+ / -"-Taste einmal, die Zeiteinstellungen werden in 1-Minuten-Einheiten erhöht oder verringert.

Halten Sie die Taste "+ / -" länger als 2 Sekunden gedrückt, um die Zeit in 5-Minuten-Schritten einzustellen, wenn die Zeit innerhalb von 60 Minuten liegt, oder in 30-Minuten-Schritten, wenn die Zeit über 60 Minuten liegt. (Hinweis: Die Zeit kann auch während des Garvorgangs eingestellt werden)

### Einstellung der Temperatur:

Drücken Sie die Taste "TEMP ⚛" und die Anzeige "🌡" leuchtet auf. Drücken Sie einmal die Taste "+ / -", um die Temperatur in 5°C-Schritten einzustellen.

Wenn Sie die Tasten zur Temperatureinstellung länger als 2 Sekunden gedrückt halten, wird die Temperatureinstellung in 5°C-Schritten schnell vorgenommen.

(Hinweis: Wenn die Taste "TIME/TEMP" innerhalb von 10 Sekunden nicht betätigt wird, ist das Drücken der Taste "+ / -" ungültig.)

### Die Statusanzeige

Das "⌚"Symbol: Wenn das Licht leuchtet, zeigt es an, dass das Gerät die Zeit einstellt.

Das "🌡"Symbol: Wenn das Licht leuchtet, zeigt dies an, dass das Gerät die Temperatur einstellt.

Und wenn das Programm läuft, schalten die beiden oberen Lichter hin und her

**Standby-Zustand:** Das System wechselt in den Standby-Modus, ohne eine Taste zu drücken.

**Einschaltzustand:** Drücken Sie den Netzschalter, um das Modell einzuschalten.

**Betriebszustand:** Wählen Sie das Menü und drücken Sie die Power-Taste, um den Betrieb zu starten.

## TIPPS

● Für die Zubereitung von Speisen ist im Allgemeinen kein Öl oder nur eine geringe Menge Öl (2 bis 3 Teelöffel) erforderlich. ● Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die zirkulierende Luft herumgewirbelt werden. Gegebenenfalls empfehlen wir, sie mit Zahnstochern oder einem ähnlichen Gegenstand zusammenzukleben. ● Die Garzeit hängt von der Größe und Menge der Speisen sowie von der Temperatur ab. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem herkömmlichen Backofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf schrittweise. ● Rühren Sie die Speisen von Zeit zu Zeit um oder wenden Sie sie mit einer Plastik- oder Holzzange, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen. ● Überprüfen Sie zwischendurch den Zustand der Speisen und schalten Sie das Gerät aus, wenn sie gar sind, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

## EINRICHTEN UND ANSCHLIESSEN

### Bitte beachten !

● Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es unbeschädigt und funktionsstüchtig ist.

● Stellen Sie das Gerät niemals auf eine weiche Oberfläche. Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden.

● Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten genügend Freiraum vorhanden ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenoberschränken oder ähnlichen Schränken auf. Der aufsteigende Dampf könnte diese beschädigen!

● Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert ist und mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschluss leicht zugänglich sein, damit die Verbindung zum Netz schnell getrennt werden kann.

● Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

● Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattzahl) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und einen möglichen Kurzschluss zu vermeiden (fire).

● Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel keine Stolperfalle darstellt. Es darf nicht von der Fläche, auf der das Gerät steht, herunterhängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann.

- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten verlegt wird und nicht mit heißen Oberflächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.

I. Stellen Sie das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass an allen Seiten genügend Freiraum vorhanden ist (mindestens 20 cm an den Seiten und 50 cm nach oben).

2. Wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig ab und stecken Sieden Netzstecker in eine Steckdose.

## **VERWENDEN**

Im Allgemeinen können Sie mit diesem Gerät alle Gerichte zubereiten, die auch in einem herkömmlichen Umluftofen zubereitet werden können. Für gute Ergebnisse lesen Sie bitte das Kapitel "Tipps".

### **Bitte beachten!**

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass das Gerät und die Außenseiten der Schublade sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist (abgesehen vom "Abbrennen" vor der ersten Verwendung).
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Frischhaltefolie oder Plastikbeutel eingewickelt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Füllen Sie die Schublade nicht zu voll, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Füllen Sie ihn nicht mehr als 1/3 voll.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fetthaltige Lebensmittel nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Legen Sie die heißen Schubladen nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

I. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Kochen vor.

2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Ein BEEP-Ton zeigt an, dass die Air Frye mit Strom versorgt wird. Nachdem das Gerät 1 Sekunde lang geleuchtet hat, schalten alle Anzeigen in den Standby-Modus. Im Standby-Zustand blinkt die Lampe der Taste "Power/Start-Stop ".

**HINWEIS:** Zurzeit kann nur die Taste "Power/Start-Stop " bedient werden.

3. Drücken Sie die "Power/Start-Stop "-Taste, um in den Einrichtungszustand zu gelangen. Standardmäßig blinkt die erste Menütaste, und die anderen Menütasten leuchten weiterhin; drücken Sie dann die Taste "Menüauswahl ", um zur zweiten Menütaste zu wechseln, die aufleuchtet. Nachdem Sie die entsprechende Menüfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "TIME " oder "TEMP ", um die Zeit und die Temperatur einzustellen, falls erforderlich. Nach Abschluss der Einstellung drücken Sie die Taste "Power/Start-Stop ", um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS1:** Während des Betriebs des Menüs wird die Schublade herausgezogen, die Heizung und der Motor schalten sich ab, der LED-Bildschirm und das Menüsymbol verschwinden. Der Countdown stoppt, und die verbleibende Arbeitsszeit kann nach dem Schließen der Schublade fortgesetzt werden (**HINWEIS:** Nach dem Herausziehen der Schublade muss diese innerhalb von 10 Minuten wieder in die Fritteuse eingesetzt werden, nach 10 Minuten muss das Programm zurückgesetzt werden.)

**HINWEIS2:** Während des Betriebs können Sie die Taste "Power/Start-Stop " drücken, um den Betrieb zu stoppen (die Heizung funktioniert nicht, der Motor läuft noch 60 Sekunden lang weiter). Nach der Unterbrechung können Sie zu anderen Menüs wechseln. Wenn eine Minute lang keine Funktion ausgewählt wird, kehrt das Gerät in den Betriebszustand zurück.

4. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, hört der Ofen auf zu heizen, die LED-Anzeige zeigt "OFF" mit Blinken und "BEEP" 5 kurze Male zur Erinnerung. Nach 30 Sekunden ertönt ein kurzer "BEEP"-Ton, um Sie daran zu erinnern, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

5. Ziehen Sie die Schublade heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Nicht auf dem Gerät stehen!

6. Schalten Sie das Gerät mit der "Power/Start-Stop "-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

7. Entfernen Sie die Lebensmittel aus der Schublade.

8. Lassen Sie die Schublade und das Gestell abkühlen. Reinigen Sie sie dann (siehe Kapitel "Reinigung und Lagerung").

## REINIGUNG UND LAGERUNG

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Reinigen Sie die Schublade und das Gestell mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Um die Qualität der Teile so lange wie möglich zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand gespült werden.

Bei hartnäckigem Schmutz vorher in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts sowie die Kammern und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberem, trockenen Tuch ab.

3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder trocknen Sie sie ab.

4. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

## FEHLERSUCHE

Problem	Grund	Lösung
Luftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht falsch eingesteckt	Stecker in geerdete Steckdose
	Die Schublade ist nicht gut verschlossen	Schließen Sie die Schublade gut
In der Fritteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig	Zu viele Zutaten in der Schublade	Kleinere Chargen in die Fritteuse geben; kleinere Chargen garen schneller und gleichmäßiger
	Eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Temperatur anheben
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten	Große Mengen von Zutaten und Zutaten, die übereinander liegen, können ungleichmäßig kochen	Bestimmte Zutaten sollten nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.
	Die Zutaten sind nicht frisch oder nicht richtig zubereitet	Achten Sie darauf, frische Zutaten zu verwenden und sie richtig zum Frittieren vorzubereiten (z. B. Kartoffeln von Stärke befreien)
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Bestimmte Zutaten eignen sich besser zum Frittieren	Pinseln Sie die Snacks leicht mit Öl ein oder verwenden Sie ofenfertige Snacks in der Heißluftfritteuse.
Während des Gebrauchs wird ein unangenehmer Geruch wahrgenommen.	Das Gerät wird zum ersten Mal eingesetzt	Der Geruch sollte verschwinden, wenn das Gerät mehrere Male benutzt wurde.

Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Das Gerät wird zum ersten Mal eingesetzt	Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten lang auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.
	Lebensmittel im Umluftofen sind fettig	Beim Braten von fettigen Speisen im Umluftofen ist Rauch normal und sollte in Ordnung sein
	Enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch	Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen
Bildschirmanzeige E1/E2	Sensor erschüttert/ nicht richtig angeschlossen	Zur Reparatur an ein bestimmtes Servicezentrum senden
Ventilator funktioniert nicht	Das Gebläse ist blockiert	Zur Reparatur an ein bestimmtes Servicezentrum senden
	Motorschaden oder andere Komponenten Schock	Zur Reparatur an ein bestimmtes Servicezentrum senden

## ENTSORGUNG



Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial auf umweltfreundliche Weise, damit es wiederverwertet werden kann.



Dieses Gerät fällt unter die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Entsorgen Sie dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern auf umweltfreundliche Weise über ein offizielles Entsorgungsunternehmen.

## TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V~
Frequenz	50-60Hz
Power	1600W
Zeitschaltuhr	1-480minuten (Dehydratisierungsverfahren: 1-480minuten)
Temperaturbereich	40-200°C
Kapazität	7L

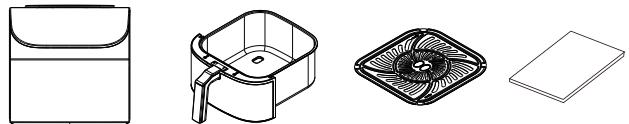
## CONTENU

Articles Fournis	P26
Symboles	P27
Mots D'Avertissemen	P27
Utilisation Prévue	P27
Avis De Sécurité	P27
Apprendre à Connaître Votre Friteuse à Air	P30
Avant La Première Utilisation	P31
Fonctions	P31
Conseils	P33
Configuration Et Connexion	P33
Utiliser	P34
Nettoyage Et Stockage	P36
Dépannage	P36
Élimination	P37
Données Techniques	P37

---

## ARTICLES INCLUS

- 1x machine à friteuse à air
- 1x tiroir
- 1x rack
- 1x manuel d'instructions



Vérifiez que les articles fournis sont complets et que les composants ne sont pas endommagés pendant le transport. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil mais contactez notre service client.

Retirez tous les films, autocollants ou protections de transport éventuels de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique et tout avertissement éventuel.

### Informations sur le mode d'emploi

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour référence future et pour les autres utilisateurs. Ils font partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les informations contenues dans ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

## SYMBOLES

	Symboles de danger : Ces symboles indiquent les dangers possibles. Lisez attentivement les consignes de sécurité associées et suivez-les.
	Informations complémentaires
	Lisez le mode d'emploi avant utilisation !
	Attention : surfaces chaudes !
	Convient pour une utilisation avec des aliments.
	Courant alternatif

## MOTS D'AVERTISSEMENT

Les mots d'avertissement indiquent les dangers si les avis associés ne sont pas respectés.

- DANGER** risque élevé, entraîne des blessures graves ou la mort.  
**AVERTISSEMENT** risque moyen, peut entraîner des blessures graves ou la mort.  
**AVIS** peut entraîner un risque d'endommagement du matériel.

## UTILISATION PRÉVUE

- L'appareil est destiné à être utilisé pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse classique!
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation de plats liquides tels que des soupes, des sauces ou des ragoûts!
- L'appareil est destiné à un usage personnel uniquement et n'est pas destiné à des applications commerciales ou domestiques, par exemple dans les hôtels, les bureaux, les cuisines du personnel ou des endroits similaires.
- N'utilisez l'appareil qu'aux fins spécifiées et comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise manipulation, des dommages ou des tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

## AVIS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT:** Notez tous les avis de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournis avec cet appareil. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures.

● Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers résultant du non-respect des précautions de sécurité pertinentes. ● 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. ● Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de connexion.

## **ATTENTION : surfaces chaudes !**

L'appareil et les accessoires deviendront très chauds pendant l'utilisation. N'entrez pas en contact avec des pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Ne touchez les poignées et le panneau de commande que lorsque l'appareil est en fonctionnement ou immédiatement après son arrêt. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais l'appareil et le câble de connexion dans l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ou être mouillés. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne versez aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou les tiroirs et ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement avec de l'air chaud.
- L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de transporter ou de nettoyer l'appareil.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas non plus le câble de connexion vous-même. Si l'appareil, le câble de connexion ou les accessoires de l'appareil sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage et stockage » !

## **DANGER-Risque d'électrocution**

- N'utilisez et ne rangez l'appareil que dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché sur secteur, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Vous devez récupérer l'appareil de l'eau.

N'essayez jamais de le sortir de l'eau lorsqu'il est branché sur le secteur ! Avant de l'utiliser à nouveau, faites-le vérifier par le fabricant, le service client ou un distributeur agréé afin d'éviter d'éventuels dangers.

- Ne touchez jamais l'appareil et le câble de connexion avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché sur le secteur.

## **AVERTISSEMENT-Danger d'incendie**

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances combustibles. Ne placez aucun matériau combustible (par exemple carton, papier, plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement et gardez les ouvertures d'aération dégagées afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- En cas d'incendie : Ne pas éteindre avec de l'eau ! Etouffer les flammes avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté.

## **AVERTISSEMENT-Danger de blessure**

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il existe un risque d'étouffement.
- Assurez-vous que le câble de connexion est toujours tenu hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il existe un risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil pendant le fonctionnement et lorsque les tiroirs sont retirés. Vous devez donc garder votre tête et vos mains hors de la zone dangereuse. Il existe un risque de brûlure dû à la chaleur, à la vapeur chaude ou à la condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement. Il existe un risque de brûlure.

## **AVIS-Risque de dommages au matériel et à la propriété**

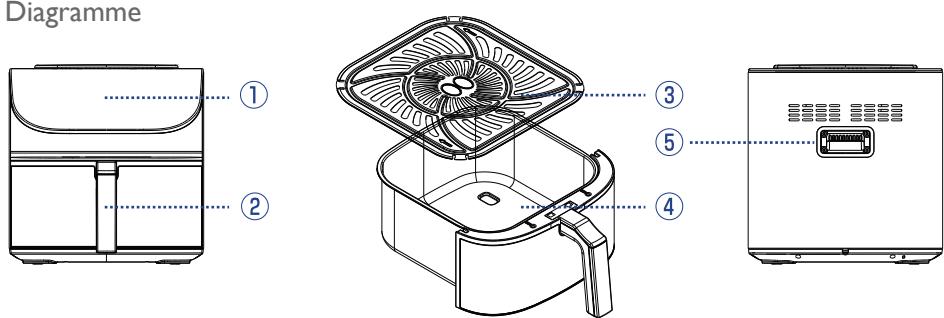
- Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'entre pas en contact direct avec des appareils électriques et des équipements contenant des composants électriques.
- Si un défaut survient pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur. Sinon, éteignez toujours l'appareil avant de retirer la fiche secteur.
- Débranchez l'appareil du secteur avant un orage ou en cas de coupure de courant.
- Retirez toujours la fiche secteur et jamais le câble secteur lorsque vous débranchez l'appareil du secteur.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par le câble de connexion.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.

- Conservez l'appareil dans un endroit sec à des températures comprises entre 0 et 40°C.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou sur le câble de raccordement.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'il n'y ait aucune interférence susceptible d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et d'éviter d'éventuels dommages.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'autres objets tranchants pour retourner et retirer les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des casiers.

## APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Votre friteuse à air utilise une technologie de circulation d'air rapide à 360° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile, pour des plats rapides, croustillants et délicieux. Avec des commandes conviviales à une touche et une conception intuitive et sûre, la friteuse à air est la star de votre cuisine.

Diagramme



1.Panneau de commande

2. Poignée

3. Rack

4.Tiroir

5.Sortie d'air

Panneau de contrôle



	Ikone d'alimentation/démarrage/pause. Le contenu des icônes comprend:démarrage-pause, appuyez longuement pendant 2 secondes pour éteindre.
	- Ikone, + Ikone
	Ikone de réglage de la température
	Ikone de réglage de l'heure
	Ikone de menu
	Écran d'affichage numérique.Affichage de l'heure et de la température
	Voyant de température/temps

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1.Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide.Nettoyez le tiroir et la grille avec un détergent et de l'eau tiède ou au lave-vaisselle.
- 2.L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aucun aliment car il peut produire de la fumée ou des odeurs dues aux résidus de revêtement. Pour ce faire, suivez les instructions des chapitres « Configuration et connexion » et « Utilisation ». Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant env. 5 minutes sans aucun aliment.
- 3.Ensuite, nettoyez-le à nouveau.

## FONCTIONS

À titre indicatif, le tableau suivant vous montre un aperçu des différents programmes

Conclusion du programme				
Fonction	Température par défaut	Plage réglable	Heure par défaut	Temps réglable
	200°C	50-200°C	18min	1-60min
	60°C	50-200°C	40min	1-120min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min
	200°C	50-200°C	25min	1-60min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min

 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min

**REMARQUE:** Vous pouvez régler la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez la friteuse à air.

### Réglage de la température et du temps de cuisson

Une fois qu'un programme a été choisi, appuyez d'abord sur le bouton "TIME $\odot$ " ou "TEMP " Appuyez ensuite sur le bouton « +/- » pour modifier le paramètre par défaut. (Remarque : vous devez d'abord appuyer sur le bouton "TIME $\odot$ " ou "TEMP " pour accéder au réglage "TIME/TEMP".)

**Réglage de l'heure:** appuyez sur le bouton "TIME $\odot$ " et l'indicateur "" s'allume. Appuyez une fois sur le bouton "+ / -" les réglages de l'heure augmenteront ou diminueront par unité de 1 minute.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton "+ / -" pendant plus de 2 secondes pour régler par incrément de 5 minutes si le temps est inférieur à 60 minutes, ou par incrément de 30 minutes si le temps est supérieur à 60 minutes.(Remarque : le temps peut être ajusté pendant le processus de cuisson.)

### Réglage de la température:

Appuyez sur le bouton "TEMP " et le voyant "" allume. Appuyez une fois sur le bouton "+ / -" les réglages de température se font par incrément de 5°C.

Si vous maintenez les boutons de réglage de la température enfoncés pendant plus de 2 secondes, les réglages de température seront effectués rapidement par pas de 5°C.

(Remarque : si vous n'appuyez sur le bouton "TIME/TEMP" aucune opération dans les 10 secondes, appuyez sur le bouton "+ / -" invalide.)

### L'indicateur d'état

L'icône "" : lorsque la lumière est allumée, indiquant que l'appareil est en train de régler l'heure.

L'icône "" : lorsque la lumière est allumée, indiquant que l'appareil ajuste la température.

Et lorsque le programme est en cours d'exécution, au-dessus de deux lumières alternent.

État de veille:le système entre en modèle de veille sans appuyer sur aucun bouton.

État de mise sous tension:appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le modèle.

État de fonctionnement:sélectionnez le menu et appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'opération.

## CONSEILS

● Généralement, aucune huile, ou seulement une petite quantité d'huile (2 à 3 cuillères à café) n'est nécessaire pour préparer les aliments. ● Des morceaux de nourriture très légers pourraient être tourbillonnés par l'air en circulation. Si nécessaire, nous vous recommandons de les coller ensemble avec des cure-dents ou un objet similaire. ● Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de la température. Cependant, en général, le temps de cuisson est plus court que dans un four classique. Commencez par un temps de cuisson plus court et augmentez-le progressivement si nécessaire. ● Mélangez les aliments de temps en temps ou retournez-les avec des pinces en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène. ● Vérifiez entre-temps l'état des aliments et, s'ils sont cuits, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas encore terminé.

## CONFIGURATION ET CONNEXION

### Veuillez noter!

● Vérifiez à chaque fois que l'appareil et le câble de raccordement ne sont pas endommagés avant de le mettre en service. N'utilisez l'appareil que s'il est en bon état et en état de marche.

● Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les ouvertures d'aération situées au bas de l'appareil ne doivent pas être couvertes.

● Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés. Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts de cuisine ou des armoires similaires. La vapeur montante pourrait les endommager !

● Connectez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible après le branchement afin que le raccordement au secteur puisse être rapidement isolé.

● N'utilisez pas de rallonges.

● Ne connectez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (avec une puissance élevée) à une prise multiple afin d'éviter une surcharge et un éventuel court-circuit (incendie).

- Assurez-vous que le câble de connexion ne présente aucun risque de trébuchement. Il ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est posé afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
- Assurez-vous que le câble de raccordement n'est pas écrasé, plié ou posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).

1. Placez l'appareil sur le meuble de cuisine ou sur une autre surface de travail sèche, propre, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).  
2. Déroulez entièrement le câble de raccordement et branchez la fiche secteur dans une prise de courant.

## UTILISER

De manière générale, vous pouvez utiliser cet appareil pour préparer tous les plats qui peuvent également être préparés dans un four ventilé classique. Pour de bons résultats, lisez le chapitre "Conseils".

### Veuillez noter!

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur du tiroir sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (sauf s'il est « brûlé » avant la première utilisation).
- Ne placez pas d'aliments encore emballés dans du film alimentaire ou des sacs en plastique dans l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas trop remplir le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers.
- Assurez-vous que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne soient pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.
- Placez toujours les tiroirs chauds sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.

Remarque: Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

I. Préparez les aliments pour la cuisson.

2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Un bip sonore indique que l'Air Frye est alimentée.

Après avoir brillé pendant 1 seconde, tous les écrans enterreront en état de veille. En état de veille, le voyant du bouton "Power/Start-Stop  " clignote.

REMARQUE: à ce stade, seul le bouton "Power/Start-Stop  " peut fonctionner.

3. Appuyez sur le bouton "Power/Start-Stop  " pour entrer dans l'état des paramètres de démarrage. Par défaut, le premier bouton de menu clignote et les autres boutons de menu restent allumés ; Appuyez ensuite sur le bouton "Sélection du menu  " pour passer au deuxième bouton de menu qui s'allume, vous pouvez faire défiler pour sélectionner le menu. Après avoir sélectionné la fonction de menu correspondante, appuyez sur le bouton "TIME  " or "TEMP  " pour régler l'heure et la température si nécessaire. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton "Power/Start-Stop  " pour démarrer le processus de cuisson.

REMARQUE 1: Pendant le fonctionnement du menu, retirez le tiroir, le chauffage, le moteur cesse de fonctionner, l'écran LED et l'icône du menu disparaissent. Le compte à rebours s'arrête et le temps de travail restant peut être poursuivi après la fermeture du tiroir (REMARQUE : après avoir retiré le tiroir, il est efficace de le réinsérer dans la friteuse dans les 10 minutes, au-delà de 10 minutes, il faut réinitialiser le programme)

REMARQUE 2: Pendant le fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton "Power/Start-Stop  " pour arrêter le fonctionnement (le chauffage ne fonctionne pas, le moteur continue de fonctionner pendant 60 secondes). Après la suspension, vous pouvez remplacer d'autres menus. Si aucune opération n'est sélectionnée pendant une minute, il reviendra à l'état de fonctionnement

4. Une fois le temps de cuisson écoulé, le radiateur cessera de chauffer, l'écran LED affichera "OFF" avec des flashs et "BIP" 5 courtes fois pour le rappeler. Et le moteur continuera à fonctionner pendant 30 secondes. Après 30 secondes, émettez un court "BIP" pour vous le rappeler, puis passez en état de veille.

5. Retirez le tiroir et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne vous tenez pas debout sur l'appareil !

6. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche "Power/Start-Stop  " et retirez la fiche secteur de la prise.

7. Retirez les aliments du tiroir.

8. Laissez le tiroir et la grille refroidir. Nettoyez-les ensuite (voir le chapitre "Nettoyage et rangement").

## NETTOYAGE ET STOCKAGE

N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ni de tampons de nettoyage pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait endommager les surfaces.

1. Nettoyez le tiroir et la grille avec du détergent et de l'eau tiède ou au lave-vaiselle. Pour conserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, il est préférable de les rincer à la main.

In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les chambres et les éléments chauffants avec un chiffon propre et sec si nécessaire.

3. Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.

4. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

## DÉPANNAGE

Problème	Raison	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas mal branché	Brancher sur une prise murale mise à la terre
	Le tiroir n'est pas bien fermé	Fermez bien le tiroir
Les ingrédients frits à la friteuse ne sont pas cuits	Trop d'ingrédients dans le tiroir	Placez des lots plus petits dans la friteuse; les lots plus petits cuisent plus rapidement et plus uniformément.
	La température réglée est trop basse	Augmenter la température
Les ingrédients sont frits de manière inégale	De grands lots d'ingrédients et des ingrédients posés sur chacun d'autres peuvent cuire de manière inégale Certains	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson
	Les ingrédients ne sont pas frais ou préparés correctement	Assurez-vous d'utiliser des ingrédients frais et préparez-les correctement pour la friture (comme rincer les pommes de terre de la féculé)
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse	Certains ingrédients sont meilleurs pour la friture à l'air libre	Badigeonnez légèrement d'huile les collations ou utilisez des collations prêtes au four dans une friteuse à air.
Lors de l'utilisation, une odeur désagréable est détectée	L'appareil est utilisé pour la première fois	L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

De la fumée blanche sort de l'appareil	L'appareil est utilisé pour la première fois	Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant env. 5 minutes sans nourriture dedans
	Les aliments dans le four à air sont gras	Alors que la fumée est normale lors de la friture d'aliments gras dans un four à air et devrait être OK
	Contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente	Assurez-vous de bien nettoyer le après chaque utilisation
Affichage de l'écran E1/E2	Choc du capteur / connexion incorrecte	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
Le ventilateur ne fonctionne pas	Le ventilateur est bloqué	Envoyer au centre de service désigné pour réparation
	Dommages au moteur ou choc d'autres composants	Envoyer au centre de service désigné pour réparation

## ÉLIMINATION



Éliminez le matériau d'emballage de manière écologique afin qu'il puisse être recyclé.



Cet appareil est régi par la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères normales, mais plutôt de manière respectueuse de l'environnement par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets officiellement agréée.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension	220-240V~
Fréquence	50-60Hz
Pouvoir	1600W
Minuteur	1-480minutes (procédure de déshydratation : 1-480 minutes)
Écart de température	40-200°C
Capacité	7L

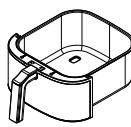
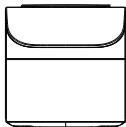
## CONTENIDO

Artículos Suministrados	P38
Símbolos	P39
Palabras De Advertencia	P39
Uso Previsto	P39
Avisos De Seguridad	P39
Conociendo Su Freidora De Aire	P42
Antes Del Uso Inicial	P43
Funciones	P43
Consejos	P45
Configuración Y Conexión	P45
Uso	P46
Limpieza Y Almacenamiento	P48
Solución De Problemas	P48
Eliminación	P49
Datos Técnicos	P49

---

## ARTÍCULOS INCLUIDOS

- 1x Máquina freidora de aire
- 1x cajón
- 1x bastidor
- 1x manual de instrucciones



Compruebe que los artículos suministrados estén completos y que los componentes no estén dañados durante el transporte. Si encuentra algún daño, no utilice el dispositivo, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente.

Retire las posibles láminas, pegatinas o protección de transporte del dispositivo. Nunca retire la placa de características y cualquier posible advertencia.

### Información sobre el manual de instrucciones

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento y guárdelas para futuras consultas y para otros usuarios. Forman parte integral del dispositivo. El fabricante y el importador no aceptan ninguna responsabilidad si no se cumple con la información de estas instrucciones de funcionamiento.

## SÍMBOLOS

	Símbolos de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Lea atentamente los avisos de seguridad asociados y sígalos.
	Información complementaria
	¡Lea las instrucciones de funcionamiento antes de usar!
	Precaución: ¡superficies calientes!
	Apto para su uso con alimentos.
	Corriente alterna

## PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros si no se siguen las advertencias asociadas.

<b>PELIGRO</b>	Alto riesgo, resulta en lesiones graves o la muerte
<b>ADVERTENCIA</b>	Riesgo medio, puede provocar lesiones graves o la muerte
<b>AVISO</b>	Puede resultar en riesgo de daños al material

## USO PREVISTO

● El dispositivo está diseñado para ser utilizado para asar a la parrilla, hornear, descongelar, calentar y deshidratar alimentos. ● El dispositivo funciona exclusivamente con aire caliente. ¡No vierta aceite o grasa en el dispositivo, como lo haría con una freidora convencional! ● ¡El dispositivo no es adecuado para preparar platos líquidos como sopas, salsas o guisos! ● El dispositivo es solo para uso personal y no está diseñado para aplicaciones comerciales o domésticas, por ejemplo, en hoteles, oficinas, cocinas para el personal o lugares similares. ● Utilice el dispositivo solo para el propósito especificado y como se describe en las instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considera inapropiado. ● La garantía no cubre los defectos causados por una manipulación incorrecta, daños o intentos de reparación. Lo mismo se aplica al desgaste normal.

## AVISOS DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Tenga en cuenta todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos proporcionados con este dispositivo. El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo usar el dispositivo de manera segura y han entendido los peligros resultantes del incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejados del dispositivo y del cable de conexión.

## **PRECAUCIÓN: ¡superficies calientes!**

El dispositivo y los accesorios se calentarán mucho durante el uso. ¡No entre en contacto con piezas calentadas durante o después de usar el dispositivo! Solo toque las manijas y el panel de control mientras el dispositivo está en funcionamiento o inmediatamente después de que se haya apagado. Espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Use guantes de horno cuando manipule los accesorios calientes.

- Nunca sumerja el dispositivo y el cable de conexión en agua u otros líquidos y asegúrese de que no puedan caer al agua ni mojarse. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No vierta ningún líquido (por ejemplo, aceite o agua) directamente en el dispositivo o en los cajones ni coloque un recipiente lleno de líquido en el dispositivo. Funciona exclusivamente con aire caliente.
- El dispositivo debe estar siempre desconectado de la red eléctrica cuando se deja desatendido y antes de transportar o limpiar el dispositivo.
- No realice ninguna modificación en el dispositivo. Además, no reemplace el cable de conexión usted mismo. Si el dispositivo, el cable de conexión o los accesorios del dispositivo están dañados, deben ser reparados o reemplazados por el fabricante, el departamento de servicio al cliente o un taller especializado para evitar cualquier peligro.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- ¡Siga las instrucciones en el capítulo "Limpieza y almacenamiento"!

## **PELIGRO-Peligro de descarga eléctrica**

- Utilice y guarde el dispositivo solo en habitaciones cerradas.
- No utilice ni guarde el dispositivo en habitaciones con mucha humedad.
- Si el dispositivo cae al agua mientras está conectado a la red eléctrica, desconecte el enchufe de red de la toma de corriente inmediatamente.

Solo después de esto debe recuperar el dispositivo del agua. ¡Nunca intente sacarlo del agua mientras esté conectado a la red eléctrica! Antes de volver a utilizarlo, haga que lo revise el fabricante, el departamento de atención al cliente o un distribuidor autorizado para evitar posibles peligros.

- Nunca toque el dispositivo y el cable de conexión con las manos mojadas cuando el dispositivo esté conectado a la red eléctrica.

## **ADVERTENCIA: Peligro de incendio**

- No utilice el dispositivo cerca de sustancias combustibles. No coloque ningún material combustible (p. ej. cartón, papel, plástico) sobre o dentro del dispositivo.
- No cubra el dispositivo durante el funcionamiento y mantenga las aberturas de ventilación despejadas para evitar que se incendie.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Sofoque las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.

## **ADVERTENCIA: Peligro de lesiones**

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de niños y animales. Existe peligro de asfixia.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté siempre fuera del alcance de niños pequeños y animales. Existe peligro de estrangulamiento.
- Durante el funcionamiento y al abrir los cajones puede salir vapor caliente del aparato. Por lo tanto, debe mantener la cabeza y las manos fuera de la zona de peligro. Existe peligro de quemaduras por calor, vapor caliente o condensación.
- El dispositivo no debe moverse durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.

## **AVISO: Riesgo de daños al material y a la propiedad**

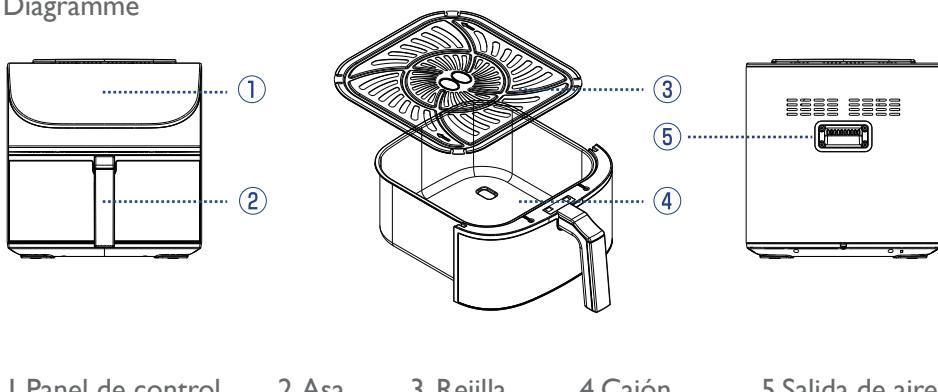
- Asegúrese de que el vapor que emerge no entre en contacto directo con dispositivos y equipos eléctricos que contengan componentes eléctricos.
- Si se produce un fallo durante el funcionamiento, desconecte el enchufe de red. De lo contrario, apague siempre el aparato antes de desenchufarlo.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de una tormenta o cuando haya un corte de energía.
- Al desconectar el aparato de la red eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de red.
- No tire ni transporte el dispositivo por el cable de conexión.
- Proteja el dispositivo de otras fuentes de calor, llamas, humedad persistente, luz solar directa o impactos.
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco a temperaturas entre 0 y 40°C.

- Nunca coloque objetos sobre el dispositivo o el cable de conexión.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar que no haya interferencias que impidan el funcionamiento del dispositivo y evitar posibles daños.
- No utilice utensilios de cocina metálicos u otros objetos con bordes afilados para voltear y retirar los alimentos. Podrían dañar el revestimiento de los cajones y estantes.

## CONOCIENDO SUFREIDORA DE AIRE

Su Air Fryer utiliza tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos. Controles fáciles de usar, de un solo toque y un diseño intuitivo y seguro, la Air Fryer es la estrella de su cocina.

Diagramme



1.Panel de control

2.Asa

3. Rejilla

4.Cajón

5.Salida de aire

Panel de control



	Icono de encendido/inicio/pausa. El contenido de los iconos incluye:encendido-inicio-pausa, mantenga presionado durante 2 segundos para apagar
	- Icono, + Icono
	Icono de ajuste de temperatura
	Icono de hora
	Icono de menú
	Pantalla de visualización digital. Visualización de tiempo y temperatura
	Luz indicadora de temperatura/tiempo

## ANTES DEL USO INICIAL

- 1.Limpie el exterior del dispositivo con un paño limpio y húmedo. Limpia el cajón y la rejilla con detergente y agua tibia o en el lavavajillas.
- 2.El dispositivo debe usarse por primera vez sin alimentos, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del revestimiento. Para hacer esto, siga las instrucciones de los capítulos "Configuración y conexión" y "Uso". Deje que el aparato se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 5 minutos sin comida.
- 3.Luego límpielo nuevamente.

## FUNCIONES

Como guía, la siguiente tabla muestra una descripción general de varios programas

Conclusión del programa				
Función	Temperatura predeterminada	Rango ajustable	Hora predeterminada	Tiempo ajustable
	200°C	50-200°C	18min	1-60min
	60°C	50-200°C	40min	1-120min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min
	200°C	50-200°C	25min	1-60min
	200°C	50-200°C	20min	1-60min

 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min

NOTA: Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando usa la freidora.

### Ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción

Después de elegir un programa, presione primero el botón "TIME " o "TEMP ". Luego presione el botón "+ / -" para cambiar la configuración predeterminada. (Nota: primero debe presionar el botón "TIME " o "TEMP  para ingresar a la configuración "TIME/TEMP")

**Configuración de hora:** Presione el botón "TIME " y el indicador "" se iluminará. Presione el botón "+ / -" una vez, los ajustes de tiempo aumentarán o disminuirán en unidades de 1 minuto.

Mantenga presionado el botón "+ / -" durante más de 2 segundos para ajustar en incrementos de 5 minutos si el tiempo es dentro de los 60 minutos, o en incrementos de 30 minutos si el tiempo es superior a 60 minutos. (Nota: el tiempo se puede ajustar durante el proceso de cocción)

### Ajuste de temperatura:

Presione el botón "TEMP " y el indicador "" se iluminará. Presione el botón "+ / -" una vez, los ajustes de temperatura se realizan en incrementos de 5°C.

Si mantienes pulsados los botones de ajuste de temperatura durante más de 2 segundos, los ajustes de temperatura se realizarán en pasos de 5°C rápidamente. (Nota: si presiona el botón "TIME/TEMP" no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos, presione el botón "+ / -" no es válido)

### El indicador de estado

El icono "": Cuando la luz está encendida, indica que el dispositivo está ajustando la hora.

El icono "": cuando la luz está encendida, indica que el dispositivo está ajustando la temperatura. Y cuando el programa se está ejecutando, las dos luces superiores cambian de un lado a otro.

**Estado de espera:** El sistema entra en el modo de espera sin presionar ningún botón.

**Estado de encendido:** presione el botón de encendido para encender el modelo.

**Estado de operación:** Seleccione el menú y presione el botón de encendido para iniciar la operación.

## CONSEJOS

● Generalmente no se requiere aceite o sólo una pequeña cantidad de aceite (2 a 3 cucharaditas) para preparar los alimentos. ● Los trozos de comida muy ligeros podrían girar debido al aire circulante. Si es necesario, recomendamos pegarlos con palillos o algún objeto similar. ● El tiempo de cocción depende del tamaño y cantidad de los alimentos y de la temperatura. Sin embargo, en general el tiempo de cocción es más corto que en un horno convencional. Comience con un tiempo de cocción más corto y aumente gradualmente si es necesario. ● Mezcle los alimentos de vez en cuando o gírelos con unas pinzas de plástico o de madera para obtener un resultado de cocción uniforme. ● Compruebe el estado de los alimentos entre tiempos y, si están cocidos, apague el aparato, incluso si el programa aún no ha terminado.

## CONFIGURACIÓN Y CONEXIÓN

### ¡Tenga en cuenta !

● Compruebe cada vez que el aparato y el cable de conexión estén dañados antes de ponerlo en funcionamiento. Utilice el dispositivo sólo si no está dañado y en buen estado de funcionamiento.

● Nunca coloque el dispositivo sobre una superficie blanda. Las aberturas de ventilación situadas en la parte inferior del aparato no deben taparse.

● Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados. No coloque el dispositivo debajo de muebles altos de cocina o armarios similares. ¡El vapor ascendente podría causarles daños!

● Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente correctamente instalada y que coincida con los datos técnicos del dispositivo. Además, una vez conectado, el enchufe debe quedar fácilmente accesible para poder desconectar rápidamente la conexión a la red eléctrica.

● No utilice ningún cable de extensión.

● No conecte el dispositivo junto con otros consumidores (de alto vataje) a una toma múltiple para evitar sobrecargas y un posible cortocircuito (incendio).

● Asegúrese de que el cable de conexión no represente un peligro de tropiezo. No debe colgar de la superficie sobre la que se coloca el dispositivo para evitar que el dispositivo sea arrastrado hacia abajo.

- Asegúrese de que el cable de conexión no quede aplastado, doblado o colocado sobre bordes afilados y que no entre en contacto con superficies calientes (p.ej. del dispositivo).

1. Coloque el aparato sobre el mueble de la cocina o sobre otra superficie de trabajo seca, limpia, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados (al menos 20 cm hacia los lados y 50 cm hacia arriba).
2. Desenrolle completamente el cable de conexión y enchufe el enchufe de red en una toma de corriente.

## USO

En general, puedes utilizar este dispositivo para preparar todos los platos que también se pueden preparar en un horno ventilador convencional. Para obtener buenos resultados, lea el capítulo "Consejos".

### ¡Tenga en cuenta!

- Antes de utilizar el dispositivo, asegúrese de que el dispositivo y el exterior del cajón estén limpios y secos.
- No utilice el dispositivo durante más de 4 horas seguidas.
- No dejar el aparato encendido cuando esté vacío (aparte de "quemarse" antes del primer uso).
- No coloque en el dispositivo alimentos que todavía estén envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene demasiado el cajón para que el aire caliente pueda circular de forma óptima dentro de la cámara de cocción. Llénelo no más de 1/3 de su capacidad.
- Asegúrese de que los alimentos que contienen aceites y grasas no se sobrecalienten. Podrían encenderse.
- Coloque siempre los cajones calientes sobre una superficie resistente al calor después de su uso.

Nota: No es necesario precalentar el dispositivo.

1. Prepare la comida para cocinar.
2. Conecte el cable de alimentación al enchufe. Un pitido indica que el Air Frye está recibiendo energía. Después de brillar durante 1 segundo, toda la pantalla entrará en estado de espera. En el estado de espera, la luz del botón "Encendido/Start-Stop  " parpadeará.

**NOTA:** En este momento, sólo puede funcionar el botón "Encendido/Arranque-Parada ".

3. Presione el botón "Encendido/Iniciar-Parar " para ingresar al estado de configuración de inicio. De forma predeterminada, el primer botón del menú parpadea y los demás botones del menú permanecen iluminados; Luego presione el botón "Selección de menú " para cambiar al segundo botón de menú que se ilumina, puede realizar un ciclo para seleccionar el menú. Despues de seleccionar la función de menú correspondiente, presione el botón "TIME " o "TEMP " para iniciar el proceso de cocción.

**NOTA1:** Durante el funcionamiento del menú, saque el cajón, el calentador, el motor dejará de funcionar, la pantalla LED y el ícono del menú desaparecerán. La cuenta regresiva se detiene y el tiempo de trabajo restante puede continuar después de cerrar el cajón (NOTA: Despues de sacar el cajón, es efectivo volver a insertarlo en la freidora dentro de los 10 minutos; más allá de los 10 minutos, es necesario restablecer el programa)

**NOTA2:** Durante el funcionamiento, puede presionar el botón "Encendido/Arranque-Parar " para detener el funcionamiento (el calentador no funciona, el motor continua funcionando durante 60 segundos). Despues de la suspensión, puede reemplazar otros menús. Si no se selecciona ninguna operación durante un minuto, volverá al estado de operación.

4. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el calentador dejará de calentar, la pantalla LED mostrará "OFF" con destellos y "BEEP" 5 veces cortas para recordar. Y el motor continuará funcionando durante 30 segundos. Despues de 30 segundos, emita un breve "BIP" para recordárselo y luego ingrese al estado de espera.

5. Saque el cajón y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. ¡No se pare sobre el dispositivo!

6. Pague el aparato con la tecla "Encendido/Arranque-Parada " y desconecte el enchufe de red de la toma de corriente.

7. Retire la comida del cajón.

8. Deje que el cajón y la rejilla se enfrien. Luego límpielos (consulte el capítulo "Limpieza y almacenamiento").

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

No utilice agentes de limpieza ni almohadillas de limpieza afilados o abrasivos para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar las superficies.

1. Limpie el cajón y la rejilla con detergente y agua tibia o en el lavavajillas. Para mantener la calidad de las piezas el mayor tiempo posible, es preferible enjuagarlas a mano.

En caso de suciedad persistente, remojar previamente en agua tibia y detergente.

2. Limpie el exterior del dispositivo, las cámaras y los elementos calefactores con un paño limpio y seco si es necesario.

3. Deje que todas las piezas se sequen por completo o séquelas.

4. Guarde el dispositivo en un lugar limpio y seco que esté fuera del alcance de los niños y los animales cuando no lo utilice durante un período prolongado.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado incorrectamente	Enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra
	El cajón no está bien cerrado	Cierra bien el cajón
Los ingredientes fritos en freidora no están cocidos	Demasiados ingredientes en el cajón	Coloque lotes más pequeños en la freidora; los lotes más pequeños se cocinan más rápido y de manera más uniforme
	La temperatura establecida es demasiado baja	Subir temperatura
Los ingredientes se fríen de manera desigual	Grandes lotes de ingredientes e ingredientes que se encuentran encima de cada uno	Ciertos ingredientes deben agitarse a mitad de la cocción
	otros pueden cocinar de manera desigual Ciertos	Asegúrese de utilizar ingredientes frescos y prepárelos correctamente para freír (como enjuagar las patatas sin almidón)
Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Ciertos ingredientes son mejores para freír al aire	Unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos o use bocadillos listos para el horno en una freidora
Durante el uso se detecta un olor desagradable	El dispositivo se utiliza por primera vez	El olor debería desaparecer después de utilizar el dispositivo varias veces

	El dispositivo se utiliza por primera vez	Deje que el aparato se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 5 minutos sin comida
Sale humo blanco del aparato	La comida en el horno ventilado está grasosa	Aunque fumar es normal al freír alimentos grasos en el horno de aire y debería estar bien
	Todavía contiene residuos de grasa del uso anterior	Asegúrese de limpiar adecuadamente después de cada uso
Visualización en pantalla E1/E2	Sensor de choque/no se conecta bien	Enviar al centro de servicio designado para su reparación
El ventilador no funciona	El ventilador esta atascado	Enviar al centro de servicio designado para su reparación
	Daños en el motor u otros componentes	Enviar al centro de servicio designado para su reparación

## ELIMINACIÓN



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente para que pueda reciclarse.



Este dispositivo se rige por la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). No deseche este dispositivo como residuo doméstico normal, sino de forma respetuosa con el medio ambiente a través de una empresa de eliminación de residuos autorizada oficialmente.

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50-60Hz
Fuerza	1600W
Temporizador	1-480minutos (procedimiento de deshidratación: 1-480 minutos)
Rango de temperatura	40-200°C
Capacidad	7L

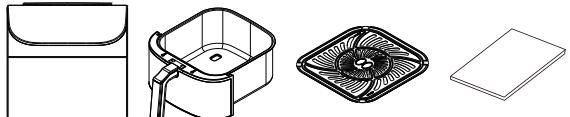
## CONTENUTO

Articoli Forniti	P50
Simboli	P51
Parole Chiave	P51
Destinazione D'Uso	P51
Avvisi Di Sicurezza	P51
Conoscere Il Vostro Friggitrice Ad Aria	P54
Prima Dell'Uso Iniziale	P55
Funzioni	P55
Suggerimenti	P56
Configurazione E Connessione	P57
Utilizzo	P57
Pulizia E Stoccaggio	P59
Risoluzione Dei Problem	P60
Smaltimento	P61
Dati Tecnici	P61

---

## ARTICOLI INCLUSI

- 1x macchina per friggitrice ad aria
- 1x cassetto
- 1x cremagliera
- 1x manuale di istruzioni



Controllare la completezza degli articoli forniti e i componenti per danni da trasporto. In caso di danni, non utilizzare il dispositivo ma contattare il nostro servizio clienti.

Rimuovere eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto dal dispositivo. Non rimuovere mai la targhetta identificativa e qualsiasi eventuale avvertenza.

### Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro e altri utenti. Costituiscono parte integrante del dispositivo. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità in caso di mancato rispetto delle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

## SIMBOLI

	Simboli di pericolo: Questi simboli indicano possibili pericoli. Leggere attentamente le relative avvertenze di sicurezza e seguirle
	Informazioni supplementari
	Leggere le istruzioni per l'uso prima dell'uso!
	Attenzione: superfici calde!
	Adatto per l'uso con alimenti
	Corrente alternata

## PAROLE CHIAVE

Le parole di segnalazione indicano i pericoli se non vengono seguite le avvertenze associate.

**PERICOLO** rischio elevato, provoca lesioni gravi o mortali.

**ATTENZIONE** rischio medio, può provocare lesioni gravi o mortali.

**AVVISO** può comportare il rischio di danni al materiale.

## DESTINAZIONE D'USO

● Il dispositivo è destinato all'uso per grigliare, cuocere al forno, scongelare, riscaldare e disidratare il cibo. ● Il dispositivo funziona esclusivamente con aria calda. Non versare olio o grasso nel dispositivo, come faresti con una friggitrice convenzionale! ● Il dispositivo non è adatto per la preparazione di piatti liquidi come zuppe, salse o stufati! ● Il dispositivo è solo per uso personale e non è destinato ad applicazioni commerciali o domestiche, ad es. in hotel, uffici, cucine per il personale o luoghi simili. ● Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo specificato e come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio. ● La garanzia non copre i guasti causati da un uso errato, danni o tentativi di riparazione. Lo stesso vale per la normale usura.

## AVVISI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE:** Osservare tutti gli avvisi di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici forniti con questo dispositivo. La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi o lesioni.

● Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di

esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in sicurezza e hanno compreso i pericoli derivanti dal mancato rispetto delle precauzioni di sicurezza pertinenti. ● I bambini non devono giocare con il dispositivo. ● I bambini non devono giocare con il dispositivo.

● I bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal cavo di collegamento.

## **ATTENZIONE: superfici calde!**

Il dispositivo e gli accessori diventeranno molto caldi durante l'uso. Non entrare in contatto con parti riscaldate durante o dopo l'utilizzo del dispositivo! Toccare le maniglie e il pannello di controllo solo mentre il dispositivo è in funzione o subito dopo lo spegnimento. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo. Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano gli accessori caldi.

- Non immergere mai il dispositivo e il cavo di collegamento in acqua o altri liquidi e assicurarsi che non possano cadere in acqua o bagnarsi. Pericolo di scossa elettrica!
- Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) direttamente nell'apparecchio o nei cassetti e non inserire un recipiente pieno di liquido nell'apparecchio. Funziona esclusivamente con aria calda.
- Il dispositivo deve essere sempre scollegato dall'alimentazione di rete quando viene lasciato incustodito e prima di trasportare o pulire il dispositivo.
- Non apportare modifiche al dispositivo. Inoltre, non sostituire il cavo di collegamento da soli. Se il dispositivo, il cavo di collegamento o gli accessori del dispositivo sono danneggiati, devono essere riparati o sostituiti dal produttore, dal servizio clienti o da un'officina specializzata per evitare pericoli.
- Il dispositivo non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e conservazione"!

## **PERICOLO-Pericolo di scossa elettrica**

- Utilizzare e conservare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Non utilizzare e conservare il dispositivo in ambienti con elevata umidità.
- Se il dispositivo cade in acqua mentre è collegato alla rete elettrica, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. Solo dopo questo dovresti recuperare il dispositivo dall'acqua. Non tentare mai di estrarlo dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica! Prima di riutilizzarlo, farlo controllare dal produttore, dal servizio clienti o da un distributore autorizzato per evitare possibili pericoli.
- Non toccare mai il dispositivo e il cavo di collegamento con le mani bagnate quando il dispositivo è collegato alla rete elettrica.

## **ATTENZIONE-Pericolo di incendio**

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di sostanze combustibili. Non posizionare materiali combustibili (ad esempio cartone, carta, plastica) sopra o all'interno del dispositivo.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento e mantenere libere le aperture di ventilazione per evitare che prenda fuoco.
- In caso di incendio: non spegnere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o con un estintore idoneo.

## **AVVERTENZA: pericolo di lesioni**

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali. Esiste il pericolo di soffocamento.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento sia sempre tenuto fuori dalla portata dei bambini e degli animali. Esiste il pericolo di strangolamento.
- Durante il funzionamento e quando i cassetti sono estratti dall'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Dovresti quindi tenere la testa e le mani fuori dalla zona di pericolo. Pericolo di scottature dovuto al calore, al vapore caldo o alla condensa.
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento. Pericolo di ustioni.

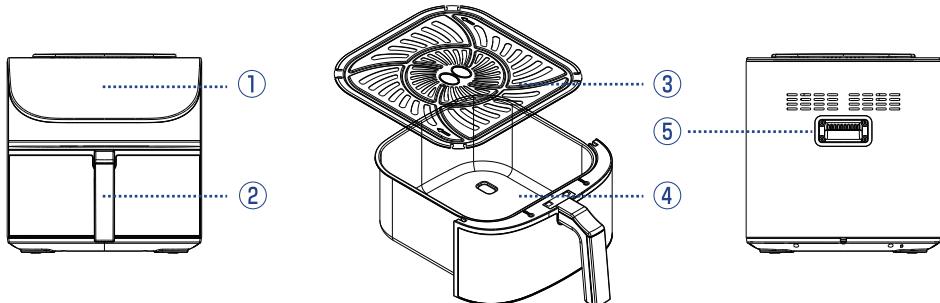
## **AVVISO-Rischio di danni a materiali e proprietà**

- Assicurarsi che il vapore che fuoriesce non entri in contatto diretto con dispositivi elettrici e apparecchiature contenenti componenti elettrici.
- Se si verifica un guasto durante il funzionamento, staccare la spina di rete. Altrimenti spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina di rete.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di un temporale o in caso di interruzione di corrente.
- Quando si scollega l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre la spina e mai il cavo di rete.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio afferrandolo per il cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, umidità persistente, luce solare diretta o urti.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto a una temperatura compresa tra 0 e 40°C.
- Non posizionare mai oggetti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore per garantire che non vi siano interferenze che possano impedire il funzionamento del dispositivo ed evitare possibili danni.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o altri oggetti taglienti per girare e rimuovere il cibo. Potrebbero danneggiare il rivestimento dei cassetti e delle griglie.

## CONOSCERE IL VOSTRO FRIGGITRICE AD ARIA

La tua friggitrice ad aria utilizza una tecnologia di circolazione dell'aria rapida a 360° per cucinare con poco o nessun olio, per ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi. Con Comandi one-touch intuitivi e un design intuitivo e sicuro, la friggitrice ad aria è la stella della tua cucina.

Diagramma



1.Pannello di controllo

2. Maniglia

3. Rack

4.Cassetto

5.Uscita dell'aria

Pannello di controllo



	Icona di accensione/avvio/pausa. I contenuti delle icone includono: accensione-avvio-pausa, premere a lungo per 2 secondi per spegnere
	Icona -, Icona +
	Icona di regolazione della temperatura
	Icona di regolazione dell'ora
	Icona del menu
	Schermo di visualizzazione digitale. Visualizza ora e temperatura
	Indicatore luminoso temperatura/ora

## PRIMA DELL'USO INIZIALE

- 1.Pulire la parte esterna del dispositivo con un panno pulito e umido. Pulire il cassetto e la griglia con detersivo e acqua calda o in lavastoviglie.
- 2.Il dispositivo deve essere utilizzato per la prima volta senza cibo all'interno poiché potrebbe produrre fumo o odori dovuti ai residui di rivestimento. Per fare ciò seguire le istruzioni riportate nei capitoli “Configurazione e Collegamento” e “Utilizzo”. Lasciare riscaldare l'apparecchio alla temperatura più alta per ca. 5 minuti senza cibo.
- 3.Pulirlo nuovamente.

## FUNZIONI

A titolo indicativo, la tabella seguente mostra una panoramica dei vari programmi

Conclusione del programma

Funzione	Temperatura predefinita	Gamma regolabile	Orario predefinito	Tempo regolabile
 Turbo Pre-Heat	200°C	50-200°C	18min	1-60min
 Defrost	60°C	50-200°C	40min	1-120min
 Fries	200°C	50-200°C	20min	1-60min
 Chicken	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Steak	200°C	50-200°C	20min	1-60min
 Wings	200°C	50-200°C	25min	1-60min
 Fish	190°C	50-200°C	20min	1-60min
 Bread	160°C	50-200°C	10min	1-60min
 Pizza	190°C	50-200°C	25min	1-60min
 Dried Fruit	60°C	40-90°C	360min	1-480min

NOTA: è possibile regolare la temperatura o il tempo in base all'effettivo effetto di cottura quando si utilizza la friggitrice ad aria.

## Regolazione della temperatura e del tempo di cottura

Dopo aver scelto un programma, premere prima il pulsante "TIME  " o "TEMP  ". Quindi premere il pulsante "+ / -" per modificare l'impostazione predefinita. (Nota: è necessario premere prima il pulsante "TIME  " o "TEMP  " per accedere all'impostazione "TIME/TEMP".)

**Impostazione dell'ora:** premere il pulsante "TIME  " e l'indicatore " " si accende. Premere una volta il pulsante "+ / -", le regolazioni dell'ora aumenteranno o diminuiranno in unità di 1 minuto.

Premere e tenere premuto il pulsante "+ / -" per più di 2 secondi per regolare con incrementi di 5 minuti se il tempo è entro 60 minuti, o con incrementi di 30 minuti se il tempo è superiore a 60 minuti. (Nota: il tempo può essere regolato durante il processo di cottura.)

### Impostazione della temperatura:

Premere il pulsante "TEMP  " e l'indicatore " " si accende. Premere una volta il pulsante "+ / -", le regolazioni della temperatura vengono effettuate con incrementi di 5 °C.

Se si tengono premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per più di 2 secondi, le impostazioni della temperatura verranno effettuate rapidamente con incrementi di 5°C.

(Nota: se non si preme il pulsante "TIME/TEMP" nessuna operazione entro 10 secondi, premere il pulsante "+ / -" non è valido.)

### L'indicatore di stato

L'icona "": Quando la luce è accesa, indica che il dispositivo sta regolando l'ora. L'icona "": Quando la luce è accesa, indica che il dispositivo sta regolando la temperatura.

E mentre il programma è in esecuzione, le due luci sopra si alternano avanti e indietro.rth.

Stato di standby: il sistema entra nel modello di standby senza premere alcun pulsante.

Stato di accensione: premere il pulsante di accensione per accendere il modello.

Stato operativo: selezionare il menu e premere il pulsante di accensione per avviare l'operazione.

## SUGGERIMENTI

- Generalmente per preparare il cibo non è necessaria alcuna quantità di olio oppure è necessaria solo una piccola quantità di olio (da 2 a 3 cucchiaini da tè).
- I pezzi di cibo molto leggeri potrebbero essere spostati dall'aria in circolo. Se necessario si consiglia di incollarli tra loro con stuzzicadenti o oggetto simile.

● Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dalla quantità degli alimenti e dalla temperatura. Tuttavia, in generale, il tempo di cottura è inferiore rispetto a quello di un forno tradizionale. Iniziare con un tempo di cottura più breve e aumentarlo gradualmente se necessario. ● Mescolare di tanto in tanto gli alimenti o girarli con pinze di plastica o di legno per ottenere un risultato di cottura uniforme. ● Controllare di tanto in tanto lo stato degli alimenti e, se sono cotti, spegnere l'apparecchio, anche se il programma non è ancora terminato.

## CONFIGURAZIONE E CONNESSIONE

### Notare che !

- Prima della messa in funzione, controllare ogni volta che l'apparecchio e il cavo di collegamento non presentino danni. Utilizzare l'apparecchio solo se non danneggiato e funzionante.
- Non posizionare mai l'apparecchio su una superficie morbida. Le aperture di ventilazione sul fondo dell'apparecchio non devono essere coperte.
- Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente su tutti i lati. Non posizionare l'apparecchio sotto pensili della cucina o armadi simili. Il vapore che sale potrebbe danneggiarli!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa installata correttamente e che corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio. Anche la presa deve essere facilmente accessibile dopo il collegamento in modo che il collegamento alla rete possa essere rapidamente isolato.
- Non utilizzare cavi di prolunga.
- Non collegare l'apparecchio insieme ad altre utenze (di potenza elevata) ad una presa multipla per evitare sovraccarichi e possibili cortocircuiti (incendio).
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non costituisca pericolo di inciampo. Non deve pendere dalla superficie su cui è posizionato il dispositivo per evitare che il dispositivo venga tirato giù.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non venga schiacciato, piegato o posato su spigoli vivi e non venga a contatto con superfici calde (ad es. dell'apparecchio).

1. Posizionare l'apparecchio sul mobile della cucina o su un'altra superficie di lavoro asciutta, pulita, piana e resistente al calore. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente su tutti i lati (almeno 20 cm ai lati e 50 cm sopra).
2. Svolgere completamente il cavo di collegamento e inserire la spina in una presa di corrente.

## UTILIZZO

In generale con questo apparecchio è possibile preparare tutte le pietanze che possono essere preparate anche nel tradizionale forno ventilato.

Per ottenere buoni risultati, leggere il capitolo "Suggerimenti".

## Notare che!

- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che l'apparecchio e l'esterno del cassetto siano puliti e asciutti.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore senza interruzione.
- Non lasciare l'apparecchio acceso quando è vuoto (a parte "bruciarsi" prima del primo utilizzo).
- Non inserire nell'apparecchio alimenti ancora avvolti nella pellicola trasparente o nei sacchetti di plastica.
- Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non riempire eccessivamente il cassetto affinché l'aria calda possa circolare in modo ottimale all'interno della camera di cottura. Riempilo non più di 1/3.
- Assicurarsi che gli alimenti contenenti olio e grassi non siano surriscaldati. Potrebbero incendiarsi.
- Dopo l'uso, appoggiare sempre i cassetti caldi su una superficie resistente al calore.

Nota: il preriscaldamento del dispositivo non è necessario.

1. Preparare il cibo per la cottura.

2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa. Un segnale acustico indica che Air Fry sta ricevendo alimentazione. Dopo aver brillato per 1 secondo, tutto il display entrerà in stato di standby. Nello stato di standby, la luce del pulsante "Power/Start-Stop " lampeggerà.

NOTA: Al momento, solo il pulsante "Power/Start-Stop " può funzionare.

3. Premere il pulsante "Power/Start-Stop " per accedere allo stato di impostazione di avvio. Per impostazione predefinita, il primo pulsante del menu lampeggia e gli altri pulsanti del menu restano accesi; Quindi premere il pulsante "Selezione menu " per passare al secondo pulsante del menu che si illumina, è possibile scorrere per selezionare il menu.

Dopo aver selezionato la funzione del menu corrispondente, premere il pulsante "TIME " o "TEMP " per regolare l'ora e la temperatura, se necessario. Una volta completata l'impostazione, premere il pulsante "Power/Start-Stop " per avviare il processo di cottura.

NOTA I: Durante il funzionamento del menu, estrarre il cassetto, il riscaldatore, il motore smettono di funzionare, lo schermo LED e l'icona del menu scompaiono. Il conto alla rovescia si ferma e il tempo di lavoro rimanente può essere continuato dopo aver chiuso il cassetto (NOTA: dopo aver estratto il cassetto, è efficace reinserirlo nella friggitrice entro 10 minuti, oltre i 10 minuti è necessario

reimpostare il programma)

NOTA2: Durante il funzionamento, è possibile premere il pulsante "Power/Start-Stop  " per interrompere il funzionamento (il riscaldatore non funziona, il motore continua a funzionare per 60 secondi). Dopo la sospensione è possibile sostituire altri menu. Se non viene selezionata alcuna operazione per un minuto, tornerà allo stato operativo.

4. Una volta trascorso il tempo di cottura, il riscaldatore interromperà il riscaldamento, lo schermo LED visualizzerà "OFF" con lampeggi e "BEEP" 5 brevi volte per ricordare. E il motore continuerà a funzionare per 30 secondi. Dopo 30 secondi, emetterà un breve suono "BEEP" per ricordartelo e quindi entrerà nello stato di standby.

5. Estrarre il cassetto e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. Non salire sull'apparecchio!

6. Spegnere l'apparecchio tramite il pulsante "Power/Start-Stop  " ed estrarre la spina dalla presa.

7. Rimuovere il cibo dal cassetto.

8. Lasciare raffreddare il cassetto e la griglia. Pulirli quindi (vedere il capitolo "Pulizia e conservazione").

## PULIZIA E STOCCAGGIO

Non utilizzare detergenti taglienti o abrasivi o spugnette per pulire il dispositivo. Questi potrebbero danneggiare le superfici.

1. Pulire il cassetto e la griglia con detersivo e acqua calda o in lavastoviglie. Per mantenere la qualità dei pezzi il più a lungo possibile, è preferibile risciacquarli a mano. In caso di sporco ostinato, immergere preventivamente in acqua tiepida e detersivo.

Bei hartnäckigem Schmutz vorher in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.

2. Se necessario, pulire la parte esterna dell'apparecchio, le camere e gli elementi riscaldanti con un panno pulito e asciutto.

3. Lasciare asciugare completamente tutte le parti oppure asciugarle.

4. Conservare il dispositivo in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata di bambini e animali quando non viene utilizzato per un periodo prolungato.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Motivo	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato in modo errato	Collegare a una presa a muro con messa a terra
	Il cassetto non è ben chiuso	Chiudete bene il cassetto
Gli ingredienti fritti nella friggitrice non sono cott	Troppi ingredienti nel cassetto	Metti i lotti più piccoli nella friggitrice; i lotti più piccoli cuociono più velocemente e in modo più uniforme
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme	Grandi lotti di ingredienti e ingredienti che si trovano sopra ciascuno altri possono cucinare in modo non uniforme	Alcuni ingredienti vanno agitati a metà cottura
	Gli ingredienti non sono freschi o preparati correttamente	Assicurati di utilizzare ingredienti freschi e di prepararli correttamente per la frittura (ad esempio sciacquando le patate dall'amido)
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Alcuni ingredienti sono migliori per la frittura ad aria	Spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack o utilizzare snack pronti per il forno nella friggitrice ad aria
Durante l'uso si rileva un odore sgradevole	Il dispositivo viene utilizzato per la prima volta	L'odore dovrebbe scomparire dopo aver utilizzato l'apparecchio più volte
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Il dispositivo viene utilizzato per la prima volta	Lasciare riscaldare l'apparecchio alla temperatura più alta per ca. 5 minuti senza cibo
	Il cibo nel forno ventilato è grasso	Mentre il fumo è normale quando si friggono cibi grassi nel forno ad aria e dovrebbe essere OK
	Contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente	Assicurati di pulire adeguatamente dopo ogni utilizzo
Visualizzazione sullo schermo E1/E2	Shock del sensore/collegamento non corretto	Inviare al centro assistenza designato per la riparazione
La ventola non funziona	La ventola è bloccata	Inviare al centro assistenza designato per la riparazione
	Danni al motore o shock ad altri componenti	Inviare al centro assistenza designato per la riparazione

## SMALTIMENTO



Smaltire il materiale di imballaggio in modo rispettoso dell'ambiente in modo che possa essere riciclato.



Questo dispositivo è regolato dalla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non smaltire questo dispositivo come normali rifiuti domestici, ma piuttosto in modo rispettoso dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento rifiuti ufficialmente autorizzata.

## DATI TECNICI

Voltaggio	220-240V~
Frequenza	50-60Hz
Energia	1600W
Timer	1-480minuti (procedura didisidratazione: 1-480 minuti)
Intervallo di temperatura	40-200°C
Capacità	7L



