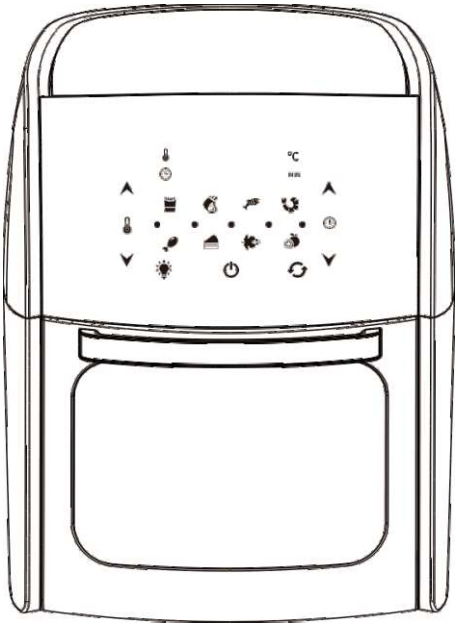
IN220901461V02_UK_ES_PT_FR_DE_IT

800-149V70_800-149V90



EN_MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA DE AIRE
Los contenidos se basan en la realidad
ES_MANUAL DE INSTRUCCIONES DA FRITADEIRA SEM ÓLEO
Os conteúdos baseiam-se em assuntos reais.
PT_AIR OVEN INSTRUCTION MANUAL
The contents base on real subject.
FR_**MANUEL D'INSTRUCTIONS FRITEUSE DE ARE**
Le contenu est basé sur la réalité
DE_**BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE FRITTEUSE DE ARE**
Die Inhalte basieren auf der Realität
IT_**MANUALE DI ISTRUZIONI FRIGGITRICE AD ARIA**
I contenuti si basano sulla realtà

CE

EN_**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**

FR_**IMPORTANT:A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

ES_**IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

PT_**IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.**

DE_WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

IT **_ IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E LEGGERLO ATTENTAMENTE.**

EN

Table of Contents

Important Safeguards ---------- 01-02
Parts & Accessories ---------- 02-04
Using the Accessories ---------- 04-06
Using the Digital Control Panel ---------- 06-07
Cooking Presets ---------- 07-08
General Operating Instructions ---------- 08-10
Cooking Chart ---------- 10-11
Cleaning & Storage ---------- 11
Troubleshooting ---------- 11-12
Frequently Asked Questions ---------- 12

Air circulation fryer, rotisserie, dehydrator and more

Before you begin

It is very important that you read this entire manual, making certain you are completely familiar with the unit's operation and precautions.

The air oven

It can cook your favourite fried food – it also broils and bakes other favourites like air-fried burgers, calzones and doughnuts. There are eight one-touch presets to set the time and temperature – great for crispy shrimp, fries and southern-style chicken.
There is a rotisserie and dehydrator preset, which preserves fresh fruits and other foods for future use.

We all love fried food

Crispy fried chicken, french fries, coconut shrimp, chicken parmesan, hot spicy wings and much more. Until now, it was impossible to get that crispy-fried crunch and flavour without frying in deep fat or oil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

•**NEVER IMMERSE** the Main Unit Housing, which contains electrical components and heating elements, in water. Do not rinse under the tap.

•**TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT** put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.

•This appliance has a polarized plug(one blade is wider than the other).**To REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK**, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT to modify the plug in any way.

•**MAKE SURE** the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

•To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, **DO NOT OVERFILL** the Rotating Mesh Basket.

•**DO NOT COVER** the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the Air Oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.

•**NEVER POUR** oil into the Rotating Mesh Basket. Fire and personal injury could result.

•While cooking, the internal temperature of the Unit is very high. **TO AVOID PERSONAL INJURY**, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.

•This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are **UNDER THE SUPERVISION** of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by children.

•When cooking, **DO NOT PLACE** the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

•**DO NOT USE** this unit of the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.

•**DO NOT PLACE** the unit on stove top surfaces.

•If the power cord is damaged ,**YOU MUST HAVE IT REPLACED** by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.

•Keep the appliance and its power cord **OUT OF THE REA CH**of children when it is in operation or in the cooling process.

•**KEEP THE POWER CORD AWAY** from hot surfaces. **DO NOT PLUG** in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.

•**NEVER CONNECT** this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

•**NEVER USE** this appliance with an extension cord of any kind.

•**DO NOT OPERATE** the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.

•**DO NOT USE** the unit for any purpose other than described in this manual.

•**NEVER OPERATE** the appliance unattended.

•When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. **KEEP YOUR HANDS AND FACE** at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the air while removing the Rotating Mesh Basket from the appliance.

•The Unit's outer surfaces may become hot during use. The Rotating Mesh Basket **WILL BE HOT.**

WEAR OVEN MITTS or use the Fetch Tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.

•Should the Unit emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before removing oven contents.

•When time has run out, cooking will stop but the fan **WILL CONTINUE RUNNING** for 15 secs. to cool down the Unit.

•Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.

•This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.

•If the Air Oven is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.

•Always unplug the appliance after use.

•Let the appliance cool down for approximately 30 mins. before handling cleaning, or storing.

•Make sure the ingredients prepared in this Unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

•The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn of within a few minutes.

Important

- Before and after using, hand wash the rotating mesh basket and other cooking accessories. Wipe the outside and inside of the unit, using a warm, damp cloth and mild detergent. Preheat the air oven for a few minutes to burn off any residue.

Electric power

- If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your unit may not operate properly. It should be used on a dedicated electrical circuit.

Automatic shut down

This appliance has a built-in 'power off ' device, which automatically shuts down the unit when the timer reaches zero. You can manually switch the appliance off by holding the power button for two seconds.

Electromagnetic fields (EMF)

- This appliance applies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use.

Parts and accessories

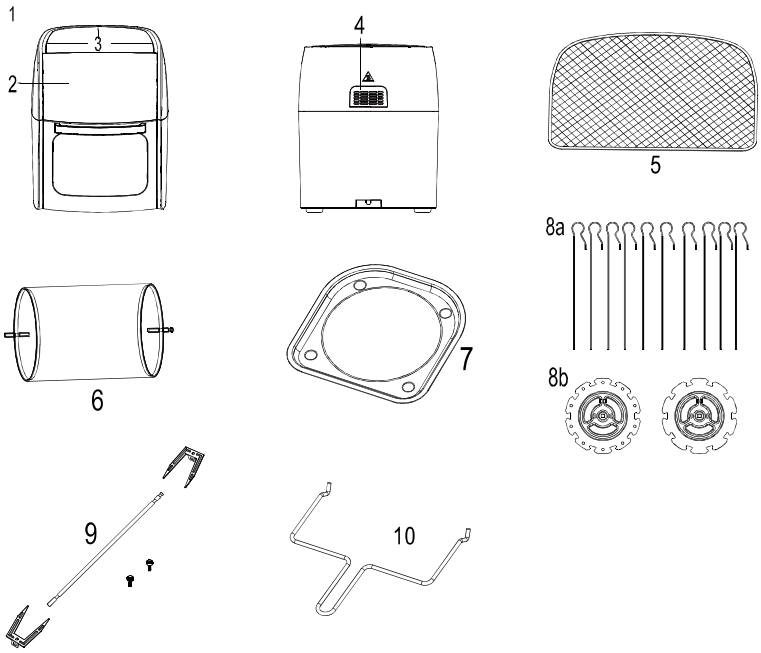
NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Varies by model. Please remove any clear or blue protective film from components.

1. Main Unit
2. Control Panel
3. Air Intake Vents
4. Hot Air Outlet Vents
5. Air Flow Racks
6. Rotating Mesh Basket
7. Drip Tray

8a*. Skewers(10)

8b*. Adjustable Skewers Racks(2)

9. Rotisserie Shaft, Forks& Set Screws
10. Rotisserie Fetch Tool



5. Air flow racks
Can be used for dehydration, cooking crispy snacks or reheating foods such as pizza.

6. Rotating mesh basket
Great for fries, roasted nuts and other snacks. Use the fetch tool to place basket into the unit.

7. Drip tray
Cook with the tray in place, so it is easy to clean residue.

8a. Skewers (*optional)
Great for kebabs, meat, fish and vegetables.

8b. Adjustable skewer racks (*optional)
Used for making kebabs. Skewer racks fits over shaft and locks in place with set screws.

9. Rotisserie shaft, forks and set screws
Use for roasts and whole chicken. Ensure shaft is lengthwise, through the meat and centre. Slide forks onto shaft from either end, into meat – lock in place with set screws. There are indications on the shaft for set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed – it cannot be adjusted outward towards the ends.

NOTE: Ensure roast or chicken is not too large, so it can rotate freely within the oven. Maximum weight for chicken or roast should be 1000-1500g.

10. Rotisserie fetch tool
Use to remove cooked roasts and chicken, which have been prepared using the rotisserie or skewer method. Place under rotisserie shaft and lift (left side first), then gently extract the food.

Important

Check all components are present before using. If parts are missing or damaged, do not use this product. Use the customer service number, located at the back of the manual, to contact the shipper.

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

Warning

Forks, skewers and other metal parts are sharp and will get extremely hot during use.

Take great care to avoid injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using accessories

Placing air flow racks into the unit:

1. Place the drip tray into the bottom of the unit.
2. Place the air flow racks in the unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (fig. A).
3. For faster cooking and added crisp, place air flow racks closer to the top (fig. B).
4. Rotate the air flow racks mid-cycle for even cooking.



FIG.A

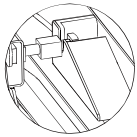
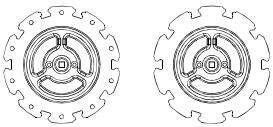
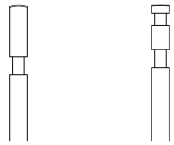


FIG.B

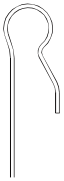
Components



SKEWER RACK
FRONTAL VIEW



ROTISSERIE SHAFT
LEFT SIDE RIGHT SIDE



SKEWERS
(x10)



SET SCREWS
(x2)

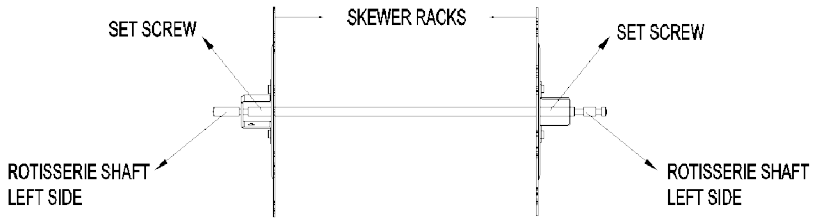
Rotisserie shaft and skewer racks

1. Place two skewer racks on each end of the rotisserie shaft. Ensure the set screws are on the outer side of the shaft.
2. Slightly tighten set screws. Do not over tighten – you may need to adjust the tightness after you insert the skewers.

3. Carefully poke Skewers through food.

FINAL ASSEMBLY

FRONTAL VIEW



Using the Accessories

Rotisserie Spit Assembly

1. Insert each skewer point through the holes on the skewer rack (fig. C).
2. Squeeze the clip end of each skewer as you insert into the opposite skewer rack slot to secure.
3. Release the clip to securely rest in slot as shown (fig. D).
4. Repeat steps 1-3 around the skewer rack. Ensure skewers are evenly spaced.
5. Tighten the set screws, ensuring they are securely in place.
6. Be cautious when inserting the spit into the unit to prevent getting poked by the skewer ends.

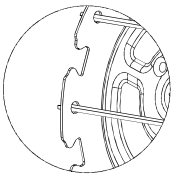
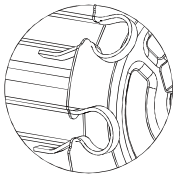


FIG.C-LEFT SIDE



FINAL ASSEMBLY

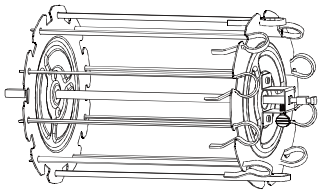
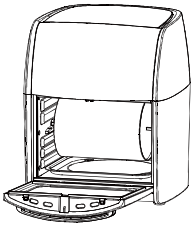


FIG. D-RIGHT SIDE

Placing Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Insert the left side of the assembled spit or basket into the rotisserie shaft socket. Ensure the rotisserie shaft is in place for rotation (fig. E).
2. Place the right side onto the hanger (Fig. F).



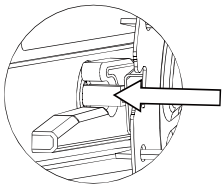


FIG.E- LEFT SIDE

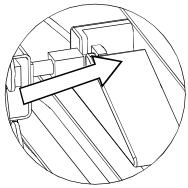


FIG.F-RIGHT SIDE

IMPORTANT

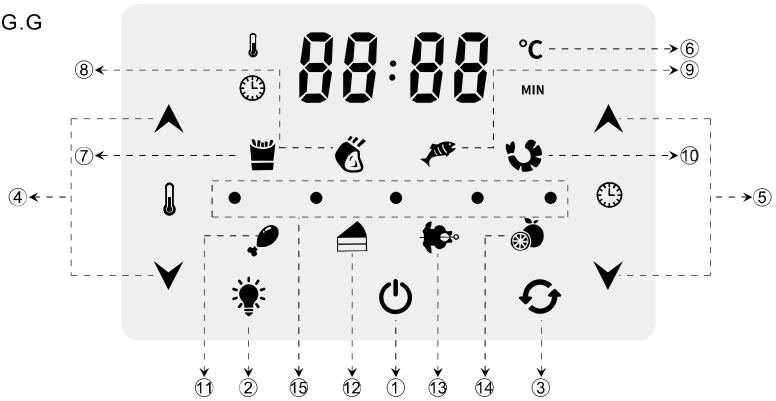
See the final assembly diagram (page 5) to identify the left and right sides of the rotisseries shaft. The ride side has two notches, the left has one.

Removing rotisserie spit or rotating basket from unit

1. Open unit door to stop cooking – turn unit off by pressing power button.
2. Insert rotisserie fetch tool beneath the shaft.
3. Lift the right side of the fetch tool at a slight angle to clear the bracket.
4. Carefully remove the food from the oven.

Using the Digital Control Panel

FIG.G



1. Power button

When plugged in, the power button will light up. Holding the power button for two seconds will cause the full panel to be illuminated. Pressing the power button for a second time will start the cooking process at a default temperature of 185°C (185°F) – it will run for 15 minutes. When cooking, press the power button to pause the unit. Hold the power button for two seconds to shut down the unit. When you see the screen display 'OFF', the motor will stop working after 15 seconds – the machine with 'beep' three times.

2.Internal light

- Pressing this button lets you check on your food.

NOTE: Opening the door when cooking will pause the unit. Internal light will illuminate if doors open.

3. Rotation button

- Press this button when cooking anything using the rotisserie mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature control

- Press these buttons to raise or lower cooking temperature by 5°C/°F, ranging from 65°C (150°F) to 200°C (400°F). Dehydration ranges from 30°C (90°F) to 80°C (175°F).

5. Time control

- These buttons let you choose your cooking time to the exact minute, from 1-60 minutes. All modes (except dehydrating, which uses 0.5hrs), intervals and operating times range from 2-24 hours.

6. LED digital display

- When cooking, the numeric display will switch between temperature and time remaining.

7-14. Cooking presets

- Selecting any of these will give you a default time and temperature for different foods. You can override these presets with the time and temperature buttons. View presets on the next page. Whilst in use, the function menu lets you switch your settings.

15.Running lights

These lights will blink in sequence when cooking. Once the unit is shut down, the lights will continue to blink for up to 15 seconds.

Cooking Presets

Preset cooking chart

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

Preset Button	Temperature	Time
7. FrenchFries	400°F (200°C)	15 mins
8. Steaks/Chops	370°F (185°C)	25 mins
9. Fish	390°F (200°C)	15 mins.
10. Shrimp	320°F (160°C)	12 mins.
11. Chicken	370°F (185°C)	40 mins
12. Baking	350°F (175°C)	30 mins
13. Rotisserie	400°F (200°C)	30 mins*
14. Dehydrator*	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Using the air oven without presets

Once you are familiar with the unit, you can experiment with your own time and temperature.

Warning

Never use a cooking vessel filled with oil or other liquid with this unit. This could cause a fire hazard or personal injury.

Internal temperature meat chart

Use this chart to check the internal temperature of cooked meats. REMINDER: This data should only be used as reference.

Food	Type	Internal Temperature
Beet& Veal	Ground	160°F (70°C)
	Steaks,roastsmedium Steaks,	160°F (70°C)
	roasts:rare	145°F (63°C)
Chicken& Turkey	Breasts	165°F (75°C)
	Ground,stuffed	165°F (75°C)
	Wholebirdlegs,thighs,wings	165°F (75°C)
Fish& Shellfish	Anytype	145°F (63°C)
Lamb	Ground	160°F (70°C)
	Steaks,roasts:medium	160°F (70°C)
	Steaks,roasts:rare	145°F (63°C)
Pork	Chops,ground,ribs,roasts	160°F (70°C)
	Fullycookedham	140°F (60°C)

General operating instructions

Before using for the first time:

1. Read all instructions, warning stickers and labels.
2. Remove all packaging, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories with warm, soapy water. NOTE: Only accessories can be used in a dishwasher.
4. Using a clean and damp cloth, wipe the inside and outside of the unit.

NOTE: Never wash or submerge this appliance in water.

NOTE: When using this unit, never fill with oil or any other liquid. This unit cooks with hot air only.

Preparing for use

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

A versatile appliance

This air oven can cook a variety of foods. The charts and table are a guide for the best results. Refer to this information for time/temperature settings and proper food quantities.

Warning

- Never put anything on top of the appliance.
- Never cover the air vents on the top and back of the unit.
- Never place the basket filled with food on the oven door. The basket could damage the door or cause the unit to tip, resulting in personal injury.
- Always use oven mitts when removing the racks.

General operating instructions

Cooking with the air oven

1. Place the ingredients on an air flow rack, on one of the rotisserie accessories or in the rotating mesh basket.
2. Put the air flow rack, rotating mesh basket or rotisserie spit into the unit – shut the oven door. Plug the power cord into the socket (the power provided must adhere to the rated power of the product).
3. When the basket or rotisserie and food is in place, press the power button once (page 6, fig. G1).
4. Select a preset function (page 6, Fig G7-14) or manually set the temperature and time (page 6, Fig. G4-5). Refer to the control panel instructions on page 6.
5. Once you have selected a function, the unit will automatically start cooking after a few seconds. You can also press the power button to start cooking immediately, once your desired time and temperature has been selected.

NOTE: You can open the oven door to check the cooking progress.

NOTE: To ensure you have the correct settings, check a recipe book or the charts in this manual.

Tips

- Smaller foods require a shorter cooking time.
- Large quantities of food require a longer cooking time.
- Flip smaller sized foods halfway through cooking, ensuring all pieces are evenly fried.
- Adding a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. Add the oil just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can be cooked in the air oven.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough requires shorter cooking time.
- When baking a cake or quiche, place a baking tin or oven dish in the air oven. It is suggested to use a tin or dish for cooking fragile or filled foods.
- You can use the air oven to reheat foods. Set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

Important

Removing cooked or hot food

When removing cooked or hot food, use the fetch tool (Fig. H) or use oven mitts. The fetch tool can also be used with the rotisserie spit.

FIG.H



Warning

- When cooking, the basket and other accessories will become very hot. When removing, ensure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down. Never place the rotating mesh basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to avoid injury.

Cooking Chart

Food Item	Min- Max	Time	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 ¼-3 cups	15-16mins	400℉(200°C)	
Thick Frozen Fries	1 ¼-3 cups	15-20 mins	400℉(200°C)	
Homemade Fries	1 ¼-3 ¼ cups	10-16mins	400℉(200°C)	Add ½ tbspoil
Homemade Potato Wedges	1 ¼-3 ¼ cups	18-22 mins	360℉(182°C)	Add ½ tbspoil
Homemade Potato Cubes	1 ¼-3 cups	12-18mins	360℉(182°C)	Add ½ tbspoil
Hash Browns	1 cup	15-18mins	360℉(182°C)	
Potato Gratin	2 cup	15-18mins	400℉(200°C)	
Steak	¼-1.1 lb(500g)	8-12 mins	360℉(182°C)	
Pork Chops	¼-1.1 lb(500g)	10-14mins	360℉(182°C)	
Hamburger	¼-1.1 lb(500g)	7-14 mins	360℉(182°C)	
Sausage Roll	¼-1.1 lb(500g)	13-15mins	400℉(200°C)	
Chicken Drumsticks	¼-1.1 lb(500g)	18-22mins	360℉(182°C)	
Chicken Breast	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	360℉(182°C)	
Spring Rolls	¼- ¾ lb(350g)	15-20mins	400℉(200°C)	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	400℉(200°C)	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	¼-1.1 lb(500g)	6-10 mins	400℉(200°C)	Use oven-ready
Mozz arella Sticks	¼-1.1 lb(500g)	8-10 mins	360℉(182°C)	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	¼-1.1 lb(500g)	10 mins	320℉(160°C)	
Cake	1 ¼ cups	20-25mins.	320℉(160°C)	Use baking tin
Quiche	1 ½ cups	20-22mins.	360℉(182°C)	Use baking tin/ovendish
Muffins	1 ¼ cups	15-18mins	400℉(200°C)	Use baking tin
Sweet Snacks	1 ½ cups	20 mins	320℉(160°C)	Use baking in/ovendish
Frozen Onion Rings	1 lb(450g)	15 mins	400℉(200°C)	

Cooking chart

Settings

This table (page 10) can help you select the time and temperature for the best results. As you become familiar with the appliance, you can adjust these setting to suit your personal taste.

NOTE: Keep in mind that these settings are for reference only. Since ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Tips

- Set the timer, so the machine can alert you when it is time to flip your food. When you hear the bell, the preset preparation time is up.
- Add three minutes to your cooking time if the appliance is cold.

Cleaning and storage

Cleaning

- Clean the air oven after each use.
- The basket and other accessories are made of stainless steel – they can be used in the dishwasher. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked-on food should be soaked in warm, soapy water for easy removal.
- Before cleaning, unplug the appliance and ensure it has fully cooled down.

1. Wipe the outside of the appliance with warm, soapy water, using a damp cloth and mild detergent.
2. To clean the oven door, remove it by lifting to an 80 ° angle, while gently pulling upward.
   Clean both sides with warm, soapy water and a damp cloth. Do not soak or submerge the door in water. Do not put the door into the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge.
4. If necessary, remove food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Ensure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not work	1.The appliance is not plugged in. 2.You have not set the preparation time and temperature.	1. Plug the power cord into a wall socket. 2.With the basket in place, set the set the temperature and time. Ensure the door is properly closed.
Food not cooked	1.The rotating mesh basket is too full. 2.The temperature is set too low.	1.Use smaller batches of food for more even frying. 2.Raise the temperature and continue cooking.
Food is not evenly fried.	Some food needs to be turned when cooking.	See 'General operations' on page 8.
White smoke coming from the appliance.	1. Oil is being used. 2. Accessories have excess grease from previous cooking.	1.Wipe to remove excess oil. 2.Clean the rotating mesh basket after each use.

French fries are not fried evenly	1. Wrong type of potato being used. 2. Potatoes are not rinsed properly during preparation	1. Use fresh,firm potatoes. 2. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.Cut sticks smaller,add a bit more oil.
Door came off	Door came of the hinge.	As the door is slightly open (about 1 in. /2.5 cm from the closed position), align the hinge so the joints fall into the slots. Then,close the door.

Error Codes

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

Frequently Asked Questions

1.Can I prepare foods other than fried dishes with my Air Oven?
You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods. See the Air Oven Recipe Guide.

2. Is the Air Oven good for making or reheating soups and sauces?
Never cook or reheat liquids in the Air Oven.

3. What do I do if the Unit shuts down while cooking?
As a safety feature, the Air Oven has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

4. Does the Unit need time to heat up?
Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 3 mins. to the cook time to compensate.

5. Is it possible to shut off the Unit at any time?
Press the Power Button once or open the door.

6. Can I check the food during the cooking process?
You can remove the Rotating Mesh Basket at any time while cooking is in progress. During this time, you can flip the contents on the Air Flow Racks if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

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

8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?
Never attempt a home repair.
Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty.
Failure to do so could render your warranty null and void.

9. Can the door come off?
Yes, it can. Open the door slightly (about 1 in/2.5 cm from the closed position), and gently lift up on the door hinge. The joints will slide out. You may clean the unit and windows more easily. To put the door back on, have the door slightly open as before, then align the hinge, so the joints all into the slots. Then, close the door.

ES

Tabla de contenido

Garantías importantes ---------- 15-16

Piezas y accesorios ---------- 16-18

Uso de los accesorios ---------- 18-20

Uso del panel de control digital ---------- 20-21

Preajustes de cocina ---------- 21-22

Instrucciones generales de funcionamiento ---------- 22-24

Tabla de cocción ---------- 24-25

Limpieza y almacenamiento ---------- 25

Resolución de problemas ---------- 25-26

Preguntas más frecuentes ---------- 26

Freidora con circulación de aire, asador, deshidratador y más

Antes de empezar

Es muy importante que lea este manual en su totalidad, asegurándose de que está completamente familiarizado con el funcionamiento y las precauciones de la unidad.

Horno de aire

Puede cocinar sus frituras favoritas, pero también asar y hornear otros platos favoritos como hamburguesas, calzones y donuts fritos. Dispone de ocho preajustes de un solo toque para ajustar el tiempo y la temperatura: ideal para gambas crujientes, patatas fritas y pollo.

El horno tiene una función preestablecida de asador y deshidratador.

A todos nos gustan los fritos

Pollo frito crujiente, patatas fritas, gambas al coco, pollo a la parmesana, alitas picantes y mucho más. Hasta ahora, era imposible conseguir ese crujiente y ese sabor sin freír en grasa o aceite.

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:
-NUNCA SUMERJA la caja de la unidad principal, que contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua. No la lave con agua del grifo.
-Para evitar choques eléctricos, NO coloque ningún tipo de líquido en el compartimento de la unidad principal que contiene los componentes eléctricos.
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, este enchufe está diseñado para encajar en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el enchufe, invierta la posición del enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado.
NO INTENTE modificar el enchufe de ninguna manera.
ASEGÚRESE de que el aparato esté conectado a un enchufe de pared. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en el enchufe de pared.
-Para evitar que los alimentos entren en contacto con el filtro superior interior y el elemento de calefacción, NO LLENE DEMASIADO la cesta de la red giratoria.
-NO CUBRA la entrada de aire o la salida de aire mientras la freidora sin aceite esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y podría dañar la unidad o provocar su sobrecalentamiento.
-NUNCA VIERTE aceite en la cesta de la red giratoria. Podría producirse un incendio y lesiones personales.
-Durante la cocción, la temperatura interna del aparato es muy alta. Para evitar lesiones corporales, nunca ponga las manos dentro del aparato a menos que esté completamente enfriado.
-Este aparato NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén BAJO LA SUPERVISIÓN de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños.
-Al cocinar, NO COLOQUE el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio libre de al menos 10 cm en la parte trasera, los lados y encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
-NO UTILICE este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.
-NO COLOQUE el aparato sobre superficies de cocina.
-Si el cable de alimentación está dañado, DEBE SER SUSTITUIDO por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificaciones similares, para evitar riesgos.
-Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o en proceso de enfriamiento.
-Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. NO CONECTE el cable de alimentación ni utilice los controles de la unidad con las manos mojadas.
-NUNCA CONECTE este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.
-NUNCA UTILICE este aparato con un cable de extensión de ningún tipo.
-NO OPERE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.
-NO UTILICE el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
-NUNCA OPERE el aparato sin supervisión.
-Cuando esté en funcionamiento, el aire se libera a través de la salida de aire. MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA a una distancia segura del orificio de salida de aire. Evite también el aire cuando retire la cesta de la red giratoria del aparato.
-Las superficies exteriores de la unidad pueden calentarse durante el uso. La cesta de la red giratoria LA CESTA DE LA RED GIRATORIA ESTARÁ CALIENTE.

ES

UTILICE GUANTES DE HORNO o utilice la herramienta Fetch cuando manipule componentes calientes. Use guantes de horno cuando manipule superficies calientes.
- Si la unidad emite humo negro, APAGUE INMEDIATAMENTE y espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del aparato.
- Cuando se agote el tiempo, la cocción se detiene, pero el ventilador CONTINÚA FUNCIONANDO durante 15 segundos para enfriar el aparato.
- Siempre utilice el aparato en una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible.
- Este aparato está destinado únicamente para un uso doméstico normal. No está destinado a ser utilizado en entornos comerciales o de venta al por menor.
- Si la Freidora sin Aceite se utiliza de manera incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se vuelve inválida y el fabricante no puede ser responsable de los daños.
- Siempre desconecte el aparato del enchufe después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato se cocinen con un color dorado amarillo en lugar de oscuro o marrón. Retire los restos quemados.
- La placa de cocción puede emitir humo la primera vez que se utiliza. No se trata de un defecto y el humo desaparece en pocos minutos.

Importante

- Antes y después de usar, lava a mano la cesta giratoria y otros accesorios de cocina. Limpie el exterior y el interior de la unidad, utilizando un paño húmedo y caliente y un detergente suave. Precalienta el horno de aire durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

Energía eléctrica

- Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, su unidad puede no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico dedicado.

Apagado automático

Este electrodoméstico tiene un dispositivo de 'apagado de energía' incorporado, que apaga automáticamente la unidad cuando el temporizador llega a cero. Puede apagar manualmente el electrodoméstico manteniendo pulsado el botón de encendido durante dos segundos.

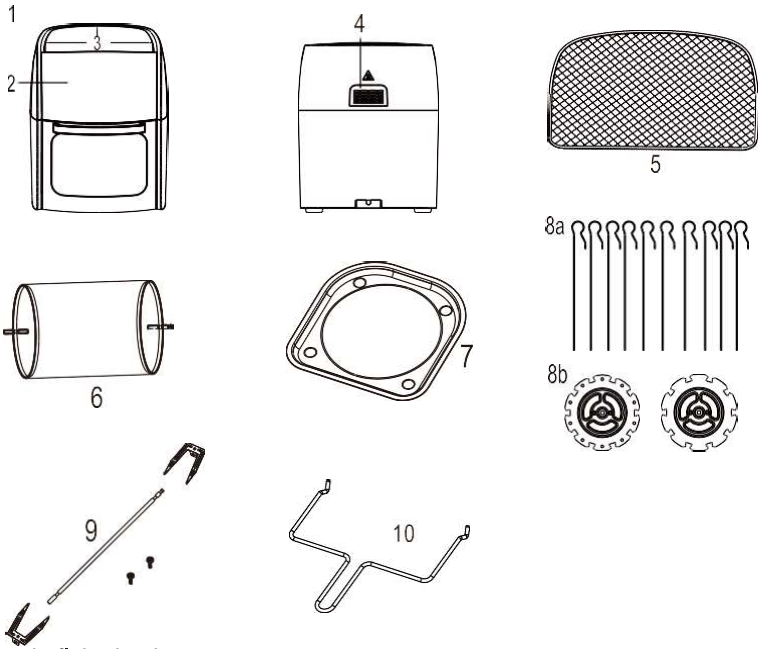
Campos electromagnéticos (EMF)

- Este electrodoméstico cumple con todas las normas respecto a los campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja correctamente y de acuerdo a las instrucciones en este manual de usuario, el electrodoméstico es seguro para usar.

Piezas y accesorios

NOTA: Desempaca todos los contenidos listados del empaque. Varía según el modelo. Por favor, retira cualquier película protectora clara o azul de los componentes.

1. Unidad principal
2. Panel de control
3. Ventiladores de entrada de aire
4. Orificios de salida de aire caliente
5. Estantes de flujo de aire
6. Cesta de red rotativa
7. Bandeja de goteo
8a*. Espetones (10)
8b*. Estantes ajustables para espetones (2)
9. Eje del espetón rotativo, horquillas y tornillos de fijación
10. Herramienta para retirar el espetón rotativo



5. Parrillas de flujo de aire

Se pueden usar para deshidratar, cocinar aperitivos crujientes o recalentar alimentos como la pizza.

6. Cesta giratoria de malla

Ideal para patatas fritas, almendras tostadas y otros aperitivos. Usa la herramienta de extracción para colocar la cesta en la unidad.

7. Bandeja de goteo

Cocina con la bandeja en su lugar, por lo que es fácil de limpiar los residuos.

8a. Brochetas (*opcional)

Ideal para kebabs, carne, pescado y verduras.

8b. Parrillas de brochetas ajustables (*opcional)

Se utilizan para hacer kebabs. Las parrillas de brochetas encajan sobre el eje y se bloquean en su lugar con tornillos de ajuste.

9. Eje de asador, tenedores y tornillos de ajuste

Se utiliza para asados y pollo entero. Asegúrate de que el eje esté a lo largo, a través de la carne y en el centro. Desliza los tenedores en el eje desde cualquier extremo, dentro de la carne, y bloquéalo en su lugar con los tornillos de ajuste. Hay indicaciones en el eje para los tornillos de ajuste. Puedes ajustar los tornillos más cerca del medio si es necesario, no se puede ajustar hacia afuera hacia los extremos.

NOTA: Asegúrate de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes, para que puedan girar libremente dentro del horno. El peso mximo para el pollo o el asado debe ser de 1000-1500g.

10. Herramienta de extracción de asador

Se utiliza para retirar los asados y pollos cocidos, que se han preparado utilizando el método de asador o brocheta. Coloca debajo del eje del asador y levanta (primero el lado izquierdo), luego extrae suavemente la comida.

Importante

Verifique que todos los componentes estén presentes antes de usar. Si faltan partes o están dañadas, no use este producto. Utilice el número de servicio al cliente, ubicado en la parte posterior del manual, para contactar al remitente.

NOTA: Algunos accesorios pueden no estar incluidos con la compra.

Advertencia

Los tenedores, brochetas y otras partes metálicas son afiladas y se calentarán extremadamente durante el uso.

Ten mucho cuidado para evitar lesiones. Usa guantes de horno protectores.

Uso de accesorios

Colocación de las parrillas de flujo de aire en la unidad:

1. Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
2. Coloque las parrillas de flujo de aire en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el labio trasero (fig. A).
3. Para una cocción más rápida y añadir crujiente, coloque las parrillas de flujo de aire más cerca de la parte superior (fig. B).
4. Gire las parrillas de flujo de aire a mitad de ciclo para una cocción uniforme.

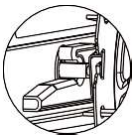


FIG.A

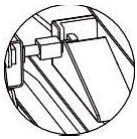
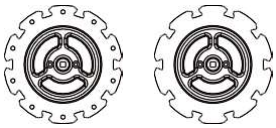
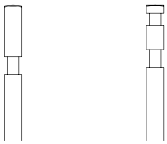


FIG.B

Componentes



VISTA FRONTAL DE LA PARRILLA INCLINADA



EJE DEL ASADOR



BROCHETAS (x10)



TORNILLOS DE AJUSTE (x2)

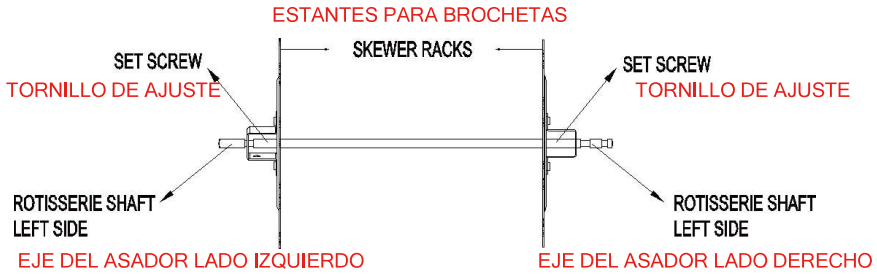
Eje de asador y rejillas para pinchos

1. Coloque dos rejillas para brochetas en cada extremo del eje del asador. Asegúrese de que los tornillos de fijación estén en el lado exterior del eje.
2. Apriete ligeramente los tornillos. No los apriete demasiado - puede que necesite ajustar después de insertar los pinchos.

ES

Introduzca con cuidado las brochetas a través de la comida.

MONTAJE FINAL
VISTA FRONTAL



Using the Accessories

Rotisserie Spit Assembly

1. Introduzca cada punta de brocheta por los orificios de la rejilla para brochetas (fig. C).
2. Apriete el extremo del clip de cada pincho al insertarlo en la ranura opuesta de la rejilla de pinchos para asegurarlo.
3. Suelte el clip para que se apoye firmemente en la ranura como se muestra (fig. D).
4. Repita los pasos 1-3 alrededor de la rejilla para brochetas. Asegúrese de que los pinchos estén espaciados uniformemente.
5. Apriete los tornillos de fijación, asegurándose de que estén bien colocados.
6. Tenga cuidado al insertar el pincho en la unidad para evitar pincharse con los extremos de los pinchos.

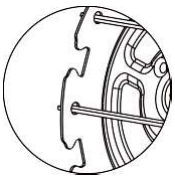
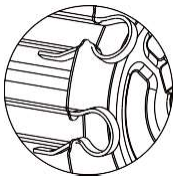


FIG.C-LEFT SIDE
LADO IZQUIERDO



FINAL ASSEMBLY
LADO DERECHO

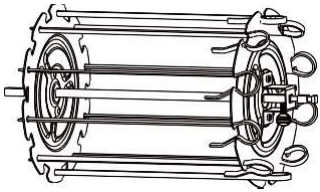


FIG. D-RIGHT SIDE
RESULTADO FINAL

Placing Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Inserte el lado izquierdo del asador o la cesta montada en el alojamiento del eje del asador. Asegúrese de que el eje del asador esté en su lugar para la rotación Fg. E).
2. Coloca el lado derecho en el colgador (Fig. F).

ES



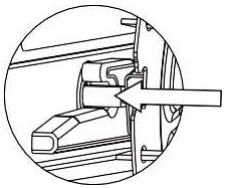


FIG.E- LEFT SIDE
LADO IZQUIERDO

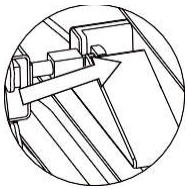


FIG.F-RIGHT SIDE
LADO DERECHO

IMPORTANTE

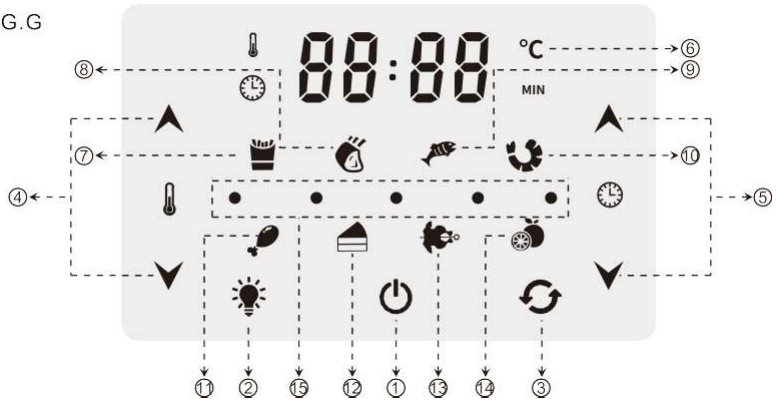
Consulta el diagrama de montaje final (página 5) para identificar los lados izquierdo y derecho del eje del asador. El lado derecho tiene dos muescas, el izquierdo tiene una.

Para quitar el espetón del asador o la cesta giratoria de la unidad:

1. Abre la puerta de la unidad para detener la cocción - apaga la unidad presionando el botón de encendido.
2. Inserta la herramienta de extracción del asador debajo del eje.
3. Levanta el lado derecho de la herramienta de extracción en un ligero ángulo para despejar el soporte.
4. Retira cuidadosamente la comida del horno.

Uso del panel de control digital

FIG.G



1. Botón de encendido

Cuando está enchufado, el botón de encendido se iluminará. Mantener presionado el botón de encendido durante dos segundos hará que todo el panel se ilumine. Al presionar el botón de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción a una temperatura predeterminada de 185°C (185°F) y durará 15 minutos. Durante la cocción, presiona el botón de encendido para pausar la unidad. Mantén presionado el botón de encendido durante dos segundos para apagar la unidad. Cuando veas que la pantalla muestra 'OFF', el motor dejará de funcionar después de 15 segundos, la máquina emitirá un 'bip' tres veces.

ES

2.Luz interna

- Al presionar este botón puedes revisar tu comida.

NOTA: Al abrir la puerta durante la cocción, la unidad se pausará. La luz interna se iluminará si la puerta está abierta.

3. Botón de rotación

- Presiona este botón cuando cocines cualquier cosa usando el modo de asador. La función puede ser utilizada con cualquier preajuste. El icono parpadeará mientras esté en uso.

4. Control de temperatura

- Presiona estos botones para aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C/°F, variando desde 65°C (150°F) hasta 200°C (400°F). La deshidratación varía desde 30°C (90°F) hasta 80°C (175°F).

5. Control de tiempo

- Estos botones te permiten elegir tu tiempo de cocción al minuto exacto, desde 1-60 minutos. Todos los modos (excepto la deshidratación, que usa 0.5hrs), intervalos y tiempos de operación varían desde 2-24 horas.

6. Pantalla digital LED

- Cuando estás cocinando, la pantalla numérica cambiará entre la temperatura y el tiempo restante.

7-14. Preajustes de cocción

- Al seleccionar cualquiera de estos te dará un tiempo y temperatura predeterminados para diferentes alimentos. Puedes anular estos preajustes con los botones de tiempo y temperatura. Mira los preajustes en la siguiente página. Mientras esté en uso, el menú de funciones te permite cambiar tus ajustes.

15. Luces en funcionamiento

Estas luces parpadearán en secuencia cuando estés cocinando. Una vez que la unidad se apague, las luces continuarán parpadeando hasta 15 segundos.

Preajustes de cocina
Tabla de cocción preestablecida

* El tiempo de cocción para un pollo entero asado varía según el peso. Utilice un termómetro de carne para verificar la temperatura interna según la tabla a continuación.

Botón	Temperatura	Tiempo
7.Patatas fritas	400°F (200°C)	15mins
8.Bistecs/Costillas	370°F (185°C)	25mins
9.Pescado	390°F (200°C)	15mins.
10. Camarones	320°F (160°C)	12mins.
11.Pollo	370°F (185°C)	40mins
12. Cocción	350°F (175°C)	30mins
13. Asador	400°F (200°C)	30mins*
14. Deshidratador *	90°F (30°C)	4hrs(2-24hrs)

Usando el horno de aire sin preajustes

Una vez que estés familiarizado con la unidad, puedes experimentar con tu propio tiempo y temperatura.

Advertencia

Nunca uses un recipiente de cocina lleno de aceite u otro líquido con esta unidad. Esto podría causar un peligro de incendio o lesiones personales.

Tabla de temperatura interna de la carne

Usa esta tabla para verificar la temperatura interna de las carnes cocidas.
RECORDATORIO: Estos datos solo deben usarse como referencia.

Comida	Tipo	Temperatura
Carne de vacuno	Filetes asados, filetes medios, asados poco hechos	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Pollo y pavo	Pechugas rellenas Aves enteras, patas, muslos y alas	165°F (75°C) 165°F (75°C) 165°F (75°C)
Pescado y marisco	Cualquier tipo	145°F (63°C)
Cordero	Filetes, asados medianos, asados poco hechos	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Cerdo	Chuletas, costillas, asados de jamón cocido	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Instrucciones de funcionamiento

Antes de usar por primera vez:

1. Lee todas las instrucciones, pegatinas de advertencia y etiquetas.
2. Retira todo el embalaje, etiquetas y pegatinas.
3. Lava todas las partes y accesorios con agua tibia y jabón. NOTA: Solo los accesorios pueden ser usados en un lavavajillas.
4. Con un paño limpio y húmedo, limpia el interior y el exterior de la unidad. **NOTA**: Nunca laves ni sumerjas este electrodoméstico en agua.

NOTA: Cuando uses esta unidad, nunca la llenes con aceite ni ningún otro líquido. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

Preparación para el uso

1. Coloca el electrodoméstico en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Elige el accesorio de cocina para tu receta.

Un electrodoméstico versátil

Este horno de aire puede cocinar una variedad de alimentos. Las tablas y gráficos son una guía para obtener los mejores resultados. Consulta esta información para los ajustes de tiempo/temperatura y las cantidades de alimentos adecuadas.

Advertencia

- Nunca pongas nada encima del electrodoméstico.
- Nunca cubras las rejillas de ventilación en la parte superior y trasera de la unidad.
- Nunca coloques la cesta llena de comida en la puerta del horno. La cesta podría dañar la puerta o hacer que la unidad se incline, resultando en lesiones personales.
- Siempre usa guantes de horno cuando retires las rejillas.

Instrucciones generales de funcionamiento para cocinar con la freidora sin aceite

1. Coloque los ingredientes en una parrilla de flujo de aire, en uno de los accesorios del asador o en la cesta de red rotativa.
2. Coloque la parrilla de flujo de aire, la cesta de red rotativa o el espetón para asar en la unidad - cierre la puerta del horno. Conecte el cable de alimentación al enchufe (la potencia suministrada debe corresponder a la potencia nominal del producto).
3. Cuando la cesta o la bandeja para asar y los alimentos estén en su lugar, presione el botón de encendido una vez (pág. 6, fig. G1).
4. Seleccione una función predefinida (pág 6, Fig G7-14) o defina manualmente la temperatura y la hora (pág 6, Fig. G4-5). Consulte las instrucciones del panel de control en la página 6.
5. Después de haber seleccionado una función, el aparato comienza a cocinar automáticamente después de unos segundos. También puede presionar el botón de encendido para comenzar a cocinar inmediatamente, una vez seleccionados el tiempo y la temperatura deseados.

NOTA: Es posible abrir la puerta del aparato para verificar el progreso de la cocción.

NOTA: Para asegurarse de que tiene las configuraciones correctas, consulte un libro de recetas o las tablas de este manual.

Consejos

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción más corto.
- Grandes cantidades de alimentos requieren un tiempo de cocción más largo.
- Voltee los alimentos más pequeños a mitad de la cocción, asegurando que todos los pedazos se fríen uniformemente.
- Se sugiere añadir un poco de aceite vegetal a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Añada el aceite inmediatamente antes de cocinar.
- Los aperitivos normalmente cocidos en un horno pueden ser cocidos en la freidora sin aceite.
- Utilice masa lista para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y fácil. La masa lista requiere un tiempo de cocción más corto.
- Al hornear un pastel o una quiche, coloque una forma o un plato de horno en la freidora sin aceite. Se sugiere el uso de una forma o plato para cocinar alimentos frágiles o rellenos.
- Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar alimentos. Defina la temperatura a 150°C (300°F) durante un máximo de 10 minutos.

Importante

Retirar alimentos cocidos o calientes

Al retirar alimentos cocidos o calientes , utiliza la herramienta de extracción (Fig. H) o usa guantes de horno. La herramienta de extracción también puede ser utilizada con el asador.

FIG.H



Advertencia

- Al cocinar, la cesta y otros accesorios se calentarán mucho. Al retirarlos, asegúrate de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para colocarlos. Nunca coloques la cesta giratoria de malla directamente sobre una encimera o mesa.
- Los accesorios de cocina se calentarán durante el proceso de fritura al aire. Usa guantes de horno y maneja con cuidado para evitar lesiones.

Tabla de cocción

Alimentos	Min-Max	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Patatas fritas congeladas gruesas	1 ¼-3 tazas	15-16mins	400°F(200°C)	
Patatas fritas caseras	1 ¼-3 tazas	15-20mins	400°F(200°C)	
	1 ¼-3 ¼ tazas	10-16mins	400°F(200°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas en pedazos caseras	1 ¼-3 ¼ tazas	18-22mins	360°F(182°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas en cubos caseras	1 ¼-3 tazas	12-18mins	360°F(182°C)	Añade ½ cucharada de aceite
Patatas picadas y fritas	1 taza	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratinado de patata	2 tazas	15-18mins	400°F(200°C)	
Filete	¼-1.1lb(500g)	8-12mins	360°F(182°C)	
Chuletas de cerdo	¼-1.1lb(500g)	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburguesa	¼-1.1lb(500g)	7-14mins	360°F(182°C)	
	¼-1.1lb(500g)	13-15mins	400°F(200°C)	
Salchicha enrollada	¼-1.1lb(500g)	18-22mins	360°F(182°C)	
Muslos de pollo	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	360°F(182°C)	
Pechuga de pollo	¼- ¾ lb(350g)	15-20mins	400°F(200°C)	listo para horno
Rollitos de primavera	¼-1.1lb(500g)	10-15mins	400°F(200°C)	listo para horno
Nuggets de pollo congelados	¼-1.1lb(500g)	6-10mins	400°F(200°C)	listo para horno
Palitos de pescado congelados	¼-1.1lb(500g)	8-10mins	360°F(182°C)	listo para horno
Palitos de mozzarella	¼-1.1lb(500g)	10mins	320°F(160°C)	
Verduras rellenas	1 ¼ tazas	20-25mins.	320°F(160°C)	Utilice bandeja para hornear
	1 ½ tazas	20-22mins.	360°F(182°C)	Utilice bandeja para hornear o plat o
Pastel	1 ¼ tazas	15-18mins	400°F(200°C)	Utilice bandeja para hornear
Aperitivos dulces	1 ½ tazas	20mins	320°F(160°C)	Utilice bandeja para hornear o plat o
Anillos de cebolla congelados	1 lb(450g)	15 mins	400°F(200°C)	

Ajustes

Esta tabla (página 10) puede ayudarte a seleccionar el tiempo y la temperatura para obtener los mejores resultados. A medida que te familiarices con el electrodoméstico , puedes ajustar estos ajustes para adaptarlos a tu gusto personal.

NOTA: Ten en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para tus ingredientes.

Consejos

- Ajusta el temporizador, para que la máquina te avise cuando sea el momento de voltear tu comida. Cuando escuches el pitido, el tiempo de preparación preestablecido ha terminado.
- Añade tres minutos a tu tiempo de cocción si el electrodoméstico está frío.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

- Limpie el horno de aire después de cada uso.
- El cesto y los demás accesorios son de acero inoxidable, por lo que pueden lavavajillas. Nunca utilice materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Los alimentos apelmazados deben remojarse en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y asegúrese de que se ha enfriado.

1. Limpie el exterior del aparato con agua tibia y jabón, utilizando un paño húmedo y detergente suave.
2. Para limpiar la puerta del horno, retírela levantándola en un ángulo de 80°, mientras tira suavemente hacia arriba. Limpie ambos lados con agua tibia jabonosa y un paño húmedo. No remoje ni sumerja la puerta en agua. No introduzca la puerta en el lavavajillas.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Si es necesario, elimine los restos de comida de la rejilla superior con un cepillo.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La unidad no funciona	1. El aparato no está enchufado. 2. No has configurado el tiempo ni la temperatura de preparación.	1. Conecte el cable de alimentación a una toma de pared. 2. .Con la cesta en su lugar , ajuste la temperatura y el tiempo . Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.
La comida no está cocida	1. La cesta giratoria de malla está demasiado llena. 2. La temperatura está ajustada demasiado baja.	1. Usa lotes más pequeños de comida para una fritura más uniforme. 2. Aumenta la temperatura y continúa cocinando.
La comida no está frita de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante la cocción.	Consulta ‘Operaciones generales ’ en la página 8.
Sale humo blanco del electrodoméstico	1. Se está utilizando aceite. 2. Los accesorios tienen exceso de grasa de cocciones anteriores.	1. Limpia para eliminar el exceso de aceite. 2. Limpia la cesta giratoria de malla después de cada uso.

Las patatas fritas no se fríen de manera uniforme	1. El tipo de patata utilizado es incorrecto. 2. Las patatas no se lavan correctamente durante la preparación.	1. Utilice patatas frescas y firmes. 2. Utilice los trozos cortados y séquelos para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no están crujientes	Las patatas fritas crudas tienen demasiada agua.	Seque bien los trozos de patata antes de untarlos con aceite. Corte los trozos más pequeños y añada un poco más de aceite.
La puerta se ha soltado	La puerta se ha salido de la bisagra.	uando la puerta esté ligeramente abierta (aproximadamente 2,5 cm de la posición cerrada), alinee la bisagra de modo que las juntas caigan en las ranuras. Luego, cierre la puerta.

Errores

Código error	Posible causa	Solución
E1	Circuito dañado del sensor térmico	Contactar el Servicio de Atención al Cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Contactar el Servicio de Atención al Cliente

Preguntas frequentes

1. ¿Puedo preparar otros alimentos además de platos fritos con mi freidora sin aceite?
Puede preparar una variedad de platos, incluyendo bistecs, chuletas, hamburguesas y productos de pastelería. Ver Guía de Recetas de la freidora sin aceite.
2. ¿La freidora sin aceite es buena para preparar o recalentar sopas y salsas?
Nunca cocine o recaliente líquidos en la freidora sin aceite.
3. ¿Qué debo hacer si el aparato se apaga durante la cocción?
Como característica de seguridad, la freidora sin aceite tiene un dispositivo de Apagado Automático que evita daños por sobrecalentamiento. Desconecte el enchufe y deje que la unidad se enfríe. Vuelva a conectar la corriente y reinicie con el botón de encendido.
4. ¿La unidad necesita tiempo para calentarse?
El precalentamiento es necesario cuando se está cocinando a partir de un arranque en frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.
5. ¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?
Presione el botón de encendido una vez o abra la puerta.
6. ¿Puedo verificar los alimentos durante el proceso de cocción?
Puede retirar la cesta de red giratoria en cualquier momento durante la cocción. Durante este tiempo, puede voltear el contenido de las rejillas de flujo de aire, si es necesario, para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán en el punto en que se detuvo.
7. ¿La freidora sin aceite puede ser lavada en el lavavajillas?
Sólo los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.
La unidad en sí, que contiene la bobina de calentamiento y los componentes electrónicos, nunca debe ser sumergida en líquidos de ningún tipo ni limpiada con algo más que un paño caliente y húmedo o una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de detergente suave.
8. ¿Qué sucede si la unidad sigue sin funcionar después de que he intentado todas las sugerencias de resolución de problemas?
Nunca intente realizar una reparación en casa.
Contacte al fabricante y siga los procedimientos establecidos por la garantía. Si no lo hace, su garantía puede ser anulada.
9. ¿La puerta puede soltarse?
Sí, puede. Abra ligeramente la puerta (aproximadamente 2,5 cm de la posición cerrada) y levante suavemente la bisagra de la puerta. Las juntas se deslizarán hacia fuera. Puede limpiar la unidad y las ventanas más fácilmente. Para volver a colocar la puerta, mantenga la puerta ligeramente abierta como antes y luego alinee la bisagra, de modo que las juntas encajen en las ranuras. Luego, cierre la puerta.

PT

Índice

Importantes garantias ---------- 29-30
Peças e acessórios ---------- 30-32
Utilizar os acessórios ---------- 32-34
Utilização do painel de controlo digital ---------- 34-35
Predefinições de cozinha ---------- 35-36
Instruções gerais de funcionamento ---------- 36-38
Tabela de cozedura ---------- 38-39
Limpeza e armazenamento ---------- 39
Resolução de problemas ---------- 39-40
Perguntas mais frequentes ---------- 40

Fritadeira de circulação de ar, assador, desidratador e muito mais

Antes de começar

É muito importante que leia todo este manual, certificando-se de que está completamente familiarizado com o funcionamento e as precauções da unidade.

A fritadeira sem óleo

Pode cozinhar os seus alimentos fritos favoritos - também grelha e coze outros favoritos, como hambúrgueres fritos, calzones e rosquinhas. Existem oito predefinições de um só toque para definir o tempo e a temperatura - ótimo para camarões estaladiços, batatas fritas e frango. Existe uma predefinição de assador e desidratador, que conserva frutos frescos e outros alimentos para utilização futura.

Todos nós gostamos de comida frita

Frango frito crocante, batatas fritas, camarão de coco, frango parmesão, asas picantes e muito mais. Até agora, era impossível obter aquele estaladiço e sabor a frito sem fritar em gordura ou óleo.

PT

GARANTIAS IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo:

-NUNCA IMERGIR a caixa da unidade principal, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água. Não lavar com água da torneira.

-Para evitar choques eléctricos, NÃO coloque qualquer tipo de líquido no compartimento da unidade principal que contém os componentes eléctricos.

Este aparelho tem uma tomada polarizada (uma lâmina é mais larga do que a outra). Para REDUZIR O RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO, esta tomada destina-se a encaixar numa tomada polarizada apenas de uma forma. Se a tomada não encaixar totalmente na tomada, inverta a posição da tomada. Se continuar a não encaixar, contacte um eletricista qualificado.

NÃO TENTE modificar a tomada de forma alguma.

CERTIFIQUE-SE de que o aparelho está ligado a uma tomada de parede. Certifique-se sempre de que a tomada está corretamente inserida na tomada de parede.

-Para evitar o contacto dos alimentos com o filtro superior interior e o elemento de aquecimento, NÃO ENCHA DEMAIS o cesto de rede rotativo.

-NÃO COBRIR o respiradouro de entrada de ar ou o respiradouro de saída de ar enquanto a fritadeira sem óleo estiver a funcionar. Se o fizer, impedirá uma cozedura uniforme e poderá danificar a unidade ou provocar o seu sobreaquecimento.

-NUNCA DEITAR óleo no cesto de rede rotativo. Poderá ocorrer um incêndio e ferimentos pessoais.

-Durante a cozedura, a temperatura interna do aparelho é muito elevada. Para evitar lesões corporais, nunca coloque as mãos dentro do aparelho sem que este esteja completamente arrefecido.

-Este aparelho NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se estiverem SOB A SUPERVISÃO de uma pessoa responsável ou se tiverem recebido instruções adequadas sobre a utilização do aparelho. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças.

-Ao cozinhar, NÃO COLOCAR o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixar um espaço livre de pelo menos 10 cm na parte de trás, nos lados e por cima do aparelho. Não colocar nada em cima do aparelho.

-NÃO UTILIZAR este aparelho se a tomada, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados de alguma forma.

-NÃO COLOCAR o aparelho sobre superfícies de fogão.

-Se o cabo de alimentação estiver danificado, DEVE SER SUBSTITUÍDO pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.

-Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando estiver a funcionar ou em processo de arrefecimento.

-Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes. NÃO LIGUE o cabo de alimentação nem utilize os controlos da unidade com as mãos molhadas.

-NUNCA LIGUE este aparelho a um interrutor de temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado.

-NUNCA UTILIZAR este aparelho com um cabo de extensão de qualquer tipo.

-NÃO OPERE o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa e cortinas.

-NÃO UTILIZAR o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.

-NUNCA OPERAR o aparelho sem vigilância.

-Quando estiver em funcionamento, o ar é libertado através do respiradouro de saída de ar. MANTENHA AS MÃOS E O ROSTO a uma distância segura do orifício de saída de ar. Evite também o ar quando retirar o cesto de rede rotativo do aparelho.

-As superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes durante a utilização. O cesto de rede rotativo O CESTO DE REDE ROTATIVA ESTARÁ QUENTE.

UTILIZAR LUVAS DE FORNO ou utilizar a ferramenta Fetch quando manusear componentes quentes. Usar luvas de forno quando manusear superfícies quentes.
- Se a unidade emitir fumo negro, DESLIGAR IMEDIATAMENTE e esperar que o fumo pare antes de retirar o conteúdo do aparelho.
- Quando o tempo se esgotar, a cozedura pára, mas a ventoinha CONTINUA A FUNCIONAR durante 15 segundos para arrefecer o aparelho.
- Utilizar sempre o aparelho numa superfície horizontal, nivelada, estável e não combustível.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em ambientes comerciais ou de comércio a retalho.
- Se a Fritadeira sem Óleo for utilizada de forma incorrecta ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizada de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e o fabricante não poderá ser responsabilizado por danos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada após a utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear, limpar ou guardar.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho ficam cozinhados com uma cor amarela dourada em vez de escura ou castanha. Remova os restos queimados.
- A placa de cozinhar pode deitar fumo na primeira vez que é utilizada. Não se trata de um defeito e o fumo desaparece em poucos minutos.

Importante

- Antes e depois da utilização, lavar à mão o cesto de rede rotativo e os outros acessórios de cozedura. Limpe o exterior e o interior da unidade, utilizando um pano quente e húmido e um detergente suave. Pré-aqueça o forno de ar por alguns minutos para queimar qualquer resíduo.

Energia eléctrica

- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, a unidade pode não funcionar corretamente. Deve ser utilizado num circuito elétrico dedicado.

Desligamento automático

Este aparelho tem um dispositivo 'power off' integrado, que desliga automaticamente a unidade quando o temporizador chega a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho segurando o botão liga / desliga por dois segundos.

Campos electromagnéticos (EMF)

- Este aparelho está em conformidade com todas as normas relativas aos campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado corretamente e de acordo com as instruções deste manual do utilizador, o aparelho é seguro para utilização.

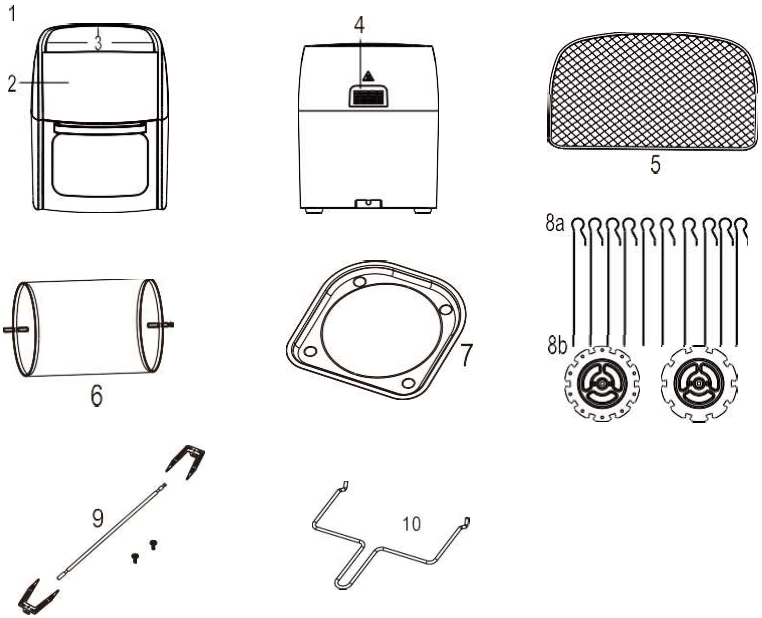
Peças e acessórios

NOTA: Desembale todos os conteúdos listados da embalagem. Varia de acordo com o modelo. Remova qualquer película de proteção transparente ou azul dos componentes.

1. Unidade principal
2. Painel de controlo
3. Ventiladores de entrada de ar
4. Orifícios de saída de ar quente
5. Prateleiras de fluxo de ar
6. Cesto de rede rotativo
7. Bandeja de gotejamento

8a*. Espetos (10)
8b*. Prateleiras ajustáveis para espetos (2)

9. Eixo do espeto rotativo, forquilhas e parafusos de fixação
10. Ferramenta para retirar o espeto rotativo



5. Estantes de fluxo de ar

Pode ser utilizado para desidratar, cozinhar snacks crocantes ou reaquecer alimentos como a pizza.

6. Cesto de rede rotativo

Ótimo para batatas fritas, frutos secos torrados e outros snacks. Utilize a ferramenta de busca para colocar o cesto na unidade.

7. Bandeja de gotejamento

Cozinhe com a bandeja no lugar, para que seja fácil limpar os resíduos.

8a. Espetos (*opcional)

Ótimo para kebabs, carne, peixe e legumes.

8b. Suportes para espetos ajustáveis (*opcional)

Utilizado para fazer kebabs. Os suportes para espetos encaixam-se no eixo e fixam-se com parafusos de fixação.

9. Eixo do espeto rotativo, forquilhas e parafusos de fixação

Utilizar para assados e frangos inteiros. Certifique-se de que a haste está no sentido do comprimento, através da carne e no centro. Introduzir os garfos na haste a partir de cada extremidade, na carne - fixar com parafusos de fixação. Existem indicações no eixo para os parafusos de fixação. Pode ajustar os parafusos para mais perto do meio, se for necessário - não pode ser ajustado para fora em direção às extremidades.

NOTA: Certifique-se de que o assado ou o frango não é demasiado grande, para que possa rodar livremente dentro da fritadeira. O peso máximo do frango ou do assado deve ser de 1000-1500g.

10. Ferramenta para retirar o espeto rotativo

Utilizar para retirar assados e frangos cozinhados, que tenham sido preparados utilizando o método do assador ou do espeto. Coloque debaixo do eixo do assador e levante (primeiro o lado esquerdo), depois extraia suavemente os alimentos.

Importante

Verifique se todos os componentes estão presentes antes de os utilizar. Se houver peças em falta ou danificadas, não utilize este produto. Utilize o número do serviço de assistência ao cliente, localizado na parte de trás do manual, para contactar o expedidor.

NOTA: Alguns acessórios podem não estar incluídos na compra.

Advertência

Os garfos, os espetos e outras peças metálicas são afiados e ficam extremamente quentes durante a utilização.

Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use luvas de proteção para forno ou luvas.

Utilização de acessórios

Colocação das grelhas de fluxo de ar na unidade:

1. Coloque a bandeja de gotejamento na parte inferior da unidade.
2. Coloque as grelhas de fluxo de ar na unidade, fazendo-as deslizar através das ranhuras laterais e sobre o rebordo posterior (fig. A).
3. Para uma cozedura mais rápida e mais crocante, coloque as grelhas de fluxo de ar mais perto do topo (fig. B).
4. Rodar as grelhas de fluxo de ar a meio do ciclo para uma cozedura uniforme.

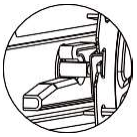


FIG.A

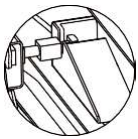
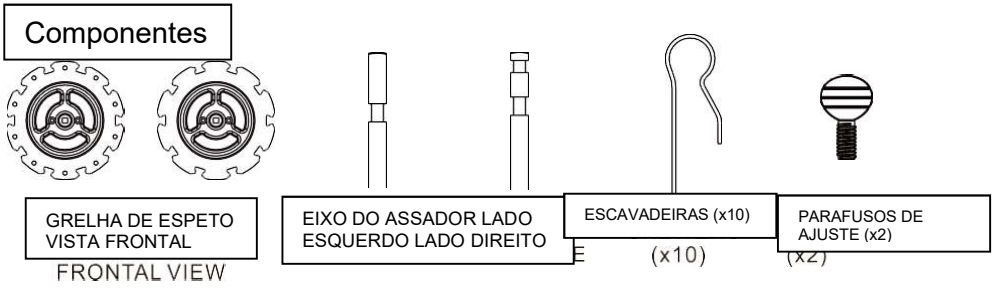


FIG.B

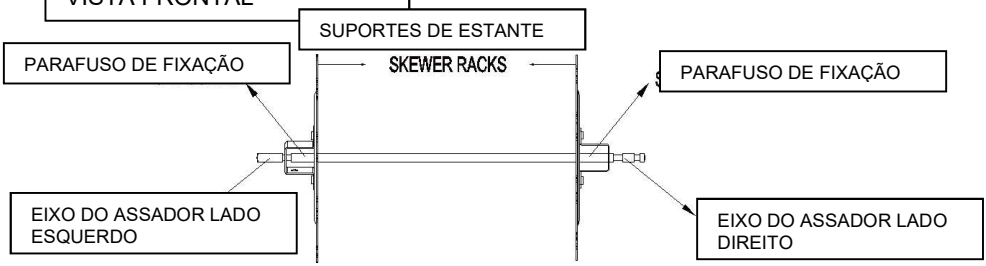


Eixo para espeto rotativo e grelhas para espetos

1. Coloque dois suportes para espetos em cada extremidade do eixo do espeto rotativo. Certifique-se de que os parafusos de ajuste estão no lado exterior do eixo.
2. Aperte ligeiramente os parafusos de fixação. Não apertar demasiado - pode ser necessário ajustar o aperto depois de inserir os espetos.

PT

3. Espete cuidadosamente os espetos nos alimentos.
MONTAGEM FINAL
VISTA FRONTAL



Utilizar os acessórios
Montagem do espeto do assador

1. Insira cada ponta de espeto através dos orifícios da grelha de espetos (fig. C).
2. Aperte a extremidade do clipe de cada espeto à medida que o insere na ranhura oposta da grelha de espetos para o fixar.
3. Solte o clipe para que fique bem assente na ranhura, conforme ilustrado (Fig. D).
4. Repita os passos 1-3 à volta da grelha de espetos. Certifique-se de que os espetos estão uniformemente espaçados.
5. Aperte os parafusos de fixação, certificando-se de que estão bem colocados.
6. Tenha cuidado ao inserir o espeto na unidade para evitar ser espetado pelas pontas dos espetos.

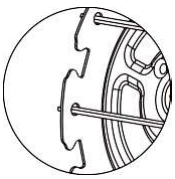
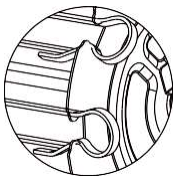


FIG. C - LADO ESQUERDO



MONTAGEM FINAL

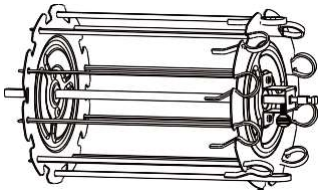
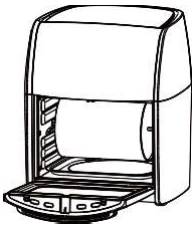


FIG. D - LADO DIREITO

Colocação do espeto para assar ou do cesto de rede rotativo na unidade

1. Introduzir o lado esquerdo do espeto ou do cesto montado no encaixe do eixo do espeto rotativo. Certifique-se de que o eixo do espeto rotativo está no lugar para a rotação (fig. E).
2. Colocar o lado direito no gancho (Fig. F).



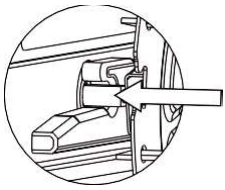


FIG. E – LADO ESQUERDO

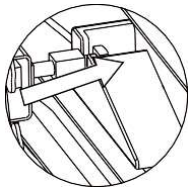


FIG. E – LADO DIREITO

IMPORTANTE

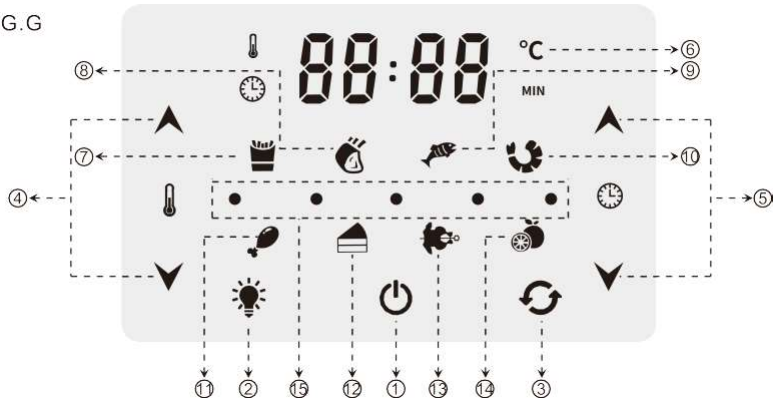
Consulte o diagrama de montagem final (página 5) para identificar os lados esquerdo e direito do eixo da série rotativa. O lado do eixo tem dois entalhes, o lado esquerdo tem um.

Retirar o espeto do assador ou o cesto rotativo da unidade

1. Abra a porta da unidade para parar de cozinhar - desligue a unidade pressionando o botão liga / desliga.
2. Inserir a ferramenta de recolha do espeto rotativo por baixo do eixo.
3. Levante o lado direito da ferramenta de recolha num ligeiro ângulo para afastar o suporte.
4. Retirar cuidadosamente os alimentos da fritadeira sem óleo.

Utilizar o painel de controlo digital

FIG.G



1. Botão de energia

Quando estiver ligado à corrente, o botão de energia acender-se-á. Manter o botão de alimentação premido durante dois segundos fará com que o painel completo se ilumine. Se premir o botão de alimentação pela segunda vez, inicia-se o processo de cozedura a uma temperatura predefinida de 185°C (185°F) - durante 15 minutos. Durante a cozedura, prima o botão de alimentação para colocar o aparelho em pausa. Manter premido o botão de alimentação durante dois segundos para desligar o aparelho. Quando no ecrã aparece a indicação "OFF", o motor pára de funcionar após 15 segundos - o aparelho emite três bips.

2. Luz interior

Premir este botão permite-lhe verificar a sua comida.

NOTA: Se abrir a porta durante a cozedura, o aparelho pára. A luz interior acende-se se as portas estiverem abertas.

3. Botão de rotação

- Prima este botão quando cozinhar qualquer coisa utilizando o modo de assar. A função pode ser utilizada com qualquer predefinição. O ícone fica intermitente durante a utilização.

4. Controlo da temperatura

- Prima estes botões para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5°C/°F, variando entre 65°C (150°F) e 200°C (400°F). A desidratação varia entre 30°C (90°F) e 80°C (175°F).

5. Controlo do tempo

- Estes botões permitem-lhe escolher o tempo de cozedura ao minuto exato, de 1 a 60 minutos. Todos os modos (exceto a desidratação, que utiliza 0,5 horas), intervalos e tempos de funcionamento variam de 2 a 24 horas.

6. Ecrã digital LED

- Durante a cozedura, o visor numérico alterna entre a temperatura e o tempo restante.

7-14. Predefinições de cozedura

- Ao selecionar qualquer uma destas opções, obterá um tempo e uma temperatura predefinidos para diferentes alimentos. Pode substituir estas predefinições com os botões de tempo e temperatura. Veja as predefinições na página seguinte. Durante a utilização, o menu de funções permite-lhe alterar as suas definições.

15. Luzes de circulação

Estas luzes piscam em sequência durante a cozedura. Quando a unidade é desligada, as luzes continuam a piscar durante um máximo de 15 segundos.

Predefinições de cozedura

Tabela de cozedura predefinida

* O tempo de cozedura de um frango assado inteiro varia em função do peso. Utilize um termómetro de carne para verificar a temperatura interna de acordo com a tabela abaixo.

Botão de predefinição	Temperatura	Tempo
7.Batatas fritas	400°F (200°C)	15 mins
8.Bifes/Costeletas	370°F (185°C)	25 mins
9.Peixe	390°F (200°C)	15 mins.
10. Camarão	320°F (160°C)	12 mins.
11.Frango	370°F (185°C)	40 mins
12. Cozedura	350°F (175°C)	30 mins
13. Assador	400°F (200°C)	30 mins*
14. Desidratador *	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Utilizar a fritadeira sem óleo sem predefinições

Depois de se familiarizar com a unidade, pode fazer experiências com o seu próprio tempo e temperatura.

Advertência

Nunca utilize um recipiente de cozedura cheio de óleo ou outro líquido com esta unidade. Isto pode causar um risco de incêndio ou ferimentos pessoais.

Tabela de temperatura interna da carne

Utilize esta tabela para verificar a temperatura interna das carnes cozinhadas. LEMBRETE: Estes dados devem ser utilizados apenas como referência.

Alimentação	Tipo	Temperatura interna
Beterraba e vitela	Alimentos moídos Bifes, assados bifes médios, assados: mal passados	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Frango e peru	Seios Moídos, recheados Coxas, coisas e asas de aves	165°F (75°C) 165°F (75°C) 165°F (75°C)
Peixe e marisco	Qualquer tipo	145°F (63°C)
Cordeiro	Alimentos moídos Bifes, assados, médios Bifes, assados, mal passados	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Porco	Costeletas, moídos, costelas, assados Totalmente cozinhado	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Instruções gerais de funcionamento

Antes de utilizar pela primeira vez:

1. Ler todas as instruções, advertências e etiquetas.
2. Retirar todas as embalagens, etiquetas e adesivos.
3. Lave todas as peças e acessórios com água morna e sabão. NOTA: Apenas os acessórios podem ser utilizados na máquina de lavar loiça.
4. Com um pano limpo e húmido, limpe o interior e o exterior da unidade.

NOTA: Nunca lavar ou submergir este aparelho em água.

NOTA: Quando utilizar este aparelho, nunca o encha com óleo ou qualquer outro líquido. Este aparelho cozinha apenas com ar quente.

Preparação para a utilização

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Escolha o acessório de cozedura para a sua receita.

Um aparelho versátil

Esta fritadeira sem óleo pode cozinhar uma grande variedade de alimentos. Os gráficos e a tabela são um guia para obter os melhores resultados. Consulte estas informações para saber as definições de tempo/temperatura e as quantidades adequadas de alimentos.

Advertência

- Nunca colocar nada em cima do aparelho.
- Nunca cubra as saídas de ar na parte superior e posterior da unidade.
- Nunca coloque o cesto cheio de alimentos na porta do aparelho. O cesto pode danificar a porta ou fazer com que a unidade tombe, resultando em ferimentos pessoais.
- Utilize sempre luvas de forno quando retirar as grelhas.

Instruções gerais de funcionamento

Cozinhar com a fritadeira sem óleo

1. Coloque os ingredientes numa grelha de fluxo de ar, num dos acessórios do assador ou no cesto de rede rotativo.
2. Colocar a grelha de fluxo de ar, o cesto de rede rotativo ou o espeto para assar na unidade - fechar a porta do forno. Ligar o cabo de alimentação à tomada (a potência fornecida deve corresponder à potência nominal do produto).
3. Quando o cesto ou a assadeira e os alimentos estiverem no lugar, prima o botão de energia uma vez (pag. 6, fig. G1).
4. Selecionar uma função predefinida (pag 6, Fig G7-14) ou definir manualmente a temperatura e a hora (pag 6, Fig. G4-5). Consultar as instruções do painel de controlo na página 6.
5. Depois de ter selecionado uma função, o aparelho começa a cozinhar automaticamente após alguns segundos. Também pode premir o botão de energia para começar a cozinhar imediatamente, uma vez seleccionados o tempo e a temperatura desejados.

NOTA: É possível abrir a porta do aparelho para verificar o progresso da cozedura.

NOTA: Para se certificar de que tem as configurações correctas, consulte um livro de receitas ou as tabelas deste manual.

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de cozedura mais curto.
- Grandes quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura mais longo.
- Vire os alimentos mais pequenos a meio da cozedura, garantindo que todos os pedaços ficam fritos uniformemente.
- Sugere-se a adição de um pouco de óleo vegetal às batatas frescas para obter um resultado mais crocante. Adicione o óleo imediatamente antes de cozinhar.
- Os snacks normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados na fritadeira sem óleo.
- Utilize massa pronta para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta requer um tempo de cozedura mais curto.
- Ao cozer um bolo ou uma quiche, coloque uma forma ou um prato de forno na fritadeira sem óleo. Sugere-se a utilização de uma forma ou prato para cozinhar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode utilizar a fritadeira sem óleo para reaquecer alimentos. Defina a temperatura para 150°C (300°F) durante um máximo de 10 minutos.

Importante

Remoção de alimentos cozinhados ou quentes

Para retirar os alimentos cozinhados ou quentes, utilize a ferramenta de recolha (Fig. H) ou use luvas de forno. A ferramenta de recolha também pode ser utilizada com o espeto para assar.

FIG.H



Advertência

- Durante a cozedura, o cesto e outros acessórios ficarão muito quentes. Quando o retirar, certifique-se de que tem uma base ou uma superfície resistente ao calor por perto para o pousar. Nunca coloque o cesto de rede rotativo diretamente sobre uma bancada ou mesa.
- Os acessórios de cozinha ficam quentes durante o processo de fritura a ar quente. Use luvas de forno e manuseie com cuidado para evitar ferimentos.

Tabela de cozedura

Alimentos	Min-Max	Tempo	Temperatura	Comentários
Batatas fritas congeladas finas	1 1/4 - 3 Copos	15-16mins	400°F(200°C)	
Batatas fritas congeladas grossas	1 1/4 - 3 Copos	15-20mins	400°F(200°C)	
Batatas fritas caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	10-16mins	400°F(200°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em pedaços caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	18-22mins	360°F(182°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas em cubos caseiras	1 1/4 - 3 1/4 Copos	12-18mins	360°F(182°C)	Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
batatas picadas e fritas	1 Copo	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratinado de batata	2 Copos	15-18mins	400°F(200°C)	
Bife	1/4-1. 500g	8-12mins	360°F(182°C)	
Costeletas de porco	1/4-1. 500g	10-14mins	360°F(182°C)	
Hambúrguer	1/4-1. 500g	7-14mins	360°F(182°C)	
Enrolado de salsicha	1/4-1. 500g	13-15mins	400°F(200°C)	
Coxinhas de frango	1/4-1. 500g	18-22mins	360°F(182°C)	
Peito de frango	1/4-1. 500g	10-15mins	360°F(182°C)	
Rolinhos primavera	1/4-3/4 350g	15-20mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Nuggets de frango congelados	1/4-1. 500g	10-15mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Palitos de peixe congelados	1/4-1. 500g	6-10mins	400°F(200°C)	Utilizar o forno pronto
Palitos de mozzarella	1/4-1. 500g	8-10mins	360°F(182°C)	Utilizar o forno pronto
Legumes recheados	1/4-1. 500g	10mins	320°F(160°C)	
Bolo	1 1/4 Copos	20-25mins.	320°F(160°C)	Utilizar uma forma
Quiche	1 1/2 Copos	20-22mins.	360°F(182°C)	Utilizar uma forma / assadeira
Muffins	1 1/4 Copos	15-18mins	400°F(200°C)	Utilizar uma forma
Lanches doces	1 1/2 Copos	20mins	320°F(160°C)	Utilizar uma forma / assadeira
Anéis de cebola congelados	450g	15 mins	400°F(200°C)	

Tabela de cozedura

Configurações

Esta tabela (página 10) pode ajudá-lo a selecionar o tempo e a temperatura para obter os melhores resultados. À medida que se familiariza com o aparelho, pode ajustar estas configurações de acordo com o seu gosto pessoal.

NOTA: Tenha em atenção que estas configurações são apenas para referência. Uma vez que os ingredientes variam em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores definições para os seus ingredientes.

Dicas

- Defina o temporizador, para que a máquina o alerte quando for a hora de preparar os alimentos. Quando ouvir a campainha, o tempo de preparação predefinido termina.
- Acrescente três minutos ao tempo de cozedura se o aparelho estiver frio.

Limpeza e armazenamento

Limpeza

- Limpar a fritadeira sem óleo após cada utilização.
- O cesto e outros acessórios são feitos de aço inoxidável - podem ser utilizados na máquina de lavar loiça. Nunca utilize materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nestas superfícies. Os alimentos que se acumularem devem ser mergulhados em água morna com sabão para facilitar a sua remoção.
- Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da tomada e certifique-se de que este arrefeceu completamente.

1. Limpe o exterior do aparelho com água morna e sabão, utilizando um pano húmido e um detergente suave.
2. Para limpar a porta do aparelho, retire-a levantando-a num ângulo de 80°, enquanto puxa suavemente para cima.
   Limpe ambos os lados com água morna e sabão e um pano húmido. Não molhe nem submerja a porta em água. Não colocar a porta na máquina de lavar loiça.
3. Limpar o interior do aparelho com água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva.
4. Se for necessário, retire os resíduos de alimentos do ecrã superior com uma escova de limpeza.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.
2. Assegurar que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Colocar o aparelho num local limpo e seco.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona	1. O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. 2. Não regulou o tempo de preparação e a temperatura.	1. Ligar o cabo de alimentação a uma tomada de parede. 2. Com o cesto no lugar, definir a temperatura e o tempo. Certifique-se de que a porta está corretamente fechada.
Alimentos não cozeram	1. O cesto de rede rotativo está demasiado cheio. 2. A temperatura está demasiado baixa.	1. Utilize pequenas quantidades de alimentos para fritar mais uniformemente. 2. Aumentar a temperatura e continuar a cozedura.
Os alimentos não são fritos de forma homogénea.	Alguns alimentos devem ser virados durante a cozedura.	Ver "Operações gerais" na página 8.
Saída de fumo branco do aparelho.	1. O óleo está sendo usado. 2. Os acessórios têm excesso de gordura de uma cozedura anterior.	1. Limpar para retirar o excesso de óleo. 2. Limpar o cesto de rede rotativo após cada utilização.

As batatas fritas não são fritas uniformemente	1. O tipo de batata utilizado é incorreto. 2. As batatas não são lavadas corretamente durante a preparação	1. Utilizar batatas frescas e firmes. 2. Utilize os pedaços cortados e seque-os para retirar o excesso de amido.
As batatas fritas não são crocantes	As batatas fritas cruas têm demasiada água.	Secar bem os pedaços de batata antes de os untar com óleo. Cortar os pedaços mais pequenos e adicionar um pouco mais de óleo.
A porta soltou-se	A porta saiu da dobradiça.	Quando a porta estiver ligeiramente aberta (cerca de 2,5 cm da posição fechada), alinhar a dobradiça de modo a que as juntas caiam nas ranhuras. Em seguida, fechar a porta.

Códigos de erro

Ecrã mostra	Causa possível	Solução
E1	Circuito avariado do sensor térmico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente
E2	Curto-circuito do sensor térmico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente

Perguntas frequentes

1. Posso preparar outros alimentos para além de pratos fritos com a minha fritadeira sem óleo?

Pode preparar uma variedade de pratos, incluindo bifes, costeletas, hambúrgueres e produtos de pastelaria. Ver Guia de Receitas da fritadeira sem óleo.

2. A fritadeira sem óleo é boa para preparar ou reaquecer sopas e molhos?

Nunca cozinhar ou reaquecer líquidos na fritadeira sem óleo.

3. O que devo fazer se o aparelho se desligar durante a cozedura?

Como caraterística de segurança, a fritadeira sem óleo tem um dispositivo de Desligamento Automático que evita danos por sobreaquecimento. Desligue a tomada e deixe a unidade arrefecer. Voltar a ligar a corrente e reiniciar com o botão de energia.

4. A unidade precisa de tempo para aquecer?

O pré-aquecimento é necessário quando se está a cozinhar a partir de um arranque a frio, adicione 3 minutos ao tempo de cozedura para compensar.

5. É possível desligar a unidade em qualquer momento?

Premir o botão de energia uma vez ou abrir a porta.

6. Posso verificar os alimentos durante o processo de cozedura?

Pode retirar o cesto de rede rotativo em qualquer momento durante a cozedura. Durante este tempo, pode virar o conteúdo das grelhas de fluxo de ar, se for necessário, para garantir uma cozedura uniforme. O tempo e a temperatura serão retomados no ponto em que parou.

7. A fritadeira sem óleo pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
A unidade propriamente dita, que contém a serpentina de aquecimento e os componentes electrónicos, nunca deve ser mergulhada em líquidos de qualquer tipo ou limpos com algo mais do que um pano quente e húmido ou uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente suave.

8. O que acontece se a unidade continuar a não funcionar depois de eu ter tentado todas as sugestões de resolução de problemas?

Nunca tente efetuar uma reparação em casa.
Contacte o fabricante e siga os procedimentos estabelecidos pela garantia. Se não o fizer, a sua garantia poderá ser anulada.

9. A porta pode soltar-se?

Sim, pode. Abra ligeiramente a porta (cerca de 2,5 cm da posição fechada) e levante suavemente a dobradiça da porta. As juntas deslizarão para fora. Pode limpar a unidade e as janelas mais facilmente. Para voltar a colocar a porta, mantenha a porta ligeiramente aberta como anteriormente e, em seguida, alinhe a dobradiça, de modo a que as juntas se encaixem nas ranhuras. Em seguida, fechar a porta.

IT

Indice

Precauzioni Importanti ---------- 43-44
Parti e Accessori ---------- 44-46
Uso degli Accessori ---------- 46-48
Uso del Pannello di Controllo Digitale ---------- 48-49
Programmi di Cottura Preimpostati ---------- 49-50
Istruzioni Generali di Funzionamento ---------- 50-52
Tabella di Cottura ---------- 52-53
Pulizia e Conservazione ---------- 53
Risoluzione dei Problemi ---------- 53-54
Domande Frequenti ---------- 54

Friggitrice ad aria con circolazione, girarrosto, essiccatore e altro

Prima di iniziare

È molto importante che tu legga questo intero manuale, assicurandoti di essere completamente familiare con il funzionamento e le precauzioni dell'unità.

Il forno ad aria

Può cucinare il tuo cibo fritto preferito - inoltre griglia e cuoce al forno altri piatti amati come hamburger fritti ad aria, calzoni e ciambelle. Ci sono otto preset a un tocco per impostare tempo e temperatura - ottimi per gamberi croccanti, patatine fritte e pollo in stile del sud.
C'è un preset per rosticceria e disidratatore, che conserva frutta fresca e altri alimenti per un uso futuro.

A tutti noi piace il cibo fritto

Pollo fritto croccante, patatine fritte, gamberi al cocco, pollo alla parmigiana, ali piccanti e molto altro. Fino ad ora, era impossibile ottenere quella croccantezza e sapore tipici della frittura senza friggere in olio o grasso profondo.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

- **NON IMMERGERE MAI** l'unità principale, che contiene componenti elettrici e elementi riscaldanti, nell'acqua. Non sciacquare sotto il rubinetto.
- **PER EVITARE SCOSSE ELETTRICHE, NON** inserire liquidi di alcun tipo nell'unità principale contenente i componenti elettrici.
- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lamella è più larga dell'altra). Per**RIDURRE IL RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA**, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si inserisce, contattare un elettricista qualificato.
  NON TENTARE di modificare la spina in alcun modo.
- **ASSICURARSI** che l'apparecchio sia collegato a una presa a muro. Verificare sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Per evitare il contatto del cibo con la griglia superiore interna e l'elemento riscaldante, **NON RIEMPIRE ECCESSIVAMENTE** il Cestello Rotante a Rete.
- **NON COPRIRE** la presa d'aria o la bocchetta di uscita dell'aria mentre il forno ad aria è in funzione. Farlo impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
- **NON VERSARE MAI** olio nel cestello rotante a rete. Potrebbero verificarsi incendi e lesioni personali.
- Durante la cottura, la temperatura interna dell'unità è molto alta. **PER EVITARE LESIONI PERSONALI**, non inserire mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
- Questo apparecchio **NON È DESTINATO** all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano **SOTTO LA SUPERVISIONE** di una persona responsabile o non abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Questo apparecchio **NON È DESTINATO** all'uso da parte di bambini.
- Durante la cottura, **NON POSIZIONARE** l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- **NON UTILIZZARE** questa unità se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati in qualsiasi modo.
- **NON POSIZIONARE** l'unità su superfici del piano cottura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, **DEVE ESSERE SOSTITUITO**dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona qualificata similmente per evitare rischi.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione **FUORI PORTATA** dei bambini quando è in funzione o durante il processo di raffreddamento.
- **TENERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE LONTANO** da superfici calde. **NON** inserire il cavo di alimentazione né azionare i comandi dell'unità con le mani bagnate.
- **NON COLLEGARE MAI** questo apparecchio a un interruttore timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
- **NON USARE MAI** questo apparecchio con un cavo di prolunga di alcun tipo.
- **NON UTILIZZARE** l'apparecchio su o vicino a materiali combustibili, come tovaglie e tende.
- **NON UTILIZZARE** l'unità per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- **NON FAR FUNZIONARE MAI** l'apparecchio senza sorveglianza.
- Durante il funzionamento, l'aria viene rilasciata attraverso la Bocchetta di Uscita dell'Aria. **TENERE LE MANI E FACCIA** a una distanza di sicurezza dalla bocchetta di uscita dell'aria. Eviti anche l'aria mentre rimuove il cestello rotante a rete dall'apparecchio.
- Le superfici esterne dell'unità possono diventare calde durante l'uso. Il cestello rotante a rete **SARÀ CALDO.**

INDOSSI GUANTI DA FORNO o usi lo strumento di prelievo quando maneggia componenti caldi. Indossi guanti da forno quando maneggia superfici calde.

- Se l'unità emette fumo nero, **SPEGNA IMMEDIATAMENTE** e aspetti che il fumo si fermi prima di rimuovere il contenuto del forno.
- Quando il tempo è scaduto, la cottura si fermerà ma la ventola **CONTINUERÀ A FUNZIONARE** per 15 secondi per raffreddare l'unità.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale, livellata, stabile e non combustibile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico normale. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio.
- Se il Forno ad Aria viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia diventa nulla e il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questa unità risultino cotti di un colore giallo dorato piuttosto che scuro o marrone. Rimuovere i residui bruciati.
- La piastra di cottura potrebbe fumare la prima volta che viene utilizzata. Non è difettosa e il fumo si dissiperà entro pochi minuti.

Importante

Prima e dopo l'uso, lavare a mano il cestello rotante in rete e gli altri accessori da cucina. Pulire l'esterno e l'interno dell'unità con un panno caldo e umido e un detergente delicato. Preriscaldare il forno ad aria per alcuni minuti per bruciare eventuali residui.

Alimentazione elettrica

Se il circuito elettrico è sovraccarico con altri apparecchi, la tua unità potrebbe non funzionare correttamente. Deve essere utilizzata su un circuito elettrico dedicato.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di "spegnimento" integrato, che spegne automaticamente l'unità quando il timer raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuto il pulsante di accensione per due secondi.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato correttamente e secondo le istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchio è sicuro da usare.

Parti e accessori

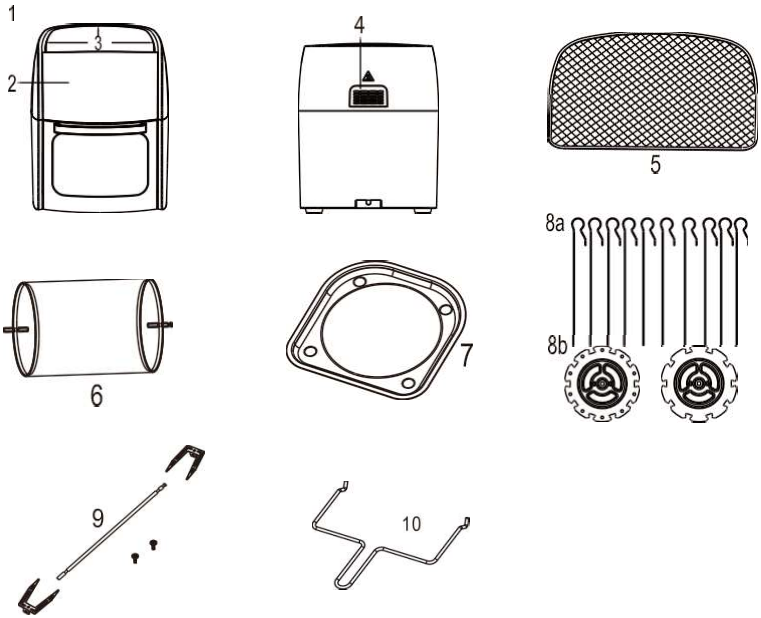
NOTA: Disimballare tutti i contenuti elencati dalla confezione. Varia a seconda del modello. Si prega di rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti o blu dai componenti.

1. Unità principale
2. Pannello di controllo
3. Bocchette di aspirazione aria
4. Bocchette di uscita aria calda
5. Scaffali per il flusso d'aria
6. Cestello a rete rotante
7. Vassoio raccogli gocce

8a*. Spiedini (10)

8b*. Supporti regolabili per spiedini (2)

9. Albero della girarrosto, forchette e viti di fissaggio
10. Strumento di recupero della girarrosto



5. Scaffali per il flusso d'aria

Possono essere utilizzate per la disidratazione, la cottura di snack croccanti o il riscaldamento di alimenti come la pizza.

6. Cestello rotante a rete

Ideale per patatine fritte, noci tostate e altri snack. Utilizzare lo strumento di presa per inserire il cestello nell'unità.

7. Vassoio raccogli gocce

Cuocere con la teglia in posizione, così è facile pulire i residui.

8a. Spiedini (*opzionale)

Ottimo per kebab, carne, pesce e verdure.

8b. Supporti regolabili per spiedini (*opzionale)

Utilizzato per preparare kebab. I supporti per spiedini si adattano all'asta e si bloccano in posizione con viti di fissaggio.

9. Albero della rotisserie, forchette e viti di fissaggio

Usare per arrosti e pollo intero. Assicurarsi che l'asta sia posizionata longitudinalmente, attraverso la carne e al centro. Far scorrere le forchette sull'asta da entrambe le estremità, nella carne - bloccarle in posizione con le viti di fissaggio. Ci sono indicazioni sull'asta per le viti di fissaggio. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario - non possono essere regolate verso l'esterno, verso le estremità.

NOTA: Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi, in modo che possano ruotare liberamente all'interno del forno. Il peso massimo per pollo o arrosto dovrebbe essere 1000-1500g.

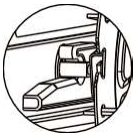
10. Strumento per rimuovere dalla rosticceria

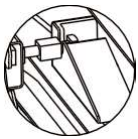
Utilizzare per rimuovere arrosti e polli cotti, preparati con il metodo della rosticceria o dello spiedo. Posizionare sotto l'asse della rosticceria e sollevare (prima il lato sinistro), quindi estrarre delicatamente il cibo.

Importante
Verificare che tutti i componenti siano presenti prima dell'uso. Se mancano parti o sono danneggiate, non utilizzare questo prodotto. Utilizzare il numero del servizio clienti, situato sul retro del manuale, per contattare il mittente.
NOTA: Alcuni accessori potrebbero non essere inclusi con l'acquisto.

Avvertenza
Le forchette, gli spiedini e altre parti metalliche sono affilate e si riscaldano molto durante l'uso.
Prestare molta attenzione per evitare infortuni. Indossare guanti o presine protettive da forno.

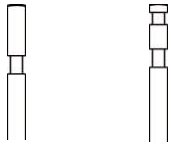
Uso degli accessori
Inserimento delle griglie per il flusso d'aria nell'unità:
1. Posizionare la vaschetta raccogli gocce sul fondo dell'unità.
2. Posizionare le griglie per il flusso d'aria nell'unità facendole scorrere attraverso le scanalature laterali e sul bordo posteriore (fig. A).
3. Per una cottura più rapida e una maggiore croccantezza, posizionare le griglie per il flusso d'aria più vicino alla parte superiore (fig. B).
4. Ruotare le griglie per il flusso d'aria a metà ciclo per una cottura uniforme.


FIG.A


FIG.B

Componenti


PORTA SPIEDINI
VISTA FRONTALE

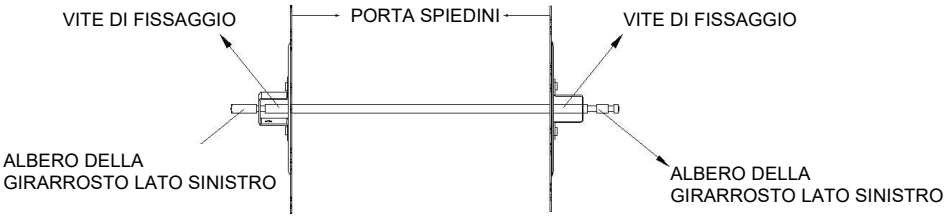

ASTA DELLA GIRAROSTA
LATO SINISTRO LATO
DESTRO


SPIEDINI (x10)


VITI DI FISSAGGIO
(x2)

Albero della rotisserie e supporti per spiedini
1. Posizionare due supporti per spiedini a ciascuna estremità dell'asse della rotisserie. Assicurarsi che le viti di fissaggio siano sul lato esterno dell'asse.
2. Stringere leggermente le viti di fissaggio. Non stringere eccessivamente - potrebbe essere necessario regolare la tensione dopo aver inserito gli spiedini.
3. Infilzare con cura gli spiedini nel cibo.

ASSEMBLAGGIO FINALE
VISTA FRONTALE



Utilizzo degli accessori

Assemblaggio dello Spiedo per la Girarrosto

1. Inserire la punta di ogni spiedino attraverso i fori del supporto per spiedini (fig. C).
2. Stringere l'estremità a clip di ogni spiedino mentre lo si inserisce nella fessura opposta del supporto per fissarlo.
3. Rilasciare la clip in modo che si posizioni saldamente nella fessura come mostrato (fig. D).
4. Ripeti i passaggi 1-3 intorno al supporto per spiedini. Assicurati che gli spiedini siano distribuiti uniformemente.
5. Stringere le viti di fissaggio, assicurandosi che siano ben salde.
6. Fare attenzione quando si inserisce lo spiedo nell'unità per evitare di essere punti dalle estremità degli spiedi.

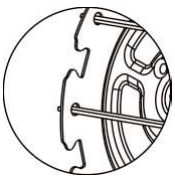
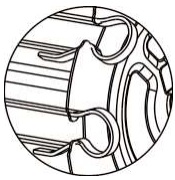


FIG. C - LATO SINISTRO



ASSEMBLAGGIO FINALE

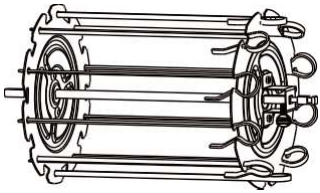
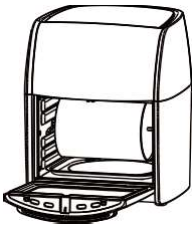


FIG. D - LATO DESTRO

Inserimento dello spiedo per rosticceria o del cestello rotante nell'unità

1. Inserire il lato sinistro dello spiedo o del cestello assemblato nella presa dell'asse della rotisserie. Assicurarsi che l'asse della rotisserie sia in posizione per la rotazione (FIG. E).
2. Posizionare il lato destro sul supporto (FIG. F).



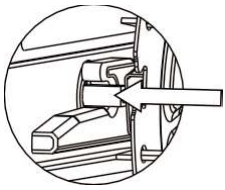


FIG. E – LATO SINISTRO

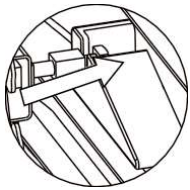


FIG. E – LATO DESTRO

IMPORTANTE

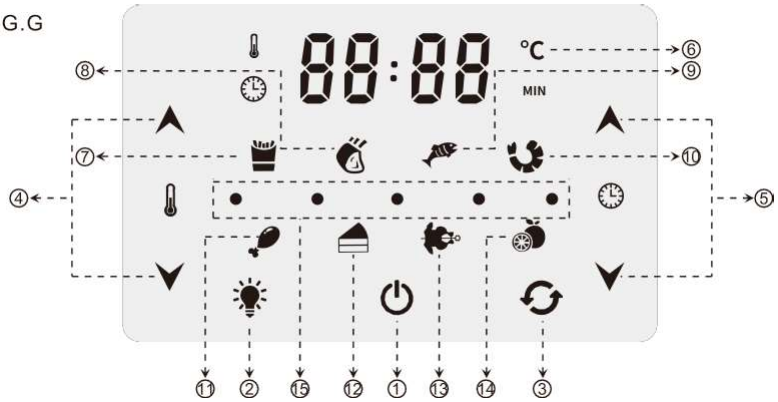
Consultare il diagramma di assemblaggio finale (pagina 5) per identificare il lato sinistro e destro dell'asse della rosticceria. Il lato destro ha due tacche, il sinistro ne ha una.

Rimozione dello spiedo della rosticceria o del cestello rotante dall'unità

1. Aprire la porta dell'unità per interrompere la cottura - spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione.
2. Inserire lo strumento di estrazione della rosticceria sotto l'asse.
3. Sollevare il lato destro dello strumento di prelievo ad un leggero angolo per liberare la staffa.
4. Rimuovere con cura il cibo dal forno.

Utilizzo del Pannello di Controllo Digitale

FIG.G



1. Pulsante di accensione

Quando è collegato, il pulsante di accensione si illuminerà. Tenendo premuto il pulsante di accensione per due secondi, si illuminerà l'intero pannello. Premendo il pulsante di accensione una seconda volta, inizierà il processo di cottura a una temperatura predefinita di 185 ℃(185°F)

- durerà 15 minuti. Durante la cottura, premere il pulsante di accensione per mettere in pausa l'unità. Tenere premuto il pulsante di accensione per due secondi per spegnere l'unità. Quando sullo schermo appare la scritta 'OFF', il motore si fermerà dopo 15 secondi - la macchina emetterà tre segnali acustici.

2. Luce interna
Premendo questo pulsante puoi controllare il cibo.
NOTA: Aprire la porta durante la cottura metterà in pausa l'apparecchio. La luce interna si accenderà se le porte sono aperte.

3. Pulsante di rotazione
Premi questo pulsante quando cucini qualcosa usando la modalità girarrosto. La funzione può essere utilizzata con qualsiasi preset. L'icona lampeggerà durante l'uso.

4. Controllo della temperatura
Premere questi pulsanti per aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C/°F, variando da 65°C (150°F) a (400°F). La disidratazione varia da 30°C (90°F) a 80°C (175°F).

5. Controllo del tempo
Questi pulsanti consentono di scegliere il tempo di cottura al minuto esatto, da 1 a 60 minuti. Tutte le modalità (eccetto la disidratazione, che utilizza 0,5 ore), gli intervalli e i tempi di funzionamento variano da 2 a 24 ore.

6. Display digitale a LED
Durante la cottura, il display numerico passerà tra la temperatura e il tempo rimanente.

7-14. Preimpostazioni di cottura
Selezionando una di queste, otterrai un tempo e una temperatura predefiniti per diversi alimenti. Puoi modificare queste preimpostazioni utilizzando i pulsanti per il tempo e la temperatura. Visualizza le preimpostazioni nella pagina successiva. Durante l'uso, il menu delle funzioni ti permette di modificare le impostazioni.

15. Luci di funzionamento
Queste luci lampeggeranno in sequenza durante la cottura. Una volta spento l'apparecchio, le luci continueranno a lampeggiare per un massimo di 15 secondi.

Preimpostazioni di cottura

Tabella di cottura preimpostata

Il tempo di cottura per un pollo arrosto intero varia in base al peso. Utilizzare un termometro per carne per controllare la temperatura interna secondo la tabella sottostante.

PulsantePreimpostato	Temperatura	Tempo
7. Patatine fritte	400°F (200°C)	15 mins
8. Bistecche/Braciole	370°F (185°C)	25 mins
9. Pesce	390°F (200°C)	15 mins.
10. Gamberetti	320°F (160°C)	12 mins.
11. Pollo	370°F (185°C)	40 mins
12. Cottura al forno	350°F (175°C)	30 mins
13. Girarrosto	400°F (200°C)	30 mins*
14. Essiccatore*	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Utilizzo del forno ad aria senza impostazioni predefinite
Una volta che avrai familiarizzato con l'apparecchio, potrai sperimentare con i tuoi tempi e temperature.

Avvertenza

Non utilizzare mai un recipiente da cucina riempito con olio o altri liquidi con questo apparecchio. Questo potrebbe causare un rischio di incendio o lesioni personali.

Tabella delle temperature interne della carne

Usa questa tabella per controllare la temperatura interna delle carni cotte.
PROMEMORIA: Questi dati devono essere utilizzati solo come riferimento.

Cibo	Tipo	Temperatura Interna
Barbabietola e Vitello	Bistecche macinate, arrosti bistecche medie, arrosti: al sangue	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Pollo e Tacchino	Petti Macinato, farcito Pollo intero cosce, sovracosce, ali	165°F (75°C) 165°F (75°C) 165°F (75°C)
Pesce e Frutti di Mare	Qualsiasi tipo	145°F (63°C)
Agnello	Macinato Bistecche, arrosti: media cottura Bistecche, arrosti: al sangue	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Maiale	Costolette, macinato, costolette, arrosti Prosciutto completamente cotto	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Istruzioni generali per l'uso

Prima dell'uso per la prima volta:

1. Leggere tutte le istruzioni, gli adesivi di avvertimento e le etichette.
2. Rimuovere tutti gli imballaggi, le etichette e gli adesivi.
3. Lavare tutte le parti e gli accessori con acqua calda e sapone. NOTA: Solo gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Utilizzando un panno pulito e umido, pulire l'interno e l'esterno dell'unità.

NOTA: Non lavare mai né immergere questo apparecchio in acqua.
NOTA: Quando si utilizza questa unità, non riempirla mai con olio o altri liquidi. Questa unità cucina solo con aria calda.

Preparazione all'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore..
Scegliere l'accessorio di cottura adatto alla tua ricetta.

Un apparecchio versatile

Questo forno ad aria può cucinare una varietà di alimenti. Le tabelle e i grafici sono una guida per ottenere i migliori risultati. Fare riferimento a queste informazioni per impostazioni di tempo/temperatura e quantità corrette di cibo.

Avvertenza

- Non mettere mai nulla sopra l'apparecchio.
- Non coprire mai le prese d'aria sulla parte superiore e posteriore dell'unità.
- Non posizionare mai il cestello pieno di cibo sulla porta del forno. Il cestello potrebbe danneggiare la porta o far ribaltare l'unità, causando lesioni personali.
- Usa sempre i guanti da forno quando rimuovi le griglie.

Istruzioni generali per l'uso

Cucinare con il forno ad aria

1. Posizionare gli ingredienti su una griglia ad aria, su uno degli accessori per la rotisserie o nel cestello rotante a rete.
2. Inserire la griglia ad aria, il cestello rotante a rete o lo spiedo per rotisserie nell'apparecchio - chiudere la porta del forno. Collegare il cavo di alimentazione alla presa (la potenza fornita deve rispettare la potenza nominale del prodotto).
3. Quando il cestello o la rotisserie e il cibo sono al loro posto, premere una volta il pulsante di accensione (pagina 6, fig. G1).
4. Selezionare una funzione preimpostata (pagina 6, Fig G7-14) o impostare manualmente la temperatura e il tempo (pagina 6, Fig. G4-5). Fare riferimento alle istruzioni del pannello di controllo a pagina 6.
5. Una volta selezionata una funzione, l'unità inizierà automaticamente la cottura dopo alcuni secondi. È inoltre possibile premere il pulsante di accensione per avviare immediatamente la cottura, una volta selezionati il tempo e la temperatura desiderati.

NOTA: È possibile aprire la porta del forno per controllare l'avanzamento della cottura.
NOTA: Per assicurarsi di avere le impostazioni corrette, consultare un ricettario o le tabelle presenti in questo manuale.

Consigli

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di cottura più breve.
- Grandi quantità di cibo richiedono un tempo di cottura più lungo.
- Girare gli alimenti di dimensioni più piccole a metà cottura, assicurandosi che tutti i pezzi siano fritti in modo uniforme.
- Si consiglia di aggiungere un po' di olio vegetale sulle patate fresche per un risultato più croccante. Aggiungere l'olio appena prima della cottura.
- Gli snack normalmente cotti in forno possono essere cotti nel forno ad aria.
- Usa la pasta pronta per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La pasta pronta richiede un tempo di cottura più breve.
- Quando si cuoce una torta o una quiche, posizionare una teglia o una pirofila nel forno ad aria. Si consiglia di usare una teglia o una pirofila per cuocere alimenti fragili o ripieni.
- Puoi usare il forno ad aria per riscaldare i cibi. Imposta la temperatura a 150°C (300°F) per un massimo di 10 minuti.

Importante

Rimozione di cibi cotti o caldi

Quando si rimuovono cibi cotti o caldi, utilizzare lo strumento di presa (FIG. H) o guanti da forno. Lo strumento di presa può essere utilizzato anche con lo spiedo della rotisserie.



Avvertenza

- Durante la cottura, il cestello e gli altri accessori diventeranno molto caldi. Quando li si rimuove, assicurarsi di avere un sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze su cui appoggiarli.
  Non posizionare mai il cestello rotante a rete direttamente su un piano di lavoro o su un tavolo.
- Gli accessori per la cottura si riscaldano durante il processo di cottura ad aria. Indossa guanti da forno e maneggia con cura per evitare lesioni.

Tabella di cottura

Alimento	Min- Max	Tempo	Temperatura	Commenti
Patatine fritte sottili surgelate	1¼-3 Tassen	15-16mins	400°F(200°C)	
Patatine fritte spesse surgelate	1¼-3 Tassen	15-20mins	400°F(200°C)	
Patatine Fritte Fatto in Casa	1¼-3¼ Tassen	10-16mins	400°F(200°C)	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Spicchi di Patate Fatti in Casa	1¼-3¼ Tassen	18-22mins	360°F(182°C)	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Cubetti di patate fatti in casa	1¼-3 Tassen	12-18mins	360°F(182°C)	Aggiungere ½ cucchiaio di olio
Hash Browns	1 Tassen	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratin di patate	2 Tassen	15-18mins	400°F(200°C)	
Bistecca	¼-1.1 lb(500g)	8-12mins	360°F(182°C)	
Costolette di maiale	¼-1.1 lb(500g)	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburger	¼-1.1 lb(500g)	7-14mins	360°F(182°C)	
Rotolo di salsiccia	¼-1.1 lb(500g)	13-15mins	400°F(200°C)	
Cosce di pollo	¼-1.1 lb(500g)	18-22mins	360°F(182°C)	
Petto di pollo	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	360°F(182°C)	
Involtini Primavera	¼-1.1 lb(500g)	15-20mins	400°F(200°C)	Usa pronto per il forno
FrozenChickenNuggets	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	400°F(200°C)	Usa pronto per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	¼-1.1 lb(500g)	6-10mins	400°F(200°C)	Usa pronto per il forno
Bastoncini di mozzarella	¼-1.1 lb(500g)	8-10mins	360°F(182°C)	Usa pronto per il forno
Verdure Ripiene	¼-1.1 lb(500g)	10mins	320°F(160°C)	
Torta	1¼Tassen	20-25mins.	320°F(160°C)	Usa una teglia da forno
Quiche	1½Tassen	20-22mins.	360°F(182°C)	Usa teglia da forno/pirofila
Muffin	1¼Tassen	15-18mins	400°F(200°C)	Usa lo stampo per muffin
Snack dolci	1½Tassen	20mins	320°F(160°C)	Usa una teglia da forno
Anelli di cipolla surgelati	1 lb(450g)	15 mins	400°F(200°C)	

Tabella di cottura

Impostazioni

Questa tabella (pagina 10) può aiutarti a selezionare il tempo e la temperatura per ottenere i migliori risultati. Man mano che acquisisci familiarità con l'apparecchio, puoi regolare queste impostazioni in base ai tuoi gusti personali.

NOTA: Tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni migliori per i tuoi ingredienti.

Tipps

- Stellen Sie den Timer ein, damit die Maschine Sie benachrichtigen kann, wenn es Zeit ist, Ihr Essen zu wenden. Wenn Sie die Glocke hören, ist die voreingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.
- Fügen Sie drei Minuten zur Kochzeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung und Aufbewahrung Reinigung

Reinigung

- Reinigen Sie den Heißluftofen nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und andere Zubehörteile bestehen aus Edelstahl – sie können in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf diesen Oberflächen.

Angetrocknete Speisereste sollten zum leichteren Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit warmem Seifenwasser, einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Um die Ofentür zu reinigen, nehmen Sie sie ab, indem Sie sie auf einen Winkel von 80 ° anheben und dabei vorsichtig nach oben ziehen. Reinigen Sie beide Seiten mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Tür nicht in Wasser und legen Sie sie nicht in die Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Entfernen Sie bei Bedarf Speisereste vom oberen Sieb mit einer Reinigungsbürste.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort ab.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben die Zubereitungszeit und Temperatur nicht eingestellt.	1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. 2. Stellen Sie bei eingesetztem Korb die Temperatur und Zeit ein. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Essen nicht gekocht	1. Der rotierende Drahtkorb ist zu voll. 2. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	1. Verwenden Sie kleinere Portionen, um ein gleichmäßigeres Frittieren zu gewährleisten. 2. Erhöhen Sie die Temperatur und fahren Sie mit dem Kochen fort.
Das Essen ist nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Speisen müssen beim Kochen gewendet werden.	Siehe „Allgemeine Bedienung“ auf Seite 8.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	1. Es wird Öl verwendet. 2. Zubehörteile haben überschüssiges Fett von vorherigem Kochen.	1. Überschüssiges Öl abwischen. 2. Den rotierenden Metallkorb nach jedem Gebrauch reinigen.

Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert	1. Falsche Kartoffelsorte wird verwendet. 2. Kartoffeln werden während der Zubereitung nicht richtig gespült.	1. Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln. 2. Schneiden Sie die Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes enthalten zu viel Wasser.	Die Kartoffelstäbchen vor dem Einsprühen mit Öl richtig trocknen. Stäbchen kleiner schneiden, etwas mehr Öl hinzufügen.
Die Tür ist abgefallen.	Die Tür ist vom Scharnier abgefallen.	Da die Tür leicht geöffnet ist (etwa 1 Zoll bzw. 12,5 cm von der geschlossenen Position entfernt), richten Sie das Scharnier so aus, dass die Gelenke in die Schlitze passen. Schließen Sie dann die Tür.

Códigos de erro

Angezeigte Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
E 1	Unterbrochener Stromkreis des Temperatursensors	Kundendienst anrufen
E 2	Kurzschluss des Temperatursensors	Kundendienst anrufen

Häufig gestellte Fragen

1. Kann ich mit meinem Air Oven auch andere Speisen als frittierte Gerichte zubereiten?
Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren.
Siehe den Air Oven Rezeptführer.

2. Ist der Air Oven gut zum Zubereiten oder Aufwärmen von Suppen und Soßen geeignet?
Kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Air Oven.

3. Was soll ich tun, wenn das Gerät während des Kochens abschaltet?
Als Sicherheitsfunktion verfügt der Air Oven über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stecken Sie es wieder ein und starten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste neu.

4. Benötigt das Gerät Aufheizzeit?
Ein Vorheizen ist erforderlich, wenn Sie von kalt starten. Fügen Sie 3 Minuten zur Kochzeit hinzu, um dies auszugleichen.

5. Ist es möglich, das Gerät jederzeit auszuschalten?
Drücken Sie einmal die Ein-/Aus-Taste oder öffnen Sie die Tür.

6. Kann ich das Essen während des Kochvorgangs überprüfen?
Sie können den drehbaren Gitterkorb jederzeit während des Kochvorgangs herausnehmen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt auf den Air Flow Racks bei Bedarf wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden an der Stelle fortgesetzt, an der Sie aufgehört haben.

7. Ist der Air Oven spülmaschinenfest?
Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
Das Gerät selbst, das die Heizspirale und Elektronik enthält, darf niemals in Flüssigkeit jeglicher Art eingetaucht oder mit etwas anderem als einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

8. Was passiert, wenn das Gerät nach dem Ausprobieren aller Fehlerbehebungsvorschläge immer noch nicht funktioniert?
Versuchen Sie niemals eine Reparatur zu Hause.
Kontaktieren Sie den Hersteller und befolgen Sie die im Garantievertrag festgelegten Verfahren. Wenn Sie dies nicht tun, kann Ihre Garantie ungültig werden.

9. Kann die Tür abgenommen werden?
Ja, das ist möglich. Öffnen Sie die Tür leicht (etwa 1 in/2.5cm vom geschlossenen Zustand) und heben Sie vorsichtig am Türscharnier. Die Gelenke gleiten heraus. So können Sie das Gerät und die Fenster leichter reinigen. Um die Tür wieder anzubringen, öffnen Sie die Tür wie zuvor leicht, richten Sie das Scharnier aus, sodass die Gelenke in die Schlitze passen. Schließen Sie dann die Tür.

DE

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ---------- 57-58
Teile & Zubehör ---------- 58-60
Verwendung des Zubehörs ---------- 60-62
Verwendung des digitalen Bedienfelds ---------- 62-63
Kochvoreinstellungen ---------- 63-64
Allgemeine Bedienungsanleitung ---------- 64-66
Kochanleitung ---------- 66-67
Reinigung & Aufbewahrung ---------- 67
Fehlerbehebung ---------- 67-68
Häufig gestellte Fragen ---------- 68

Heißluftfritteuse, Drehspieß, Dörrgerät und mehr

Bevor Sie beginnen

Es ist sehr wichtig, dass Sie dieses gesamte Handbuch lesen und sich vollständig mit der Bedienung und den Vorsichtsmaßnahmen des Geräts vertraut machen.

Der Heißluftofen

Es kann Ihr Lieblingsfrittiergericht zubereiten – es grillt und backt auch andere Favoriten wie luftgebratene Burger, Calzones und Donuts. Es gibt acht One-Touch-Voreinstellungen, um Zeit und Temperatur einzustellen – ideal für knusprige Garnelen, Pommes und Hühnchen im Südstaatenstil. Es gibt eine Rotisserie- und Dörrvoreinstellung, die frische Früchte und andere Lebensmittel für die spätere Verwendung konserviert.

Wir alle lieben frittierte Speisen

Knuspriges Brathähnchen, Pommes Frites, Kokosgarnelen, Chicken Parmesan, scharfe Wings und vieles mehr. Bis jetzt war es unmöglich, diesen knusprig-frittierten Crunch und Geschmack ohne Frittieren in Fett oder Öl zu erreichen.

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter:

- **TAUCHEN SIE** das Hauptgerätgehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, NIEMALS in Wasser. Spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- **UM ELEKTRISCHEN SCHLAG ZU VERMEIDEN, GEBEN SIE KEINE** Flüssigkeit jeglicher Art in das Hauptgerätgehäuse mit den elektrischen Komponenten.
- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). **Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu VERRINGERN**, ist dieser Stecker so konzipiert, dass er nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. **VERSUCHEN SIE NICHT**, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- **STELLEN SIE SICHER**, dass das Gerät in eine Wandsteckdose eingesteckt ist. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
- Um den Kontakt von Lebensmitteln mit dem oberen Innenbildschirm und dem Heizelement zu verhindern, **FÜLLEN SIE DEN** Drehbaren Netzkorb **NICHT ÜBER**.
- **DECKEN SIE NICHT** die Lufteinlassöffnung oder die Luftauslassöffnung ab, während der Heißluftofen in Betrieb ist. Dies verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann das Gerät beschädigen oder zum Überhitzen führen.
- **Gießen Sie NIEMALS Öl** in den rotierenden Netzkorb. Es könnte zu Feuer und Verletzungen kommen.
- Während des Kochens ist die Innentemperatur des Geräts sehr hoch. **UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN**, legen Sie niemals die Hände in das Gerät, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.
- Dieses Gerät ist **NICHT FÜR DIE BENUTZUNG** durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie stehen **UNTER DER AUFSICHT** einer verantwortlichen Person oder wurden ordnungsgemäß im Gebrauch des Geräts unterwiesen. Dieses Gerät ist **NICHT FÜR DIE BENUTZUNG** durch Kinder vorgesehen.
- Beim Kochen **STELLEN SIE** das Gerät NICHT an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- **VERWENDEN** Sie dieses Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- **STELLEN** Sie das Gerät nicht auf Herdplatten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, **MUSS ES VOM HERSTELLER**, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel WÄHREND des Betriebs oder des Abkühlvorgangs außerhalb der REICHWEITE von Kindern.
- **HALTEN SIE DAS NETZKABEL** von heißen Oberflächen fern. **STECKEN SIE DAS NETZKABEL NICHT** ein und bedienen Sie die Gerätesteuerung nicht mit nassen Händen.
- **SCHLIESSEN SIE** dieses Gerät NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem an.
- **VERWENDEN SIE** dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel jeglicher Art.
- **BETREIBEN SIE** das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.
- **VERWENDEN** Sie das Gerät NICHT für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- **BETREIBEN** Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Während des Betriebs wird Luft durch den Luftauslass abgegeben. **HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT** in sicherem Abstand vom Luftauslass. Vermeiden Sie außerdem die Luft, wenn Sie den rotierenden Netzkorb aus dem Gerät entfernen.
- Die Außenseiten des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Der rotierende Netzkorb **WIRD HEIß SEIN**.

TRAGEN SIE OFENHANDSCHUHE oder verwenden Sie das Greifwerkzeug beim Umgang mit heißen Komponenten. Tragen Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.

- Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, **SOFORT DEN STECKER ZIEHEN** und warten, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Ofeninhalt entnehmen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Kochvorgang, aber der Lüfter **LÄUFT NOCH** 15 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Betreiben Sie das Gerät stets auf einer waagerechten, stabilen und nicht brennbaren Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen oder Einzelhandelsumgebungen vorgesehen.
- Wenn der Air Oven unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.
- Ziehen Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung etwa 30 Minuten abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun gekocht werden. Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Die Kochplatte kann beim ersten Gebrauch rauchen. Dies ist kein Defekt, und der Rauch verflüchtigt sich innerhalb weniger Minuten.

Wichtig

Vor und nach der Benutzung waschen Sie den rotierenden Metallkorb und anderes Kochzubehör von Hand. Wischen Sie die Außenseite und das Innere des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Heizen Sie den Heißluftofen einige Minuten vor, um Rückstände zu verbrennen.

Elektrische Leistung

Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet ist, kann Ihr Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es sollte an einem eigenen Stromkreis betrieben werden.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät verfügt über eine eingebaute „Power-Off"-Funktion, die das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der Timer auf null steht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Einschalttaste zwei Sekunden lang gedrückt halten.

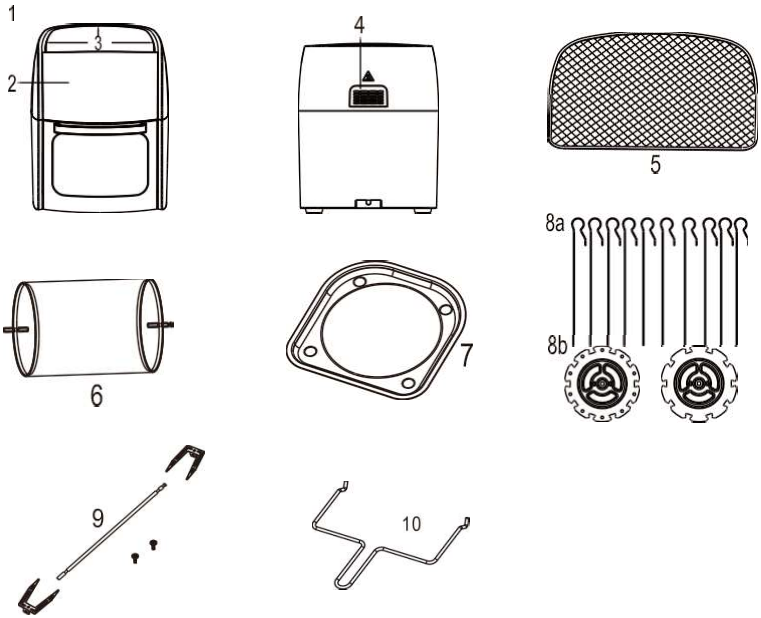
Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät entspricht allen Standards bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät sicher zu verwenden.

Teile und Zubehör

HINWEIS: Nehmen Sie alle aufgeführten Inhalte aus der Verpackung. Je nach Modell unterschiedlich. Bitte entfernen Sie jegliche klare oder blaue Schutzfolie von den Komponenten.

1. Hauptgerät
2. Bedienfeld
3. Lufteinlassöffnungen
4. Heißluft-Auslassöffnungen
5. Luftstromgestelle
6. Drehbarer Netzkorb
7. Tropfschale
8a*. Spieße (10)
8b*. Verstellbare Spießgestelle (2)
9. Drehspießachse, Gabeln & Madenschrauben
10. Drehspieß-Hebelwerkzeug



5. Luftstromgestelle

Kann zum Trocknen, Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

6. Drehbarer Maschenkorb

Ideal für Pommes, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie das Greifwerkzeug, um den Korb in das Gerät zu setzen.

7. Tropfschale

Kochen Sie mit eingesetztem Tablett, so lässt sich Rückstand leicht reinigen.

8a. Spieße (*optional)

Ideal für Kebabs, Fleisch, Fisch und Gemüse.

8b. Verstellbare Spießgestelle (*optional)

Wird zum Zubereiten von Kebabs verwendet. Die Spießhalterungen werden über die Welle geschoben und mit Madenschrauben fixiert.

9. Drehspießwelle, Gabeln und Madenschrauben

Verwendung für Braten und ganzes Hähnchen. Stellen Sie sicher, dass die Welle längs durch das Fleisch und in der Mitte verläuft. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden auf die Welle in das Fleisch und fixieren Sie sie mit den Madenschrauben. Auf der Welle sind Markierungen für die Madenschrauben angebracht. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen – eine Verstellung nach außen zu den Enden ist nicht möglich.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, damit es sich frei im Ofen drehen kann. Das maximale Gewicht für Hähnchen oder Braten sollte 1000-1500g betragen.

10. Drehspieß-Hebewerkzeug

Zum Herausnehmen von gegarten Braten und Hähnchen, die mit der Drehspieß- oder Spießmethode zubereitet wurden. Unter die Drehspießachse legen und anheben (zuerst die linke Seite), dann das Essen vorsichtig herausnehmen.

DE

Wichtig

Vor Gebrauch prüfen, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, dieses Produkt nicht verwenden. Verwenden Sie die Kundendienstnummer, die sich auf der Rückseite des Handbuchs befindet, um den Versender zu kontaktieren.
HINWEIS: Einige Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten.

Warnung

Gabeln, Spieße und andere Metallteile sind scharf und werden während des Gebrauchs sehr heiß.
Seien Sie äußerst vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie schützende Ofenhandschuhe oder Handschuhe.

Verwendung von Zubehör

Einsetzen der Luftstromgestelle in das Gerät:
1. Setzen Sie die Tropfschale in den Boden des Geräts ein.
2. Platzieren Sie die Luftstromgitter im Gerät, indem Sie sie durch die seitlichen Schlitze schieben und auf die hintere Lippe legen (Abb. A).
3. Für schnelleres Garen und zusätzliche Knusprigkeit platzieren Sie die Luftstromgitter näher an der Oberseite (Abb. B).
4. Drehen Sie die Luftstromgitter während des Garvorgangs für ein gleichmäßiges Ergebnis.

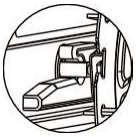


FIG.A

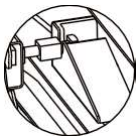
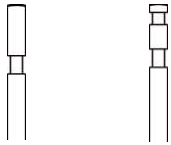


FIG.B

Komponenten



SPIESSHALTER
VORDERANSICHT



DREHSPIESSWELLE
LINKSEITE RECHTSEITE



SPIESSE (x10)

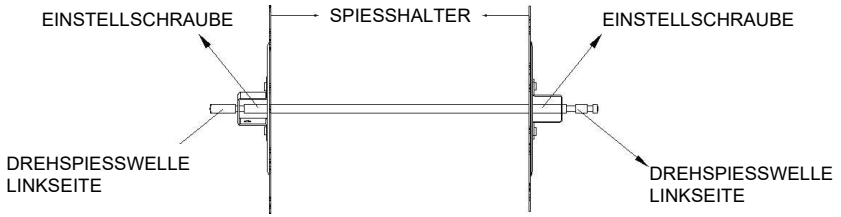


EINSTELLSCHRAUBEN
(x2)

Drehspießwelle und Spießhalterungen

1. Platzieren Sie an jedem Ende der Drehspießachse zwei Spießhalter. Stellen Sie sicher, dass die Madenschrauben auf der Außenseite der Achse sind.
2. Ziehen Sie die Madenschrauben leicht an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an – Sie müssen die Festigkeit möglicherweise anpassen, nachdem Sie die Spieße eingesetzt haben.
3. Stecken Sie die Spieße vorsichtig durch das Essen.

ENDMONTAGE
FRONTANSICHT



Verwendung des Zubehörs

Zusammenbau des Drehspießes

1. Führen Sie jeden Spießpunkt durch die Löcher im Spießgestell (Abb. C).
2. Drücken Sie das Clip-Ende jedes Spießes zusammen, während Sie es in den gegenüberliegenden Schlitz des Spießgestells einsetzen, um es zu sichern.
3. Lassen Sie das Clip los, damit es sicher im Schlitz ruht, wie gezeigt (Abb. D).
4. Wiederholen Sie die Schritte 1-3 rund um das Spießgestell. Achten Sie darauf, dass die Spieße gleichmäßig verteilt sind.
5. Ziehen Sie die Stellschrauben fest, um sicherzustellen, dass sie sicher sitzen.
6. Seien Sie vorsichtig beim Einführen des Spießes in das Gerät, um ein Stechen durch die Enden des Spießes zu vermeiden.

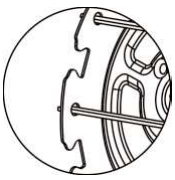
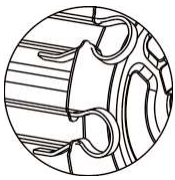


FIG. C - LINKSEITE



ENDMONTAGE

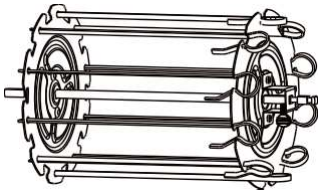
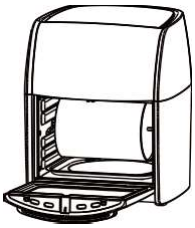


FIG. D - RECHTE SEITE

Einsetzen des Drehspießes oder des rotierenden Korbs in das Gerät

1. Setzen Sie die linke Seite des zusammengebauten Drehspießes oder Korbs in die Aufnahme der Drehspießwelle ein. Stellen Sie sicher, dass die Drehspießwelle für die Rotation richtig sitzt (FIG. E).
2. Legen Sie die rechte Seite auf den Halter (FIG. F).

DE



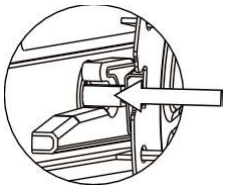


FIG. E – LINKE SEITE

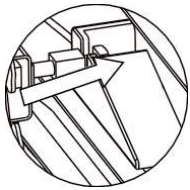


FIG. E – RECHTE SEITE

WICHTIG

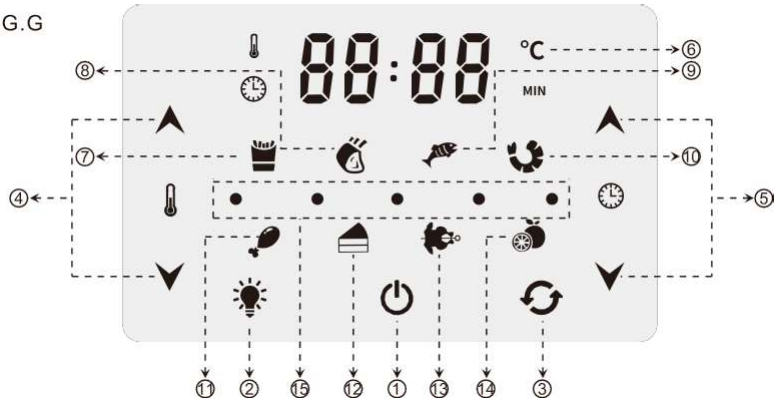
Siehe das endgültige Montagebild (Seite 5), um die linke und rechte Seite der Drehspießachse zu identifizieren. Die rechte Seite hat zwei Kerben, die linke eine.

Entfernen des Drehspießes oder des rotierenden Korbs aus der Einheit

1. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Kochvorgang zu stoppen – schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Einschalttaste drücken.
2. Führen Sie das Drehspieß-Hebewerkzeug unter die Achse ein.
3. Heben Sie die rechte Seite des Hebewerkzeugs in einem leichten Winkel an, um die Halterung zu umgehen.
4. Nehmen Sie das Essen vorsichtig aus dem Ofen.

Verwendung des digitalen Bedienfelds

FIG.G



1. Ein-/Ausschalter

Wenn das Gerät eingesteckt ist, leuchtet der Ein-/Ausschalter. Wenn Sie den Ein-/Ausschalter zwei Sekunden lang gedrückt halten, wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Ein zweiter Druck auf den Ein-/Ausschalter startet den Kochvorgang bei einer Standardtemperatur von 185 ℃(185°F)

– dieser läuft 15 Minuten lang. Während des Kochens drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät zu pausieren. Halten Sie den Ein-/Ausschalter zwei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Wenn auf dem Bildschirm „OFF“ angezeigt wird, stoppt der Motor nach 15 Sekunden – das Gerät gibt dreimal einen Signalton von sich.

2. Innenbeleuchtung
- Durch Drücken dieser Taste können Sie den Garvorgang Ihrer Speisen überprüfen. HINWEIS: Das Öffnen der Tür während des Kochens pausiert das Gerät. Das Innenlicht leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.

3. Drehknopf
Drücken Sie diese Taste, wenn Sie im Drehspießmodus kochen. Die Funktion kann mit jeder Voreinstellung verwendet werden. Das Symbol blinkt während der Nutzung.

4. Temperaturregelung
- Drücken Sie diese Tasten, um die Kochtemperatur in 5°C/°F-Schritten zu erhöhen oder zu senken, im Bereich von 65°C (150°F) bis 200°C (400°F). Die Dörrtemperatur reicht von 30°C (90°F) bis 80°C (175°F).

5. Zeitregelung
Mit diesen Tasten können Sie Ihre Kochzeit auf die genaue Minute einstellen, von 1 bis 60 Minuten. Alle Modi (außer Trocknen, das 0,5 Stunden verwendet), Intervalle und Betriebszeiten reichen von 2 bis 24 Stunden.

6. LED-Digitalanzeige
Beim Kochen wechselt die numerische Anzeige zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

7-14. Kochvoreinstellungen
Die Auswahl einer dieser Voreinstellungen gibt Ihnen eine Standardzeit und -temperatur für verschiedene Lebensmittel. Sie können diese Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur überschreiben. Die Voreinstellungen finden Sie auf der nächsten Seite. Während der Nutzung können Sie im Funktionsmenü Ihre Einstellungen ändern.

15. Lauflichter
Diese Lichter blinken nacheinander während des Kochens. Sobald das Gerät ausgeschaltet wird, blinken die Lichter noch bis zu 15 Sekunden weiter.

Kochvoreinstellungen

Voreingestellte Kochübersicht

* Die Garzeit für ein ganzes Brathähnchen variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur gemäß der untenstehenden Tabelle zu überprüfen.

PresetButton	Temperatur	Zeit
7. Pommes Frites	400°F (200°C)	15 mins
8. Steaks/Koteletts	370°F (185°C)	25 mins
9. Fisch	390°F (200°C)	15 mins.
10. Garnelen	320°F (160°C)	12 mins.
11. Hähnchen	370°F (185°C)	40 mins
12. Backen	350°F (175°C)	30 mins
13. Drehspieß	400°F (200°C)	30 mins*
14. Dörrgerät*	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Verwendung des Heißluftofens ohne Voreinstellungen
Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie mit eigenen Zeit- und Temperatureinstellungen experimentieren.

DE

Warnung

Verwenden Sie niemals ein Kochgefäß, das mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit gefüllt ist, mit diesem Gerät. Dies könnte eine Brandgefahr oder Verletzungen verursachen.

Interne Temperatur-Fleischtabelle

Verwenden Sie diese Tabelle, um die Kerntemperatur von gegartem Fleisch zu überprüfen. ERINNERUNG: Diese Daten dienen nur als Referenz.

Lebensmittel	Art	Kerntemperatur
Rindfleisch & Kalbfleisch	Hackfleisch Steaks, Braten mittel Steaks, Braten: blutig	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Huhn & Truthahn	Brust Hackfleisch, gefüllt Ganzes Geflügel Beine, Schenkel, Flügel	165°F (75°C) 165°F (75°C) 165°F (75°C)
Fisch & Schalentiere	Anytype	145°F (63°C)
Lamm	Hackfleisch Steaks, Braten: medium Steaks, Braten: rare	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Schweinefleisch	Koteletts, Hackfleisch, Rippen, Braten Vollständig gegarter Schinken	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Allgemeine Betriebsanweisungen

Vor der ersten Verwendung:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie alle Verpackungen, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile mit warmem Seifenwasser. HINWEIS: Nur Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch die Innenseite und Außenseite des Geräts ab.

HINWEIS: Dieses Gerät niemals waschen oder in Wasser eintauchen.
HINWEIS: Füllen Sie dieses Gerät während des Gebrauchs niemals mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Dieses Gerät gart nur mit heißer Luft.

Vorbereitung zur Verwendung

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

Ein vielseitiges Gerät

Dieser Heißluftofen kann eine Vielzahl von Speisen zubereiten. Die Diagramme und Tabellen dienen als Leitfaden für beste Ergebnisse. Beziehen Sie sich auf diese Informationen für Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtigen Lebensmittelmengen.

Warnung

- Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät.
- Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze oben und hinten am Gerät ab.
- Stellen Sie niemals den mit Lebensmitteln gefüllten Korb auf die Ofentür. Der Korb könnte die Tür beschädigen oder dazu führen, dass das Gerät kippt, was zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen der Roste stets Ofenhandschuhe.

DE

Allgemeine Bedienungsanleitung

Kochen mit dem Heißluftofen

1. Legen Sie die Zutaten auf ein Luftstromgitter, auf eines der Drehspießzubehörteile oder in den rotierenden Maschenkorb.
2. Setzen Sie das Luftstromgitter, den rotierenden Maschenkorb oder den Drehspieß in das Gerät ein – schließen Sie die Ofentür. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose (die bereitgestellte Leistung muss der Nennleistung des Produkts entsprechen).
3. Wenn der Korb oder der Drehspieß und das Essen an Ort und Stelle sind, drücken Sie einmal die Einschalttaste (Seite 6, Abb. G1).
4. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion (Seite 6, Abb. G7-14) oder stellen Sie manuell Temperatur und Zeit ein (Seite 6, Abb. G4-5). Beachten Sie die Anweisungen zum Bedienfeld auf Seite 6.
5. Sobald Sie eine Funktion ausgewählt haben, beginnt das Gerät nach einigen Sekunden automatisch mit dem Kochen. Sie können auch die Ein-/Aus-Taste drücken, um das Kochen sofort zu starten, sobald Ihre gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind.

HINWEIS: Sie können die Ofentür öffnen, um den Kochfortschritt zu überprüfen.
HINWEIS: Um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Einstellungen haben, überprüfen Sie ein Kochbuch oder die Tabellen in diesem Handbuch.

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen eine kürzere Garzeit.
- Große Mengen an Lebensmitteln benötigen eine längere Garzeit.
- Kleinere Lebensmittel während des Kochens zur Hälfte wenden, um sicherzustellen, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis wird empfohlen, etwas Pflanzenöl auf frische Kartoffeln zu geben. Das Öl erst kurz vor dem Kochen hinzufügen.
- Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch im Heißluftofen gegart werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Garzeit.
- Beim Backen eines Kuchens oder einer Quiche legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftofen. Es wird empfohlen, eine Form oder Auflaufform für das Garen empfindlicher oder gefüllter Speisen zu verwenden.
- Sie können den Heißluftofen zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C (300°F) für bis zu 10 Minuten ein.

Wichtig

Entfernen von gekochtem oder heißem Essen

Beim Herausnehmen von gekochtem oder heißem Essen verwenden Sie das Greifwerkzeug (FIG. H) oder Ofenhandschuhe. Das Greifwerkzeug kann auch mit dem Drehspieß verwendet werden.



DE

Warnung

- Beim Kochen werden der Korb und andere Zubehörteile sehr heiß. Achten Sie beim Herausnehmen darauf, ein Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe zu haben, um sie abzulegen.
  Legen Sie den rotierenden Maschenkorb niemals direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Kochzubehör wird während des Heißluftfrittierens heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und gehen Sie vorsichtig damit um, um Verletzungen zu vermeiden.

Kochdiagramm

Lebensmittel	Min- Max	Zeit	Temperatur	Kommentare
Dünne Tiefkühlpommes	**1¼-3 Tassen**	15-16mins	400°F(200°C)	
Dicke Tiefkühlpommes	**1¼-3 Tassen**	15-20mins	400°F(200°C)	
Selbstgemachte Pommes	**1¼-3¼ Tassen**	10-16mins	400°F(200°C)	Fügen Sie ½ EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelspalten	**1¼-3¼ Tassen**	18-22mins	360°F(182°C)	Fügen Sie ½ EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelwürfel	**1¼-3 Tassen**	12-18mins	360°F(182°C)	Fügen Sie ½ EL Öl hinzu
Rösti	**1 Tassen**	15-18mins	360°F(182°C)	
Kartoffelgratin	**2 Tassen**	15-18mins	400°F(200°C)	
Steak	**¼-1.1 lb(500g)**	8-12mins	360°F(182°C)	
Schweinekoteletts	**¼-1.1 lb(500g)**	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburger	**¼-1.1 lb(500g)**	7-14mins	360°F(182°C)	
Würstchenrolle	**¼-1.1 lb(500g)**	13-15mins	400°F(200°C)	
Hähnchenkeulen	**¼-1.1 lb(500g)**	18-22mins	360°F(182°C)	
Hähnchenbrust	**¼-1.1 lb(500g)**	10-15mins	360°F(182°C)	
Frühlingsrollen	**¼-1.1 lb(500g)**	15-20mins	400°F(200°C)	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	**¼-1.1 lb(500g)**	10-15mins	400°F(200°C)	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	**¼-1.1 lb(500g)**	6-10mins	400°F(200°C)	Ofenfertig verwenden
Mozzarella-Sticks	**¼-1.1 lb(500g)**	8-10mins	360°F(182°C)	Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	**¼-1.1 lb(500g)**	10mins	320°F(160°C)	
Kuchen	**1¼Tassen**	20-25mins.	320°F(160°C)	Backform verwenden
Quiche	**1½Tassen**	20-22mins.	360°F(182°C)	Backform/Ofenform verwenden
Muffins	**1¼Tassen**	15-18mins	400°F(200°C)	Verwenden Sie Backform
Süße Snacks	**1½Tassen**	20mins	320°F(160°C)	Backform/Ofenform verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	**1 lb(450g)**	15 mins	400°F(200°C)	

Kochübersicht

Settings

Diese Tabelle (Seite 10) kann Ihnen helfen, die Zeit und Temperatur für die besten Ergebnisse auszuwählen. Wenn Sie mit dem Gerät vertraut werden, können Sie diese Einstellungen an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten übernehmen.

Tipps

- Stellen Sie den Timer ein, damit die Maschine Sie benachrichtigen kann, wenn es Zeit ist, Ihr Essen zu wenden. Wenn Sie die Glocke hören, ist die voreingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.
- Fügen Sie drei Minuten zur Kochzeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.

Reinigung und Aufbewahrung Reinigung

Reinigung

- Reinigen Sie den Heißluftofen nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und andere Zubehörteile bestehen aus Edelstahl – sie können in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf diesen Oberflächen.

Angetrocknete Speisereste sollten zum leichteren Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit warmem Seifenwasser, einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Um die Ofentür zu reinigen, nehmen Sie sie ab, indem Sie sie auf einen Winkel von 80 ° anheben und dabei vorsichtig nach oben ziehen. Reinigen Sie beide Seiten mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Tür nicht in Wasser und legen Sie sie nicht in die Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Entfernen Sie bei Bedarf Speisereste vom oberen Sieb mit einer Reinigungsbürste.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort ab.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben die Zubereitungszeit und Temperatur nicht eingestellt.	1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. 2. Stellen Sie bei eingesetztem Korb die Temperatur und Zeit ein. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Essen nicht gekocht	1. Der rotierende Drahtkorb ist zu voll. 2. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	1. Verwenden Sie kleinere Portionen, um ein gleichmäßigeres Frittieren zu gewährleisten. 2. Erhöhen Sie die Temperatur und fahren Sie mit dem Kochen fort.
Das Essen ist nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Speisen müssen beim Kochen gewendet werden.	Siehe „Allgemeine Bedienung“ auf Seite 8.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	1. Es wird Öl verwendet. 2. Zubehörteile haben überschüssiges Fett von vorherigem Kochen.	1. Überschüssiges Öl abwischen. 2. Den rotierenden Metallkorb nach jedem Gebrauch reinigen.

Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert	1. Falsche Kartoffelsorte wird verwendet. 2. Kartoffeln werden während der Zubereitung nicht richtig gespült.	1. Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln. 2. Schneiden Sie die Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes enthalten zu viel Wasser.	Die Kartoffelstäbchen vor dem Einsprühen mit Öl richtig trocknen. Stäbchen kleiner schneiden, etwas mehr Öl hinzufügen.
Die Tür ist abgefallen.	Die Tür ist vom Scharnier abgefallen.	Da die Tür leicht geöffnet ist (etwa 1 Zoll bzw. 12,5 cm von der geschlossenen Position entfernt), richten Sie das Scharnier so aus, dass die Gelenke in die Schlitze passen. Schließen Sie dann die Tür.

Códigos de erro

Angezeigte Anzeige	Mögliche Ursache	Lösung
E 1	Unterbrochener Stromkreis des Temperatursensors	Kundendienst anrufen
E 2	Kurzschluss des Temperatursensors	Kundendienst anrufen

Häufig gestellte Fragen

1. Kann ich mit meinem Air Oven auch andere Speisen als frittierte Gerichte zubereiten?
Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren.
Siehe den Air Oven Rezeptführer.

2. Ist der Air Oven gut zum Zubereiten oder Aufwärmen von Suppen und Soßen geeignet?
Kochen oder erwärmen Sie niemals Flüssigkeiten im Air Oven.

3. Was soll ich tun, wenn das Gerät während des Kochens abschaltet?
Als Sicherheitsfunktion verfügt der Air Oven über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stecken Sie es wieder ein und starten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste neu.

4. Benötigt das Gerät Aufheizzeit?
Ein Vorheizen ist erforderlich, wenn Sie von kalt starten. Fügen Sie 3 Minuten zur Kochzeit hinzu, um dies auszugleichen.

5. Ist es möglich, das Gerät jederzeit auszuschalten?
Drücken Sie einmal die Ein-/Aus-Taste oder öffnen Sie die Tür.

6. Kann ich das Essen während des Kochvorgangs überprüfen?
Sie können den drehbaren Gitterkorb jederzeit während des Kochvorgangs herausnehmen. Während dieser Zeit können Sie den Inhalt auf den Air Flow Racks bei Bedarf wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden an der Stelle fortgesetzt, an der Sie aufgehört haben.

7. Ist der Air Oven spülmaschinenfest?
Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
Das Gerät selbst, das die Heizspirale und Elektronik enthält, darf niemals in Flüssigkeit jeglicher Art eingetaucht oder mit etwas anderem als einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

8. Was passiert, wenn das Gerät nach dem Ausprobieren aller Fehlerbehebungsvorschläge immer noch nicht funktioniert?
Versuchen Sie niemals eine Reparatur zu Hause.
Kontaktieren Sie den Hersteller und befolgen Sie die im Garantievertrag festgelegten Verfahren. Wenn Sie dies nicht tun, kann Ihre Garantie ungültig werden.

9. Kann die Tür abgenommen werden?
Ja, das ist möglich. Öffnen Sie die Tür leicht (etwa 1 in/2.5cm vom geschlossenen Zustand) und heben Sie vorsichtig am Türscharnier. Die Gelenke gleiten heraus. So können Sie das Gerät und die Fenster leichter reinigen. Um die Tür wieder anzubringen, öffnen Sie die Tür wie zuvor leicht, richten Sie das Scharnier aus, sodass die Gelenke in die Schlitze passen. Schließen Sie dann die Tür.

FR

Table des matières

Consignes de sécurité importantes ---------- 69-70
Pièces et accessoires ---------- 70-72
Utilisation des accessoires ---------- 72-74
Utilisation du panneau de commande numérique ---------- 74-75
Programmes de cuisson ---------- 75-76
Instructions générales de fonctionnement ---------- 76-78
Tableau de cuisson ---------- 78-79
Nettoyage et rangement ---------- 79
Dépannage ---------- 79-80
Questions fréquemment posées ---------- 80

Friteuse à air, rôtissoire, déshydrateur et plus encore

Avant de commencer

Il est très important que vous lisiez ce manuel en entier, en vous assurant de bien connaître le fonctionnement de l'appareil et les précautions à prendre.

Le four à air

Il peut cuire vos aliments frits préférés - il grille également et cuit au four d'autres favoris comme les burgers frits à l'air, les calzones et les beignets. Il y a huit préréglages à une touche pour régler le temps et la température - parfait pour les crevettes croustillantes, les frites et le poulet à la mode du Sud.
Il y a un préréglage pour rôtissoire et déshydrateur, qui conserve les fruits frais et autres aliments pour une utilisation future.

Nous aimons tous les aliments frits

Poulet frit croustillant, frites, crevettes à la noix de coco, poulet parmesan, ailes épicées et bien plus encore. Jusqu'à présent, il était impossible d'obtenir ce croustillant et cette saveur de friture sans plonger dans la graisse ou l'huile.

.

FR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient toujours de suivre les précautions de sécurité de base, notamment :

- **NE JAMAIS IMMERGER** le boîtier principal, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau. Ne pas rincer sous le robinet.
- **POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PAS** introduire de liquide de quelque nature que ce soit dans le boîtier principal contenant les composants électriques.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour**RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié.
  NE TENTEZ PAS de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est branché dans une prise murale. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- Pour éviter que les aliments ne touchent l'écran supérieur intérieur et l'élément chauffant, **NE PAS SURCHARGER** le panier rotatif en maille.
- **NE PAS COUVRIR** la prise d'air ou la sortie d'air pendant que le four à air fonctionne. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe.
- **NE JAMAIS VERSER** d'huile dans le panier en maille rotatif. Cela pourrait provoquer un incendie et des blessures.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil est très élevée. **POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE**, ne jamais mettre les mains à l'intérieur de l'appareil sauf s'il est complètement refroidi.
- Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ** par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont **SOUS LA SURVEILLANCE** d'une personne responsable ou ont reçu des instructions appropriées pour utiliser l'appareil. Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ** par des enfants.
- Lors de la cuisson, **NE PLACEZ PAS** l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit.
- **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, **VOUS DEVEZ LE FAIRE REMPLACER** par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation **HORS DE PORTÉE** des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou en phase de refroidissement.
- **GARDEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLOIGNÉ** des surfaces chaudes. **NE BRANCHEZ PAS** le cordon d'alimentation et n'utilisez pas les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
- **NE JAMAIS CONNECTER** cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé.
- **NE JAMAIS UTILISER** cet appareil avec une rallonge de quelque type que ce soit.
- **NE PAS UTILISER** l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, tels que nappes et rideaux.
- **NE PAS UTILISER** l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- **NE JAMAIS UTILISER** l'appareil sans surveillance.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air est expulsé par la sortie d'air. **GARDEZ VOS MAINS ET FACE** à une distance sûre de la sortie d'air. Évitez également l'air lors du retrait du panier rotatif en maille de l'appareil.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le panier rotatif en maille **SERA CHAUD.**

PORTEZ DES GANTS DE FOUR ou utilisez l'outil de préhension lors de la manipulation des composants chauds. Portez des gants de four lors de la manipulation des surfaces chaudes.

- Si l'appareil dégage de la fumée noire,**DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT** et attendez que la fumée cesse avant de retirer le contenu du four.
- Lorsque le temps est écoulé, la cuisson s'arrêtera mais le ventilateur **CONTINUERA DE FONCTIONNER** pendant 15 secondes pour refroidir l'appareil.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, de niveau et incombustible.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou en milieu de vente au détail.
- Si le four à air est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- S'assurer que les ingrédients préparés dans cet appareil soient cuits à une couleur jaune doré plutôt que foncée ou brune. Retirer les résidus brûlés.
- La plaque de cuisson peut fumer lors de sa première utilisation. Ce n'est pas un défaut et la fumée disparaîtra en quelques minutes.

Important

Avant et après utilisation, lavez à la main le panier en maille rotative et les autres accessoires de cuisson. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux. Préchauffez le four à air pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.

Alimentation électrique

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

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un dispositif d'« arrêt automatique » qui éteint l'appareil lorsque la minuterie atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé pendant deux secondes.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est utilisé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est sûr à utiliser.

Pièces et accessoires

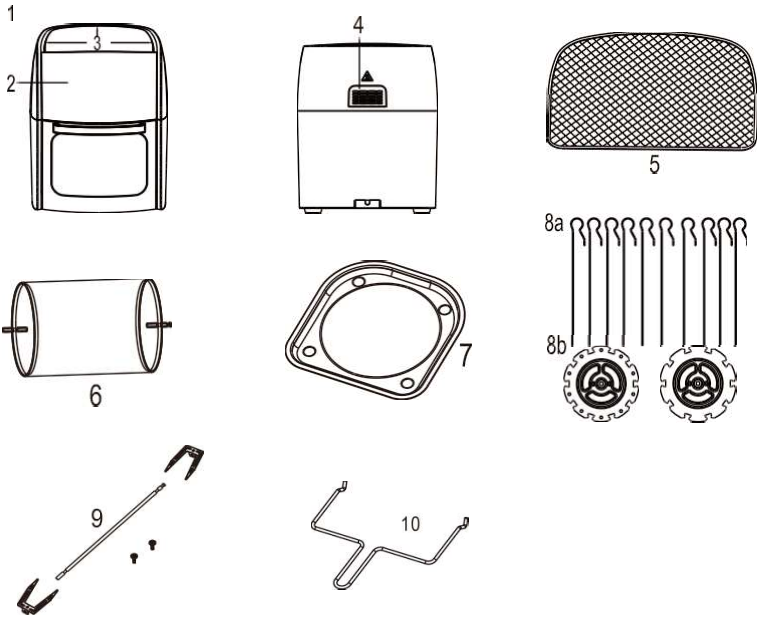
REMARQUE : Déballez tous les contenus listés de l'emballage. Varie selon le modèle. Veuillez retirer tout film protecteur transparent ou bleu des composants.

1. Unité principale
2. Panneau de contrôle
3. Entrées d'air
4. Sorties d'air chaud
5. Racks à flux d'air
6. Panier à mailles rotatif
7. Bac d'égouttage

8a*. Brochettes (10)

8b*. Supports réglables pour brochettes (2)

9. Arbre de rôtisserie, fourchettes et vis de réglage
10. Outil de récupération de rôtisserie



5. Racks à flux d'air

Peuvent être utilisés pour la déshydratation, la cuisson de snacks croustillants ou le réchauffage d'aliments tels que la pizza.

6. Panier en maille rotatif

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

7. Bac d'égouttage

Cuisinez avec le bac en place, ce qui facilite le nettoyage des résidus.

8a. Brochettes (*optionnel)

Idéal pour les kebabs, la viande, le poisson et les légumes.

8b. Supports à brochettes réglables (*optionnel)

Utilisés pour préparer des kebabs. Les supports à brochettes se fixent sur l'axe et se verrouillent en place avec des vis de réglage.

9. Arbre de rôtisserie, fourchettes et vis de fixation

Utilisez pour les rôtis et les poulets entiers. Assurez-vous que l'arbre est positionné dans le sens de la longueur, à travers la viande et au centre. Faites glisser les fourchettes sur l'arbre depuis l'une ou l'autre extrémité, dans la viande - verrouillez en place avec les vis de fixation. Il y a des indications sur l'arbre pour les vis de fixation. Vous pouvez ajuster les vis plus près du centre si nécessaire - il ne peut pas être ajusté vers l'extérieur, vers les extrémités.

REMARQUE : Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros, afin qu'il puisse tourner librement dans le four. Le poids maximum pour un poulet ou un rôti doit être de

10. Outil de récupération pour rôtisserie

Utilisez pour retirer les rôtis et le poulet cuits, préparés selon la méthode de la rôtisserie ou de la broche. Placez sous l'axe de la rôtisserie et soulevez (côté gauche en premier), puis extrayez délicatement les aliments.

Important

Vérifiez que tous les composants sont présents avant utilisation. Si des pièces manquent ou sont endommagées, n'utilisez pas ce produit. Utilisez le numéro du service client, situé au dos du manuel, pour contacter l'expéditeur.
REMARQUE : Certains accessoires peuvent ne pas être inclus avec l'achat.

Avertissement

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques sont tranchantes et deviennent extrêmement chaudes lors de l'utilisation.
Faites très attention pour éviter les blessures. Portez des gants ou des maniques de protection.

Utilisation des accessoires

Installation des grilles de circulation d'air dans l'appareil :
1. Placez le bac d'égouttage au fond de l'appareil.
2. Placez les grilles de circulation d'air dans l'appareil en les glissant dans les rainures latérales et sur la lèvre arrière (fig. A).
3. Pour une cuisson plus rapide et un croustillant supplémentaire, placez les grilles de circulation d'air plus près du haut (fig. B).
4. Tournez les grilles de circulation d'air à mi-cycle pour une cuisson uniforme.

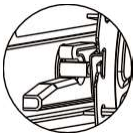


FIG.A

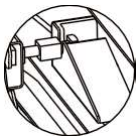
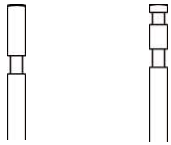


FIG.B

Composants



SUPPORT À BROCHETTES
VUE FRONTALE



ARBRE DE ROTISSOIRE
CÔTÉ GAUCHE CÔTÉ DROIT



BROCHETTES (x10)

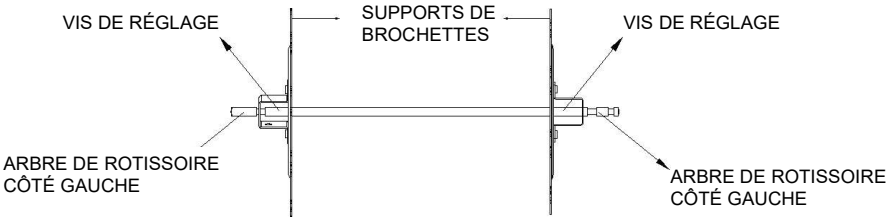


VIS DE FIXATION (x2)

Arbre de rôtissoire et supports à brochettes

1. Placez deux supports à brochettes à chaque extrémité de l'arbre de rôtissoire. Assurez-vous que les vis de fixation sont du côté extérieur de l'arbre.
2. Serrez légèrement les vis de fixation. Ne serrez pas trop - vous devrez peut-être ajuster la tension après avoir inséré les brochettes.
3. Piquez soigneusement les brochettes à travers la nourriture.

ASSEMBLAGE FINAL
VUE FRONTALE



Utilisation des accessoires

Assemblage de la broche de la rôtissoire

1. Insérez chaque pointe de broche à travers les trous du support à broches (fig. C).
2. Pressez l'extrémité à clip de chaque broche en l'insérant dans la fente opposée du support à broches pour la fixer.
3. Relâchez la pince pour qu'elle repose solidement dans la fente comme indiqué (fig. D).
4. Répétez les étapes 1 à 3 autour du support à brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont espacées uniformément.
5. Serrez les vis de réglage en vous assurant qu'elles sont bien en place.
6. Faites attention en insérant la broche dans l'appareil pour éviter de vous piquer avec les extrémités des brochettes.

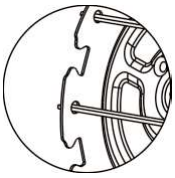
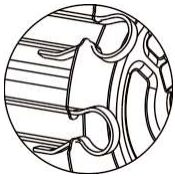


FIG. C - CÔTÉ GAUCHE



ASSEMBLAGE FINAL

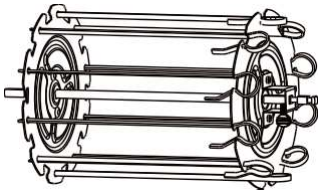
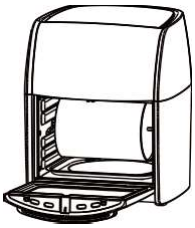


FIG. D - CÔTÉ DROIT

Placement de la broche rotative ou du panier grillant rotatif dans l'appareil

1. Insérez le côté gauche de la broche ou du panier assemblé dans la douille de l'axe de la rôtissoire. Assurez-vous que l'axe de la rôtissoire est en place pour la rotation (FIG. E).
2. Placez le côté droit sur le support (FIG. F).



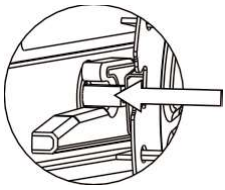


FIG. E – CÔTÉ GAUCHE

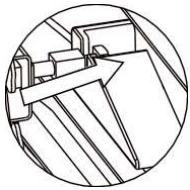


FIG. E – CÔTÉ DROIT

IMPORTANT

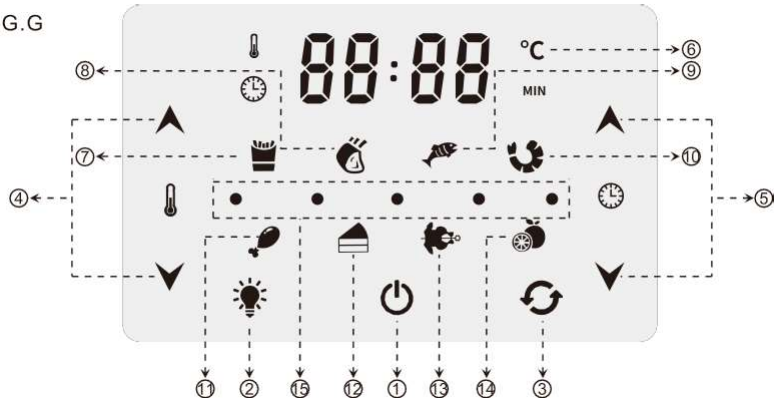
Voir le schéma d'assemblage final (page 5) pour identifier les côtés gauche et droit de l'axe de la rôtissoire. Le côté droit a deux encoches, le gauche en a une.

Retrait de la broche de rôtissoire ou du panier rotatif de l'appareil

1. Ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter la cuisson - éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Insérez l'outil de récupération de la rôtissoire sous l'arbre.
3. Soulevez légèrement le côté droit de l'outil de récupération pour dégager le support.
4. Retirez soigneusement les aliments du four.

Utilisation du panneau de commande numérique

FIG.G



1. Bouton d'alimentation

Lorsque l'appareil est branché, le bouton d'alimentation s'allume. Maintenir le bouton d'alimentation enfoncé pendant deux secondes allumera l'ensemble du panneau. Appuyer une seconde fois sur le bouton d'alimentation démarrera la cuisson à une température par défaut de185 ℃(185°F) elle durera 15 minutes. Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en pause. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant deux secondes pour éteindre l'appareil. Lorsque l'écran affiche « OFF », le moteur s'arrêtera après 15 secondes - la machine émettra trois bips.

2. Lumière intérieure
Appuyer sur ce bouton vous permet de vérifier votre nourriture.
REMARQUE : Ouvrir la porte pendant la cuisson mettra l'appareil en pause. La lumière intérieure s'allumera si les portes sont ouvertes.

3. Bouton de rotation
Appuyez sur ce bouton lors de la cuisson en mode rôtissoire. La fonction peut être utilisée avec n'importe quel préréglage. L'icône clignotera pendant l'utilisation.

4. Contrôle de la température
Appuyez sur ces boutons pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5°C/°F, allant de 65°C (150°F) à (400°F). . La déshydratation varie de 30°C (90°F) à 80°C (175°F).

5. Contrôle du temps
Ces boutons vous permettent de choisir votre temps de cuisson à la minute près, de 1 à 60 minutes. Tous les modes (sauf la déshydratation, qui utilise 0,5 heure), les intervalles et les temps de fonctionnement varient de 2 à 24 heures.

6. Affichage numérique LED
Lors de la cuisson, l'affichage numérique alternera entre la température et le temps restant.

7-14. Préréglages de cuisson
La sélection de l'un d'eux vous donnera un temps et une température par défaut pour différents aliments. Vous pouvez modifier ces préréglages avec les boutons de temps et de température. Consultez les préréglages à la page suivante. Pendant l'utilisation, le menu des fonctions vous permet de modifier vos réglages.

15. Lumières de fonctionnement
Ces voyants clignoteront en séquence pendant la cuisson. Une fois l'appareil éteint, les voyants continueront de clignoter pendant jusqu'à 15 secondes.

Préréglages de cuisson

Tableau des préréglages de cuisson

Le temps de cuisson d'un poulet rôti entier varie en fonction du poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne selon le tableau ci-dessous.

BoutonPréréglé	Température	Temps
7. Frites	400°F (200°C)	15 mins
8. Steaks/Côtelettes	370°F (185°C)	25 mins
9. Poisson	390°F (200°C)	15 mins.
10. Crevettes	320°F (160°C)	12 mins.
11. Poulet	370°F (185°C)	40 mins
12. Cuisson au four	350°F (175°C)	30 mins
13. Rôtisserie	400°F (200°C)	30 mins*
14. Déshydrateur*	90°F (30°C)	4hrs (2-24hrs)

Utilisation du four à air sans préréglages
Une fois que vous êtes familiarisé avec l'appareil, vous pouvez expérimenter avec votre propre temps et température.

FR

Avertissement

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

Tableau des températures internes de la viande

Utilisez ce tableau pour vérifier la température interne des viandes cuites. RAPPEL : Ces données doivent être utilisées uniquement à titre de référence.

Nourriture	Type	Température Interne
Betterave & Veau	Viande hachée Steaks, rôtis à cuisson moyenne Steaks, rôtis : saignants	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Pollo e Tacchino	Petti Macinato, farcito Pollo intero cosce, sovracosce, ali	165°F (75°C) 165°F (75°C) 165°F (75°C)
Poissons & Fruits de mer	Anytype	145°F (63°C)
Agneau	Boeuf Steaks, rôtis : cuisson à point Steaks, rôtis : saignant	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Porc	Côtelettes, haché, côtes, rôtis Jambon entièrement cuit	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Instructions générales d'utilisation

Avant la première utilisation :

1. Lisez toutes les instructions, les autocollants d'avertissement et les étiquettes.
2. Retirez tous les emballages, étiquettes et autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et accessoires à l'eau tiède savonneuse. REMARQUE : Seuls les accessoires peuvent être utilisés dans un lave-vaisselle.
4. À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

REMARQUE : Ne lavez jamais cet appareil ni ne le plongez dans l'eau.
REMARQUE : Lors de l'utilisation de cet appareil, ne le remplissez jamais d'huile ni d'aucun autre liquide. Cet appareil cuit uniquement avec de l'air chaud.

Préparation à l'utilisation

Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
Choisissez l'accessoire de cuisson adapté à votre recette.

Un appareil polyvalent

Ce four à air peut cuire une variété d'aliments. Les graphiques et le tableau sont un guide pour obtenir les meilleurs résultats. Reportez-vous à ces informations pour les réglages de temps/température et les quantités d'aliments appropriées.

Avertissement

- Ne jamais poser quoi que ce soit sur l'appareil.
- Ne jamais couvrir les bouches d'aération situées sur le dessus et à l'arrière de l'appareil.
- Ne jamais poser le panier rempli de nourriture sur la porte du four.
  Le panier pourrait endommager la porte où faire basculer l'appareil, ce qui pourrait entraîner des blessures.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer les grilles.

Instructions générales de fonctionnement

Cuisson avec le four à air

1. Placez les ingrédients sur une grille à flux d'air, sur l'un des accessoires de rôtisserie ou dans le panier rotatif en maille.
2. Insérez la grille à flux d'air, le panier rotatif en maille ou la broche de rôtisserie dans l'appareil - fermez la porte du four. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise (la puissance fournie doit correspondre à la puissance nominale du produit).
3. Lorsque le panier ou la rôtissoire et les aliments sont en place, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation (page 6, fig. G1).
4. Sélectionnez une fonction préréglée (page 6, Fig G7-14) ou réglez manuellement la température et le temps (page 6, Fig. G4-5). Reportez-vous aux instructions du panneau de commande à la page 6.
5. Une fois que vous avez sélectionné une fonction, l'appareil commencera automatiquement la cuisson après quelques secondes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson immédiatement, une fois que le temps et la température souhaités ont été sélectionnés.

REMARQUE : Vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier l'avancement de la cuisson.
REMARQUE : Pour vous assurer d'avoir les bons réglages, consultez un livre de recettes ou les tableaux de ce manuel.

Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent un temps de cuisson plus court. .
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson plus long. .
- Retournez les aliments de petite taille à mi-cuisson, en veillant à ce que toutes les pièces soient uniformément frites.
- Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Ajoutez l'huile juste avant la cuisson. .
- Les snacks normalement cuits au four peuvent être cuits dans le four à air chaud.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks farcis. La pâte prête à l'emploi nécessite un temps de cuisson plus court.
- Lors de la cuisson d'un gâteau ou d'une quiche, placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le four à air. Il est conseillé d'utiliser un moule ou un plat pour cuire des aliments fragiles ou garnis. .
- Vous pouvez utiliser le four à air pour réchauffer des aliments. Réglez la température sur 150°C (300°F) pendant un maximum de 10 minutes.

Important

Retrait des aliments cuits ou chauds

Lors du retrait d'aliments cuits ou chauds, utilisez l'outil de préhension (Fig. H) ou des gants de cuisine. L'outil de préhension peut également être utilisé avec la broche de la rôtissoire.



FR

Avertissement

- Lors de la cuisson, le panier et les autres accessoires deviendront très chauds. Lors du retrait, assurez-vous d'avoir un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour le poser.
  Ne placez jamais le panier en maille rotatif directement sur un plan de travail ou une table.

- Les accessoires de cuisson deviennent chauds pendant le processus de friture à l'air. Portez des gants de cuisine et manipulez avec précaution pour éviter les blessures.

Tableau de cuisson

Article alimentaire	Min- Max	Tempo	Temperatura	Commenti
Frites surgelées fines	1¼-3 Tassen	15-16mins	400°F(200°C)	
Frites surgelées épaisses	1¼-3 Tassen	15-20mins	400°F(200°C)	
Frites maison	1¼-3¼ Tassen	10-16mins	400°F(200°C)	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	1¼-3¼ Tassen	18-22mins	360°F(182°C)	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	1¼-3 Tassen	12-18mins	360°F(182°C)	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Galettes de pommes de terre	1 Tassen	15-18mins	360°F(182°C)	
Gratin de pommes de terre	2 Tassen	15-18mins	400°F(200°C)	
Steak	¼-1.1 lb(500g)	8-12mins	360°F(182°C)	
Côtelettes de porc	¼-1.1 lb(500g)	10-14mins	360°F(182°C)	
Hamburger	¼-1.1 lb(500g)	7-14mins	360°F(182°C)	
Rouleau de Saucisse	¼-1.1 lb(500g)	13-15mins	400°F(200°C)	
Pilons de Poulet	¼-1.1 lb(500g)	18-22mins	360°F(182°C)	
Poitrine de Poulet	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	360°F(182°C)	
Rouleaux de Printemps	¼-1.1 lb(500g)	15-20mins	400°F(200°C)	Utiliser prêt à cuire au four
Nuggets de poulet surgelés	¼-1.1 lb(500g)	10-15mins	400°F(200°C)	Utiliser prêt à cuire au four
Bâtonnets de poisson surgelés	¼-1.1 lb(500g)	6-10mins	400°F(200°C)	Utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de mozzarella	¼-1.1 lb(500g)	8-10mins	360°F(182°C)	Utiliser prêt à cuire
Légumes farcis	¼-1.1 lb(500g)	10mins	320°F(160°C)	
Gâteau	1¼Tassen	20-25mins.	320°F(160°C)	Utilisez un moule à gâteau
Quiche	1½Tassen	20-22mins.	360°F(182°C)	Utiliser un moule à gâteau/plat allant au four
Muffins	1¼Tassen	15-18mins	400°F(200°C)	Utilisez bakingtin
Snacks sucrés	1½Tassen	20mins	320°F(160°C)	Utiliser un plat allant au four
Rondelles d'oignon surgelées	1 lb(450g)	15 mins	400°F(200°C)	

Tableau de cuisson

Réglages

Ce tableau (page 10) peut vous aider à sélectionner le temps et la température pour obtenir les meilleurs résultats. À mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil, vous pouvez ajuster ces réglages selon votre goût personnel.

REMARQUE : Gardez à l'esprit que ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Conseils

- Réglez la minuterie, afin que la machine puisse vous avertir lorsqu'il est temps de retourner votre nourriture. Lorsque vous entendez la sonnerie, le temps de préparation prédéfini est écoulé.
- Ajoutez trois minutes à votre temps de cuisson si l'appareil est froid.

Nettoyage et rangement Nettoyage

Nettoyage

- Nettoyez le four à air après chaque utilisation.
- Le panier et les autres accessoires sont en acier inoxydable - ils peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de matériaux ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces. Les aliments incrustés doivent être trempés dans de l'eau tiède savonneuse pour un retrait facile.
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec de l'eau tiède savonneuse, en utilisant un chiffon humide et un détergent doux.
2. Pour nettoyer la porte du four, retirez-la en la soulevant à un angle de 80 ° , tout en tirant doucement vers le haut.Nettoyez les deux côtés avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon humide. Ne trempez pas et ne plongez pas la porte dans l'eau. Ne mettez pas la porte au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires de l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.

Stockage

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas réglé le temps de préparation et la température.	1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. 2. Avec le panier en place, réglez la température et le temps. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
Nourriture non cuite	1. Le panier rotatif est trop rempli. 2. La température est réglée trop basse.	1. Utilisez des quantités plus petites pour une friture plus uniforme. 2. Augmentez la température et continuez la cuisson.
La nourriture n'est pas frite de manière uniforme.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Voir « Opérations générales » à la page 8.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	1. De l'huile est utilisée. 2. Les accessoires ont un excès de graisse provenant d'une cuisson précédente.	1. Essuyez pour enlever l'excès d'huile. 2. Nettoyez le panier en maille rotative après chaque utilisation.

Les frites ne sont pas frites uniformément	1. Mauvais type de pomme de terre utilisé. 2. Les pommes de terre ne sont pas correctement rincées lors de la préparation.	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. 2. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les pour enlever l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Les bâtonnets de pomme de terre sèchent correctement avant la pulvérisation d'huile. Coupez les bâtonnets plus petits, ajoutez un peu plus d'huile.
La porte est tombée	La porte est sortie de ses gonds.	Comme la porte est légèrement ouverte (environ 1 pouce, 12,5 cm, par rapport à la position fermée), alignez la charnière de manière à ce que les articulations tombent dans les fentes. Ensuite, fermez la porte.

Codes d'erreur

Affichage affiché	Cause possible	Solution
E 1	Circuit ouvert du capteur thermique	Appelez le service client
E 2	Court-circuit du capteur thermique	Appelez le service client

Questions fréquemment posées

1. Puis-je préparer des aliments autres que des plats frits avec mon Air Oven ?
Vous pouvez préparer une variété de plats, y compris des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des produits de boulangerie.
Consultez le Guide des recettes Air Oven.

2. Le four à air est-il adapté pour préparer ou réchauffer des soupes et des sauces ?
Ne jamais cuire ni réchauffer des liquides dans le four à air.

3. Que faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson ?
Pour des raisons de sécurité, le four à air est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique qui empêche les dommages dus à la surchauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et redémarrez avec le bouton d'alimentation.

4. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer ?
Un préchauffage est nécessaire lorsque vous cuisinez à partir d'un appareil froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser.

5. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment ?
Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation ou ouvrez la porte.

6. Puis-je vérifier la nourriture pendant la cuisson ?
Vous pouvez retirer le panier à mailles rotatif à tout moment pendant la cuisson.
Pendant ce temps, vous pouvez retourner le contenu sur les grilles à flux d'air si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme. Le temps et la température reprendront là où vous vous êtes arrêté.

7. Le four à air est-il compatible avec le lave-vaisselle ?
Seuls les accessoires passent au lave-vaisselle.
L'appareil lui-même, contenant la résistance chauffante et l'électronique, ne doit jamais être immergé dans un liquide de quelque nature que ce soit ni nettoyé avec autre chose qu'un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive avec une petite quantité de détergent doux.

8. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage ?
Ne tentez jamais une réparation à domicile.
Contactez le fabricant et suivez les procédures établies par la garantie.
Le non-respect de cette consigne pourrait annuler votre garantie.

9. La porte peut-elle se détacher ?
Oui, c'est possible. Ouvrez la porte légèrement (environ 1in/2.5cm depuis la position fermée), puis soulevez doucement la charnière de la porte. Les articulations vont glisser hors de leur emplacement. Vous pourrez ainsi nettoyer plus facilement l'appareil et les vitres. Pour remettre la porte en place, ouvrez-la légèrement comme précédemment, puis alignez la charnière pour que les articulations s'insèrent dans les fentes. Ensuite, refermez la porte.

US

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,
Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307,
Markham, Ontario Canada L3R 4B9
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.
Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
HECHO EN CHINA

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.
Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

info@aosom.pt.

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.
Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-88307530 service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.
I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447 clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par:
MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine