

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

DIGITAL AIR FRYER OVEN

MODEL NUMBER: TE204-K

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**DIGITAL AIR FRYER
OVEN**

TE204-K



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

 [**CustomerService@vevor.com**](mailto:CustomerService@vevor.com)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there is any technology or software updates on our product.

Thank you for purchasing the Digital Air Fryer Oven. Please read the User Manual carefully before use and keep it in a convenient place for future reference.

IMPORTANT SAFETY GUIDES

Please read, understand, and comply with all of the instructions provided in this manual before using the electrical appliance. Failure to comply with the instructions given in this manual or using the electrical appliance not mentioned in this manual may cause serious personal injury or equipment damage.

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

General Safety

1. Read all instructions.
2. **UNPLUG FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.**
Allow cooling before cleaning or handling, putting on, or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the Air Fryer Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned, been dropped or damaged in any way, or dropped in water. Instead, return the Air Fryer Oven to the store or retailer purchased for examination, repair, or adjustment.
7. Using accessory attachments not recommended by the instruction book may cause injury.

8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets or touch hot surfaces, damaging the cord.
10. Do not place the Air Fryer Oven on or near a hot gas, electric burner, or heated oven.
11. Do not use this Air Fryer Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer Oven accessories or disposing of hot grease.
14. When not in use, always unplug the unit. Do not store materials other than the manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Air Fryer Oven.
15. Do not place any materials in the Air Fryer Oven: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover the Crumb Tray or any oven part with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven, as they may involve a fire or electric shock risk.
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable materials such as curtains; draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Only attempt to dislodge food when the Air Fryer Oven is plugged into an electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave Air Fryer Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, toasting and Air Frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet.

When storing in an appliance garage, always unplug the cord from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

26. To disconnect, press START to ensure cooking is stopped, then remove plug from wall outlet.

27. Type Y attachment: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

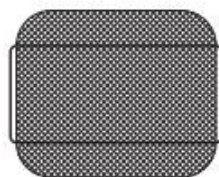
SAVE THE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

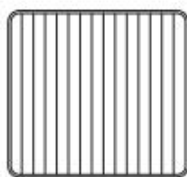
Thank you for purchasing the Air fryer oven. Please read this manual carefully and keep it for future reference. If you need any assistance, please contact our support team with your product model number and Amazon order number.

Product Name	Air fryer oven
Model	TE204-K
Voltage(V)	120V- 60Hz
Power (Wattage)	1700W
Capacity	24L
Temperature Range	95°F-450°F
Time Range	5 mins-12 hours
Dimensions (cm)	43*46.5*44.5cm
Gross Weight (KG)	10.05KG

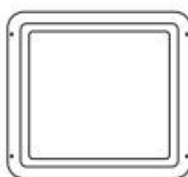
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



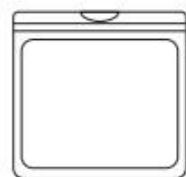
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all accessories and parts from the oven.
2. Use warm water to clean accessories such as pans. Wipe the inside of the oven

with a soft, soapy cloth and wait until it is completely dry.

3. There shall be enough space around the oven, and make sure the oven's surface is more than 10cm from the other objects.No objects shall be put on the top of the oven.

4. Before using the oven for the first time, plug in the unit, press the START button to turn on the oven then followed by below steps.

a.Press the 'Temp' button once and use the + button set to 430° F.

b.Press the 'Time' button once , and using the + button, set it to 5 minutes.

c.Press the START button and let the unit cook for 5 minutes at 430° F in order to burn off any remaining residue left from the manufacturer.

5. A NOTE

There may be a slight burning smell, but it will dissipate after a few minutes.

USING YOUR AIR FRYER



1.Product Operating Instruction

- After plugging the unit, it will power on, the buzzer will ring for 1 second and the digital screen will show.
- After that the product will get into standby mode: The first menu AIR FRY or the memorized menu will light up and digital screen will show the preset Temp value & Time value of this menu, light of START will flash continuously. In standby mode, the product will shut down automatically if there is no operation within 2 minutes.

2.Setting Cooking Time and Temperature

- Turn the knob to choose the menu and then press START button to start cooking. The cooking can be stopped in any time by pressing the button CANCEL

Note: The machine should only work properly when the front door is closed.

- After choosing the menu, if you want to set a custom cooking temperature and time, press TIME or TEMP buttons to adjust the desired cooking temperature and cooking time.
- The adjustable range of cooking temperature is 95-450° F. Cooking Time can be adjusted either in standby mode or in cooking mode.
- The adjustable range of cooking time is 1 mins - 12 hours. Cooking Time can be adjusted either in standby mode or in cooking mode. (Dehydrate function is 12 hours MAX).

3.Menu Function Selection

The preset menu information is below. It can change the cooking time and temperature according to your needs and recipes. [See the following page for details Table 1]

4.Light Function

Press the "LIGHT" button to turn on the light inside the oven, and press again to turn it off.

Note: The light will stay on for 1 minute whenever you press the "LIGHT" button, unless you turn off the light by pressing the "LIGHT" button.

5.When Finished Cooking

- When the cooking is finished, the product will 'BEEP' for 5 times, and then stop working, indicated light of START button will flash and digital screen shows the Temp value & Time value.

- When removing the basket and/or accessories from the product, do not touch them with your hands. Use oven mitts or the cage tong.

Tip: If the food doesn't look ready after cooking, set customized cooking Temp & Time and resume cooking until the food is OK. Next time try changing the tray level and setting the cooking Temp & Time properly.

- After cooking, unplug the power cord from the wall inlet.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default .Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

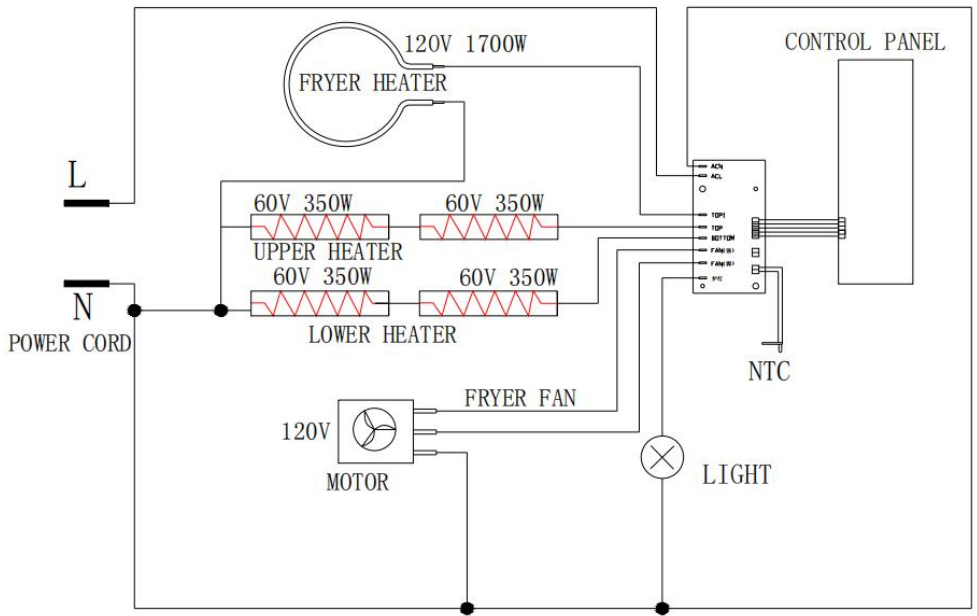
6.Cooking Functions Quick Reference

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Notes:

1. The above data of different food temperatures and times are for reference only.
2. Please notice that the temperatures and time should also be adjusted appropriately according to each person's taste preference and the size and thickness of the food.
3. To better lock the nutrition of the food and evenly heat them, it is recommended that food should be padded or wrapped with tinfoil before cooking to pursue a better taste.

Wiring Diagram



CLEANING & MAINTENANCE

1. Unplug the power cord before cleaning the oven and allow the oven to cool down completely.
2. The inner and outer surfaces of the electric oven, baking trays and baking nets can be cleaned with a soft cotton cloth or sponge with a neutral detergent and cleaned with water.
3. Do not use hard brushes or articles for cleaning to avoid damaging the inner surface of the electric oven and the protective layer of the baking tray and baking net.
4. Do not use toxic and corrosive cleaning agents such as gasoline, thinners, or polish.
5. The cleaned parts must be wiped dry before plugging in.
6. Please do not clean the heating tube, the heating tube cleans itself.
7. Do not immerse the oven in a liquid such as water.

TROUBLESHOOTING

Please read the following before calling your service center.

Problem	Potential Cause	Solution
Overcooked/ Undercooked Foods	Incorrect temperature or time setting	You may have to adjust the time and temperature to the desired taste.
		Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
Burnt Smell	First Use Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	It is recommended to heat countertop oven to 430°F for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping. The smell of the food being burnt in the crumb tray, please clean up the food residue in time.
Oven does not turn ON	Unit is unplugged	Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet.
Only one heating element is heating up	Function setting selection determines which heating element will operate.	Refer to instructions for each function to confirm which heating elements will operate.
Heating elements do not stay ON	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	Be certain that function is as desired.

<p>The oven light is not on</p>	<p>The oven light timer has timed out and automatically shut the light off. The light bulb has burned out.</p>	<p>Please press the light key on the control panel to turn the light back on. Note the light will automatically shut off. Please contact the service center for replacement parts.</p>
<p>The oven is loud when it runs</p>	<p>The accessories are not securely placed in the racks Unused accessories are on top of the unit while running The unit when cool to hot would have noise.</p>	<p>Check that the wire rack or baking pan are properly secured in the rack channels. If the air fry basket is in use, ensure it has all feet on the baking pan. Remove all items from the top of the unit while it is running. The outer layer of the oven to expand when hot and to shrink when cold. This is a typical situation.</p>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

FOUR À FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE

NUMÉRO DE MODÈLE : TE204-K

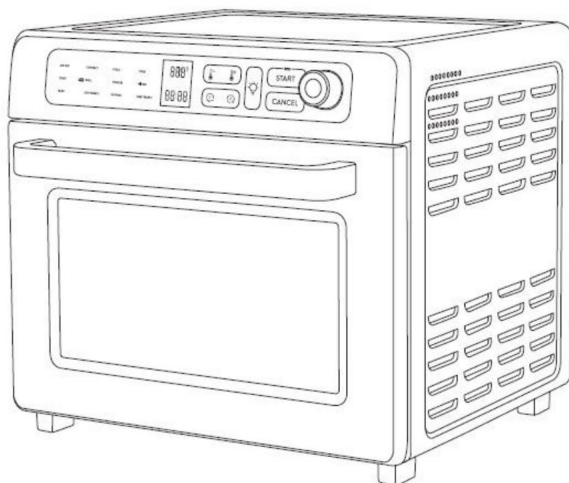
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
MODÈLE : VN1000 L
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE
FOUR

TE204-K



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

 ServiceClient@vevor.com

Il s'agit de la notice d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Nous vous remercions d'avoir acheté le four à friteuse à air numérique. Veuillez lire le manuel d'utilisation Lisez-le attentivement avant utilisation et conservez-le dans un endroit pratique pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire, comprendre et respecter toutes les instructions fournies dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil électrique. Le non-respect des instructions données dans ce manuel ou en utilisant l'appareil électrique non mentionné dans ce manuel peut provoquer des blessures corporelles graves ou des dommages matériels. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, notamment en présence d'enfants, des précautions de sécurité doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

Généralités en toute sécurité

1. Lisez toutes les instructions.
2. **DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE.**

Laisser refroidir avant de nettoyer ou de manipuler, d'ajouter ou de retirer des pièces.

3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie du four à friteuse à air dans eau ou autres liquides. Voir les instructions de nettoyage.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation du Utilisez l'appareil de manière sûre et comprenez les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par enfants sans surveillance. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou à proximité d'enfants ou des personnes présentant certains handicaps.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après l'avoir utilisé. l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, ou est tombé dans eau. Au lieu de cela, rappelez le four à friteuse à air au magasin ou au détaillant acheté pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le manuel d'instructions peut causer des blessures.

8. Ne pas utiliser à l'extérieur.

9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, où il pourrait

être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques ou toucher des surfaces chaudes, endommageant ainsi le cordon.

10. Ne placez pas le four à friteuse à air sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique ou d'un appareil chauffé.

11. N'utilisez pas ce four à friteuse à air à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

12. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de conteneurs construits en des matériaux autres que le métal ou le verre dans le four.

13. Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le four à friteuse à air accessoires ou élimination de la graisse chaude.

14. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le toujours. Ne stockez pas d'autres matériaux que le accessoires allant au four recommandés par le fabricant dans ce four à friteuse à air.

15. Ne placez aucun matériau dans le four à friteuse à air : papier, carton, plastique et produits similaires.

16. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait surchauffe du four.

17. Les aliments surdimensionnés, les emballages en feuille métallique et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans l'Air Friteuse Four, car ils peuvent comporter un risque d'incendie ou de choc électrique.

18. Un incendie peut se produire si le four à friteuse à air est recouvert ou en contact avec des matières inflammables. matériaux tels que des rideaux, des tentures ou des murs pendant le fonctionnement. Ne stockez aucun objets sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas utiliser sous un mur armoires.

19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact pièces électriques, impliquant un risque de choc électrique.

20. N'essayez de déloger les aliments que lorsque le four à friteuse à air est branché sur une prise secteur. prise électrique.

21. Avertissement : pour éviter tout risque d'incendie, NE laissez JAMAIS le four à friteuse à air sans surveillance. pendant l'utilisation.

22. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les cuissons/pâtisseries, grillages et Air Friture.

23. Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.

24. N'utilisez pas votre appareil dans un garage ou sous une armoire murale.

Lors du stockage d'appareils électroménagers dans un garage, débranchez toujours le cordon de la prise électrique. prise murale. Le non-respect de cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil entre en contact avec les murs du garage ou la porte touche l'unité en se fermant.

25. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.

26. Pour débrancher, appuyez sur START pour vous assurer que la cuisson est arrêtée, puis retirez la fiche. de la prise murale.

27. Fixation de type Y : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter un danger.

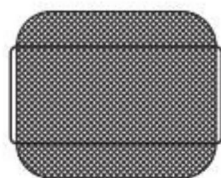
CONSERVER LES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES

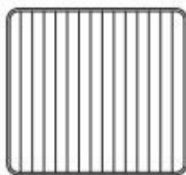
Nous vous remercions d'avoir acheté le four à friteuse à air. Veuillez lire attentivement ce manuel et Conservez-le pour référence ultérieure. Si vous avez besoin d'aide, veuillez contacter notre support équipe avec votre numéro de modèle de produit et votre numéro de commande Amazon.

Nom du produit	Four à friteuse à air
Modèle	TE204-K
Tension (V)	120 V - 60 Hz
Puissance (Watts)	1700 W
Capacité	24L
Plage de température	95°F-450°F
Plage horaire	5 minutes à 12 heures
Dimensions (cm)	43*46,5*44,5 cm
Poids brut (kg)	10,05 kg

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À FRITEUSE À AIR



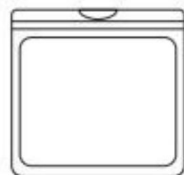
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les accessoires et pièces du four.
2. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer les accessoires tels que les casseroles. Essayez l'intérieur du four

avec un chiffon doux et savonneux et attendez qu'il soit complètement sec.

3. Il doit y avoir suffisamment d'espace autour du four et assurez-vous que le four la surface est à plus de 10 cm des autres objets. Aucun objet ne doit être placé sur la dessus du four.

4. Avant d'utiliser le four pour la première fois, branchez l'appareil et appuyez sur le bouton START pour allumer le four, suivez les étapes ci-dessous. a.Appuyez une fois sur le bouton « Temp » et utilisez le bouton + réglé sur 430 °F.

b.Appuyez une fois sur le bouton « Heure » , et en utilisant le bouton +, réglez-le sur 5 minutes.

c.Appuyez sur le bouton START et laissez l'appareil cuire pendant 5 minutes à 430°F afin de brûler tout résidu restant du fabricant.

5. UNE NOTE

Il peut y avoir une légère odeur de brûlé, mais elle se dissipera après quelques minutes.

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR



1. Mode d'emploi du produit

- Après avoir branché l'appareil, il s'allumera, le buzzer sonnera pendant 1 seconde et le L'écran numérique s'affiche. •

Après cela, le produit passe en mode veille : Le premier menu AIR FRY ou le menu mémorisé s'allumera et l'écran numérique affichera la valeur de température pré-réglée et Valeur de temps de ce menu, le voyant START clignotera en continu. En mode veille, le produit s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune opération dans les 2 minutes.

2.Réglage du temps et de la température de cuisson

- Tournez le bouton pour choisir le menu, puis appuyez sur le bouton START pour démarrer la cuisson.

La cuisson peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton ANNULER

Remarque : la machine ne doit fonctionner correctement que lorsque la porte avant est fermée.

- Après avoir choisi le menu, si vous souhaitez définir une température de cuisson personnalisée et temps, appuyez sur les boutons TIME ou TEMP pour régler la température de cuisson souhaitée et temps de cuisson.

- La plage réglable de température de cuisson est de 95 à 450 °F. Le temps de cuisson peut être réglé soit en mode veille, soit en mode cuisson. • La plage réglable du temps de cuisson est de 1 minute à 12 heures. Le temps de cuisson peut être réglé soit en mode veille, soit en mode cuisson. (La fonction déshydratation est de 12 heures MAX).

3. Sélection des fonctions du menu

Les informations du menu prédéfini sont ci-dessous. Il peut modifier le temps de cuisson et température selon vos besoins et vos recettes. [Voir la page suivante pour détails Tableau 1]

4. Fonction d'éclairage

Appuyez sur le bouton « LIGHT » pour allumer la lumière à l'intérieur du four, et appuyez à nouveau pour éteins-le.

Remarque : la lumière restera allumée pendant 1 minute chaque fois que vous appuyez sur le bouton « LIGHT », sauf si vous éteignez la lumière en appuyant sur le bouton « LIGHT ».

5. Une fois la cuisson terminée

- Une fois la cuisson terminée, le produit émet un « BIP » 5 fois, puis s'arrête en fonctionnement, le voyant du bouton START clignote et l'écran numérique affiche le Valeur de température et valeur

- Lorsque vous retirez le panier et/ou les accessoires du produit, ne touchez pas les avec vos mains. Utilisez des gants de cuisine ou la pince à cage.

Astuce : si les aliments ne semblent pas prêts après la cuisson, définissez une température de cuisson personnalisée et Chronométrez et reprenez la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient bons. La prochaine fois, essayez de changer le niveau du plateau et régler correctement la température et le temps de cuisson.

- Après la cuisson, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

6. Référence rapide des fonctions de cuisson

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Remarques :

1. Les données ci-dessus relatives aux différentes températures et durées de cuisson des aliments sont fournies à titre indicatif uniquement.

2. Veuillez noter que les températures et le temps doivent également être ajustés

de manière appropriée en fonction des préférences gustatives de chacun et de la taille et épaisseur de la nourriture.

3. Pour mieux conserver la nutrition des aliments et les chauffer uniformément, il est recommandé

que les aliments doivent être rembourrés ou enveloppés dans du papier d'aluminium avant la cuisson pour obtenir un meilleur goût.

Schéma de câblage

DÉPANNAGE

Veuillez lire ce qui suit avant d'appeler votre centre de service.

Problème	Cause potentielle	Solution
Trop cuit/ Aliments insuffisamment cuits	Incorrect température ou temps paramètre	Vous devrez peut-être ajuster l'heure et température au goût désiré.
		Parce que votre four de comptoir est plus petit que votre four habituel, il chauffe plus rapidement et cuisent généralement en des périodes de temps plus courtes.
Odeur de brûlé	Première utilisation Accumulation de nourriture à l'intérieur four, en train de chauffer éléments ou en miettes plateau.	Il est recommandé de chauffer four de comptoir à 430°F pour environ 15 minutes à éliminer tout résidu de fabrication qui peuvent rester après l'expédition. L'odeur de la nourriture brûlée le bac à miettes, veuillez nettoyer le résidus alimentaires au fil du temps.
Le four ne tourne pas SUR	L'unité est débranchée	Branchez le four de comptoir sur une prise électrique de 120 volts CA.
Un seul chauffage l'élément chauffe	Réglage des fonctions la sélection détermine quel chauffage l'élément fonctionnera.	Reportez-vous aux instructions pour chaque fonction pour confirmer quel chauffage les éléments fonctionneront.
Les éléments chauffants ne ne reste pas allumé	Éléments chauffants s'allumera et OFF pour maintenir chaleur appropriée.	Assurez-vous que la fonction est celle souhaitée.

<p>La lumière du four n'est pas sur</p>	<p>La minuterie de l'éclairage du four a expiré et a automatiquement éteint la lumière. L'ampoule a grillé.</p>	<p>Veillez appuyer sur la touche d'éclairage du panneau de commande pour rallumer la lumière. Notez que la lumière s'éteindra automatiquement. Veillez contacter le centre de service pour les pièces de rechange.</p>
<p>four est bruyant lorsqu'ils sont ça marche</p>	<p>correctement fixés dans les friture à air est utilisé, cuisson. Accessoires non utilisés Le placés sur le dessus de l'appareil pendant l'unité, lorsqu'elle passe du froid au chaud, peut produire du bruit.</p>	<p>Vérifiez que la grille ou le plat de cuisson sont grilles et non dans les rainures. Si le panier à assurez-vous qu'il a tous les pieds sur le plat de l'appareil. Retirez tous les éléments du dessus de qu'il fonctionne. La couche extérieure du four se dilate lorsqu'elle est chaude et se rétracte lorsqu'elle est froide. C'est une situation typique.</p>

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

DIGITALER HEISLUFTFRITTEUSE-OFEN

MODELLNUMMER: TE204-K

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
MODEL: VN10
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**DIGITALE HEISSLUFTFRITZEUSE
OFEN**

TE204-K



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

 [**Kundenservice@vevor.com**](mailto:Kundenservice@vevor.com)

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich die genaue Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Vielen Dank für den Kauf des Digital Air Fryer Oven. Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch

Lesen Sie es vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie es zur späteren Bezugnahme an einem leicht zugänglichen Ort auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen, verstehen und befolgen Sie alle Anweisungen in dieser

Bedienungsanleitung, bevor Sie das Elektrogerät benutzen. Die Nichtbeachtung der

Anweisungen in dieser Anleitung oder die Verwendung von Elektrogeräten, die nicht in dieser Anleitung erwähnt sind

Dieses Handbuch kann schwere Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten, insbesondere in Gegenwart von Kindern, sind grundlegende

Es sollten immer Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

Allgemeine Sicherheit

1. Lesen Sie alle Anweisungen.

2. BEI NICHTVERWENDUNG UND VOR DEM REINIGEN DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Vor dem Reinigen oder Handhaben sowie Anbringen und Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.

3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.

4. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, stellen Sie keinen Teil des Air Fryer-Ofens in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Siehe Reinigungsanweisungen.

5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen verwendet werden, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten haben.

Gerät sicher bedienen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht

mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von

Kinder ohne Aufsicht. Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder in deren Nähe benutzt werden, oder Personen mit bestimmten Behinderungen.

6. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach das Gerät hat eine Fehlfunktion, ist heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder Wasser. Geben Sie den Air Fryer Oven stattdessen in dem Geschäft oder Händler zurück, bei dem Sie ihn gekauft haben. Prüfung, Reparatur oder Einstellung.

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden, kann

Verletzungen verursachen.

8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen, da es von Kindern oder Haustieren versehentlich angezogen werden oder heiße Oberflächen berühren, wodurch das Kabel.
10. Stellen Sie den Air Fryer Oven nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder eines beheizten Ofen.
11. Verwenden Sie diesen Heißluftfritteusenofen nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Bei der Verwendung von Behältern aus andere Materialien als Metall oder Glas im Ofen.
13. Um Verbrennungen zu vermeiden, seien Sie beim Entfernen des Air Fryer Oven äußerst vorsichtig Zubehör oder Entsorgen von heißem Fett.
14. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, ziehen Sie immer den Netzstecker. Lagern Sie keine anderen Materialien als die Verwenden Sie in diesem Heißluftfritteusenofen das vom Hersteller empfohlene ofenfeste Zubehör.
15. Legen Sie keine Materialien in den Heißluftfritteusenofen: Papier, Pappe, Kunststoff oder ähnliche Produkte.
16. Decken Sie die Krümelschublade oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies führt Überhitzung des Backofens.
17. Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen und Utensilien dürfen nicht in den Air Fritteusenöfen, da Brand- oder Stromschlaggefahr bestehen kann.
18. Ein Brand kann entstehen, wenn der Air Fryer-Ofen abgedeckt ist oder brennbares Materialien wie Vorhänge, Gardinen oder Wände, wenn sie in Betrieb sind. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät während des Betriebs. Betreiben Sie das Gerät nicht unter einer Wand Schränke.
19. Nicht mit Metallschwämmen reinigen. Es können sich Teile vom Schwamm lösen und elektrische Teile, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
20. Versuchen Sie nur, Lebensmittel zu lösen, wenn der Air Fryer Oven an eine Steckdose angeschlossen ist. Steckdose.
21. Warnung: Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie den Air Fryer Oven NIEMALS unbeaufsichtigt während des Gebrauchs.
22. Verwenden Sie die empfohlenen Temperatureinstellungen für alle Koch-/Back-, Toast- und Heißluft-Braten.
23. Stellen Sie keine Kochutensilien oder Backformen auf die Glastür.
24. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in einer Gerätegarage oder unter einem Wandschrank.

Bei der Lagerung in einer Gerätegarage ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose. Steckdose. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Garagenwände oder das Tor beim Schließen das Gerät berühren.

25. Beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder andere heiße Flüssigkeiten.

26. Zum Trennen der Verbindung drücken Sie START, um sicherzustellen, dass der Kochvorgang gestoppt ist, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

27. Typ Y-Anschluss: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen, um eine Gefahr.

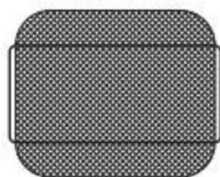
BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG AUF

Spezifikationen

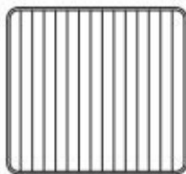
Vielen Dank für den Kauf des Airfryer-Ofens. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Support Team mit Ihrer Produktmodellnummer und Amazon-Bestellnummer.

Produktname	Heißluftfritteuse
Modell	TE204-K
Spannung (V)	120 V – 60 Hz
Leistung (Watt)	1700 W
Kapazität	24L
Temperaturbereich	95°F–450°F
Zeitraum	5 Min. - 12 Std.
Maße (cm)	43*46,5*44,5 cm
Bruttogewicht (KG)	10,05 kg

LERNEN SIE IHREN HEISSLUFTFRITTEUSEOFEN KENNEN



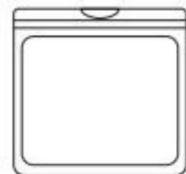
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör und alle Teile aus dem Ofen.
2. Reinigen Sie Zubehör wie Pfannen mit warmem Wasser. Wischen Sie den Backofeninnenraum

mit einem weichen, seifigen Tuch und warten Sie, bis es vollständig trocken ist.

3. Um den Ofen herum muss genügend Platz sein. Stellen Sie sicher, dass der Ofen

Oberfläche ist mehr als 10 cm von den anderen Objekten entfernt. Es dürfen keine Gegenstände auf der Oberseite des Ofens.

4. Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, schließen Sie das Gerät an, drücken Sie die START-Taste um den Ofen einzuschalten, befolgen Sie dann die nachstehenden

Schritte. a. Drücken Sie die Taste „Temp“ einmal und stellen Sie ihn mit der Taste „+“ auf 430°F ein.

b. Drücken Sie einmal die Taste „Zeit“ , und stellen Sie mit der Taste + auf 5 Minuten ein.

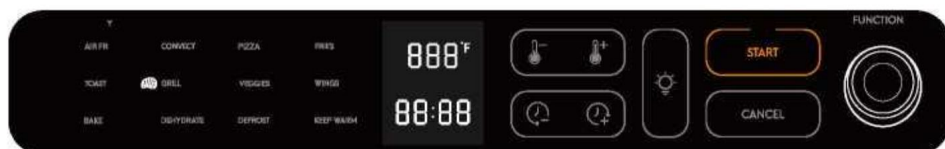
c. Drücken Sie die START-Taste und lassen Sie das Gerät 5 Minuten bei 430°F kochen, um

verbrennen Sie alle verbleibenden Rückstände des Herstellers.

5. Eine Anmerkung

Möglicherweise entsteht ein leichter Brandgeruch, der jedoch nach ein paar Minuten verschwindet.

VERWENDUNG IHRER HEISLUFTFRITEUSE



1. Produkt-Bedienungsanleitung

- Nach dem Anschließen des Geräts wird es eingeschaltet, der Summer ertönt 1 Sekunde lang und die digitale Anzeige erscheint. •

Danach wechselt das Produkt in den Standby-Modus: Das erste Menü AIR FRY oder das

Das gespeicherte Menü leuchtet auf und auf dem digitalen Display wird der voreingestellte Temperaturwert angezeigt.

Zeitwert dieses Menüs, das Licht von START blinkt kontinuierlich. Im Standby-Modus,

Das Produkt wird automatisch heruntergefahren, wenn innerhalb von 2 Minuten keine Bedienung erfolgt.

2. Garzeit und Temperatur einstellen

- Drehen Sie den Knopf, um das Menü auszuwählen, und drücken Sie dann die START-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.

Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste CANCEL abgebrochen werden.

Hinweis: Die Maschine sollte nur ordnungsgemäß funktionieren, wenn die Vordertür geschlossen ist.

- Wenn Sie nach Auswahl des Menüs eine benutzerdefinierte Gartemperatur einstellen möchten und Zeit, drücken Sie die Tasten TIME oder TEMP, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen und Kochzeit. • Der

einstellbare Bereich der Kochtemperatur beträgt 95-450°F. Die Kochzeit kann
kann entweder im Standby-Modus oder im Kochmodus eingestellt werden.

- Der einstellbare Bereich der Kochzeit beträgt 1 Minute bis 12 Stunden. Die Kochzeit kann
entweder im Standby-Modus oder im Kochmodus eingestellt werden. (Die Dehydrationsfunktion ist 12
Stunden MAX).

3.Menüfunktionsauswahl

Die voreingestellten Menüinformationen finden Sie weiter unten. Sie können die Garzeit ändern und
Temperatur nach Ihren Bedürfnissen und Rezepten. [Siehe die folgende Seite für
Einzelheiten Tabelle 1]

4.Lichtfunktion

Drücken Sie die Taste „LIGHT“, um das Licht im Backofen einzuschalten, und drücken Sie erneut, um
schalte es aus.

Hinweis: Wenn Sie die Taste „LICHT“ drücken, bleibt das Licht 1 Minute lang eingeschaltet, es sei denn,
Sie schalten das Licht durch Drücken der Taste „LICHT“ aus.

5.Wenn das Kochen beendet ist

- Wenn der Kochvorgang beendet ist, piept das Produkt fünfmal und stoppt dann

Wenn die Taste START eingeschaltet ist, blinkt die Anzeigelampe und auf dem digitalen Display wird die
Temperaturwert und Zeitwert. •

Wenn Sie den Korb und/oder das Zubehör aus dem Produkt entfernen, berühren Sie nicht
mit den Händen. Benutzen Sie Topflappen oder die Käfigzange.

Tipp: Wenn das Essen nach dem Kochen noch nicht fertig aussieht, stellen Sie die benutzerdefinierte Kochtemperatur ein und
Stellen Sie die Zeit ein und setzen Sie den Garvorgang fort, bis das Essen in Ordnung ist. Versuchen Sie beim nächsten Mal, die Einschubebene zu ändern.

und stellen Sie Kochtemperatur und -zeit richtig ein. • Ziehen

Sie nach dem Kochen das Netzkabel aus der Steckdose.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

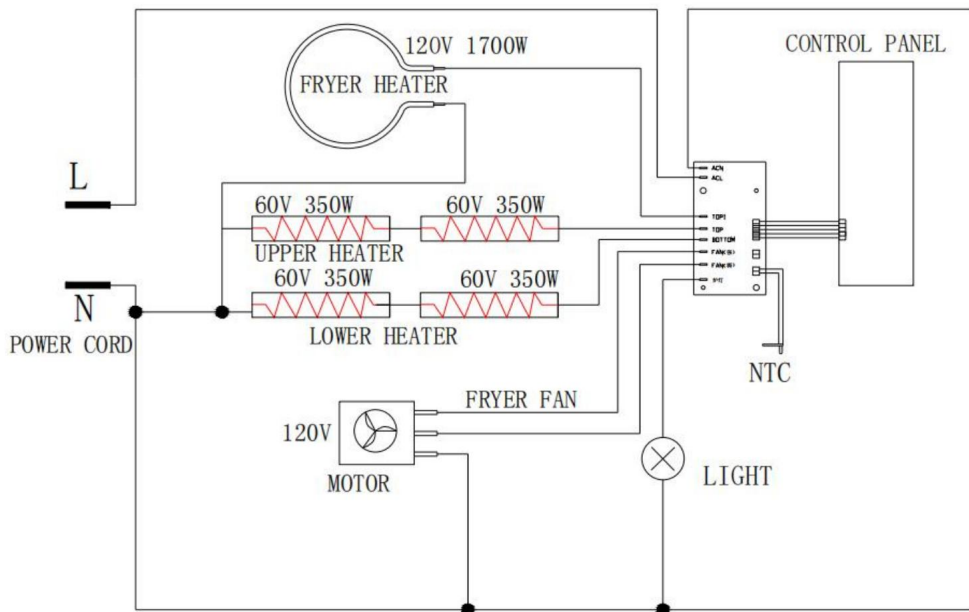
6.Kochfunktionen Kurzübersicht

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Hinweise:

- Die oben angegebenen Daten zu unterschiedlichen Lebensmitteltemperaturen und -zeiten dienen nur als Referenz.
- Bitte beachten Sie, dass auch die Temperaturen und die Zeit angepasst werden sollten entsprechend den Geschmacksvorlieben jeder Person und der Größe und Dicke des Lebensmittels.
- Um die Nährstoffe besser zu speichern und die Lebensmittel gleichmäßig zu erhitzen, empfiehlt es sich, dass Lebensmittel vor dem Kochen gepolstert oder mit Alufolie umwickelt werden sollten, um eine besserer Geschmack.

Schaltplan



REINIGUNG & WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Ofens den Netzstecker und lassen Sie den Ofen abkühlen vollständig.
2. Die Innen- und Außenflächen des Elektroofens, Backbleche und Backnetze kann mit einem weichen Baumwolltuch oder Schwamm mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden und mit Wasser gereinigt.
3. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Gegenstände zum Reinigen, um eine Beschädigung des Innenteils zu vermeiden. Oberfläche des Elektroofens und die Schutzschicht des Backblechs und des Backblechs netto.
4. Verwenden Sie keine giftigen und ätzenden Reinigungsmittel wie Benzin, Verdüner oder polieren.
5. Die gereinigten Teile müssen vor dem Einstecken trocken gewischt werden.
6. Bitte reinigen Sie das Heizrohr nicht, das Heizrohr reinigt sich selbst.
7. Tauchen Sie den Ofen nicht in Flüssigkeiten wie etwa Wasser.

FEHLERBEHEBUNG

Bitte lesen Sie Folgendes, bevor Sie Ihr Servicecenter anrufen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p style="text-align: center;">Verkocht/</p> <p>Unzureichend gegarte Lebensmittel</p>	<p style="text-align: center;">Falsch</p> <p style="text-align: center;">Temperatur oder Zeit</p> <p style="text-align: center;">Einstellung</p>	<p>Möglicherweise müssen Sie die Zeit anpassen und Temperatur bis zum gewünschten Geschmack.</p> <p>Denn Ihr Tischbackofen ist kleiner als Ihr normaler Ofen, wird es heizen sich schneller auf und garen in der Regel kürzere Zeiträume.</p>
<p style="text-align: center;">Verbrannter Geruch</p>	<p style="text-align: center;">Erste Verwendung</p> <p style="text-align: center;">Speisereste im Inneren</p> <p style="text-align: center;">Backofen, auf Heizung</p> <p style="text-align: center;">Elemente oder in Krümel</p> <p style="text-align: center;">Tablett.</p>	<p style="text-align: center;">Es wird empfohlen, zu heizen</p> <p style="text-align: center;">Arbeitsplattenofen auf 430 °F für</p> <p style="text-align: center;">ca. 15 Minuten bis</p> <p>Beseitigung jeglicher Herstellungsrückstände die nach dem Versand verbleiben können. Der Geruch von angebranntem Essen die Krümelschublade, reinigen Sie bitte die Speisereste rechtzeitig.</p>
<p style="text-align: center;">Der Ofen dreht sich nicht</p> <p style="text-align: center;">AN</p>	<p style="text-align: center;">Gerät ist nicht angeschlossen</p>	<p>Schließen Sie den Tischbackofen an eine 120-Volt-Wechselstromsteckdose an.</p>
<p style="text-align: center;">Nur eine Heizung</p> <p style="text-align: center;">Element heizt sich auf</p>	<p style="text-align: center;">Funktionseinstellung</p> <p style="text-align: center;">Auswahl bestimmt</p> <p style="text-align: center;">welche Heizung</p> <p style="text-align: center;">Element funktioniert.</p>	<p style="text-align: center;">Beachten Sie die Anweisungen für jedes</p> <p style="text-align: center;">, um zu bestätigen, welche Heizung</p> <p style="text-align: center;">Elemente werden funktionieren.</p>
<p style="text-align: center;">Heizelemente</p> <p style="text-align: center;">bleibt nicht eingeschaltet</p>	<p style="text-align: center;">Heizelemente</p> <p style="text-align: center;">schaltet sich ein und</p> <p style="text-align: center;">AUS zum Beibehalten</p> <p style="text-align: center;">richtige Hitze.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass die Funktion wie gewünscht ist.</p>

<p>Die Backofenlampe leuchtet nicht</p> <p>An</p>	<p>Der Timer der Backofenbeleuchtung ist abgelaufen und hat das Licht automatisch ausgeschaltet.</p> <p>Die Glühbirne ist durchgebrannt.</p>	<p>Um das Licht wieder einzuschalten, drücken Sie bitte die Lichttaste auf dem Bedienfeld.</p> <p>Beachten Sie, dass das Licht automatisch ausgeschaltet wird.</p> <p>Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an das Servicecenter.</p>
<p>Ofen ist laut, wenn er auf dem es läuft</p>	<p>richtig in den Rostkanälen befindet, stellen Sie sicher, dass er mit allen Füßen auf der Backform steht.</p> <p>Unbenutztes Zubehör Der Gerät steht. Entfernen Sie bei laufendem Gerät sämtliche Gegenstände vom Gerät.</p> <p>Das Gerät macht Geräusche, wenn es kalt oder heiß ist.</p>	<p>Überprüfen Sie, ob der Rost oder die Backform befestigt sind. Wenn sich der Frittierkorb in den Rosten befindet, stellen Sie sicher, dass er mit allen Füßen auf der Backform steht.</p> <p>Überprüfen Sie, ob der Rost oder die Backform befestigt sind. Wenn sich der Frittierkorb in den Rosten befindet, stellen Sie sicher, dass er mit allen Füßen auf der Backform steht.</p> <p>Die Außenschicht des Ofens dehnt sich bei Hitze aus und zieht sich bei Kälte zusammen. Dies ist eine typische Situation.</p>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FORNO FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE

NUMERO MODELLO: TE204-K

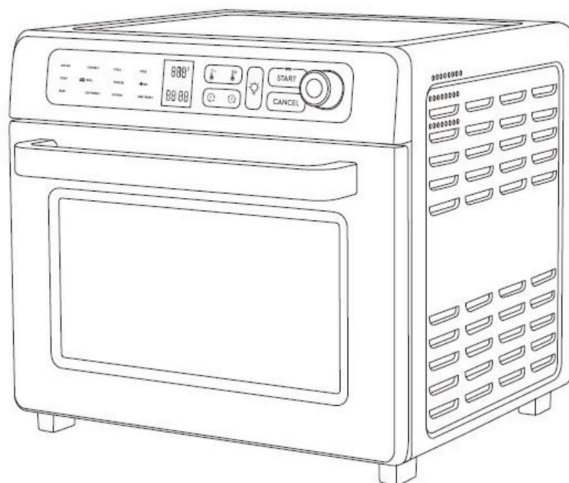
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
MOD. N. LO. MN4000
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**FRIGGITRICE AD ARIA DIGITALE
FORNO**

TE204-K



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

 **Servizio Clienti@vevor.com**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva la chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Grazie per aver acquistato il Digital Air Fryer Oven. Si prega di leggere il Manuale dell'utente attentamente prima dell'uso e conservarlo in un luogo comodo per future consultazioni.

IMPORTANTI GUIDE DI SICUREZZA

Si prega di leggere, comprendere e rispettare tutte le istruzioni fornite nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio elettrico. Il mancato rispetto delle istruzioni fornite nel presente manuale o utilizzando l'apparecchio elettrico non menzionato nel presente manuale può causare gravi lesioni personali o danni alle apparecchiature. Quando si utilizza un elettrodomestico, soprattutto in presenza di bambini, è fondamentale è necessario adottare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza:

Generale in sicurezza

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. SCOLLEGARE DALLA PRESA DI CORRENTE QUANDO NON SI UTILIZZA L'APPARECCHIO E PRIMA DI PULIRLO.
Lasciare raffreddare prima di pulire o maneggiare, montare o smontare i componenti.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
4. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non posizionare nessuna parte del forno Air Fryer in acqua o altri liquidi. Vedere le istruzioni per la pulizia.
5. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da o vicino a bambini o individui con determinate disabilità.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo la l'apparecchio ha funzionato male, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo, oppure è caduto in acqua. Invece, restituisci il forno Air Fryer al negozio o al rivenditore in cui l'hai acquistato esame, riparazione o regolazione.
7. L'utilizzo di accessori non consigliati dal libretto di istruzioni può causare lesioni.

8. Non utilizzare all'aperto.

9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, dove potrebbe essere tirato inavvertitamente da bambini o animali domestici o toccare superfici calde, danneggiando l' corda.

10. Non posizionare il forno Air Fryer su o vicino a un fornello a gas caldo, elettrico o riscaldato forno.

11. Non utilizzare questo forno friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

12. Si deve usare estrema cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro nel forno.

13. Per evitare ustioni, prestare estrema attenzione quando si rimuove il forno Air Fryer accessori o smaltimento del grasso caldo.

14. Quando non è in uso, scollegare sempre l'unità. Non conservare materiali diversi dall' accessori adatti alla cottura in forno consigliati dal produttore per questa friggitrice ad aria.

15. Non mettere alcun materiale nel forno Air Fryer: carta, cartone, plastica e prodotti simili.

16. Non coprire il vassoio raccogli briciole o qualsiasi parte del forno con un foglio di metallo. Ciò causerà surriscaldamento del forno.

17. Non inserire nell'Air alimenti di grandi dimensioni, confezioni di fogli metallici e utensili.

Forno friggitrice, poiché potrebbe comportare il rischio di incendio o scosse elettriche.

18. Potrebbe verificarsi un incendio se il forno Air Fryer è coperto o tocca materiali infiammabili. materiali come tende, drappaggi o pareti quando è in funzione. Non conservare alcun oggetti sulla parte superiore dell'apparecchio quando è in funzione. Non utilizzare sotto la parete armadietti.

19. Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi potrebbero staccarsi dalla paglietta e toccarsi parti elettriche, che comportano il rischio di scosse elettriche.

20. Tentare di rimuovere il cibo solo quando il forno Air Fryer è collegato a una presa presa elettrica.

21. Attenzione: per evitare il rischio di incendi, NON lasciare MAI il forno Air Fryer incustodito durante l'uso.

22. Utilizzare le impostazioni di temperatura consigliate per tutte le cotture/cotture al forno, tostatura e aria Frittura.

23. Non appoggiare utensili da cucina o teglie sulla porta in vetro.

24. Non utilizzare l'elettrodomestico in un garage per elettrodomestici o sotto un mobile a muro.

Quando si ripone l'elettrodomestico in un garage, scollegare sempre il cavo dalla presa elettrica presa elettrica. In caso contrario si potrebbe verificare un rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del garage o la porta toccano l'unità mentre si chiude.

25. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

26. Per scollegare, premere START per assicurarsi che la cottura sia interrotta, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.

27. Attacco tipo Y: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o persone ugualmente qualificate al fine di evitare un pericolo.

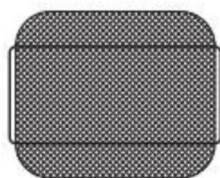
SALVA LE ISTRUZIONI

SPECIFICHE

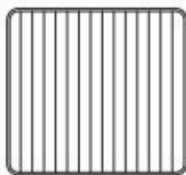
Grazie per aver acquistato il forno Air Fryer. Si prega di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro. Se hai bisogno di assistenza, contatta il nostro supporto indicando il numero del modello del tuo prodotto e il numero dell'ordine Amazon.

Nome del prodotto	Forno friggitrice ad aria
Modello	TE204-K
Tensione (V)	120V- 60Hz
Potenza (Wattaggio)	1700W
Capacità	24 litri
Intervallo di temperatura	95°F-450°F
Intervallo di tempo	5 minuti-12 ore
Dimensioni (cm)	Dimensioni: 43*46,5*44,5 cm
Peso lordo (KG)	10,05 kg

CONOSCERE IL TUO FORNO FRIGGITRICE AD ARIA



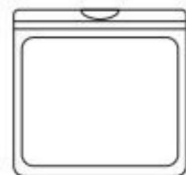
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti gli accessori e le parti dal forno.
2. Utilizzare acqua calda per pulire gli accessori come le padelle. Pulire l'interno del forno

con un panno morbido e saponato e attendere che sia completamente asciutto.

3. Ci deve essere abbastanza spazio attorno al forno e assicurarsi che il forno la superficie è a più di 10 cm dagli altri oggetti. Nessun oggetto deve essere posizionato sulla parte superiore del forno.

4. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, collegare l'unità, premere il pulsante START per accendere il forno, quindi seguire i passaggi indicati di seguito. a.

Premere una volta il pulsante "Temp" e utilizzare il pulsante + per impostare la temperatura su 430°F.

b. Premere una volta il pulsante "Time" , e utilizzando il pulsante + impostarlo su 5 minuti.

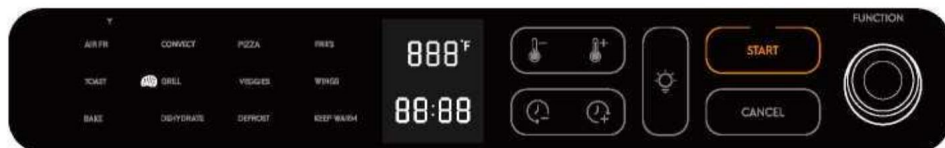
c. Premere il pulsante START e lasciare cuocere l'unità per 5 minuti a 430°F per

bruciare eventuali residui rimasti dal produttore.

5. UNA NOTA

Potrebbe verificarsi un leggero odore di bruciato, che però scomparirà dopo qualche minuto.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA



1. Istruzioni per l'uso del prodotto

- Dopo aver collegato l'unità, questa si accenderà, il cicalino suonerà per 1 secondo e il verrà visualizzato sullo schermo

digitale. • Dopodiché il prodotto entrerà in modalità standby: il primo menu AIR FRY o il menu memorizzato si illuminerà e lo schermo digitale mostrerà il valore di temperatura preimpostato e Valore temporale di questo menu, la luce di START lampeggerà continuamente. In modalità standby, il prodotto si spegnerà automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione entro 2 minuti.

2. Impostazione del tempo e della temperatura di cottura

- Ruotare la manopola per scegliere il menù e quindi premere il pulsante START per avviare la cottura.

La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto ANNULLA

Nota: la macchina dovrebbe funzionare correttamente solo quando lo sportello anteriore è chiuso.

- Dopo aver scelto il menù, se si desidera impostare una temperatura di cottura personalizzata e tempo, premere i pulsanti TIME o TEMP per regolare la temperatura di cottura desiderata e tempo di cottura.

- L'intervallo regolabile della temperatura di cottura è 95-450 °F. Il tempo di cottura può essere regolato sia in modalità standby che in modalità cottura.

L'intervallo regolabile del tempo di cottura è 1 min - 12 ore. Il tempo di cottura può essere regolata sia in modalità standby che in modalità cottura. (La funzione disidratazione è 12 ore MAX).

3. Selezione della funzione del menu

Le informazioni del menu preimpostato sono riportate di seguito. È possibile modificare il tempo di cottura e temperatura in base alle vostre esigenze e ricette. [Vedere la pagina seguente per dettagli Tabella 1]

4. Funzione luce

Premere il pulsante "LIGHT" per accendere la luce all'interno del forno e premerlo nuovamente per spegnerlo.

Nota: la luce rimarrà accesa per 1 minuto ogni volta che si preme il pulsante "LIGHT", a meno che non la si spenga premendo il pulsante "LIGHT".

5.A cottura ultimata

- Al termine della cottura, il prodotto emetterà un "BEEP" per 5 volte, quindi si fermerà funzionante, la luce indicata del pulsante START lampeggerà e lo schermo digitale mostrerà il Valore temperatura e valore

tempo. • Quando si rimuove il cestello e/o gli accessori dal prodotto, non toccare con le mani. Usa guanti da forno o la pinza per gabbia.

Suggerimento: se il cibo non sembra pronto dopo la cottura, impostare la temperatura di cottura personalizzata e Tempo e riprendi la cottura finché il cibo non è OK. La prossima volta prova a cambiare il livello del vassoio e impostare correttamente la temperatura e il tempo di

cottura. • Dopo la cottura, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased

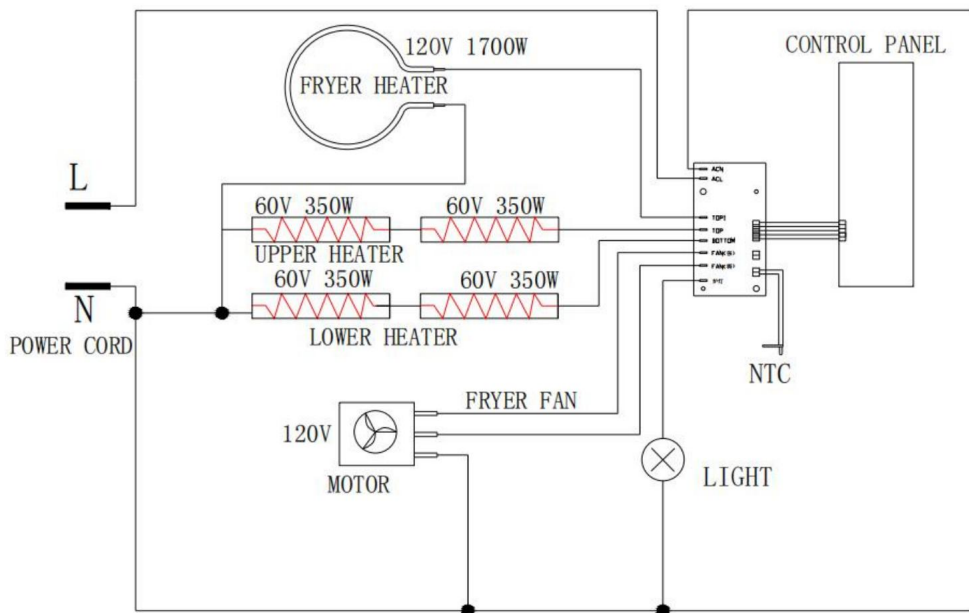
6. Funzioni di cottura Riferimento rapido

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Note:

- I dati sopra riportati relativi alle diverse temperature e tempi di cottura degli alimenti sono forniti solo a scopo di riferimento.
- Si prega di notare che anche le temperature e il tempo devono essere regolati in modo appropriato in base al gusto e alle preferenze di ogni persona e alle dimensioni e spessore del cibo.
- Per bloccare meglio il valore nutrizionale degli alimenti e riscaldarli in modo uniforme, si consiglia che il cibo dovrebbe essere imbottito o avvolto con carta stagnola prima della cottura per perseguire un gusto migliore.

Schema elettrico



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire il forno e lasciare raffreddare il forno completamente.
2. Le superfici interne ed esterne del forno elettrico, le teglie e le retine da forno può essere pulito con un panno morbido di cotone o una spugna con un detergente neutro e pulito con acqua.
3. Non utilizzare spazzole o articoli duri per la pulizia per evitare di danneggiare l'interno superficie del forno elettrico e lo strato protettivo della teglia e della teglia da forno netto.
4. Non utilizzare detersivi tossici e corrosivi come benzina, diluenti o polacco.
5. Le parti pulite devono essere asciugate prima di collegarle alla corrente.
6. Non pulire il tubo riscaldante, poiché si pulisce da solo.
7. Non immergere il forno in liquidi come l'acqua.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di contattare il centro assistenza, leggere quanto segue.

Problema	Causa potenziale	Soluzione
Troppo cotto/ Cibi poco cotti	Non corretto temperatura o tempo collocamento	Potrebbe essere necessario regolare l'ora e temperatura al gusto desiderato.
		Perché il tuo forno da banco è più piccolo del tuo forno normale, lo farà si riscaldano più velocemente e generalmente cucinano in periodi di tempo più brevi.
Odore di bruciato	Primo utilizzo Accumulo di cibo all'interno forno, in riscaldamento spedizione. elementi o in briciole vassoio.	Si consiglia di riscaldare forno da banco a 430°F per circa 15 minuti per eliminare ogni residuo di fabbricazione che possono rimanere dopo la L'odore del cibo bruciato il vassoio raccogli briciole, per favore puliscilo residui di cibo nel tempo.
Il forno non gira SU	L'unità è scollegata	Collegare il forno da tavolo a una presa elettrica da 120 volt CA.
Solo un riscaldamento l'elemento si sta riscaldando	Impostazione della funzione la selezione determina quale riscaldamento l'elemento funzionerà.	Fare riferimento alle istruzioni per ogni funzione per confermare quale riscaldamento gli elementi funzioneranno.
Gli elementi riscaldanti fanno non rimanere acceso	Elementi riscaldanti si accenderà e OFF per mantenere calore adeguato.	Assicurarsi che la funzione sia quella desiderata.

<p>La luce del forno non è SU</p>	<p>Il timer della luce del forno è scaduto e la luce si è spenta automaticamente.</p> <p>La lampadina si è fulminata.</p>	<p>Si prega di premere il tasto luce sul pannello di controllo per riaccendere la luce. Notare che la luce si spegnerà automaticamente.</p> <p>Per i pezzi di ricambio, contattare il centro assistenza.</p>
<p>è rumoroso quando è corre</p>	<p>siano Gli accessori siano fissati correttamente nei canali della griglia non assicurarsi che tutti i piedini siano sulla teglia da forno.</p> <p>Accessori inutilizzati Il forno posizionato sopra l'unità. Rimuovere tutti gli oggetti dalla parte superiore dell'unità mentre è in funzione.</p> <p>Quando l'unità è fredda o calda, produce rumore.</p>	<p>Controllare che la griglia o la teglia da forno siano fissati correttamente nei canali della griglia non assicurarsi che tutti i piedini siano sulla teglia da forno.</p> <p>Se il cestello della friggitrice ad aria è in uso, tutti gli oggetti dalla parte superiore dell'unità mentre</p> <p>Lo strato esterno del forno si espande quando è caldo e si restringe quando è freddo.</p> <p>Questa è una situazione tipica.</p>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

HORNO FREIDORA DE AIRE DIGITAL

NÚMERO DE MODELO: TE204-K

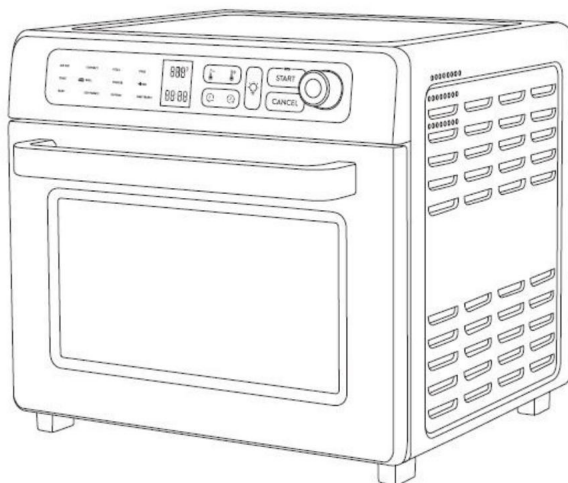
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
MODEL: MH1000UL
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FREIDORA DE AIRE DIGITAL
HORNO

TE204-K



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay alguna actualización tecnológica o de software en nuestro producto.

Gracias por adquirir el horno freidora de aire digital. Lea el manual del usuario.

Léalo atentamente antes de usarlo y guárdelo en un lugar conveniente para futuras referencias.

GUÍAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea, comprenda y cumpla todas las instrucciones proporcionadas en este manual antes de utilizar el aparato eléctrico. El incumplimiento de las instrucciones dadas en este manual o el uso del aparato eléctrico no mencionado en Este manual puede causar lesiones personales graves o daños al equipo.

Al utilizar un aparato eléctrico, especialmente cuando hay niños presentes, se deben tener en cuenta las siguientes precauciones básicas:

Siempre se deben tomar precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

General con seguridad

1. Lea todas las instrucciones.
2. **DESCONECTE EL APARATO DEL TOMACORRIENTE CUANDO NO ESTÉ EN USO Y ANTES DE LIMPIARLO.**

Deje enfriar antes de limpiar, manipular, colocar o quitar piezas.

3. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.

4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte del horno freidora de aire en Agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones de limpieza.

5. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y comprenda los peligros que implica. Los niños no deben Juegue con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por Niños sin supervisión. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni cerca de ellos. o personas con determinadas discapacidades.

6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que El aparato ha funcionado mal, se ha caído o dañado de alguna manera, o se ha caído en agua. En su lugar, devuelva el horno Air Fryer a la tienda o al minorista donde lo compró. examen, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados en el manual de instrucciones puede causar lesiones.

8.No utilizar en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, donde podría ser tirado inadvertidamente por niños o mascotas o tocar superficies calientes, dañándolo cable.

10. No coloque el horno freidora de aire sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o horno.

11. No utilice este horno freidora de aire para ningún otro fin que no sea el previsto.

12. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores construidos con materiales distintos del metal o el vidrio en el horno.

13. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar el horno freidora de aire. accesorios o desechar grasa caliente.

14. Cuando no esté en uso, desenchufe siempre la unidad. No guarde materiales que no sean Accesorios aptos para horno recomendados por el fabricante para este horno freidora de aire.

15. No coloque ningún material en el horno Air Fryer: papel, cartón, plástico y productos similares.

16. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará sobrecalentamiento del horno.

17. No se deben introducir en el Air Conditioner alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio ni utensilios. Horno Freidora, ya que pueden implicar riesgo de incendio o descarga eléctrica.

18. Puede producirse un incendio si el horno Air Fryer se cubre o toca material inflamable. materiales como cortinas, tapicerías o paredes cuando esté en funcionamiento. No guarde ningún No coloque objetos sobre el aparato cuando esté en funcionamiento. No lo utilice debajo de una pared. gabinetes.

19. No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocarse. piezas eléctricas, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.

20. Intente sacar los alimentos únicamente cuando el horno Air Fryer esté enchufado a una toma de corriente. toma de corriente eléctrica.

21. Advertencia: Para evitar la posibilidad de incendio, NUNCA deje el horno freidora de aire sin supervisión. Durante el uso.

22. Utilice los ajustes de temperatura recomendados para cocinar/hornear, tostar y hornear con aire. Fritura.

23. No apoye utensilios de cocina ni fuentes para hornear sobre la puerta de vidrio.

24.No utilice el aparato en un garaje para electrodomésticos ni debajo de un armario de pared.

Al guardar electrodomésticos en un garaje, desenchufe siempre el cable de la toma de corriente. toma de corriente. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca Las paredes del garaje o la puerta tocan la unidad al cerrarse.

25. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente o Otros líquidos calientes.

26. Para desconectar, presione INICIO para asegurarse de que se detenga la cocción, luego retire el enchufe.

Desde el tomacorriente de pared.

27. Accesorio tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar una peligro.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

PRESUPUESTO

Gracias por adquirir el horno freidora de aire. Lea atentamente este manual y

Consérvelo para futuras consultas. Si necesita ayuda, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia.

Equipo con el número de modelo de su producto y el número de pedido de Amazon.

Nombre del producto	Horno freidora de aire
Modelo	TE204-K
Voltaje (V)	120 V - 60 Hz
Potencia (vatios)	1700 W
Capacidad	24L
Rango de temperatura	95 °F-450 °F
Intervalo de tiempo	5 minutos - 12 horas
Dimensiones (cm)	43*46,5*44,5 cm
Peso bruto (KG)	10,05 kg

con un paño suave y jabonoso y esperar hasta que esté completamente seco.

3. Debe haber suficiente espacio alrededor del horno y asegurarse de que el horno

La superficie está a más de 10 cm de otros objetos. No se deben colocar objetos sobre la parte superior del horno.

4. Antes de utilizar el horno por primera vez, enchufe la unidad y presione el botón INICIO.

Para encender el horno, siga los pasos a continuación. a. Presione el botón 'Temp' una vez y use el botón + para configurarlo en 430 °F.

b. Presione el botón 'Tiempo' una vez , y usando el botón +, configúrelo en 5 minutos.

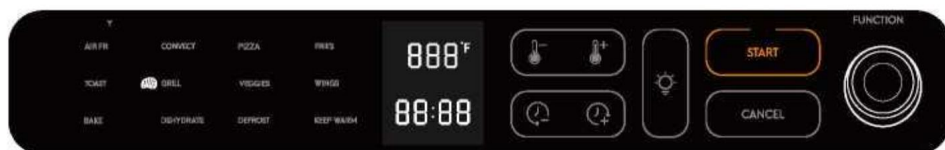
c. Presione el botón INICIO y deje que la unidad cocine durante 5 minutos a 430 °F para

Queme cualquier residuo restante del fabricante.

5. UNA NOTA

Puede haber un ligero olor a quemado, pero se disipará después de unos minutos.

USO DE SU FREIDORA DE AIRE



1. Instrucciones de funcionamiento del producto

- Después de enchufar la unidad, se encenderá, el timbre sonará durante 1 segundo y el

Se mostrará la pantalla digital. •

Después de eso, el producto entrará en modo de espera: el primer menú AIR FRY o el

El menú memorizado se iluminará y la pantalla digital mostrará el valor de temperatura preestablecido y

Valor de tiempo de este menú, la luz de INICIO parpadeará continuamente. En modo de espera,

El producto se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación durante 2 minutos.

2. Ajuste del tiempo y la temperatura de cocción

- Gire la perilla para elegir el menú y luego presione el botón INICIO para comenzar a cocinar.

La cocción se puede detener en cualquier momento pulsando el botón CANCELAR

Nota: La máquina sólo debería funcionar correctamente cuando la puerta frontal esté cerrada.

- Después de elegir el menú, si desea establecer una temperatura de cocción personalizada y tiempo, presione los botones TIME o TEMP para ajustar la temperatura de cocción deseada y tiempo de cocción.

- El rango ajustable de temperatura de cocción es de 95 a 450 °F. El tiempo de cocción puede

- El rango ajustable de tiempo de cocción es de 1 minuto a 12 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en modo de espera o en modo de cocción.

Se puede ajustar tanto en modo de espera como en modo de cocción. (La función de deshidratación es 12 horas MAX).

3. Selección de funciones del menú

La información del menú preestablecido se encuentra a continuación. Puede cambiar el tiempo de cocción y temperatura según sus necesidades y recetas. [Ver la siguiente página para

[Detalles Tabla 1]

4. Función de luz

Presione el botón "LUZ" para encender la luz dentro del horno y presione nuevamente para Apagalo.

Nota: La luz permanecerá encendida durante 1 minuto cada vez que presione el botón "LIGHT", a menos que apague la luz presionando el botón "LIGHT".

5. Cuando termine de cocinar

- Cuando finalice la cocción, el producto emitirá un pitido 5 veces y luego se detendrá.

funcionando, la luz indicada del botón INICIO parpadeará y la pantalla digital mostrará

Valor de temperatura y valor de

tiempo. • Al retirar la cesta y/o los accesorios del producto, no toque

con las manos. Utilice guantes de cocina o pinzas para jaulas.

Consejo: Si la comida no parece estar lista después de cocinarla, configure una temperatura de cocción personalizada.

Calienta el tiempo y vuelve a cocinar hasta que la comida esté en su punto. La próxima vez, intenta cambiar el nivel de la bandeja.

y configure la temperatura y el tiempo de cocción correctamente.

- Después de cocinar, desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

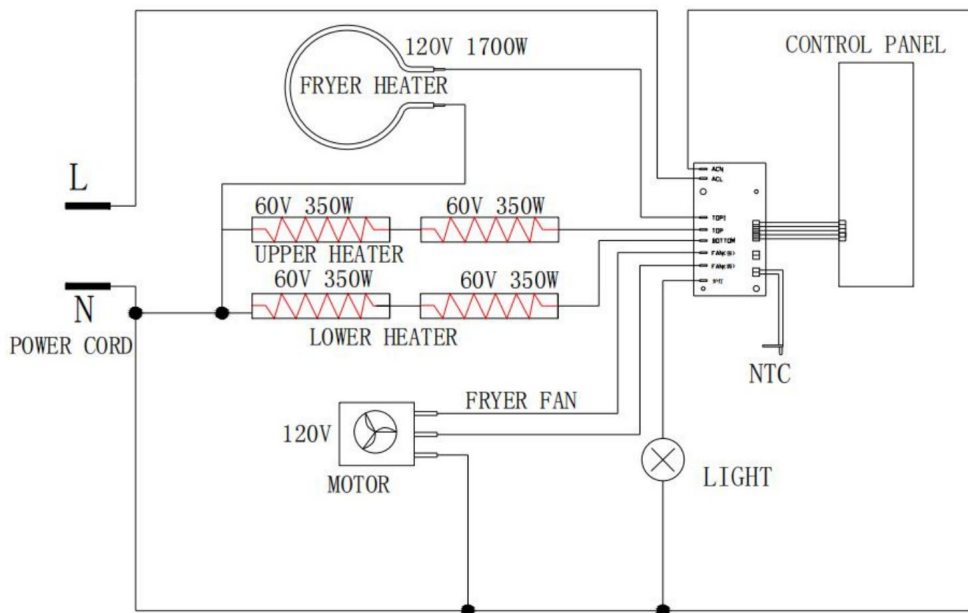
6. Referencia rápida de funciones de cocción

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Notas:

- Los datos anteriores sobre diferentes temperaturas y tiempos de cocción de los alimentos son solo de referencia.
- Tenga en cuenta que las temperaturas y el tiempo también deben ajustarse. apropiadamente según el gusto y preferencia de cada persona y el tamaño y Espesor de la comida.
- Para retener mejor la nutrición de los alimentos y calentarlos de manera uniforme, se recomienda que los alimentos deben ser acolchados o envueltos con papel de aluminio antes de cocinarlos para lograr un Mejor sabor.

Diagrama de cableado



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar el horno y deje que se enfríe completamente.
2. Las superficies internas y externas del horno eléctrico, bandejas para hornear y redes para hornear. Se puede limpiar con un paño de algodón suave o una esponja con un detergente neutro y Limpiado con agua.
3. No utilice cepillos o artículos duros para limpiar para evitar dañar el interior superficie del horno eléctrico y la capa protectora de la bandeja de horno y de la bandeja de horno neto.
4. No utilice agentes de limpieza tóxicos y corrosivos como gasolina, disolventes o polaco.
5. Las piezas limpias deben secarse antes de enchufarlas.
6. No limpie el tubo de calentamiento, el tubo de calentamiento se limpia solo.
- 7.No sumerja el horno en un líquido como agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea lo siguiente antes de llamar a su centro de servicio.

Problema	Causa potencial	Solución
Sobrecocido/ Alimentos poco cocidos	Incorrecto temperatura o tiempo configuración	Es posible que tengas que ajustar la hora y temperatura al gusto deseado.
		Porque tu horno de encimera es más pequeño que un horno normal y... Se calientan más rápido y generalmente se cocinan en períodos de tiempo más cortos.
Olor a quemado	Estreño Acumulación de alimentos en el interior horno, en calentamiento elementos o en migajas bandeja.	Se recomienda calentar horno de encimera a 430°F para aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puedan quedar después del envío. El olor de la comida quemada en la bandeja para migas, por favor límpiela. Residuos de alimentos en el tiempo.
El horno no gira EN	La unidad está desconectada	Enchufe el horno de encimera a un tomacorriente de CA de 120 voltios.
Sólo una calefacción El elemento se está calentando	Configuración de funciones La selección determina ¿Qué calefacción? El elemento funcionará.	Consulte las instrucciones de cada uno. Función para confirmar qué calefacción Los elementos operarán.
Los elementos calefactores hacen no permanecer encendido	Elementos calefactores se encenderá y se apagará APAGADO para mantener calor adecuado.	Asegúrese de que la función sea la deseada.

<p>La luz del horno no está en</p>	<p>El temporizador de la luz del horno se agotó y la luz se apagó automáticamente. La bombilla se ha fundido.</p>	<p>Presione la tecla de luz en el panel de control para volver a encender la luz. Tenga en cuenta que la luz se apagará automáticamente. Comuníquese con el centro de servicio para obtener piezas de repuesto.</p>
<p>horno hace ruido cuando corre</p>	<p>bandeja para hornear canasta para freír con los pies en la bandeja para hornear. Accesorios sin usar El están sobre la unidad. Retire unidad mientras La unidad cuando se enfría o se calienta genera ruido.</p>	<p>Compruebe que la rejilla de alambre o la estén bien colocadas en los canales de la rejilla. Si la aire está en uso, asegúrese de que tenga todos bandeja para hornear. Retire todos los elementos de la parte superior de la esté en funcionamiento. La capa exterior del horno se expande cuando está caliente y se encoge cuando está frío. Esta es una situación típica.</p>

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

CYFROWY PIEKARNIK BEZPOWIETRZNY

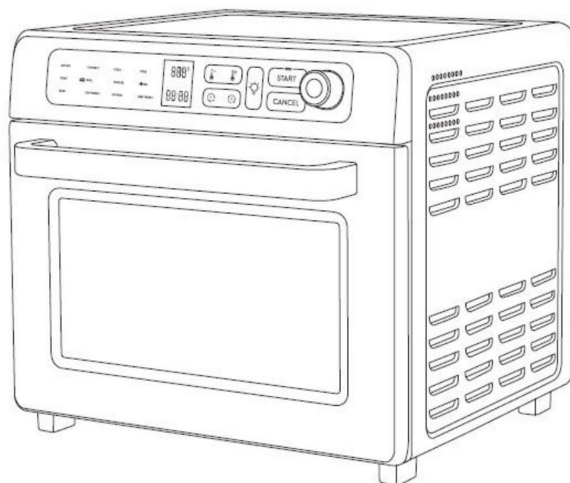
NUMER MODELU: TE204-K

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

MODEL: TE204-K
VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CYFROWA FRYTKOWNICA BEZPOWIETRZNA
PIEKARNIK

TE204-K



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.

VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Dziękujemy za zakup Digital Air Fryer Oven. Przeczytaj instrukcję obsługi

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję i przechowywać ją w dogodnym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o przeczytanie, zrozumienie i przestrzeganie wszystkich instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

instrukcji przed użyciem urządzenia elektrycznego. Nieprzestrzeganie

instrukcji podanych w niniejszej instrukcji lub korzystania z urządzeń elektrycznych, które nie zostały wymienione w

Niniejsza instrukcja może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie sprzętu.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy zachować podstawowe zasady bezpieczeństwa.

należy zawsze zachować środki ostrożności, w tym:

Ogólne Bezpiecznie

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.

2. ODŁĄCZAJ URZĄDZENIE OD GNIAZDKA, GDY NIE JEST UŻYWANE ORAZ PRZED CZYSZCZENIEM.

Przed czyszczeniem, dotknięciem, założeniem lub zdjęciem części należy odczekać, aż ostygną.

3. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.

4. Aby chronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie umieszczaj żadnej części piekarnika Air Fryer w wodzie lub innych płynach. Zobacz instrukcje dotyczące czyszczenia.

5. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby

o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli zapewniono im nadzór lub instruktaż dotyczący korzystania z

urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny

bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub w ich pobliżu lub osoby z pewnymi niepełnosprawnościami.

6. Nie używaj żadnego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub po

urządzenie uległo awarii, zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone lub wpadło do wody. Zamiast tego zwróć Air Fryer Oven do sklepu lub sprzedawcy, który go kupił do badania, naprawy lub regulacji.

7. Stosowanie akcesoriów dodatkowych, których nie zaleca instrukcja, może powodować obrażenia.

8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu, gdzie mógłby zostać przypadkowo pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta domowe lub dotknąć gorącej powierzchni, co mogłoby spowodować uszkodzenie sznur.
10. Nie umieszczaj piekarnika Air Fryer na gorącej gazie, palniku elektrycznym ani w jego pobliżu.
piekarnik.
11. Nie używaj tego piekarnika Air Fryer do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z pojemników wykonanych z piekarniku nie wolno używać materiałów innych niż metal lub szkło.
13. Aby uniknąć oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania piekarnika Air Fryer.
akcesoriów lub usuwania gorącego tłuszczu.
14. Gdy urządzenie nie jest używane, zawsze odłączaj je od zasilania. Nie przechowuj materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria żaroodporne do tego piekarnika Air Fryer.
15. Nie umieszczaj w piekarniku Air Fryer żadnych materiałów: papieru, tektury, plastiku i podobnych produktów.
16. Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej części piekarnika folią metalową. Spowoduje to przegrzanie piekarnika.
17. Do kabiny pasażerskiej nie wolno wkładać żywności o dużych gabarytach, opakowań z folii metalowej ani naczyń.
Frytkownicy i piekarnika, gdyż mogą one stwarzać ryzyko pożaru lub porażenia prądem.
18. Może dojść do pożaru, jeśli piekarnik Air Fryer jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych.
materiałów, takich jak zasłony, draperie lub ściany, gdy są w użyciu. Nie przechowuj żadnych przedmiotów na górze urządzenia podczas pracy. Nie należy używać pod ścianą szafki.
19. Nie czyśćć metalowymi gąbkami. Kawałki mogą odłamać się od gąbki i dotknąć części elektryczne, stwarzające ryzyko porażenia prądem.
20. Próbuj usuwać jedzenie tylko wtedy, gdy piekarnik Air Fryer jest podłączony do gniazdka.
gniazdka elektryczne.
21. Ostrzeżenie: Aby uniknąć ryzyka pożaru, NIGDY nie pozostawiaj piekarnika Air Fryer bez nadzoru
podczas użytkowania.
22. Używaj zalecanych ustawień temperatury podczas gotowania/pieczenia, tostowania i pieczenia na powietrzu.
Smażenie.
23. Nie stawiać naczyń kuchennych ani naczyń do pieczenia na szklanych drzwiach.
24. Nie używaj urządzenia w garażu przeznaczonym dla urządzeń ani pod szafką ścienną.

Podczas przechowywania sprzętu w garażu zawsze odłączaj przewód od gniazdka elektrycznego. gniazdka. Niedokonanie tego może spowodować ryzyko pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie dotknie ściany garażu lub drzwi dotykają jednostki podczas zamykania.

25. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

26. Aby odłączyć, naciśnij przycisk START, aby upewnić się, że gotowanie zostało zatrzymane, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

27. Przyłącze typu Y: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na nowy. producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zaryzykować.

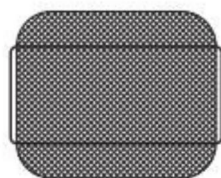
ZAPISZ INSTRUKCJĘ

SPECYFIKACJE

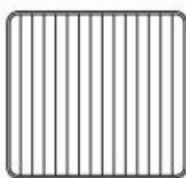
Dziękujemy za zakup piekarnika Air fryer. Przeczytaj uważnie tę instrukcję i zachowaj to na przyszłość. Jeśli potrzebujesz pomocy, skontaktuj się z naszym działem wsparcia podaj numer modelu swojego produktu i numer zamówienia Amazon.

Nazwa produktu	Piekarnik z frytkownicą powietrzną
Model	TE204-K
Napięcie (V)	120 V- 60 Hz
Moc (waty)	1700 W
Pojemność	24L
Zakres temperatur	95°F-450°F
Zakres czasu	5 minut-12 godzin
Wymiary (cm)	Wymiary: 43*46,5*44,5 cm
Masa brutto (kg)	10,05 kg

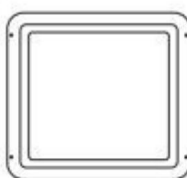
POZNAJ SWÓJ PIEKARNIK BEZALKOHOLOWY



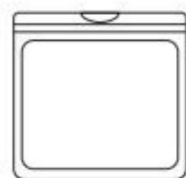
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij wszystkie akcesoria i części z piekarnika.
2. Do czyszczenia akcesoriów, takich jak patelnie, używaj ciepłej wody. Wytrzyj wnętrze piekarnika.

miękką, mydlaną ściereczką i odczekać, aż całkowicie wyschnie.

3. Wokół piekarnika musi być wystarczająco dużo miejsca i należy upewnić się, że piekarnik

powierzchnia znajduje się w odległości większej niż 10 cm od innych obiektów. Na powierzchni nie wolno umieszczać żadnych obiektów.

góra piekarnika.

4. Przed pierwszym użyciem piekarnika podłącz urządzenie do zasilania i naciśnij przycisk START

Aby włączyć piekarnik, wykonaj poniższe czynności. a. Naciśnij

przycisk „Temp” jeden raz i za pomocą przycisku + ustaw temperaturę na 430°F.

b. Naciśnij przycisk „Czas” raz , i za pomocą przycisku + ustaw go na 5 minut.

c. Naciśnij przycisk START i pozwól urządzeniu gotować przez 5 minut w temperaturze 430°F, aby

spalić wszelkie pozostałości po producencie.

5. UWAGA

Może być wyczuwalny lekki zapach spalenizny, który zniknie po kilku minutach.

UŻYWANIE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ



1. Instrukcja obsługi produktu

• Po podłączeniu urządzenia do zasilania, zostanie ono włączone, brzęczyk będzie dzwonił przez 1 sekundę, a na wyświetlaczu cyfrowym

pojawi się komunikat. • Następnie produkt przejdzie w tryb gotowości: Pierwsze menu to AIR FRY lub

zapamiętane menu zostanie podświetlone, a na ekranie cyfrowym pojawi się ustawiona wartość temperatury i

Wartość czasowa tego menu, światło START będzie migać nieprzerwanie. W trybie gotowości,

Produkt wyłączy się automatycznie, jeżeli w ciągu 2 minut nie zostanie wykonana żadna czynność.

2. Ustawianie czasu i temperatury gotowania

• Przekręć pokrętkę, aby wybrać menu, a następnie naciśnij przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.

Gotowanie można przerwać w dowolnym momencie naciskając przycisk ANULUJ

Uwaga: Urządzenie powinno działać prawidłowo tylko wtedy, gdy przednie drzwi są zamknięte.

- Po wybraniu menu, jeśli chcesz ustawić niestandardową temperaturę gotowania i czas, naciśnij przycisk TIME lub TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę gotowania i czas gotowania. •

Zakres temperatury gotowania można regulować w zakresie 95–450°F. Czas gotowania można regulować. Można regulować w trybie czuwania lub w trybie gotowania. • Zakres regulacji czasu gotowania wynosi od 1 minuty do 12 godzin. Czas gotowania można regulować. Można regulować zarówno w trybie czuwania, jak i w trybie gotowania. (Funkcja odwadniania wynosi 12 godzin MAX).

3. Wybór funkcji menu

Poniżej znajdują się informacje o wstępnie ustawionym menu. Można zmienić czas gotowania i temperaturę według Twoich potrzeb i przepisów. [Zobacz następną stronę, aby uzyskać więcej informacji] szczegóły Tabela 1]

4. Funkcja światła

Naciśnij przycisk „ŚWIATŁO”, aby włączyć światło wewnątrz piekarnika, a następnie naciśnij go ponownie, aby wyłączyć to.

Uwaga: Światło będzie włączone przez 1 minutę za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk „LIGHT”, chyba że wyłączysz światło, naciskając przycisk „LIGHT”.

5. Po zakończeniu gotowania

- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a następnie zatrzyma się. działa, kontrolka przycisku START będzie migać, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się Wartość temperatury i wartość

- Podczas wyjmowania koszyka i/lub akcesoriów z produktu nie dotykaj je rękoma. Użyj rękawic kuchennych lub szczypec do klatek.

Wskazówka: Jeśli po ugotowaniu potrawa nie wygląda na gotową, ustaw niestandardową temperaturę gotowania i Czas i kontynuuj gotowanie, aż jedzenie będzie OK. Następnym razem spróbuj zmienić poziom tacy i ustawić odpowiednią temperaturę i czas gotowania. • Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

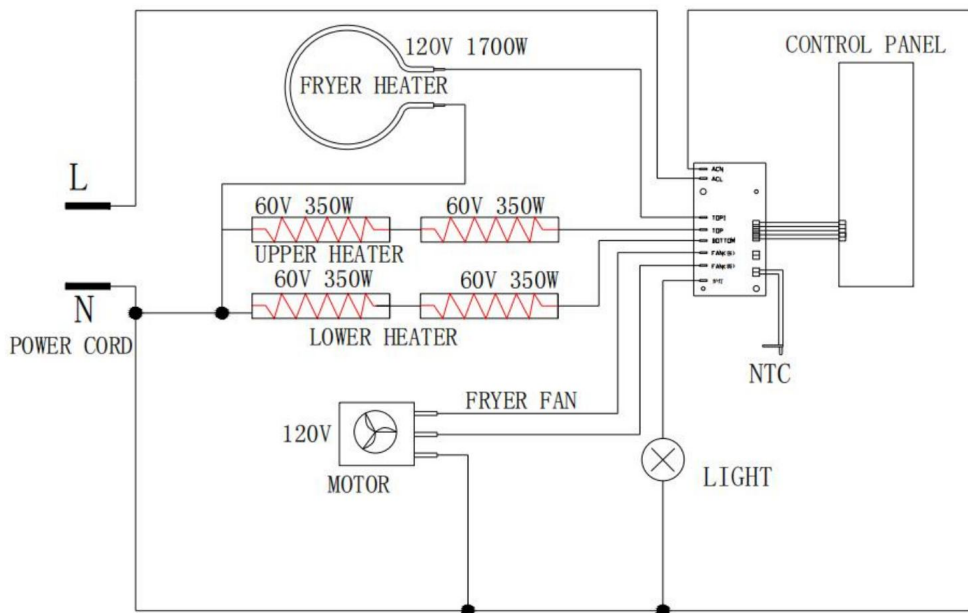
6. Funkcje gotowania – szybki przegląd

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Uwagi:

1. Powyższe dane dotyczące różnych temperatur i czasów podawania żywności mają charakter wyłącznie poglądowy.
2. Należy pamiętać, że należy również dostosować temperaturę i czas odpowiednio do gustu i preferencji każdej osoby, a także do rozmiaru i grubość jedzenia.
3. Aby lepiej zamknąć wartości odżywcze żywności i równomiernie ją podgrzać, zaleca się że przed gotowaniem jedzenie powinno być wyścielane lub owinięte folią aluminiową, aby zapewnić lepszy smak.

Schemat okablowania



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem piekarnika odłącz przewód zasilający i pozwól mu ostygnąć całkowicie.
 2. Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne piekarnika elektrycznego, blachy do pieczenia i siatki do pieczenia można czyścić miękką bawełnianą ściereczką lub gąbką z neutralnym detergentem i czyścić wodą.
 3. Do czyszczenia nie należy używać twardych szczotek ani przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia wnętrza. powierzchnia piekarnika elektrycznego i warstwa ochronna blachy do pieczenia i pieczenia
- internet.
4. Nie należy używać toksycznych i żrących środków czyszczących, takich jak benzyna, rozcieńczalniki lub polski.
 5. Wyczyszczone części należy wytrzeć do sucha przed podłączeniem do prądu.
 6. Nie czyść rury grzewczej, czyści się ona sama.
 7. Nie zanurzaj piekarnika w płynie, np. wodzie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z centrum serwisowym prosimy o zapoznanie się z poniższymi informacjami.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Rozgotowany/ Niedogotowane potrawy	Błędny temperatura lub czas ustawienie	Może być konieczna zmiana czasu i temperaturę do pożądanego smaku. Ponieważ Twój piekarnik blatowy jest mniejszy niż Twój zwykły piekarnik, będzie nagrzewają się szybciej i zazwyczaj gotują się w krótsze okresy czasu.
Zapach spalenizny	Pierwsze użycie Nagromadzenie się jedzenia wewnątrz piekarnik, nagrzewanie lub okruchy taca.	Zaleca się ogrzewanie piekarnik na blacie do 430°F około 15 minut do wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne które mogą pozostać po wysyłce. elementy Zapach przypalonego jedzenia tacka na okruchy, proszę ją posprzątać resztki jedzenia z czasem.
Piekarnik się nie włącza NA	Jednostka jest odłączona	Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego 120 V prądu zmiennego.
Tylko jedno ogrzewanie element się nagrzewa	Ustawienia funkcji wybór decyduje które ogrzewanie element będzie działał.	Zapoznaj się z instrukcjami dla każdego funkcja potwierdzająca, które ogrzewanie elementy będą działać.
Elementy grzewcze tak nie pozostać WŁĄCZONYM	Elementy grzewcze będzie cyklicznie włączany i WYŁĄCZONY w celu utrzymania odpowiednie ciepło.	Upewnij się, że funkcja jest zgodna z oczekiwaniami.

<p>Światło piekarnika nie jest NA</p>	<p>Timer oświetlenia piekarnika upłynął i oświetlenie zostało automatycznie wyłączone. Żarówka się przepaliła.</p>	<p>Proszę nacisnąć przycisk światła na panelu sterowania, aby ponownie włączyć światło. Należy pamiętać, że światło wyłączy się automatycznie. W celu uzyskania części zamiennych prosimy o kontakt z centrum serwisowym.</p>
<p>Piekarnik pracuje głośno, gdy to działa</p>	<p>prawidłowo zamocowane na powietrznej znajduje się na blasze do pieczenia. Nieużywane akcesoria ustawiony na górze urządzenia. przedmioty z jego górnej części. Urządzenie będzie hałasować, gdy będzie zimne lub gorące.</p>	<p>Sprawdź, czy ruszt lub patelnia do pieczenia są ruszcie, a nie w kanałach. Jeśli kosz do frytkownicy ruszcie, upewnij się, że wszystkie jego nóżki stoją na ruszcie. Podczas pracy urządzenia należy zdjąć wszystkie części. Zewnętrzna warstwa piekarnika rozszerza się, gdy jest gorący i kurczy się, gdy jest zimny. To typowa sytuacja.</p>

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

DIGITALE AIRFRYER OVEN

MODELNUMMER: TE204-K

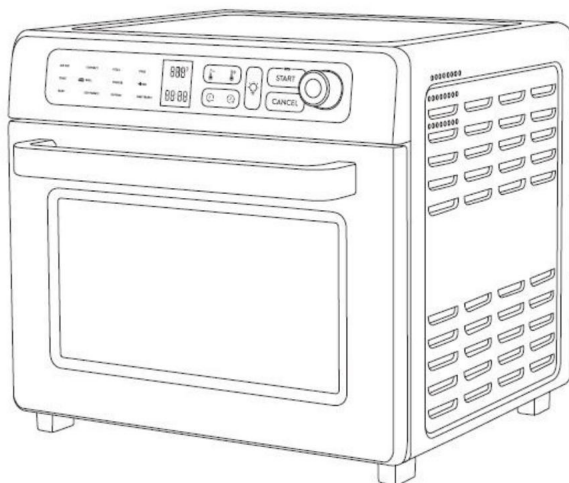
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
MODEL: VN1000JL
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

***DIGITALE AIRFRYER
OVEN***

TE204-K



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

 **Klantenservice@vevor.com**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Bedankt voor de aankoop van de Digital Air Fryer Oven. Lees de gebruikershandleiding

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u ze gebruikt en bewaar ze op een handige plaats voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees, begrijp en volg alle instructies in deze handleiding.

handleiding voordat u het elektrische apparaat gebruikt. Het niet naleven van de

instructies die in deze handleiding worden gegeven of het gebruik van een elektrisch apparaat dat niet in deze handleiding wordt genoemd

Deze handleiding kan ernstig persoonlijk letsel of schade aan apparatuur veroorzaken.

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat, vooral als er kinderen aanwezig zijn, zijn de basisprincipes van het gebruik van elektrische apparaten van belang.

Er moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder de volgende:

Algemeen Veilig

1. Lees alle instructies.

2. HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER HET APPARAAT NIET IN GEBRUIK IS EN VOORDAT U HET SCHOONMAAKT.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt, aanraakt, plaatst of verwijdert.

3. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.

4. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u geen enkel onderdeel van de Airfryer Oven in het water plaatsen. water of andere vloeistoffen. Zie instructies voor het reinigen.

5. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van de apparaat op een veilige manier gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht. Dit apparaat mag niet door of in de buurt van kinderen worden gebruikt of personen met bepaalde beperkingen.

6. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat is uitgeschakeld. apparaat defect is, gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is, of in een water. Breng de Air Fryer Oven in plaats daarvan terug naar de winkel of verkoper waar u hem hebt gekocht. onderzoek, reparatie of aanpassing.

7. Het gebruik van accessoires die niet in de instructiehandleiding worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.

8. Niet buitenshuis gebruiken.

9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, omdat het anders los kan raken. onbedoeld door kinderen of huisdieren worden aangetrokken of hete oppervlakken raken, waardoor de koord.

10. Plaats de Airfryer Oven niet op of in de buurt van een hete gas-, elektrische kookplaat of verwarmde oven. oven.

11. Gebruik deze Airfryer uitsluitend voor het beoogde doel.

12. Er moet uiterste voorzichtigheid worden betracht bij het gebruik van containers die zijn vervaardigd van andere materialen dan metaal of glas in de oven.

13. Om brandwonden te voorkomen, moet u uiterst voorzichtig zijn bij het verwijderen van de Airfryer Oven accessoires of het afvoeren van heet vet.

14. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen ovenbestendige accessoires voor deze Airfryer.

15. Plaats geen materialen in de Airfryer: papier, karton, plastic en soortgelijke producten.

16. Bedek de kruimellade of enig ander ovenonderdeel niet met metaalfolie. Dit zal oververhitting van de oven.

17. Overmaatse voedingsmiddelen, metalen folieverpakkingen en keukengerei mogen niet in de Air Frituurovens, omdat deze brand- of elektrische schokgevaar kunnen opleveren.

18. Er kan brand ontstaan als de Airfryer Oven wordt afgedekt of in aanraking komt met brandbare materialen. materialen zoals gordijnen; draperieën of muren wanneer in werking. Sla geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is. Niet gebruiken onder de muur kasten.

19. Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukken van de spons afbreken en deze raken elektrische onderdelen, waarbij er een risico op elektrische schokken bestaat.

20. Probeer alleen voedsel los te maken als de Airfryer Oven is aangesloten op een stopcontact. stopcontact.

21. Waarschuwing: Om brandgevaar te voorkomen, mag u de Airfryer-oven NOOIT onbeheerd achterlaten. tijdens gebruik.

22. Gebruik de aanbevolen temperatuurinstellingen voor alle kook-/bak-, toast- en heteluchtfuncties. Frituren.

23. Plaats geen kookgerei of ovenschalen op de glazen deur.

24. Gebruik uw apparaat niet in een speciaal daarvoor bestemde garage of onder een hangkastje.

Wanneer u het apparaat in een garage opbergt, moet u altijd de stekker uit het stopcontact halen. stopcontact. Als u dit niet doet, kan er brandgevaar ontstaan, vooral als het apparaat in aanraking komt met de wanden van de garage of de deur de unit raken als deze sluit.

25. Er moet uiterst voorzichtig worden omgegaan met het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen.

26. Om het apparaat los te koppelen, drukt u op START om ervoor te zorgen dat het koken is gestopt en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

27. Type Y-aansluiting: Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijke gekwalificeerde personen om een gevaar.

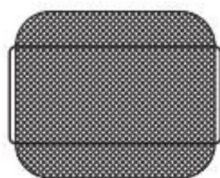
BEWAAR DE INSTRUCTIES

SPECIFICATIES

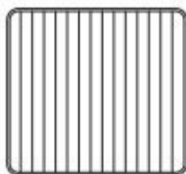
Bedankt voor de aankoop van de Airfryer oven. Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar het voor toekomstige referentie. Als u hulp nodig hebt, neem dan contact op met onze support team met het modelnummer van uw product en het Amazon-bestelnummer.

Productnaam	Airfryer oven
Model	TE204-K
Spanning (V)	120V-60Hz
Vermogen (Wattage)	1700W
Capaciteit	24L
Temperatuurbereik	35°C-230°C
Tijdsbereik	5 minuten-12 uur
Afmetingen (cm)	43*46,5*44,5cm
Brutogewicht (KG)	10,05KG

UW AIRFRYEROVEN LEREN KENNEN



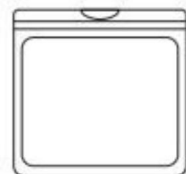
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal alle accessoires en onderdelen uit de oven.
2. Gebruik warm water om accessoires zoals pannen schoon te maken. Veeg de binnenkant van de oven schoon

met een zachte, met zeep besprenkelde doek en wacht tot het volledig droog is.

3. Er moet voldoende ruimte rond de oven zijn en zorg ervoor dat de oven

oppervlak is meer dan 10 cm verwijderd van de andere objecten. Er mogen geen objecten op het oppervlak worden geplaatst. boven in de oven.

4. Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, sluit u het apparaat aan en drukt u op de START-knop.

om de oven aan te zetten en volg dan onderstaande stappen: a.

Druk eenmaal op de 'Temp'-knop en gebruik de + knop om deze in te stellen op 430°F.

b. Druk eenmaal op de knop 'Tijd' , en stel deze in op 5 minuten met de + knop.

c. Druk op de START-knop en laat het apparaat 5 minuten koken op 430°F om

Verbrand alle resterende resten van de fabrikant.

5. EEN OPMERKING

Er kan een lichte brandlucht vrijkomen, maar deze verdwijnt na een paar minuten.

HET GEBRUIK VAN UW AIRFRYER



1. Productgebruiksaanwijzing

- Nadat u het apparaat hebt aangesloten, wordt het ingeschakeld, klinkt de zoemer 1 seconde en digitaal scherm zal weergeven.

- Daarna zal het product in de stand-bymodus gaan: Het eerste menu AIR FRY of de Het opgeslagen menu licht op en het digitale scherm toont de vooraf ingestelde temperatuurwaarde en Tijdswaarde van dit menu, START-lampje knippert continu. In de standby-modus, Het product schakelt automatisch uit als er gedurende 2 minuten geen handeling plaatsvindt.

2. Instellen van de kooktijd en temperatuur

- Draai aan de knop om het menu te kiezen en druk vervolgens op de START-knop om te beginnen met koken.

Het koken kan op elk moment worden gestopt door op de knop ANNULEREN te drukken

Let op: De machine werkt alleen goed als de voordeur gesloten is.

- Nadat u het menu hebt gekozen, kunt u een aangepaste kooktemperatuur instellen en tijd, druk op de TIME of TEMP knoppen om de gewenste kooktemperatuur aan te passen en kooktijd.

- Het instelbare bereik van de kooktemperatuur is 95-450°F. De kooktijd kan worden aangepast in de stand-bymodus of in de kookmodus.
- Het instelbare bereik van de kooktijd is 1 min - 12 uur. De kooktijd kan worden aangepast in de stand-bymodus of in de kookmodus. (Dehydratatiefunctie is 12 uur MAX).

3. Menufunctieselectie

De vooraf ingestelde menu-informatie staat hieronder. Het kan de kooktijd wijzigen en temperatuur volgens uw behoeften en recepten. [Zie de volgende pagina voor details Tabel 1]

4. Lichtfunctie

Druk op de knop "LICHT" om het licht in de oven aan te zetten en druk nogmaals om Zet het uit.

Let op: Het licht blijft 1 minuut branden wanneer u op de "LIGHT"-knop drukt, tenzij u het licht uitschakelt door op de "LIGHT"-knop te drukken.

5. Wanneer klaar met koken

- Wanneer het koken is voltooid, zal het product 5 keer 'PIEP'en en daarna stoppen werkend, het aangegeven lampje van de START-knop knippert en het digitale scherm toont de Temp-waarde en tijdswaarde.

- Raak het mandje en/of de accessoires niet aan wanneer u het product verwijderd. ze met je handen. Gebruik ovenwanten of de kooitang.

Tip: Als het eten er na het koken niet gaar uitziet, stel dan een aangepaste kooktemperatuur in en Tijd en ga door met koken tot het eten goed is. Probeer de volgende keer het niveau van de lade te veranderen en de kooktemperatuur en -tijd correct in te stellen.

- Haal na het koken de stekker uit het stopcontact.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1 min increased ≥30mins, ± 5mins increased

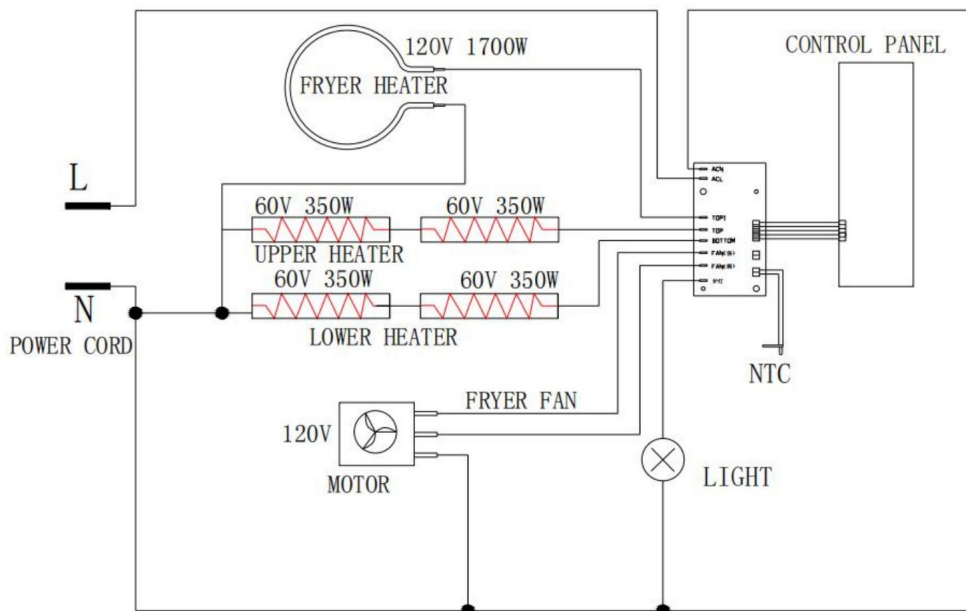
6. Snelle referentie kookfuncties

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Opmerkingen:

1. De bovenstaande gegevens over verschillende voedseltemperaturen en -tijden zijn alleen ter referentie.
2. Houd er rekening mee dat de temperaturen en de tijd ook moeten worden aangepast passend bij de smaakvoorkeur van elke persoon en de grootte en dikte van het voedsel.
3. Om de voedingswaarde van het voedsel beter te behouden en het gelijkmatig te verwarmen, wordt aanbevolen dat voedsel vóór het koken in aluminiumfolie moet worden gewikkeld om een betere smaak.

Bedradingsschema



REINIGING & ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven gaat schoonmaken en laat de oven afkoelen volledig.
2. De binnen- en buitenkant van de elektrische oven, bakplaten en baknetten kan worden gereinigd met een zachte katoenen doek of spons met een neutraal reinigingsmiddel en schoongemaakt met water.
3. Gebruik geen harde borstels of voorwerpen voor het schoonmaken om schade aan de binnenkant te voorkomen oppervlak van de elektrische oven en de beschermlaag van de bakplaat en bakplaat netto.
4. Gebruik geen giftige en bijtende schoonmaakmiddelen zoals benzine, verdunders of Pools.
5. De gereinigde onderdelen moeten droog worden geveegd voordat u ze aansluit.
6. Maak de verwarmingsbuis niet schoon, de verwarmingsbuis reinigt zichzelf.
7. Dompel de oven niet onder in een vloeistof zoals water.

PROBLEEMOPLOSSING

Lees het volgende voordat u contact opneemt met uw servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Te gaar/ Onvoldoende gekookt voedsel	Onjuist temperatuur of tijd instelling	Het kan zijn dat u de tijd en temperatuur naar de gewenste smaak.
		Omdat uw aanrecht oven is kleiner dan uw gewone oven, zal het sneller opwarmen en over het algemeen koken in kortere tijdsperioden.
Verbrande geur	Eerste gebruik Voedselophoping binnenin oven, op verwarming elementen of in kruimel dienblad.	Het is aan te raden om te verwarmen aanrecht oven tot 430°F voor ongeveer 15 minuten tot alle productieresten verwijderen die na verzending kunnen achterblijven. De geur van het verbrande eten de kruimellade, maak deze schoon voedselresten in de loop van de tijd.
Oven draait niet OP	Unit is losgekoppeld	Sluit de oven aan op een stopcontact van 120 volt.
Slechts één verwarming element warmt op	Functie-instelling selectie bepaalt welke verwarming element zal werken.	Raadpleeg de instructies voor elk functie om te bevestigen welke verwarming elementen zullen werken.
Verwarmingselementen doen niet AAN blijven	Verwarmingselementen zal AAN gaan en UIT om te onderhouden juiste warmte.	Zorg ervoor dat de functie naar wens is.

<p>Het ovenlampje is niet op</p>	<p>De timer van het ovenlampje is verlopen en het lampje is automatisch uitgeschakeld. De gloeilamp is doorgebrand.</p>	<p>Druk op de lichtknop op het bedieningspaneel om het licht weer aan te zetten. Let op, het licht gaat automatisch uit. Neem contact op met het servicecentrum voor vervangende onderdelen.</p>
<p>oven maakt lawaai wanneer u het loopt</p>	<p>vastzit in het rooster of de er dan voor dat alle voetjes Ongebruikte accessoires De zich bovenop het apparaat bevindt. Verwijder alle voorwerpen van de bovenkant van het apparaat terwijl het apparaat aan staat. Het apparaat maakt lawaai als het van koud naar warm gaat.</p>	<p>Controleer of het rooster of de bakpan goed bakkanalen. Als de airfryermand in de roosters zit, zorg op de bakpan staan. De buitenste laag van de oven zet uit als het warm is en krimpt als het koud is. Dit is een typische situatie.</p>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

DIGITAL AIR FRYER UGN

MODELLNUMMER: TE204-K

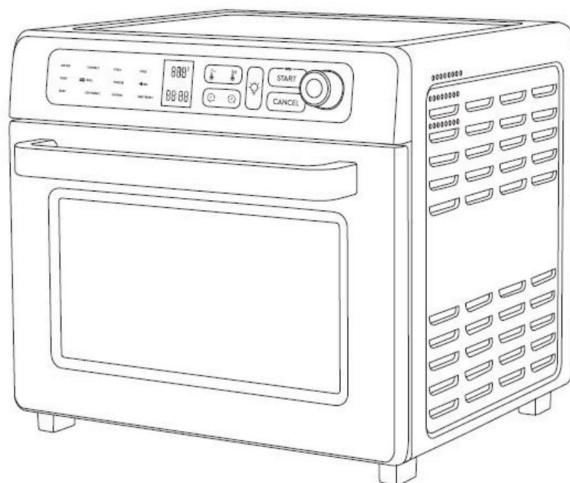
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]
MOD. L: L1400-U
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**DIGITAL LUFTFRITÖRE
UGN**

TE204-K



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Tack för att du köpte en Digital Air Fryer-ugn. Läs bruksanvisningen noggrant före användning och förvara den på en lämplig plats för framtida referens.

VIKTIGA SÄKERHETSGUIDE

Vänligen läs, förstå och följ alla instruktioner som finns i denna bruksanvisningen innan du använder den elektriska apparaten. Underlåtenhet att följa instruktioner som ges i denna bruksanvisning eller använder den elektriska apparat som inte nämns i denna handbok kan orsaka allvarliga personskador eller skador på utrustningen. När du använder en elektrisk apparat, särskilt när barn är närvarande, grundläggande säkerhetsåtgärder bör alltid vidtas, inklusive följande:

Allmänt säkert

1. Läs alla instruktioner.
2. Koppla bort stickkontakten FRÅN UTTAGET NÄR DEN INTE ANVÄNDS OCH INNAN RENGÖRING.
Låt svalna innan du rengör eller hanterar, sätter på eller tar bort delar.
3. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
4. För att skydda mot elektriska stötar, placera inte någon del av Air Fryer-ugnen i vatten eller andra vätskor. Se instruktioner för rengöring.
5. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstå de risker som är involverade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn. Denna apparat får inte användas av eller i närheten av barn eller individer med vissa funktionsnedsättningar.
6. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten har inte fungerat, tappats eller skadats på något sätt, eller tappats in vatten. Lämnar istället tillbaka Air Fryer-ugnen till butiken eller återförsäljaren du köpt för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av instruktionsboken kan orsaka skada.

8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänkskivan, där den kan dras i oavsiktligt av barn eller husdjur eller vidrör heta ytor, vilket skadar sladd.
10. Placera inte Air Fryer-ugnen på eller nära en het gas, elektrisk brännare eller uppvärmd ugn.
11. Använd inte denna Air Fryer-ugn för något annat än dess avsedda ändamål.
12. Ytterst försiktighet bör iakttas vid användning av behållare gjorda av andra material än metall eller glas i ugnen.
13. För att undvika brännskador, var extrem försiktig när du tar bort Air Fryer-ugnen tillbehör eller kassering av hett fett.
14. Koppla alltid ur enheten när den inte används. Förvara inte annat material än tillverkarens rekommenderade ugnfasta tillbehör i denna Air Fryer-ugn.
15. Placera inga material i Air Fryer-ugnen: papper, kartong, plast och liknande produkter.
16. Täck inte smulbrickan eller någon ugnsdel med metallfolie. Detta kommer att orsaka överhettning av ugnen.
17. Överdimensionerade livsmedel, metallfolieförpackningar och redskap får inte föras in i luften Fritösugn, eftersom de kan innebära risk för brand eller elektriska stötar.
18. En brand kan uppstå om Air Fryer-ugnen är täckt eller vidrör brandfarliga material såsom gardiner; draperier eller väggar när de är i drift. Förvara inga föremål ovanpå apparaten när den är i drift. Använd inte under väggen skåp.
19. Rengör inte med skursvampar av metall. Bitar kan bryta av dynan och beröra dem elektriska delar, vilket medför risk för elektriska stötar.
20. Försök endast att ta bort mat när Air Fryer-ugnen är ansluten till en eluttag.
21. Varning: För att undvika risken för brand, lämna ALDRIG Air Fryer Ugn utan uppsikt under användning.
22. Använd rekommenderade temperaturinställningar för all matlagning/bakning, rostning och luft Fräsning.
23. Låt inte köksredskap eller bakformar vila på glasdörren.
24. Använd inte din apparat i ett apparatgarage eller under ett väggskåp.

Vid förvaring i ett apparatgarage, dra alltid ur sladden från eluttaget utlopp. Om du inte gör det kan det skapa brandrisk, särskilt om apparaten berörs garagets väggar eller dörren vidrör enheten när den stängs.

25. Extrem försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

26. För att koppla bort, tryck på START för att säkerställa att tillagningen är stoppad, dra sedan ur kontakten från vägguttaget.

27. Typ Y-tillbehör: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut mot tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika en fara.

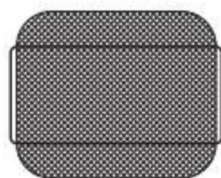
SPARA INSTRUKTIONERNA

SPECIFIKATIONER

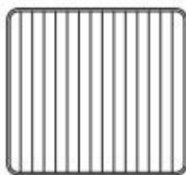
Tack för att du köpte Air fryer-ugnen. Läs denna manual noggrant och spara den för framtida referens. Om du behöver hjälp, kontakta vår support team med ditt produktmodellnummer och Amazon-ordernummer.

Produktnamn	Air fryer ugn
Modell	TE204-K
Spänning (V)	120V-60Hz
Effekt (watt)	1700W
Kapacitet	24L
Temperaturområde	95°F-450°F
Tidsintervall	5 min-12 timmar
Mått (cm)	43*46,5*44,5cm
Bruttovikt (KG)	10,05 kg

LÄR KÄNNA DIN AIR FRYER UGN



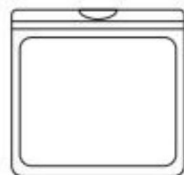
Fry basket



Wire rack



Food tray



Crumb tray



Menu area

Display

Control area (Buttons and knob)

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort alla tillbehör och delar från ugnen.
2. Använd varmt vatten för att rengöra tillbehör som kokkärn. Torka av insidan av ugnen

med en mjuk trasa med tvål och vänta tills den är helt torr.

3. Det ska finnas tillräckligt med utrymme runt ugnen, och se till att ugnen är ytan är mer än 10 cm från de andra föremålen. Inga föremål får placeras på toppen av ugnen.

4. Innan du använder ugnen för första gången, anslut enheten, tryck på START-knappen för att slå på ugnen och sedan följt av stegen nedan. a. Tryck

på 'Temp'-knappen en gång och använd +-knappen inställd på 430°F.

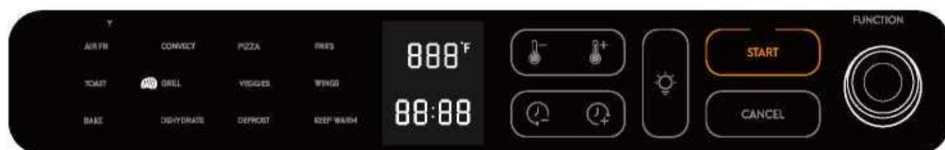
b. Tryck på 'Tid'-knappen en gång , och ställ in den på 5 minuter med +-knappen.

c. Tryck på START-knappen och låt enheten koka i 5 minuter vid 430°F för att bränn bort eventuella rester som finns kvar från tillverkaren.

5. EN NOTERA

Det kan finnas en lätt brännande lukt, men den försvinner efter några minuter.

ANVÄNDA DIN AIR FRYER



1. Produktens bruksanvisning

• Efter att ha anslutit enheten slås den på, summern ringer i 1 sekund och den digitala skärmen visas. • Därefter går produkten in i standbyläge: Den första menyn AIR FRY eller memorerad meny tänds och digital skärm visar det förinställda Temp-värdet och Tidsvärdet för denna meny, lampan för START blinkar kontinuerligt. I standbyläge, Produkten stängs av automatiskt om ingen åtgärd görs inom 2 minuter.

2. Ställa in tillagningstid och temperatur

• Vrid på ratten för att välja meny och tryck sedan på START-knappen för att starta tillagningen. Tillagningen kan stoppas när som helst genom att trycka på knappen AVBRYT
Obs: Maskinen ska endast fungera korrekt när den främre luckan är stängd.

- Efter att ha valt menyn, om du vill ställa in en anpassad tillagningstemperatur och tid, tryck på knapparna TIME eller TEMP för att justera önskad tillagningstemperatur och tillagningstid. •

Det justerbara området för tillagningstemperatur är 95-450°F. Matlagningstid kan justeras antingen i standby-läge eller i matlagningläge. • Det justerbara intervallet för tillagningstid är 1 min - 12 timmar. Matlagningstid kan vara justeras antingen i standby-läge eller i matlagningläge. (Dehydreringsfunktionen är 12 timmar MAX).

3. Menyfunktionsval

Den förinställda menyinformationen finns nedan. Det kan ändra tillagningstiden och temperatur enligt dina behov och recept. [Se följande sida för detaljer Tabell 1]

4.Ljusfunktion

Tryck på "LIGHT"-knappen för att tända lampan inuti ugnen och tryck igen för att stäng av den.

Obs: Ljuset kommer att lysa i 1 minut när du trycker på "LIGHT"-knappen, såvida du inte släcker ljuset genom att trycka på "LIGHT"-knappen.

5. När matlagningen är klar

• När tillagningen är klar kommer produkten att "pipa" i 5 gånger och sedan stoppas fungerar, indikerad lampa för START-knappen blinkar och den digitala skärmen visar Temp värde & Tidsvärde. • När

du tar bort korgen och/eller tillbehören från produkten, rör inte dem med händerna. Använd ugnsvantar eller burtång.

Tips: Om maten inte ser färdig ut efter tillagning, ställ in anpassad tillagningstemperatur & Tid och återuppta tillagningen tills maten är OK. Prova att ändra nivån på facket nästa gång och ställ in tillagningstemperatur och tid korrekt. • Efter tillagning, dra ut nätsladden från vägguttaget.

Table 1

Menu	Default TEMP.(°F)	TEMP. Range (°F)	Default Time(Min)	Time Range	Cooking TEMP. Adjustmen	Cooking Time Adjustment
Toast	4 (shade)	1 – 7 (shade)	1. 1:35 2. 4:00 3. 4:45 4. 6:30 5. 7:30 6. 8:50 7. 12:30	N/A	Cooking TEMP and Cooking Time cannot be adjusted, user can select shade level 1 to 7 by pressing the temperature buttons and time buttons.	
Air Fry	400	250-450	25:00	1– 60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Bake	350	250-450	25:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Convection	325	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Grill	450	250-450	30:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Dehydrate	120	95-175	8 hours	5 mins-12 hours	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 30mins increased
Pizza	400	350-450	20:00	1-90 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Veggies	400	250 – 450	20:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Defrost	150	N/A	15:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Fries	450	250-450	15:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Wings	400	350-425	25:00	1-60 mins	± 25°F increased	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased
Keep Warm	200	N/A	20:00	1-90 mins	Cooking TEMP. cannot be adjusted	<30mins, ± 1min increased ≥30mins, ± 5mins increased

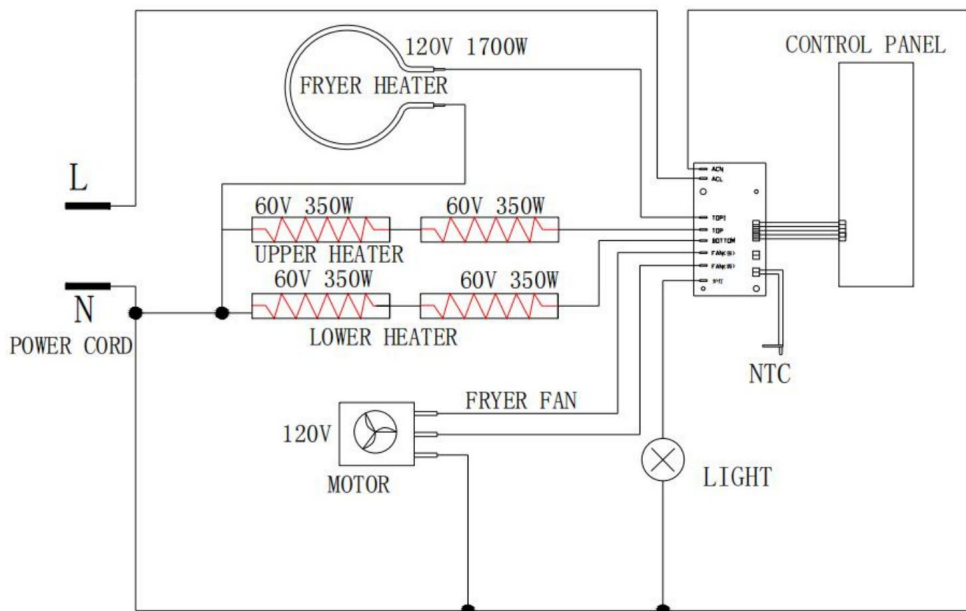
6. Matlagningsfunktioner Snabbreferens

Food	Suggested Function	Suggested Accessory & Position	Suggested Cooking TEMP	Suggested Cooking TIME	Remark
French Fries	FRIES	Fry basket at middle	35°F-400°F	20-30 mins	Better to overturn after 10 mins
Chicken	AIR FRY	Food tray at middle	400°F-450°F	30-45 mins	
Chicken wings	AIR FRY/WINGS	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	10-20 mins	
Bread brown	TOAST	Wire rack at top		4-8 mins	
Potato/Corn	VEGGIES/AIR FRY	Wire rack or Fry basket at middle	390°F-430°F	25-35 mins	
Shrimp	BAKE/AIR FRY	Food tray or Fry basket at middle	350°F-400°F	8-12 mins	
Small cakes/pastry	BAKE/CON VECT	Food tray or Wire rack at middle	300°F-360°F	10-20 mins	Better to preheat for 3 mins
Pizza	PIZZA	Wire rack at middle	350°F-400°F	10-15 mins	
Dried fruit	DEHYDRATE	Fry basket at middle	120°F-150°F	4- 8 hours	
Unfreeze	DEFROST	Accessories at middle	100°F-140°F	15-30 mins	
Steak/Lamb Chops	AIR FRY/WINGS	Food tray or Wire rack at top	350°F-400°F	12-20 mins	For full ripe cooking
Fish	CONVECT/AIR FRY	Wire rack at middle	325°F-400°F	12-20 mins	
Bacon	AIR FRY/Grill	Wire rack or Food tray at top	400°F-450°F	6-12 mins	Better to preheat for 5 mins, overturn

Anmärkingar:

- Ovanstående data för olika mattemperaturer och tider är endast för referens.
- Observera att även temperaturer och tid bör justeras lämpligt efter varje persons smakpreferens och storleken och matens tjocklek.
- För att bättre läsa matens näring och värma dem jämnt rekommenderas det att mat bör stoppas eller slås in med stanniol före tillagning för att fullfölja en bättre smak.

Kopplingschema



RENGÖRING & UNDERHÅLL

1. Dra ur nätsladden innan du rengör ugnen och låt ugnen svalna helt.
2. De inre och yttre ytorna på den elektriska ugnen, bakplåtar och baknät kan rengöras med en mjuk bomullstrasa eller svamp med ett neutralt rengöringsmedel och rengöras med vatten.
3. Använd inte hårda borstar eller föremål för rengöring för att undvika att skada insidan ytan på den elektriska ugnen och skyddsskiktet på bakplåten och bakningen netto.
4. Använd inte giftiga och frätande rengöringsmedel som bensin, thinner eller polska.
5. De rengjorda delarna måste torkas torra innan de ansluts.
6. Rengör inte värmeröret, värmeröret rengör sig själv.
7. Doppa inte ugnen i en vätska som vatten.

FELSÖKNING

Läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

Problem	Potentiell orsak	Lösning
Överkokt/ Underkokt mat	Felaktig temperatur eller tid miljö	Du kan behöva justera tiden och temperatur till önskad smak.
		För det är din bänkgugn mindre än din vanliga ugn, kommer den att göra det värm upp snabbare och koka vanligtvis in kortare tidsperioder.
Bränd lukt	Första användning Matansamling inuti ugn, vid uppvärmning element eller i smula bricka.	Det rekommenderas att värma bänkgugn till 430°F för cirka 15 minuter till eliminera eventuella tillverkningsrester som kan finnas kvar efter leverans. Lukten av maten som bränns in smulbrickan, vänligen rensa upp matrester i tid.
Ugnen vrider sig inte PÅ	Enheten är urkopplad	Anslut bänkgugnen till ett 120-volts eluttag.
Endast en uppvärmning elementet värms upp	Funktionsinställning urvalet avgör vilken uppvärmning element kommer att fungera.	Se instruktionerna för varje funktion för att bekräfta vilken värme element kommer att fungera.
Det gör värmeelement inte stanna PÅ	Värmeelement kommer att cykla PÅ och AV för att underhålla ordentlig värme.	Var säker på att funktionen är som önskad.

<p>Ugnslampan är det inte på</p>	<p>Timern för ugnsljus har gått ut och släcker lampan automatiskt.</p> <p>Glödlampan har brunnit ut.</p>	<p>Tryck på ljusknappen på kontrollpanelen för att tända ljuset igen. Observera att ljuset stängs av automatiskt.</p> <p>Kontakta servicecentret för reservdelar.</p>
<p>är hög när den är ovanpå enheten Ta bort alla föremål från toppen av enheten medan den är igång.</p> <p>det går</p>	<p>är formen är ordentligt fastsatta i gallret inte säkert placerade kanaler. Om air fry-korgen är i hyllorna, se till att den har alla fötter på bakformen.</p> <p>Oanvända tillbehör Ugnen</p> <p>Enheten när den är sval till varm skulle ha buller.</p>	<p>Kontrollera att gallret eller bakning Tillbehören satta i gallret inte säkert placerade kanaler. Om se till att den har alla fötter på bakformen.</p> <p>Det yttre lagret av ugnen för att expandera när det är varmt och att krympa när det är kallt. Detta är en typisk situation.</p>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support