

LLIVEKIT®

LLIVEKIT®

USER MANUAL

Bedienungsanleitung / Manuel D'utilisation /
Manuale D'uso / Manual de Uso



Sicherheitshinweise

Wenn Sie das Gerät benutzen, sollten Sie immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgen, einschließlich der folgenden:
Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.

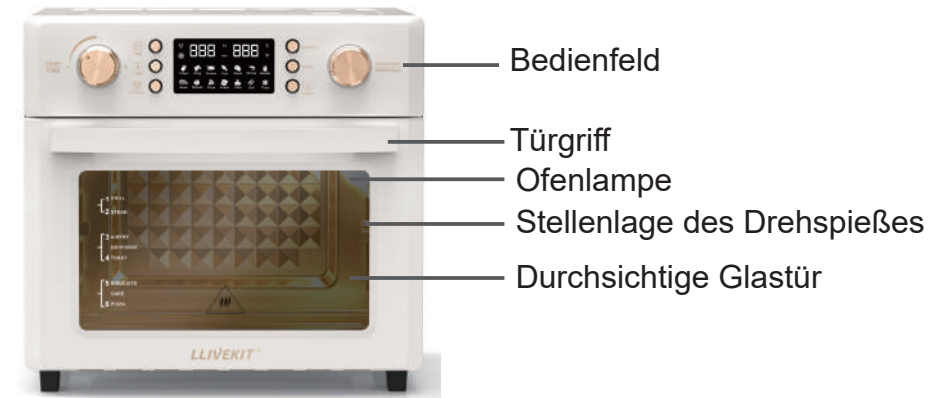
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Reinigen, behandeln oder demontieren Sie die Zubehörteile erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Tragen Sie wärmeisolierte Handschuhe. Seien Sie beim Entfernen von Zubehör und beim Umgang mit heißem Öl oder heißen Flüssigkeiten bitte äußerst vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Kindern oder in deren Nähe bestimmt.
- Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät defekt ist, Schäden aufweist oder nicht richtig funktioniert, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, da Kinder oder Haustiere versehentlich daran ziehen, wodurch das Kabel beschädigt würde.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrills.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter aus anderen Materialien als Metall oder Glas in dem Gerät verwenden.
- Legen Sie folgende Materialien nicht in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff und Ähnliches.
- Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel, in Alufolie eingewickelten Lebensmittel und Küchenutensilien in das Gerät. Dies kann zum Brand oder Stromschlag führen.
- Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Stoffen und Verkleidungen verdeckt wird oder mit brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist. Verwenden Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschränk.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Spülbürste aus Metall, da ihr Draht abreißen und mit den elektrischen Elementen in Berührung kommen kann, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achtung! Um Brände zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen Sie kein Geschirr oder Lebensmittel auf die Glastür.
- Verwenden Sie die empfohlene Temperatur und Zeit zum Kochen, Backen, Toasten, Luftfrittieren usw.

Nur für den Hausgebrauch geeignet
Nicht für kommerzielle Zwecke geeignet

Lernen Sie das Gerät kennen

Zusammensetzung des Geräts



Backblech: Geeignet für Kekse, Kuchen und Truthähne.

Grillrost: Geeignet für Fleisch, Bratscheibe, Pizza usw.

Frittierkorb: Zusammen mit Luftfrittierfunktion geeignet für Pommes frites, Hähnchenflügel, Zwiebelringe usw.

Grillspieß: Geeignet für Fleischspieße.

Drehspieß: Geeignet zum Braten eines ganzen Hähnchens, Truthahns und anderes Fleisches.

Griff für Drehspieß: Zum Herausnehmen von Drehspieß und Grillspieß.

Entnahmegriff: Zum Herausnehmen von Backblech, Grillrost und Frittierkorb.

Krümblech: Geeignet zum Auffangen von überschüssigem Wasser und Fett der Lebensmittel.

Eigenschaften

Mit der neuen Technologie, 360°-Heißluft-Zirkulation, kann Ihnen das Gerät leckerere und gesündere Speisen bieten.

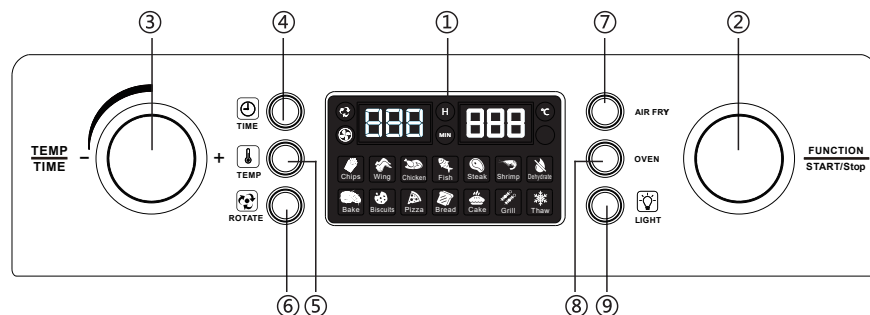
Türsensor

Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen, die Ofenlampe leuchtet auf und die Digitalrohre blinken. Sobald die Tür wieder geschlossen wird, kann der Garvorgang fortgesetzt werden und die Lampe erlischt. Bitte achten Sie darauf, dass die Tür während des Garvorgangs immer geschlossen ist.

Technische Daten

Arbeitsspannung	Leistung	Spannungsfrequenz	Max. Kapazität
220-240 V	1700 W	50-60 Hz	26 L

LED-Bedienfeld



① Programm, Standardzeit und -temperatur

Programm	Heizelement	Vorgestellte Temperatur	Vorgestellte Zeit	Temperaturbereich	Zeitbereich
CHIPS	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	200 °C	25 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
WING	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	200 °C	12 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
CHICKEN (Drehspieß- Funktion ist an)	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	180 °C	30 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
FISH	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	180 °C	12 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
STEAK	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	200 °C	10 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
SHRIMP	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	180 °C	7 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
DEHYDRATE	1x Spulenheizelement	70 °C	9 Std.	60-80 °C	1 Std.-9 Std. 59 Min. (30 Min. pro Drücken)
BAKE	2x oberes Heizrohr + 2x unteres Heizrohr	160 °C	30 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
BISCUITS	2x oberes Heizrohr + 2x unteres Heizrohr	160 °C	15 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
PIZZA	2x oberes Heizrohr + 2x unteres Heizrohr	190 °C	18 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
BREAD	2x oberes Heizrohr + 2x unteres Heizrohr	200 °C	8 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
CAKE	2x oberes Heizrohr + 2x unteres Heizrohr	160 °C	25 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
GRILL	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	200 °C	12 Min.	60-230 °C	1-90 Min.
THAW	2x oberes Heizrohr + 1x Spulenheizelement	60 °C	15 Min.	25-60 °C	1-90 Min.

Die oben genannten herkömmlichen Daten dienen nur als Referenz und Sie können die Temperatur und die Zeit nach Bedarf anpassen.

② **Programmauswahl-/Start-/Pause-Drehknopf**

a. Programmauswahl: Drücken Sie die Taste „AIR FRY“ oder „OVEN“, gelangt das Gerät in den Einstellungszustand. Drehen Sie dann diesen Knopf, um das Programm auszuwählen. Das Symbol des ausgewählten Programms wird blinken.

b. Start: Drücken Sie im Einstellungszustand diesen Knopf, um den Backvorgang zu starten.

c. Start/Pause: Drücken Sie während des Arbeitszustands diesen Knopf, wird der Backvorgang pausiert. Drücken Sie den Knopf erneut, wird der Arbeitszustand wiederhergestellt und der Backvorgang wird fortgesetzt. Drücken Sie den Knopf ein weiteres Mal, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet und innerhalb 1 Minute keine Betätigung erfolgt, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

③ **Temperatur-/Zeiteinstellendrehknopf**

Drehen Sie diesen Knopf, um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen.

④ **Zeiteinstelltaste**

Drücken Sie diese Taste, um die Kochzeit einzustellen.

⑤ **Temperatureinstelltaste**

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur einzustellen.

⑥ **Drehspießtaste**

Der Drehspieß wird für Lebensmittel verwendet, die gestützt und rotiert werden müssen. Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und die Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Startdrehknopf und dann diese Taste, um es zu aktivieren.

⑦ **AIR FRY Luftfrittieren-Taste**

a. Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste, leuchten die erstreihigen 7 Programmsymbole auf. Drehen Sie dann den rechten Knopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, welches daraufhin blinkt. Drücken Sie schließlich den Startdrehknopf (den rechten Drehknopf), um das Programm zu aktivieren.

b. Halten Sie im Einstellzustand diese Taste 3 Sekunden gedrückt, um in den Modus von „DIY-Luftfrittieren“ zu gelangen. Die Zeit und Temperatur können Sie manuell anpassen, dabei erlöschen alle Symbole. Wenn keine Anpassung vorgenommen wird, werden die Standardzeit 10 Minuten und die Standardtemperatur 200 °C ausgeführt.

⑧ **OVEN Backofen-Taste**

a. Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste, leuchten die zweitreihigen 7 Programmsymbole auf. Drehen Sie dann den rechten Knopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, welches daraufhin blinkt. Drücken Sie schließlich den Startdrehknopf (den rechten Drehknopf), um das Programm zu aktivieren.

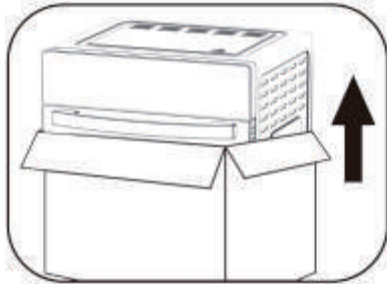
b. Halten Sie im Einstellzustand diese Taste 3 Sekunden gedrückt, um in den Modus von „DIY-Backofen“ zu gelangen. Die Zeit und Temperatur können Sie manuell anpassen, dabei erlöschen alle Symbole. Wenn keine Anpassung vorgenommen wird, werden die Standardzeit 15 Minuten und die Standardtemperatur 175 °C ausgeführt.

⑨ **Ofenlampe-Taste**

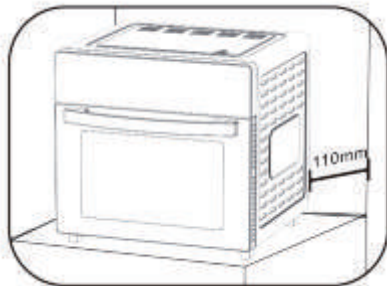
Drücken Sie diese Taste, um die Ofenlampe ein-/auszuschalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme

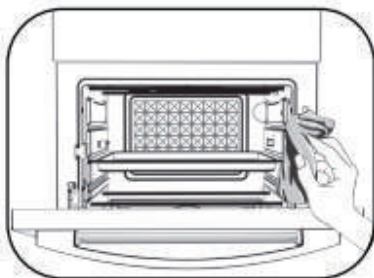
1. Entfernen Sie gesamte Verpackung.



2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche, wobei seine Oberseite und vier Seiten mindestens 11 cm von Wänden, Holzgegenständen oder anderen Gegenständen auf der Fläche entfernt sein müssen.



3. Reinigen Sie bitte den Innenraum, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

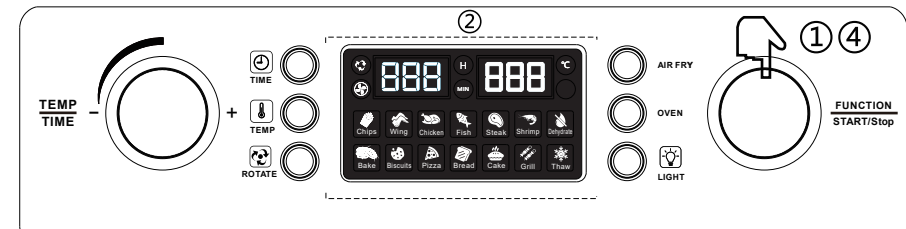


4. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen der Bedienungsanleitung entsprechen, und schalten Sie dann das Gerät ein.



5. Das Gerät könnte bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch oder Rauch abgeben. Dies wird durch die Erwärmung der Schutzbeschichtung auf den Heizungselementen verursacht und ist normal. Wir empfehlen Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe von 230 °C einzustellen und das Gerät ca. 18 Minuten lang einbrennen zu lassen, um es zu sterilisieren und Geruch oder Rauch zu entfernen.

Bedienungsanleitung



Strom
anschießen

Programm

Stellenlage des
Zubehörs

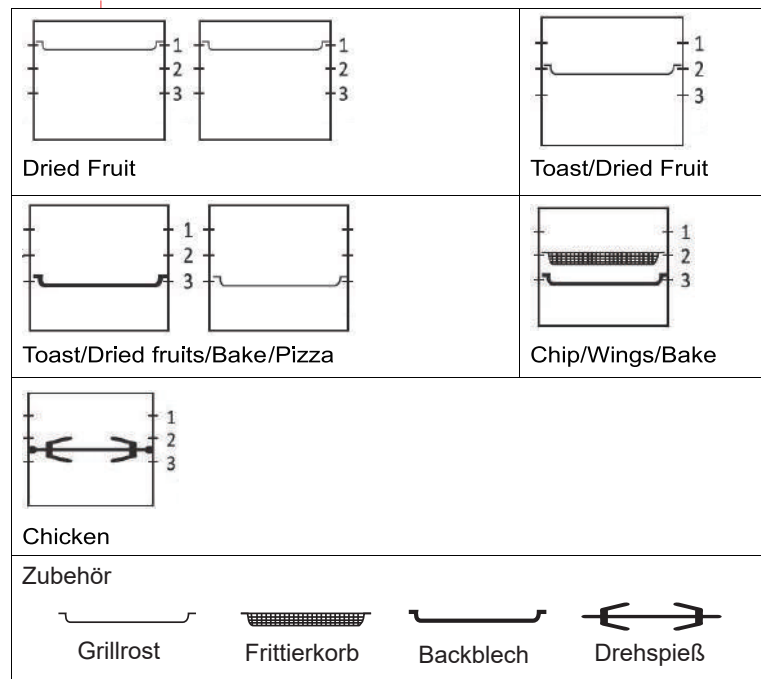
Starten

1

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, gelangt das Gerät in den Standby-Modus.

2

Drücken Sie die Luftfrittieren- oder Backofen-Taste, dabei leuchten entsprechend die erst- oder zweitreibigen Symbole auf. Drehen Sie den rechten Knopf, um ein Programm auszuwählen. Nach Auswählen blinkt sein Symbol und auf dem Display werden die entsprechende Standardzeit und -temperatur angezeigt. Sie können die Zeit und Temperatur individuell anpassen. Drücken Sie den rechten Knopf, um das Programm zu starten, dabei leuchtet das ausgewählte Symbol ständig auf und andere Symbole erlöschen.



3

Setzen Sie das mit Lebensmitteln beladene Zubehör an der entsprechenden Stellenlage in das Gerät ein und schließen Sie die Tür. Das Gerät verfügt über drei Einschubebenen. Bitte platzieren Sie das Zubehör gemäß der oberen Tabelle.

Hinweis: Wenn Sie den Drehspieß verwenden möchten, befestigen Sie die Lebensmittel bitte zuerst gut und legen Sie ihn dann in das Gerät.

Wenn kein Vorheizen erforderlich ist, drücken Sie den rechten Knopf, um den Backvorgang zu starten, auf dem Bildschirm wird ein Countdown angezeigt. Wenn der Vorgang beendet ist, ertönt ein 5-maliger Signalton. Danach kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Hinweis: Wenn Sie den Drehspieß verwenden möchten, drücken Sie nach dem Einstellen von Programm, Zeit und Temperatur vorerst den rechten Knopf und dann die Drehspieß-Taste.

4

Kochtabelle

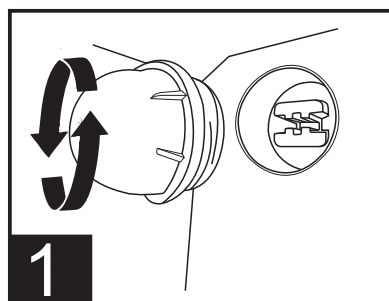
Programm	Empfohlene Menge an Lebensmitteln	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Stellenlage
CHIPS	Richtige Menge	Frittierkorb	2, 3
WING	1500 g	Backblech oder Frittierkorb	2, 3
CHICKEN	2000 g	Backblech oder Drehspieß	2, 3, feste Stellenlage des Drehspießes
FISH	13 Zoll	Backblech	2
STEAK	190 g	Backblech oder Grillrost	2
SHRIMP	500 g	Grillrost oder Frittierkorb	2, 3
GRILL	Richtige Menge	Backblech oder Grillspieß	2, 3, feste Stellenlage des Grillspießes
BAKE	Richtige Menge	Backblech oder Grillrost	2, 3
BISCUITS	Richtige Menge	Backblech oder Frittierkorb	2
PIZZA	Max. 11 Zoll	Backblech	2
BREAD	Richtige Menge	Grillrost oder Frittierkorb	2, 3
CAKE	Richtige Menge	Backblech	2
DEHYDRATE	Richtige Menge	Grillrost oder Frittierkorb	1, 2, 3
THAW	Richtige Menge	Backblech	2

Es ist normal, dass sich Feuchtigkeit während des Garvorgangs auf der Glastür bildet.

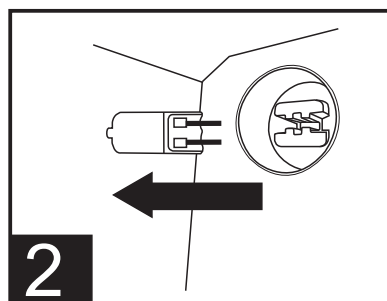
Wechseln der Lampe

Achtung: Vergewissern Sie sich vor dem Wechseln, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und vollständig abgekühlt hat.

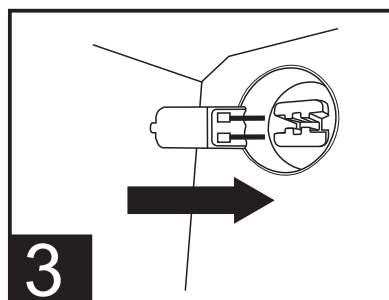
Parameter der Lampe: 25 W



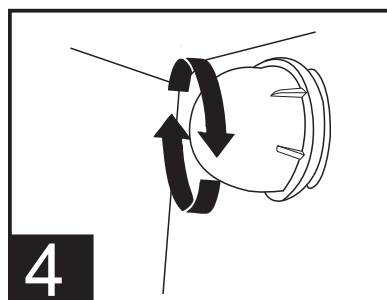
Schritt 1: Schrauben Sie die Blende der Lampe gegen den Uhrzeigersinn ab.



Schritt 2: Ziehen Sie die Lampe heraus.



Schritt 3: Setzen Sie die neue Lampe ein.



Schritt 4: Drehen Sie die Blende im Uhrzeigersinn bis festgezogen.

Pflege, Wartung und Lagerung

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie diese zerlegen und reinigen.

Reinigung der Haube und der Tür

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen können. Wischen Sie die Haube und die Glastür mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm ab, der mit einem milden Reinigungsmittel bestrichen ist. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf das feuchte Tuch oder den Schwamm auf, niemals direkt auf die Oberfläche des Geräts.

- Das Gerät und alle Zubehörteile sollten gründlich getrocknet werden, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.

! Warnung! Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag oder einer Fehlfunktion führen kann.

Reinigung des Innenraums

- Wischen Sie die Innenseite mit einem weichen feuchten Schwamm ab, um Fettspritzer zu entfernen. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung, um die Fleckenablagerung zu vermeiden. Tragen Sie das Reinigungsmittel vor der Reinigung auf den Schwamm auf, niemals direkt auf die Oberfläche des Geräts.

! Warnung! Gehen Sie bei der Reinigung der Heizelemente äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie dann sanft mit einem weichen feuchten Schwamm oder Tuch über die Heizelemente, ohne Reinigungsmittel zu verwenden. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Reinigung des Krümelblechs

- Nehmen Sie das Krümelblech nach jedem Gebrauch heraus, leeren Sie die Lebensmittelreste und wischen Sie es mit einem weichen feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tragen Sie den Reiniger vor der Reinigung auf das feuchte Tuch oder den Schwamm auf, niemals direkt auf das Krümelblech. Setzen Sie es nach dem Reinigen und Trocknen wieder in das Gerät ein.

Reinigung des Zubehörs

- Weichen Sie alle Zubehörteile in einer heißen Spülmittellösung ein. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallspülbürsten, da diese die Oberfläche des Zubehörs beschädigen können.
- Um die Lebensdauer des Zubehörs zu verlängern, empfehlen wir nicht, es in der Spülmaschine zu reinigen.

Lagerung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und alle Zubehörteile gereinigt und getrocknet sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine flache Unterlage und nicht in eine feuchte oder heiße Umgebung.

Störungsbehebung

Mögliches Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den rechten Knopf.
	Die Tür ist nicht ganz geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Tür gut geschlossen ist.
Dampf entweicht aus der Tür.	Es werden Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt gegart.	Dies ist normal, da der Dampf von sehr feuchten Lebensmitteln, wie z. B. gefrorenem Brot, durch Entlüftung abgegeben wird.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Das Gerät wird zum ersten Mal in Betrieb genommen.	Dies ist normal. Bitte lassen Sie das Gerät im Voraus einbrennen.
	Es werden fettreiche Lebensmittel gegart.	Dies ist normal, denn beim Garen von fettigen Speisen kann Öl in das Heizelement oder das Back- oder Krümelblech tropfen und dadurch weißen Rauch erzeugen. Dies beeinträchtigt das Garen nicht.
	Es befinden sich noch Fettreste oder zuvor verwendetes Öl auf dem Backblech oder Krümelblech oder dem Heizelement.	Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch vollständig ausgewaschen sind.
Es kommt schwarzer Rauch aus dem Gerät.	Die Lebensmittel sind verbrannt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig aus.
Lebensmittel sind nicht reif gegart.	Die Essensportionen sind zu groß.	Verkleinern Sie die Essensportionen.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur höher und die Zeit länger ein.
	Sie haben falsches Programm ausgewählt.	Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Programm ausgewählt haben.
Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Die Lebensmittel sind beim Garvorgang überlappt und nicht gleichmäßig verteilt.	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig geschnitten und auf dem Zubehör verteilt sind.
	Das Backblech, der Grillrost oder der Frittierkorb wird nicht richtig gestellt.	Platzieren Sie das Zubehör vor dem Garen an die richtige Stelle.
Lebensmittel sind nach dem Luftfrittieren nicht knusprig.	Die Lebensmittel haben einen hohen Wassergehalt.	Sprühen oder streichen Sie eine kleine Menge Öl gleichmäßig über die Lebensmittel, um sie knuspriger zu machen.

„E1“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.	Der Temperaturwächter ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
„E2“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.	Der Temperaturwächter hat einen Kurzschluss.	Ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
„E3“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.	Der Temperaturwächter ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker, stecken Sie ihn wieder ein und nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Überlegungen zur Entsorgung



Zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit dürfen Elektro- und Elektronikaltgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen müssen sie an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden. Für weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle.

Important Safeguards

Always follow the basic safety precautions when using the appliance as below:

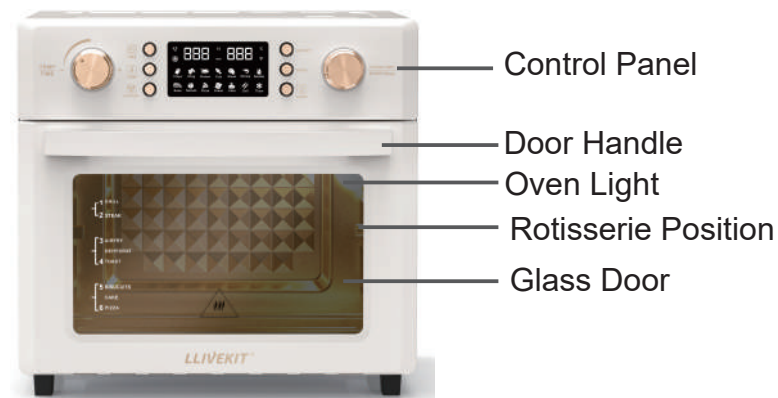
Please read this manual carefully and thoroughly before using.

- Always unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool down completely before cleaning, handling and taking out the accessories.
- Do not touch hot surfaces without wearing thermal insulated gloves. Extreme caution should be taken when taking out the accessories, or hot grease and other hot liquids to avoid burns.
- Do not immerse the power cord, plug or the appliance into water or any other liquid to avoid an electric shock and malfunction.
- The appliance is not allowed to be used near or by children.
- Do not use the appliance with the damaged power cord or plug, or when malfunction or damage on the appliance is found. Contact the customer service.
- Using the accessories without authorization from the manufacturer may cause personal injuries.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edges of tables or worktops, as pets or children may pull it accidentally resulting in damage.
- Do not place the appliance on or near the gas, oven and stove.
- Do not use the appliance for other than its intended purpose.
- Use care when putting the containers that are made of other than metal or glass in the appliance.
- Do not put any of the following materials in the appliance: cardboard, plastic, paper or things alike.
- Do not cover the crumb tray or any other accessories with metal foil as it may lead to excessive internal temperatures in the appliance.
- A fire may occur if the appliance gets covered or used near the inflammable materials such as curtains, draperies, shelves, cupboards or walls when in operation.
- Do not store any items on the appliance during operation. Do not use the appliance under the wall cabinets.
- Do not clean the appliance with sharp metal brushes which may break off and touch the electronic components to cause an electric shock.
- Warning: To avoid fire hazards, never leave the appliance unattended during use.
- Do not rest any cooking accessory or food on the glass door.
- Check the appropriate cooking temperature and cooking time duration recommended for cooking, baking, toasting and air frying.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
DO NOT USE FOR COMMERCIAL PURPOSES**

Getting to Know The Appliance

Main Components



Baking Tray: for cookies, cakes and turkeys.

Wire Rack: for roasting, toasting and baking pizza.

Mesh Tray: to use with air fry function, for French fries, chicken wings and onion rings.

Skewers Set: for kebabs.

Rotisserie Spit: for a whole chicken, turkey or other meat.

Rotisserie Handle: to take out the rotisserie spit or the skewers set.

Tray Handle: to take out the baking tray, the wire rack and the mesh tray.

Crumb Tray: to collect the liquids and grease during cooking.

Features

Having adopted the new 360° hot air circulation technology, the appliance can cook more delicious and healthier foods for you.

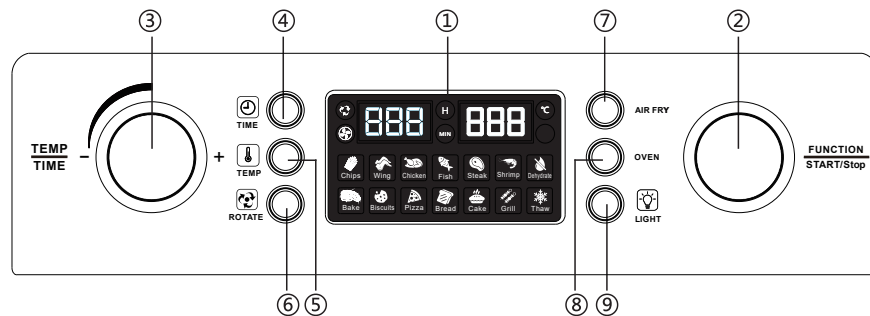
Door Sensor

The cooking process stops once the door opens, with the oven light on and control panel flashing, and close the door to resume cooking with the oven light going out. Make sure that the door is closed during cooking.

Technical Specifications

Rated voltage	Rated power	Rated frequency	Max. capacity
220-240V	1700W	50-60Hz	26L

LED Control Panel



① Presets with default temperature and time setting

Preset	Heating Elements	Temperature	Time	Temperature range	Time range
Chips	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	200°C	25min	60-230°C	1-90min
Wing	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Chicken (with default setting for rotisserie)	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	180°C	30min	60-230°C	1-90min
Fish	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	180°C	12min	60-230°C	1-90min
Steak	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	200°C	10min	60-230°C	1-90min
Shrimp	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	180°C	7min	60-230°C	1-90min
Dehydrate	1x Circular Tube	70°C	9hrs	60-80°C	1-9hrs 59min (30min/press)
Bake	2x Linear Top Tubes + 2x Linear Bottom Tubes	160°C	30min	60-230°C	1-90min
Biscuits	2x Linear Top Tubes + 2x Linear Bottom Tubes	160°C	15min	60-230°C	1-90min
Pizza	2x Linear Top Tubes + 2x Linear Bottom Tubes	190°C	18min	60-230°C	1-90min
Bread	2x Linear Top Tubes + 2x Linear Bottom Tubes	200°C	8min	60-230°C	1-90min
Cake	2x Linear Top Tubes + 2x Linear Bottom Tubes	160°C	25min	60-230°C	1-90min
Grill	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Thaw	2x Linear Top Tubes + 1x Circular Tube	60°C	15min	25-60°C	1-90min

All data are for reference only and the user is allowed to adjust the temperature and time as desired.

② FUNCTION START/STOP **FUNCTION Knob / START / Stop Button**

- Preset selection: press AIR FRY Button or OVEN Button to enter setting mode, rotate the FUNCTION Knob to select the preset and the selected icon flashes;
 - Start: after setting, press the button to start cooking;
 - Start/Stop: press while cooking to stop cooking, press again to resume cooking and press a third time to go back to standby mode.
- When it stops cooking, it will go back to standby mode if without further operation in 1 minute.

③ TEMP TIME **TEMP/TIME Adjustment Knob**

Rotate to adjust the cooking temperature and time.

④ TIME **TIME Button**

Press to confirm the cooking time.

⑤ TEMP **TEMP Button**

Press to confirm the cooking temperature.

⑥ ROTATE **ROTATE Button**

For foods to be rotating while cooking. Select the preset with the desired cooking temperature and time, then press the START Button and the ROTATE Button in sequence to activate.

⑦ **AIR FRY Air Fry Mode**

- when in standby mode, press the button to see the 7 preset icons in the first row illuminating, rotate the FUNCTION Knob to select the preset and the selected icon flashes, press the Start Button to start cooking.
- when selecting the presets, press and hold AIR FRY Button for 3 seconds to DIY at a desired temperature and time with all icons going out. If there is no setting for the temperature and time given, the default setting will be 200°C and 10 minutes respectively.

⑧ **OVEN Traditional Oven Mode**

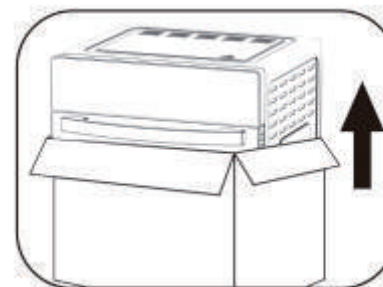
- when in standby mode, press the button to see the 7 preset icons in the second row illuminating, rotate the FUNCTION Knob to select the preset and the selected icon flashes, press the Start Button to start cooking.
- when selecting the presets, press and hold OVEN Button for 3 seconds to DIY at a desired temperature and time with all icons going out. If there is no setting for the temperature and time given, the default setting will be 175°C and 15 minutes respectively.

⑨ LIGHT **LIGHT Button**

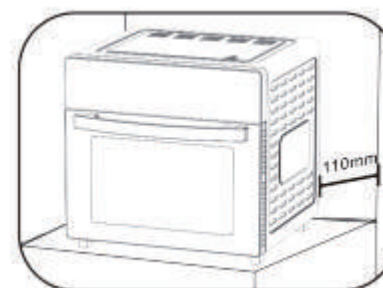
Press to turn on/off the oven light.

Prior to First Use

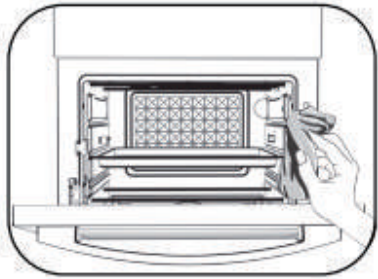
- Remove all the packaging materials.



- Place the appliance on a flat, even and heat-resistant surface, and keep a safe distance of at least 11cm between the appliance and walls, cupboards or anything inflammable nearby.



3. Clean the interior of the appliance prior to first use.



4. Ensure that the power outlet and power supply meet the specifications of the appliance before attempting to operate.



5. During first use, there may be burning smell and smoke and it's a normal phenomenon caused by the protective coating on the heating tubes after being heated. It is recommended to burn off any production residue prior to first use by setting the temperature at 230°C and timer for 18 minutes to sterilize and clear bad smell.

Operation Guide



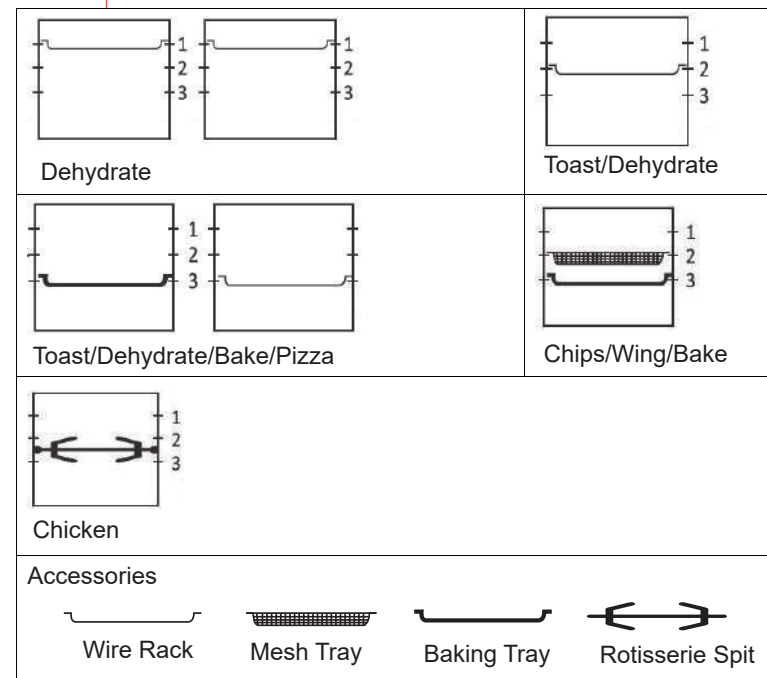
POWER ON → PRESET → POSITION FOR ACCESSORY → START

1

Plug in and it enters to the standby mode.

2

Preset selection. Press the AIR FRY or OVEN Button, the icons in the first or second row illuminate and the selected one flashes. By now, it reads the default temperature and time for the preset selected, but you can still adjust them as desired. Then, press the START Button to start cooking with the very preset icon constantly on and the others off.



3

Place the accessories with food into the appliance in an appropriate position and close the door. There are 3 layers for supporting different accessories for different purposes. Check the diagram above for reference.

Note: Do secure the food if you attempt to use the rotisserie spit before placing it into the appliance.

4

If you don't need to preheat, you can just press the START Button to start cooking and it reads the time duration on the screen. When the food is ready, it will beep 5 times and resume to standby mode.

Note: Do press the START Button and ROTATE Button in sequence if you attempt to use the rotisserie spit.

Cooking Presets Chart for Quick Reference

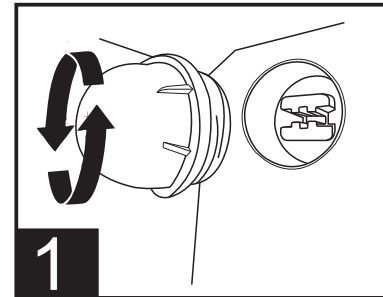
Preset	Food quantities suggested	Accessory suggested	Position suggested
Chips	Q.S.	Mesh Tray	2, 3
Wing	1500g	Baking Tray or Mesh Tray	2, 3
Chicken	2000g	Baking Tray or Rotisserie Spit	2, 3, rotisserie position
Fish	13in	Baking Tray	2
Steak	190g	Baking Tray or Wire Rack	2
Shrimp	500g	Wire Rack or Mesh Tray	2, 3
Grill	Q.S.	Baking Tray or Skewers Set	2, 3, rotisserie position
Bake	Q.S.	Baking Tray or Wire Rack	2, 3
Biscuits	Q.S.	Baking Tray or Mesh Tray	2
Pizza	11in maximum	Baking Tray	2
Bread	Q.S.	Wire Rack or Mesh Tray	2, 3
Cake	Q.S.	Baking Tray	2
Dehydrate	Q.S.	Wire Rack or Mesh Tray	1, 2, 3
Thaw	Q.S.	Baking Tray	2

It's normal to see steam on the glass door during cooking.

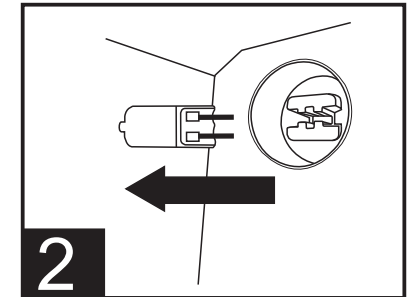
Replace The Oven Light

Note: Make sure that the appliance is unplugged and it has cooled down completely before attempting to replace the oven light.

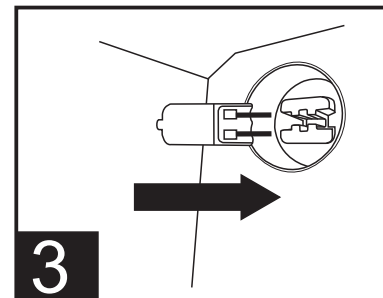
Rated power of bulb: 25W



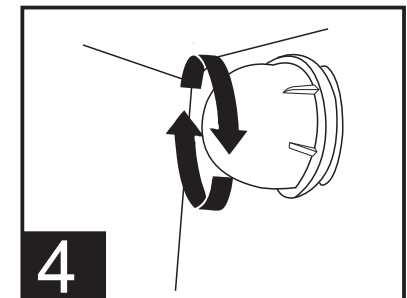
Step 1: Rotate counterclockwise to remove the cover.



Step 2: Pull straight out the old bulb.



Step 3: Gently insert the new bulb into the socket.



Step 4: Rotate the cover clockwise to firmly secure it to its place.

Maintenance, Cleaning & Storage

Unplug from the power outlet and allow the appliance and the accessories to completely cool down before attempting to handle and clean.

Clean The Exterior and The Door

- Do not use abrasive cleansers as it may scratch the surface of the appliance. Use mild cleaning detergents and a damp cloth or sponge to clean the exterior and the door. Do not apply the detergents on the surfaces of the appliance directly but on a cloth or sponge.
- Do not connect to the power outlet till the surfaces of the appliance and the accessories dry thoroughly.

⚠ Warning! Never immerse the appliance, the power cord or plug into water or any other liquid in case of an electric shock or malfunction.

Clean The Interior

- Use a damp and soft sponge to wipe off the grease splattered on the interior walls during cooking. Use non-abrasive cleaning detergents or mild sprays in case of the accumulation of stains. Do not apply the detergents directly on the surfaces of the appliance but on a soft sponge.

⚠ Warning! Extreme care when cleaning the heating elements. Wipe gently along the heating elements with a damp and soft sponge after it completely cools down. Do not use any cleaning detergents. Connect to the power outlet till the surfaces dry thoroughly.

Clean The Crumb Tray

- Do take out the crumb tray and remove the food residue after each use. Wipe with a damp and soft sponge. Do not use abrasive cleansers. Use a damp cloth or sponge with detergents to clean. Do not apply the detergents directly on the surface of the crumb tray. Dry it before placing it into the appliance.

Clean The Accessories

- Soak all the accessories in hot soapy water before cleaning. Do not use abrasive cleansers or sharp metal implements, such as scouring pads to clean as they may scratch the surfaces of the accessories.

- In order to prolong the service life, dishwasher cleaning is not recommended.

Storage

- Make sure that the appliance and the accessories are clean and dry.
- Make sure that the door is closed.
- Make sure that the appliance is placed in an up-straight position on an even and flat surface. Do not store it in a humid or high-temperature environment.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
It does not work.	Unplugged.	Make sure it's plugged.
	Forgot to press the START Button after selecting the preset.	Press the START Button.
	The door is not closed.	Make sure the door is closed.
Steam comes out from the top of the door.	Cooking foods with high water content.	It's normal to release steam through the door coming from the food with high water content, such as frozen bread.
White smoke comes out of the appliance.	It's the first time to use.	It's normal that white smoke appears during first use. It is recommended to burn off the production residue at its highest temperature for 18-20 minutes without putting any food inside, till the white smoke disappears.
	Cooking high fat foods.	It's normal that fat coming from high fat foods may drip onto the heating components, baking tray or crumb tray during cooking to emit white smoke, and it won't affect its performance.
	The excessive grease or oil from the last cooking remains on the baking tray, crumb tray or heating components.	Make sure that all the accessories are washed clean after each use.
Black smoke comes out of the appliance.	Food is burnt.	Switch off the appliance at once and extreme care when taking out the food.
Food is still not ready.	Too much food at a time.	Decrease the quantity for per batch.
	Low temperature setting or short time duration.	Set the appropriate cooking temperature and time duration.
	Wrong preset selected.	Select a correct preset.

Food is not evenly cooked.	Food is piled or stacked on each other while cooking.	Make sure the food is uniform in size and placed evenly on the accessory.
	Wrong positions for the baking tray, the wire rack or the mesh tray.	Place the accessories in the right position before cooking.
Food is not crispy enough after air frying.	High water content of the food.	Spray or apply some oil evenly on the food for a crispier result.
"E1" on the screen.	Open circuit on the thermal sensor.	Unplug and re-connect to the power supply to operate. If still, contact the customer service.
"E2" on the screen.	Short circuit on the thermal sensor.	Unplug and re-connect to the power supply to operate. If still, contact the customer service.
"E3" on the screen.	Overheating on the thermal sensor.	Unplug and re-connect to the power supply to operate. If still, contact the customer service.

Disposal Considerations



To protect the environment and human health, the waste electrical and electronic equipment should not be disposed of together with household waste. Instead, it must be taken to a designated collection point for recycling of your waste electrical and electronic equipment. For more information about the recycling and disposal of this appliance, please contact your local authority or your household waste disposal service.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions de sécurité doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation.

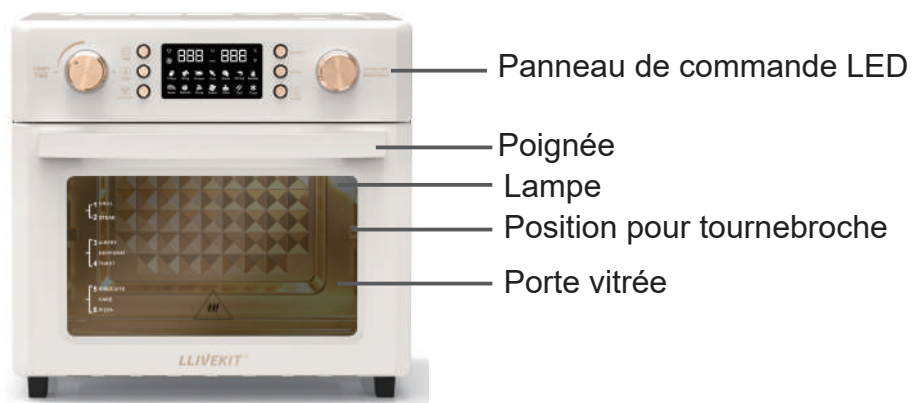
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de nettoyer, manipuler ou démonter des pièces.
- Ne touchez pas l'appareil chaud. Et utilisez des gants de cuisine. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires et traitez de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le four à air dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil ne convient pas pour une utilisation par ou à proximité des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez contacter le service client.
- L'utilisation des accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table où le potentiel de toucher et de détérioration par des enfants ou animaux domestiques est présent.
- Ne mettez pas cet appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, électrique ou d'un four.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients autres qu'en métal ou qu'en verre dans le four.
- Ne mettez pas dans le four les matériaux suivants : papier, carton, plastique et objets similaires.
- Ne placez pas d'aliments volumineux, d'aliments emballés dans du papier d'aluminium et d'ustensiles de cuisine dans le four. Cela peut provoquer un incendie ou créer un risque de choc électrique.
- Lorsque le four est en marche, il peut provoquer un incendie s'il est couvert ou touché par des matériaux combustibles tels que des rideaux, des tissus, des panneaux et d'autres matériaux inflammables.
- Ne mettez rien sur le four pendant son fonctionnement. Ne l'utilisez pas sous une armoire.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.

- Avertissement : pour éviter les incendies, n'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne mettez pas d'ustensiles ou de nourriture sur la porte ouverte.
- Utilisez les températures et les durées recommandées pour la cuisson, le rôtissage, le grillage, la friture à l'air, etc.

**Pour usage domestique uniquement !
Ne pas utiliser à des fins commerciales !**

Introduction du four à air

Composants principaux



Plaque de four: Pour préparer des biscuits, des gâteaux, des dindes rôties, etc.
Grille: Pour rôtir, griller et cuire des aliments
Panier à frire: Utilisez-le avec la fonction frire à air pour faire des frites, des ailes de poulet frites, des rondelles d'oignon et plus encore
Brochettes: Pour enfiler des morceaux de viande et d'autres aliments
Tournebroche: Pour un poulet entier, une dinde et d'autres viandes
Poignée du tournebroche: Pour sortir le tournebroche et les brochettes
Poignée pour grille: Pour sortir la plaque de four, la grille et le panier à frire
Lèchefrite: Pour recueillir les liquides gouttés pendant la cuisson

Caractéristiques

Grâce à la nouvelle technologie de circulation d'air chaud à 360°, le four à air peut vous fournir des repas plus savoureux et plus sains.

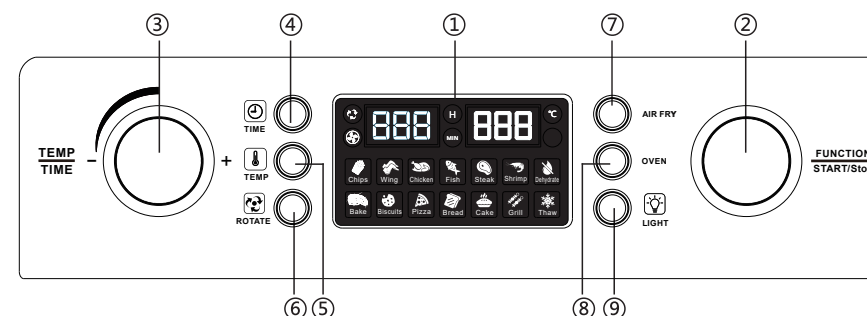
Capteur de porte

Lorsque vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement, la cuisson s'arrêtera, la lampe s'allumera, l'écran d'affichage clignotera. Fermer la porte peut reprendre le processus de cuisson et la lumière s'éteindra. Assurez-vous que la porte du four est toujours fermée pendant la cuisson.

Spécifications techniques

Tension	Puissance	Fréquence nominale	Capacité maximale
220-240V	1700W	50-60Hz	26L

Panneau de commande LED



① Programme, températures et temps préréglés

Préréglage	Éléments tubulaires	Température prédéfinie	Temps prédéfini	Plage de température	Plage de temps
CHIPS	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	200 °C	25mins	60-230 °C	1-90mins
WING	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	200 °C	12mins	60-230 °C	1-90mins
CHICKEN (tournebroche automatique)	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	180 °C	30mins	60-230 °C	1-90mins
FISH	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	180 °C	12mins	60-230 °C	1-90mins
STEAK	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	200 °C	10mins	60-230 °C	1-90mins
SHRIMP	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	180 °C	7mins	60-230 °C	1-90mins
FRUIT SEC	1×Serpentin	70 °C	9 H	60-80 °C	1-9H 59mins (30min/chaque clic)
BAKE	2×Tube droit supérieur + 2×Tube droit inférieur	160 °C	30mins	60-230 °C	1-90mins
BISCUITS	2×Tube droit supérieur + 2×Tube droit inférieur	160 °C	15mins	60-230 °C	1-90mins
PIZZA	2×Tube droit supérieur + 2×Tube droit inférieur	190 °C	18mins	60-230 °C	1-90mins
BREAD	2×Tube droit supérieur + 2×Tube droit inférieur	200 °C	8mins	60-230 °C	1-90mins
CAKE	2×Tube droit supérieur + 2×Tube droit inférieur	160 °C	25mins	60-230 °C	1-90mins
GRILL	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	200 °C	12mins	60-230 °C	1-90mins
THAW	2×Tube droit supérieur + 1×Serpentin	60 °C	15mins	25-60 °C	1-90mins

Les données générales ci-dessus sont uniquement fournies à titre indicatif, vous pouvez régler la température et le temps selon vos besoins.

② **FUNCTION ON/OFF**

- Branchez l'alimentation et appuyez sur l'icône ON/OFF pour entrer dans les programmes ;
- Sélectionnez la fonction, cliquez l'icône ON/OFF pour entrer dans l'état de fonctionnement ;
- Pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône ON/OFF pour revenir en mode veille.

③ **TEMP / TIME** (Bouton de réglage pour la température et la durée)

Appuyez pour régler la température et la durée.

④ **TIME** (Bouton de réglage pour la durée)

Appuyez pour établir la durée.

⑤ **TEMP**

Appuyez pour établir la température.

⑥ **ROTATE** (Bouton pour le tournebroche)

Pour les aliments qui doivent être enfilés et tournés. Après avoir sélectionné le programme souhaité et établi la durée et la température, appuyez sur cette icône pour l'activer.

⑦ **AIR FRY** **Fire à air**

- En mode veille, appuyez sur ce bouton, 7 icônes de friteuse de la première rangée s'allument et peuvent être sélectionnées en tournant le bouton à droite. L'icône de la fonction sélectionnée clignote. Appuyez sur "ON" (bouton à droite) pour démarrer l'appareil.
- En mode établissement, appuyez sur ce bouton et maintenez-le pendant 3 secondes pour effectuer l'opération DIY et régler vous-même la température et la durée de cuisson. Toutes les icônes de fonction s'éteignent. Si aucun réglage manuel n'est effectué, la durée par défaut est de 10 minutes et la température par défaut est de 175°C.

8 OVEN Four normal

a: En mode veille, appuyez sur ce bouton, 7 icônes de friteuse de la deuxième rangée s'allument et peuvent être sélectionnées en tournant le bouton à droite. L'icône de la fonction sélectionnée clignote. Appuyez sur "ON" (bouton à droite) pour démarrer l'appareil.

b: En mode établissement, appuyez sur ce bouton et maintenez-le pendant 3 secondes pour effectuer l'opération DIY et régler vous-même la température et la durée de cuisson. Toutes les icônes de fonction s'éteignent. Si aucun réglage manuel n'est effectué, la durée par défaut est de 15 minutes et la température par défaut est de 175°C.

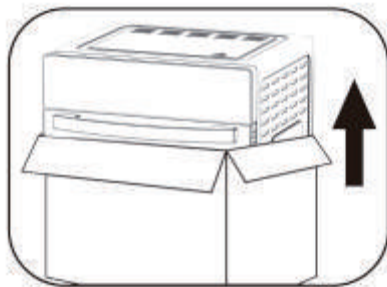
9 Bout de la lampe

LIGHT

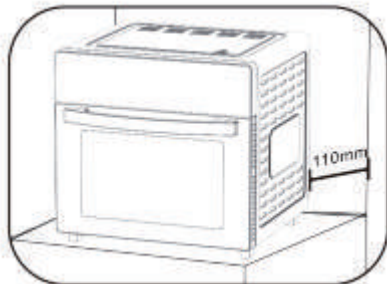
Appuyez sur "lampe" pour allumer/éteindre la lumière.

Avant la première utilisation

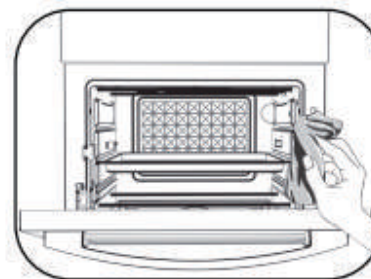
1. Retirez tous les emballages.



2. Posez le four à air sur une surface stable. Gardez le dessus et tous les côtés du four au moins 11 cm du mur, des boiseries et de tout objet sur la table.



3. Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four.

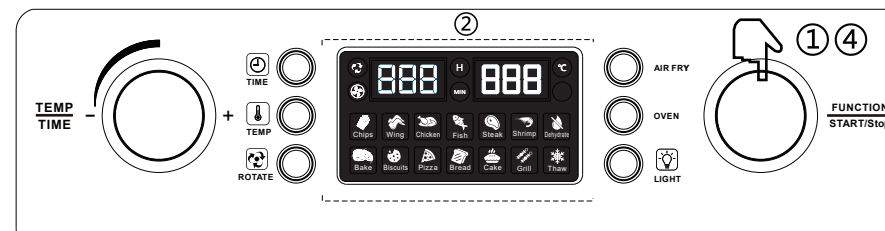


4. Avant utilisation, assurez-vous que l'alimentation électrique et la prise répondent aux exigences du manuel d'instructions du produit, puis allumez l'alimentation électrique.



5. Lors de la première utilisation, le four à air pourrait émettre une odeur ou de la fumée. Cela est dû au revêtement protecteur appliqué sur le tube chauffant. C'est un phénomène normal. Il est recommandé de d'abord faire fonctionner le four à vide. Nous vous recommandons de régler la température maximale de 230°C pendant environ 18 minutes pour stériliser et éliminer l'odeur et la fumée.

Guide d'opération



Brancher
l'appareil

Programme

Position des
accessoires

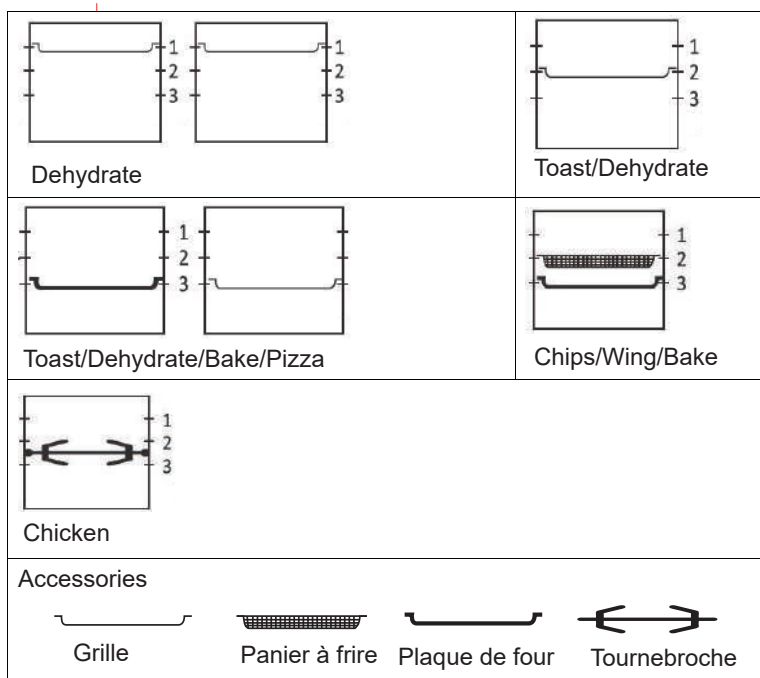
Commencer

1

Branchez l'appareil pour qu'il se mette en veille.

2

Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche de friteuse ou sur la touche de four, les icônes de la première ou la deuxième rangée s'allument, et l'icône sélectionnée clignote. La durée et la température par défaut de la fonction sélectionnée s'affichent sur l'écran. L'utilisateur peut régler la durée et la température au besoin. Appuyez sur le bouton à droite pour démarrer l'appareil.



3

Insérez les accessoires chargés d'aliments dans la position appropriée du four, puis fermez la porte. Il y a trois paires de rainures dans le four, référez-vous au schéma de position des accessoires ci-dessus.

REMARQUE: Si vous voulez utiliser le tournebroche, les aliments doivent être bien fixés.

Si vous n'avez pas besoin de préchauffer le four, appuyez sur le bouton à droite pour commencer la cuisson et la durée de compte à rebours affichera sur l'écran. Lorsque la cuisson est terminée, il émettra 5 bips, l'appareil se remettra en veille.

REMARQUE: Pour utiliser le tournebroche, cliquez sur l'icône TOURNEBROCHE après avoir cliqué sur l'icône ON/OFF.

4

Tableau de référence sur les fonctions de cuisson

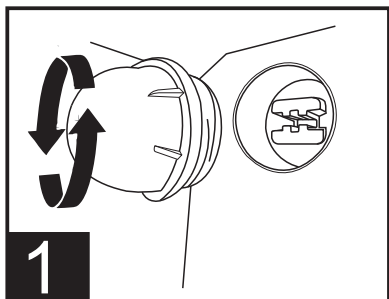
Fonction	Quantité de nourriture recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
CHIPS	Quantité réelle	Panier à frire	2, 3
WING	1500 g	Plaque de four ou Panier à frire	2, 3
CHICKEN	2000 g	Plaque de four ou Tournebroche	2, 3, position du tournebroche
FISH	13 pouces	Plaque de four	2
STEAK	190 g	Plaque de four ou grille	2
SHRIMP	500 g	Plaque de four ou Panier à frire	2, 3, position du tournebroche
GRILL	Quantité réelle	Plaque de four ou Brochettes	2, 3
BAKE	Quantité réelle	Plaque de four ou Grille	2, 3
BISCUITS	Quantité réelle	Plaque de four ou Panier à frire	2
PIZZA	6 pièces	Plaque de four	2
BREAD	Quantité réelle	Grille ou Panier à frire	2, 3
CAKE	Quantité réelle	Plaque de four	2
DEHYDRATE	Quantité réelle	Grille ou Panier à frire	1, 2, 3
THAW	Quantité réelle	Plaque de four	2

C'est normal qu'il y a des gouttes d'eau sur la porte vitrée pendant la cuisson.

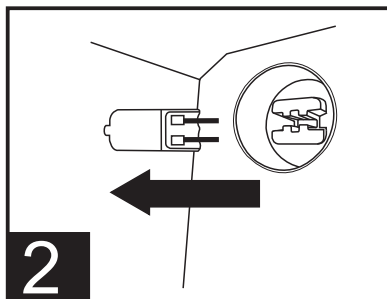
Remplacement de la lampe

Remarque : Avant de changer la lampe, il est nécessaire de s'assurer que le four a été débranché et complètement refroidi.

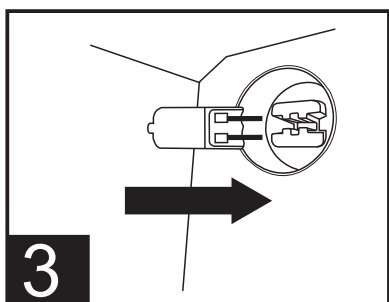
Paramètre de l'ampoule : 25W



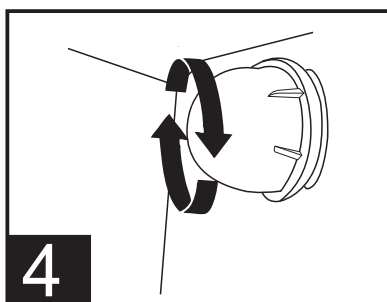
Étape 1: Tournez l'abat-jour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



Étape 2: Arrachez l'ancienne lampe.



Étape 3: Insérez une nouvelle ampoule.



Étape 4 : Tournez l'abat-jour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.

Entretien, nettoyage & stockage

Avant le nettoyage, débranchez la prise de courant et laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant le démontage et le nettoyage.

Nettoyer la coque extérieure et la porte

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. Pour nettoyer la coque extérieure du four et la porte vitrée, utilisez un chiffon ou une éponge humide imprégné d'un détergent doux. Enduisez un peu de détergent sur un chiffon ou une éponge humide. N'en mettez jamais directement sur le four.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, la surface du four et de tous les accessoires doit être sèche.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution ou de dysfonctionnement.

Nettoyer l'intérieur du four

- Pour nettoyer toutes les éclaboussures d'huile pendant la cuisson, veuillez prendre une éponge douce et humide pour essuyer les parois intérieures. Utilisez un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, enduisez un peu de détergent sur l'éponge au lieu d'enduire directement sur la surface du four.

⚠ AVERTISSEMENT ! Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis essuyez délicatement les conduits de chauffage avec une éponge ou un chiffon doux et humide sans détergent. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser l'appareil.

Nettoyer la lèchefrite

- Retirez la lèchefrite après chaque utilisation et videz tout résidu de nourriture. Essuyez-la avec une éponge douce et humide. Les détergents abrasifs ne sont pas acceptables. Enduisez un peu de détergent sur un chiffon ou une éponge humide. N'en mettez jamais directement sur la lèchefrite. Rincez et séchez la lèchefrite avant de la remettre dans le four.

Nettoyer les autres accessoires

- Trempez tous les accessoires dans l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ils pourraient endommager la surface des accessoires.
Pour prolonger la durée de vie des accessoires, il est déconseillé de laver les accessoires au lave-vaisselle.

Stockage

- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée.
- Posez l'appareil debout sur une table plate et horizontale. Ne le stockez pas dans un environnement humide ou à haute température.

Dépannage

Problèmes Possibles	Causes Possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché.	Confirmez si l'appareil est bien branché.
	Il n'est pas démarré.	Appuyez sur l'icône ON/OFF pour démarrer l'appareil.
	La porte de l'appareil n'est pas bien fermée.	Confirmez si la porte est bien fermée.
La vapeur s'échappe du haut de la porte.	Les aliments riches en eau sont en cuisson.	C'est normal. La porte peut libérer la vapeur venant des aliments riches en eau tels que les pains surgelés.
La fumée blanche sort de l'appareil.	Première utilisation	C'est normal. Il est conseillé de fonctionner l'appareil à vide pendant 18-20mins pour éliminer la fumée.
	Les aliments gras sont en cuisson.	C'est normal. Il y a de l'huile dégouttée des aliments gras sur les éléments chauffants, la plaque de four ou la lèchefrite, ce qui produira une fumée blanche sans affecter la cuisson.
	Il y a de l'huile résiduelle sur la plaque de four, la lèchefrite ou les conduits de chauffage.	Tous les accessoires doivent être bien nettoyés après chaque utilisation.
La fumée noire sort de l'appareil.	Les aliments sont brûlés.	Éteignez immédiatement l'appareil et retirez délicatement les aliments.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments dans le four	Réduisez la quantité d'aliments.
	La température réglée est trop basse ou la durée réglée est trop courte.	Augmentez un peu la température et prolongez un peu la durée.
	La fonction choisie n'est pas appropriée.	Assurez-vous que la fonction choisie est appropriée.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments s'accumulent pendant la cuisson au lieu d'étendre uniformément.	Assurez-vous que les aliments ont été coupés à une taille uniforme et étendus uniformément sur les accessoires.
	La plaque de four, la grille et le panier à frire ne sont pas mis à leurs bonnes positions.	Mettez les accessoires dans leurs bonnes positions avant la cuisson.
Les aliments ne pas assez croustillants après la friture à air..	Les aliments sont riches en eau.	Vaporisez ou brossez uniformément un peu d'huile sur les aliments pour augmenter le croustillant.
«E1» est affiché sur l'écran.	Circuit ouvert du moniteur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.
«E2» est affiché sur l'écran.	Court-circuit du contrôleur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.
«E3» est affiché sur l'écran.	Surchauffe du contrôleur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.

MISE AU REBUT



Pour protéger l'environnement et la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers, mais doivent être apportés à un point de collecte désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

Precauzioni importanti

Durante l'uso dell'apparecchio, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base.

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso.

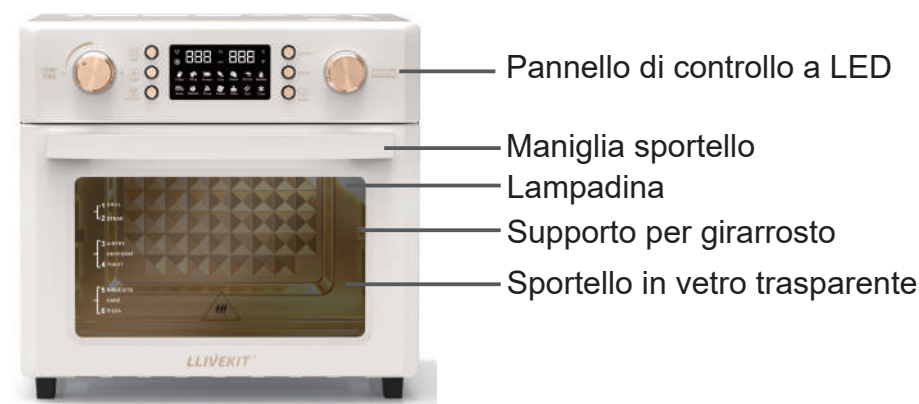
- Scollegare sempre la spina quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulire, maneggiare o estrarre gli accessori.
- Non toccare le superfici calde. Indossare guanti da forno. È necessario prestare estrema attenzione quando si estraggono gli accessori o si pulisce il grasso caldo e altri liquidi bollenti per evitare ustioni.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche e malfunzionamenti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da o vicino a bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di cavo di alimentazione o spina danneggiati, o quando si riscontrano malfunzionamenti e danni all'apparecchio. Contattare il Servizio Clienti per ricevere assistenza.
- L'utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore potrebbe causare lesioni personali.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, poiché animali domestici o bambini potrebbero tirarlo accidentalmente provocando danni.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino gas, forni e fornelli.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Prestare particolare attenzione quando si collocano nell'apparecchio contenitori che non siano di metallo o di vetro.
- Non inserire nell'apparecchio nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o simili.
- Non mettere alimenti di grandi dimensioni, contenitori o cibi avvolti con fogli di alluminio nell'apparecchio in quanto potrebbero provocare incendi o scosse elettriche.
- Se durante il funzionamento l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili come tende, tendaggi, rivestimenti da parete, potrebbe verificarsi il rischio di incendio.
- Non riporre oggetti sull'apparecchio durante il funzionamento. Non utilizzare l'apparecchio sotto mobili pensili.
- Non pulire l'apparecchio con spazzole metalliche i cui fili potrebbero staccarsi e toccare i componenti elettronici provocando scosse elettriche.
- Attenzione: per evitare il rischio di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

- Non appoggiare accessori per la cottura o alimenti sullo sportello in vetro.
- Seguire le temperature e i tempi di cottura consigliati per cuocere, infornare, tostare, friggere all'aria, ecc.

**SOLO PER USO DOMESTICO
NON UTILIZZARE PER SCOPI COMMERCIALI**

Conoscere l'apparecchio

Componenti principali



Teglia da forno: per biscotti, torte e tacchini.

Griglia: per arrostiti, pane, pizza ecc.

Vassoio a rete: da utilizzare con la funzione AIR FRY, per patatine fritte, ali di pollo, anelli di cipolla, ecc.

Set di spiedini: per preparare spiedini di carne, ecc.

Spiedo per girarrosto: per un pollo intero, tacchino o altra carne.

Impugnatura per spiedo: per estrarre lo spiedo per girarrosto o il set di spiedini.

Pinza per teglia: per estrarre la teglia da forno, la griglia e il vassoio a rete.

Vassoio raccoglibriciole: per raccogliere i liquidi e il grasso durante la cottura.

Caratteristiche

Con la nuova tecnologia di circolazione dell'aria calda a 360°, l'apparecchio può offrirti cibi più deliziosi e salutari.

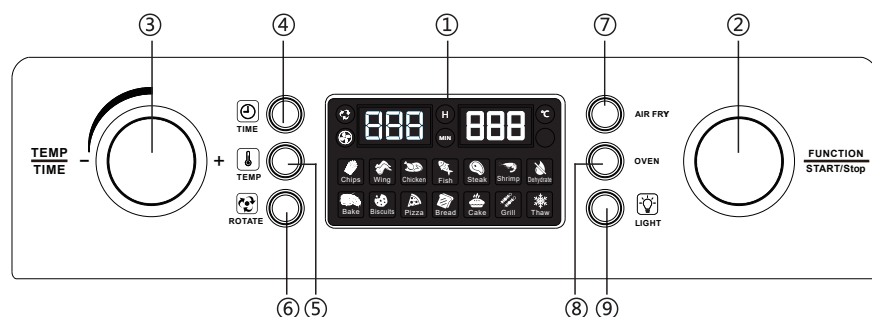
Sensore sportello

Aprendo lo sportello durante il funzionamento, la cottura verrà interrotta. La lampadina si accende e il display lampeggia. Richiudere lo sportello per continuare la cottura, la lampadina si spegnerà. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso durante la cottura.

Specifiche tecniche

Tensione nominale	Potenza nominale	Frequenza nominale	Capacità
220-240 V	1700 W	50-60 Hz	26 L

Pannello di controllo a LED



① Programmi con tempo e temperatura predefiniti

Programma	Elementi riscaldanti	Temperatura	Tempo	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo
Chips	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	200°C	25min	60-230°C	1-90min
Wing	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Chicken (con impostazione predefinita per spiedo)	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	180°C	30min	60-230°C	1-90min
Fish	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	180°C	12min	60-230°C	1-90min
Steak	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	200°C	10min	60-230°C	1-90min
Shrimp	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	180°C	7min	60-230°C	1-90min
Dehydrate	1x resistenza circolare	70°C	9h	60-80°C	1h-9h 59min (30min/a volta)
Bake	2x resistenze superiori + 2x resistenze inferiori	160°C	30min	60-230°C	1-90min
Biscuits	2x resistenze superiori + 2x resistenze inferiori	160°C	15min	60-230°C	1-90min
Pizza	2x resistenze superiori + 2x resistenze inferiori	190°C	18min	60-230°C	1-90min
Bread	2x resistenze superiori + 2x resistenze inferiori	200°C	8min	60-230°C	1-90min
Cake	2x resistenze superiori + 2x resistenze inferiori	160°C	25min	60-230°C	1-90min
Grill	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	200°C	12min	60-230°C	1-90min
Thaw	2x resistenze superiori + 1x resistenza circolare	60°C	15min	25-60°C	1-90min

Tutti i dati sono solo di riferimento e l'utente può regolare la temperatura e il tempo in base alle esigenze.

② **Manopola FUNCTION/START/Stop**

- Selezione della funzione: premere il pulsante “AIR FRY” o “OVEN” per accedere alle impostazioni, ruotare la manopola per selezionare la funzione desiderata, l'icona della funzione selezionata lampeggerà.
- Avvio: dopo le impostazioni, premere la manopola per mettere in funzione l'apparecchio.
- Start/Stop: durante il funzionamento, premere per mettere in pausa; premere nuovamente per continuare la cottura da dove si era interrotta; premere ancora per mettere in standby. Quando l'apparecchio è in pausa, se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto, torna in modalità standby.

③ **Manopola di regolazione del tempo e della temperatura**

Ruotare la manopola per regolare la temperatura e il tempo.

④ **Pulsante timer**

Premere per confermare il tempo desiderato.

⑤ **Pulsante temperatura**

Premere per confermare la temperatura desiderata.

⑥ **Pulsante di rotazione spiedo**

Lo spiedo serve per far girare gli alimenti durante la cottura. Selezionare il programma con la temperatura e il tempo di cottura desiderati, quindi premere in sequenza la manopola “START” e il pulsante “ROTATE” per avviare la cottura.

⑦ **AIR FRY Modalità frittura ad aria**

- In modalità standby, premere questo pulsante e le 7 icone della prima fila si accendono, è possibile selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola destra. L'icona della funzione selezionata lampeggia. Premere il pulsante “START” (manopola destra) per mettere in funzione.

- Per impostare questa modalità, tenere premuto per 3 secondi per personalizzare la modalità “AIR FRY”; è possibile impostare manualmente l'ora e la temperatura, tutte le icone delle funzioni si spengono. Se non viene effettuata alcuna impostazione manuale, il tempo predefinito è di 10 minuti e la temperatura predefinita è di 200°C.

⑧ **OVEN Modalità forno**

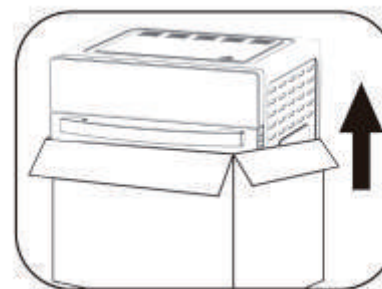
- In modalità standby, premere questo pulsante e le 7 icone della seconda fila si accendono, è possibile selezionare la funzione desiderata ruotando la manopola destra. L'icona della funzione selezionata lampeggia. Premere il pulsante “START” (manopola destra) per mettere in funzione.
- Per impostare questa modalità, tenere premuto per 3 secondi per personalizzare la modalità “OVEN”, è possibile impostare manualmente l'ora e la temperatura, tutte le icone delle funzioni si spengono. Se non viene effettuata alcuna impostazione manuale, il tempo predefinito è di 15 minuti e la temperatura predefinita è di 175°C.

⑨ **Pulsante luce**

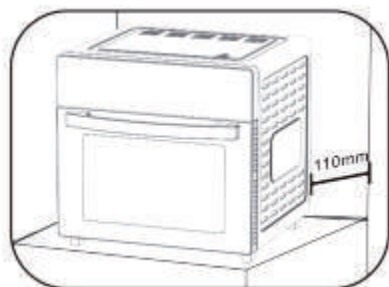
Premere per accendere o spegnere la lampadina.

Prima dell'uso iniziale

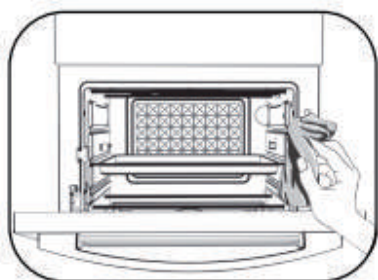
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.



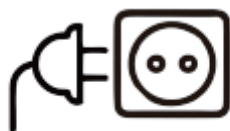
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, mantenendo la parte superiore e i 4 lati a una distanza di almeno 11 cm da pareti, articoli di legno o altri oggetti sul piano del tavolo.



3. Durante il primo utilizzo, pulire prima l'interno dell'apparecchio.

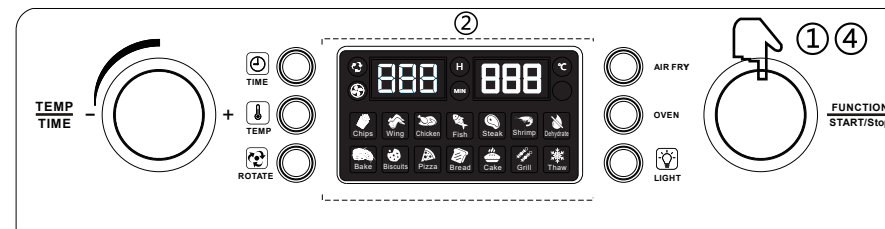


4. Prima dell'uso, assicurarsi che la presa di corrente e l'alimentatore soddisfino i requisiti dell'apparecchio.



5. Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere odore di bruciato e fumo, questo è un fenomeno normale causato dal rivestimento protettivo sulla resistenza dopo il riscaldamento. Si consiglia di bruciare eventuali residui di produzione prima dell'uso iniziale. Per bruciare eventuali residui di produzione prima dell'uso iniziale: si consiglia di impostare la temperatura a 230°C e il tempo a 18 minuti per sterilizzare ed eliminare i cattivi odori.

Istruzioni per l'uso



ACCENSIONE

PROGRAMMA

POSIZIONAMENTO
ACCESSORI

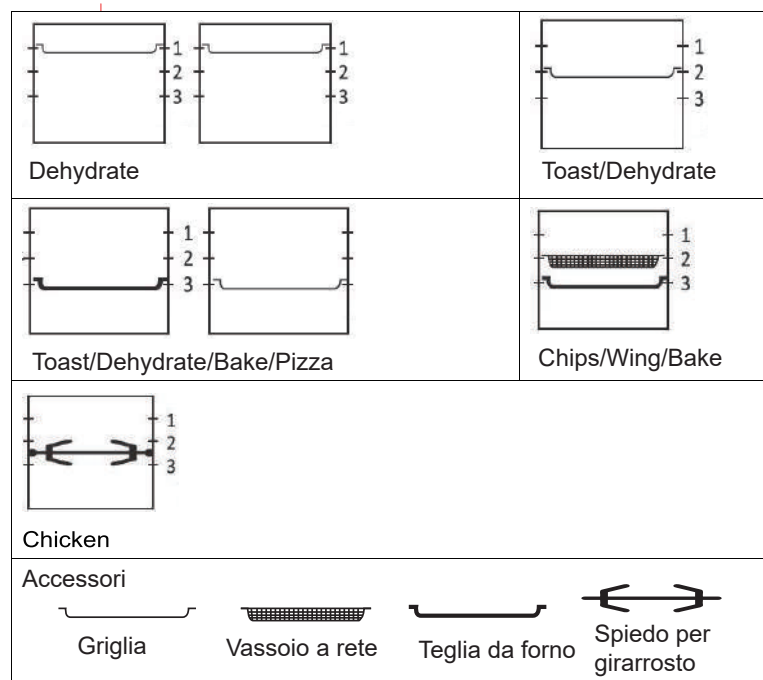
AVVIO

1

Collegare la spina, l'apparecchio entra in modalità standby.

2

Selezione programma. Premere il pulsante "AIR FRY" o "OVEN", le icone della prima o della seconda fila si illuminano, l'icona selezionata lampeggia. Il display mostra la temperatura e il tempo predefiniti per il programma selezionato, ma possono essere regolati a piacere. Premere la manopola destra per mettere in funzione, l'icona del programma selezionato rimane accesa, mentre le altre si spengono.



3

Collocare gli accessori con gli alimenti nell'apparecchio in una posizione adeguata e chiudere lo sportello. Ci sono 3 scanalature per posizionare accessori per scopi diversi. Consultare l'immagine sopra riportata.

Attenzione! Fissare bene il cibo se si desidera utilizzare lo spiedo per girarrosto prima di inserirlo nell'apparecchio.

4

Se non è necessario preriscaldare, si può semplicemente premere la manopola destra per avviare la cottura, sul display comparirà il timer. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici e tornerà in modalità standby.

Nota: per utilizzare lo spiedo, premere "ROTATE" dopo aver premuto "START".

Tabella di riferimento delle funzioni di cottura

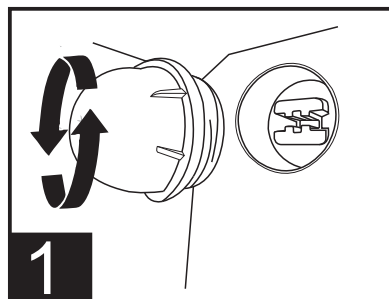
Programma	Quantità di cibo consigliata	Accessorio consigliato	Posizione consigliata
Chips	q.b.	Vassoio a rete	2, 3
Wing	1500 g	Teglia da forno o vassoio a rete	2, 3
Chicken	2000 g	Teglia da forno o spiedo per girarrosto	2, 3, supporto girarrosto
Fish	13"	Teglia da forno	2
Steak	190 g	Teglia da forno o griglia	2
Shrimp	500 g	Griglia o vassoio a rete	2, 3
Grill	q.b.	Teglia da forno o set di spiedini	2, 3, supporto girarrosto
Bake	q.b.	Teglia da forno o griglia	2, 3
Biscuits	q.b.	Teglia da forno o vassoio a rete	2
Pizza	Max. 11"	Teglia da forno	2
Bread	q.b.	Griglia o vassoio a rete	2, 3
Cake	q.b.	Teglia da forno	2
Dehydrate	q.b.	Griglia o vassoio a rete	1, 2, 3
Thaw	q.b.	Teglia da forno	2

La formazione di condensa sullo sportello durante la cottura è un fenomeno normale.

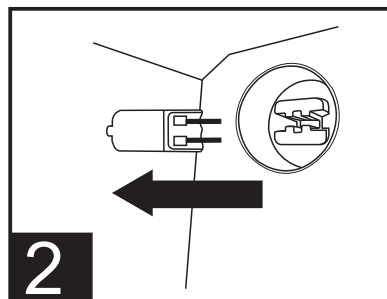
Sostituzione della lampadina

Nota: assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e che si sia completamente raffreddato prima di sostituire la lampadina.

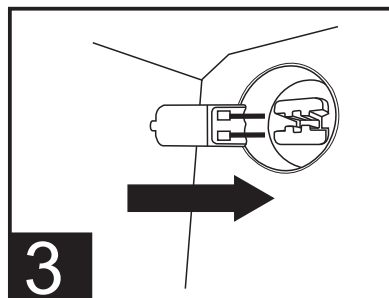
Potenza della lampadina: 25 W



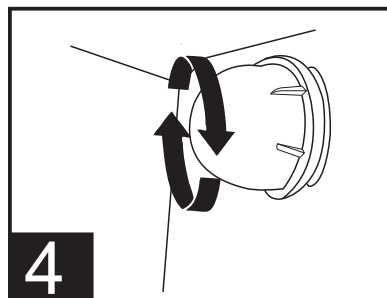
1
Passaggio 1: Ruotare in senso antiorario per rimuovere la copertura.



2
Passaggio 2: Estrarre direttamente la lampadina usata.



3
Passaggio 3: Inserire la lampadina nuova.



4
Passaggio 4: Ruotare la copertura in senso orario per fissarla saldamente.

Cura, pulizia e manutenzione

Scollegare dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di rimuoverli e pulirli.

Pulizia delle superfici esterne e dello sportello

- Non utilizzare detersivi abrasivi, potrebbero rovinare la superficie dell'apparecchio. Utilizzare detersivi delicati e un panno umido o una spugna per pulire l'esterno e lo sportello. Non applicare il detersivo direttamente sulle superfici dell'apparecchio, ma su un panno o una spugna.

- Collegare alla presa di corrente solo quando gli accessori e le superfici dell'apparecchio sono completamente asciutti.

⚠ Avvertenza! Non inserire mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi, per evitare scosse elettriche o malfunzionamenti.

Pulizia delle superfici interne

- Utilizzare una spugna umida e morbida per eliminare il grasso schizzato sulle pareti interne durante la cottura. Utilizzare detersivi non abrasivi o spray delicati per evitare la formazione di macchie. Non applicare il detersivo direttamente sulle superfici dell'apparecchio, ma su una spugna morbida.

⚠ Avvertenza! Prestare massima attenzione durante la pulizia degli elementi riscaldanti. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, poi utilizzare una spugna o un panno morbido per pulire delicatamente lungo gli elementi riscaldanti, senza utilizzare detersivi. Attendere che tutte le superfici si asciughino completamente prima di collegare la presa.

Pulizia del vassoio raccoglibriciole

- Estrarre il vassoio raccoglibriciole e rimuovere i residui di cibo dopo ogni utilizzo. Pulire con una spugna umida e morbida. Non utilizzare detersivi abrasivi. Applicare prima il detersivo su un panno umido o una spugna. Non applicare il detersivo direttamente sulla superficie del vassoio raccoglibriciole. Asciugare bene prima di reinserirlo nell'apparecchio.

Pulizia degli accessori

- Immergere tutti gli accessori in acqua calda e sapone prima di pulirli. Non utilizzare detergenti abrasivi o strumenti metallici taglienti, come spugne abrasive per pulire in quanto potrebbero graffiare la superficie degli accessori.
- Per prolungare la durata di vita del prodotto, si sconsiglia la pulizia in lavastoviglie.

Conservazione

- Assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori siano puliti e asciutti.
- Assicurarsi che lo sportello sia chiuso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato verticalmente su una superficie piana e stabile. Non riporlo in ambienti umidi o ad alta temperatura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Non funziona.	Non è collegato alla presa.	Assicurarsi che sia collegato alla presa.
	L'apparecchio non è stato avviato.	Premere il pulsante "START".
	Lo sportello non è chiuso bene.	Assicurarsi che lo sportello sia ben chiuso.
Esce vapore dalla parte superiore dello sportello.	Si sta cucinando cibi ad alto contenuto di acqua.	Questo è un fenomeno normale, lo sportello rilascia il vapore prodotto dai cibi ad alto contenuto di acqua, come pane surgelato ecc.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Primo utilizzo.	È normale che al primo utilizzo esca del fumo bianco. Si consiglia di bruciare i residui di produzione alla massima temperatura per 18-20 minuti senza introdurre alimenti, fino alla scomparsa del fumo bianco.
	Si sta cucinando cibi ad elevato contenuto di grassi.	Questo è un fenomeno normale, il grasso proveniente dagli alimenti ricchi di grassi potrebbe gocciolare sui componenti di riscaldamento, sulla teglia o sul vassoio raccoglibriciole durante la cottura, emettendo fumo bianco.
	Sulla teglia, sul vassoio raccoglibriciole o sui componenti di riscaldamento è rimasto grasso o olio in eccesso dell'ultima cottura.	Assicurarsi che tutti gli accessori vengano lavati e puliti dopo ogni utilizzo.
Dall'apparecchio esce del fumo nero.	Cibo bruciato.	Spegnere subito l'apparecchio ed estrarre con cautela gli alimenti.
Il cibo non è cotto.	Quantità elevata di cibo.	Cuocere porzioni più piccole.
	Temperatura o tempo insufficienti.	Aumentare la temperatura e il tempo di cottura.
	È stato selezionato il programma sbagliato.	Selezionare il programma adatto.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cibo non è stato distribuito uniformemente durante la cottura.	Assicurarsi che il cibo sia di dimensioni uniformi e venga posizionato in modo omogeneo sull'accessorio.
	Teglia, griglia o vassoio a rete collocati nella posizione sbagliata.	Posizionare gli accessori nella posizione corretta prima della cottura.
Il cibo non è croccante dopo la frittura ad aria.	Cibo con alto contenuto di acqua.	Spruzzare o applicare un po' di olio in modo uniforme sul cibo per un risultato più croccante.

Comparsa del codice di errore "E1" sul display.	Circuito aperto del sensore di temperatura.	Scollegare e ricollegare all'alimentazione. Se ancora non funziona, contattare il Servizio Clienti.
Comparsa del codice di errore "E2" sul display.	Cortocircuito del sensore di temperatura.	Scollegare e ricollegare all'alimentazione. Se ancora non funziona, contattare il Servizio Clienti.
Comparsa del codice di errore "E3" sul display.	Surriscaldamento del sensore di temperatura.	Scollegare e ricollegare all'alimentazione. Se ancora non funziona, contattare il Servizio Clienti.

Avvertenze per lo smaltimento



Per evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. Devono essere portate in un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio e lo smaltimento di questo apparecchio, contattare le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

Salvaguardias importantes

Al utilizar el aparato, deben tomarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de utilizarlo

- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado antes de limpiar, manipular o desmontar las piezas.
- No toque las superficies calientes y por favor utilice guantes aislantes. Tenga mucho cuidado al retirar los accesorios y al manipular aceite o líquidos calientes para evitar quemaduras.
- No coloque el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en el agua u otros líquidos, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Este aparato no es adecuado para los niños ni para usar cerca de ellos.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato está defectuoso, se ha caído o dañado de alguna manera o no funciona correctamente. Contacte con el servicio al cliente.
- El uso de accesorios no aprobados por el fabricante puede provocar lesiones.
- No se puede utilizar en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ya que los niños o las mascotas podrían tirar y dañar el cable.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas, eléctrica o de barbacoa.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- Tenga mucho cuidado cuando utilice recipientes de materiales aparte del metal o del vidrio dentro del aparato.
- No introduzca en el aparato los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y objetos similares.
- No coloque en el aparato alimentos de gran tamaño, alimentos envueltos en papel de aluminio ni utensilios de cocina. Esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el aparato está cubierto por materiales combustibles como cortinas, telas y revestimientos de paredes, o si entran en contacto con materiales combustibles mientras el aparato está en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras que el aparato esté en funcionamiento. No utilice el aparato debajo de un estante o un gabinete.
- No utilice un cepillo metálico para limpiar el aparato, ya que el alambre del cepillo podría romperse y contactar con los componentes eléctricos, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.

- Advertencia: Para evitar incendios, no deje que el aparato trabaje sin vigilancia.
- No coloque platos ni alimentos en la puerta de vidrio.
- Ajuste la temperatura y el tiempo recomendados para cocinar, hornear, tostar y freír con aire.

Solo para uso doméstico
No lo utilice con fines comerciales

Conozca su horno-freidora de aire

Componente principal



Panel de control

Asa de puerta

Luz interior

Soporte de espetón para pollo

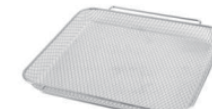
Puerta de vidrio



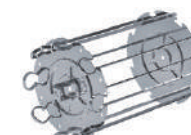
1. Bandeja de horno



2. Rejilla de malla



3. Cesta de freír



4. Pinchos de asador



5. Espetón para pollo



6. Mango para espetón



7. Mango para bandeja



8. Bandeja para recoger migas

Bandeja de horno: para hornear galletas, pasteles, pavos, etc.
 Rejilla de malla: para asar carnes, pan de molde, pizza y más
 Cesta de freír: se utiliza con el modo de freír con aire para cocinar patatas fritas, alitas de pollo, aros de cebolla y más
 Pinchos de asador: para asar alimentos ensartados
 Espetón para pollo: para asar pollo entero, pavo u otras carnes
 Mango para espetón: para sacar el espetón para pollo o los pinchos de asador
 Mango para bandeja: para sacar la rejilla de malla, la bandeja de horno y la cesta de freír
 Bandeja para recoger migas: para recoger el exceso de agua y grasa durante la cocción

Características

Con la nueva tecnología de circulación de aire caliente de 360°, el Horno-Freidora de Aire le ofrece alimentos más sabrosos y saludables.

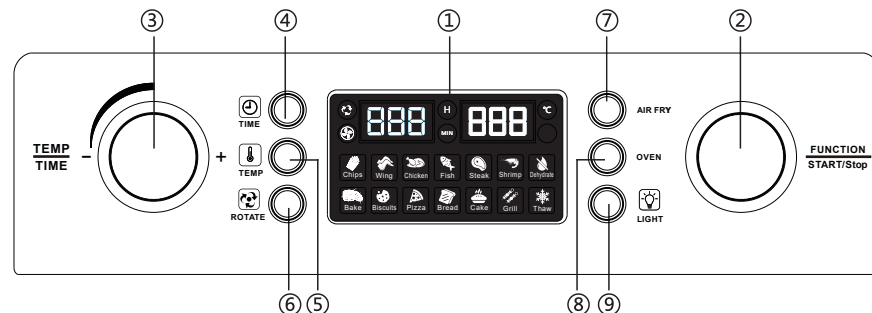
Puerta con sensor

Si se abre la puerta durante la cocción, se detendrá la cocción, se encenderá la luz del horno y el tubo digital del panel de control parpadeará; una vez cerrada la puerta, se reanuda el programa de cocción y se apagará la luz del horno. Asegúrese de que la puerta del horno esté siempre cerrada durante la cocción.

Especificaciones técnicas

Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
220-240 V	1700 W	50-60 Hz	26 L

Panel de control LED



1 Tabla de cocción de preajustes de tiempo y temperatura

Menú	Tubos de calentador	Temperatura	Tiempo	Rango de Temperatura	Rango de Tiempo
CHIPS	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	200°C	25 min	60-230°C	1-90 min
WING	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	200°C	12 min	60-230°C	1-90 min
CHICKEN (en modo de girar por defecto)	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	180°C	30 min	60-230°C	1-90 min
FISH	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	180°C	12 min	60-230°C	1-90 min
STEAK	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	200°C	10 min	60-230°C	1-90 min
SHRIMP	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	180°C	7 min	60-230°C	1-90 min
DEHYDRATE	1x Tubo de curvas	70°C	9 h	60-80°C	1-9 h 59 min (30 min/presión)
BAKE	2x Tubos rectos superiores + 2x Tubos inferiores	160°C	30 min	60-230°C	1-90 min
BISCUITS	2x Tubos rectos superiores + 2x Tubos inferiores	160°C	15 min	60-230°C	1-90 min
PIZZA	2x Tubos rectos superiores + 2x Tubos inferiores	190°C	18 min	60-230°C	1-90 min
BREAD	2x Tubos rectos superiores + 2x Tubos inferiores	200°C	8 min	60-230°C	1-90 min
CAKE	2x Tubos rectos superiores + 2x Tubos inferiores	160°C	25 min	60-230°C	1-90 min
GRILL	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	200°C	12 min	60-230°C	1-90 min
THAW	2x Tubos rectos superiores + 1x Tubo de curvas	60°C	15 min	25-60°C	1-90 min

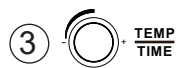
Los datos convencionales anteriores son solo de referencia. Usted puede ajustar la temperatura y el tiempo según sus necesidades.



FUNCTION/START/STOP

(Pomo de seleccionar función/ inicio/ pausa)

- a. Selección de función: Presione la tecla OVEN o AIR FRY para entrar en el estado de seleccionar función, y luego gire el pomo para seleccionar el modo de cocción. El icono del modo selecto parpadeará.
 - b. Inicio: Después de seleccionar la función, presione este pomo y el aparato se pondrá en marcha.
 - c. Inicio/pausa: Durante el funcionamiento, presione este pomo para pausar la cocción. Si lo presiona otra vez, el aparato vuelve al estado de funcionamiento. En este momento, presione otra vez el pomo, el aparato entrará en el estado de espera.
- En el estado de pausa, si el aparato no detecta ninguna operación en 1 minuto, volverá al estado de espera.



TEMP/TIME (Pomo de control de temperatura y tiempo)

Gire el pomo para ajustar la temperatura y el tiempo.



TIME (Tecla de tiempo)

Presione esta tecla para establecer el tiempo.



TEMP (Tecla de temperatura)

Presione esta tecla para establecer la temperatura.



ROTATE (Tecla de modo de girar)

El espetón y los pinchos se utilizan para los alimentos que necesitan ser apoyados y girados. Después de seleccionar el programa de cocción y ajustar el tiempo y la temperatura, presione el pomo de inicio y luego presione esta tecla para activar la función.



AIR FRY (Tecla de freír con aire)

a: Bajo el estado de espera, presione esta tecla, los siete iconos de función para freír con aire de la primera fila parpadearán. Gire el pomo de la derecha para seleccionar la función y el icono de la función selecta parpadeará. Presione el mismo pomo para empezar el trabajo.

b: Mantenga presionando esta tecla durante 3 segundos para realizar una operación de ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción deseados. La luz de los iconos se apagará. Si no realiza el ajuste, el tiempo y la temperatura por defecto es de 10 minutos y 200°C.

8 OVEN OVEN (Tecla de hornear normalmente)

- a: Bajo el estado de espera, presione esta tecla, los siete iconos de función para hornear normalmente de la segunda fila parpadearán. Gire el pomo de la derecha para seleccionar la función y el icono de la función selecta parpadeará. Presione el mismo pomo para empezar el trabajo.
- b: Mantenga presionando esta tecla durante 3 segundos para realizar una operación de ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción deseados. La luz de los iconos se apagará. Si no realiza el ajuste, el tiempo y la temperatura por defecto es de 15 minutos y 175°C.

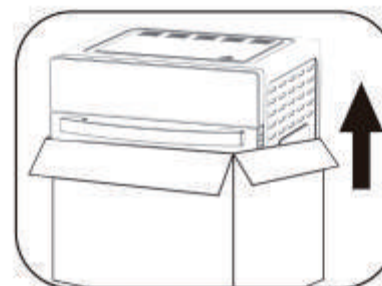


LIGHT (Tecla de luz)

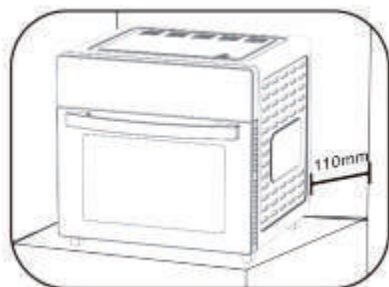
Presione esta tecla para encender y apagar la luz interior.

Antes de usar su horno-freidora de aire

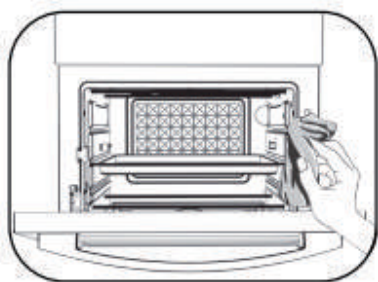
1. Retire todo el embalaje.



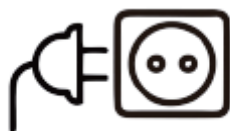
2. Coloque el aparato en una plataforma nivelada y mantenga la parte superior y los lados del horno a una distancia mínima de 11 cm de cualquier objeto de la pared, la carpintería o la mesa.



3. Compruebe que la fuente de alimentación y las tomas de corriente se ajustan a las instrucciones de uso del producto antes de conectar la alimentación.

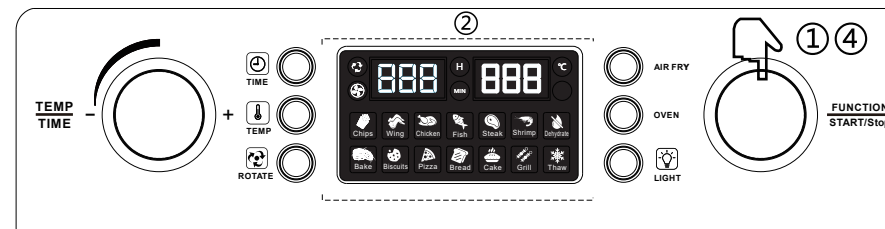


4. Antes de utilizar el horno por primera vez, por favor limpie el interior del horno.



5. Al utilizar el horno por primera vez, como el revestimiento protector aplicado a los tubos de calor sufre alta temperatura, el horno emitirá un olor o humo y eso es normal. Recomendamos ajustar la temperatura máxima de 230°C y el tiempo de 18 minutos a calentar primero el horno en vacío para esterilizar y eliminar los olores.

Guía de operación



Enchufe la fuente de alimentación

Función

Lugar de accesorios

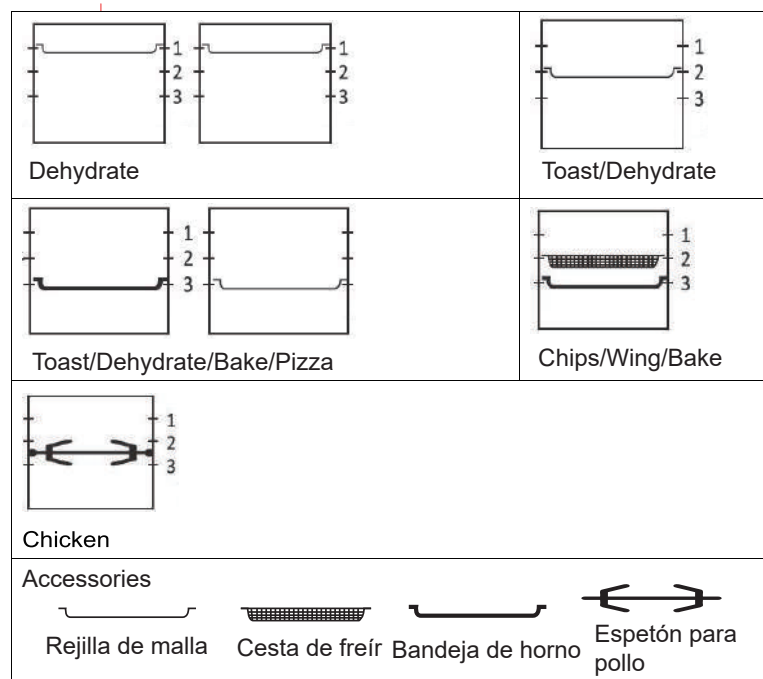
Inicio

1

Enchufe la fuente de alimentación y el aparato entrará en el estado de espera.

2

Al seleccionar una función, toque la tecla de AIR FRY u OVEN, los iconos de la primera o la segunda fila se iluminan y el icono de la función selecta parpadea. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura por defecto para la función y usted puede ajustar el tiempo y la temperatura según las necesidades. Presione el pomo de la derecha para iniciar la cocción, el icono de la función seleccionada siempre está encendido y los otros iconos se apagarán.



3

Inserte los accesorios cargados con alimentos en el horno en las posiciones adecuadas y cierre la puerta. Hay tres ubicaciones de muescas en el horno, por favor consulte la tabla de ubicación de accesorios anterior para colocar los accesorios.

Nota: Si necesita utilizar el espetón giratorio, sujete bien los alimentos en él antes de colocarlo en el horno.

Si no necesita precalentar, presione el pomo de la derecha para empezar a cocinar, la pantalla mostrará una cuenta atrás de tiempo. Cuando la cocción finaliza, emitirá 5 pitidos, el aparato volverá al estado de espera.

Nota: Para utilizar el espetón, después de seleccionar el programa de cocción y ajustar el tiempo y la temperatura, presione el pomo de inicio y luego presione esta tecla para activar la función.

4

Tabla de referencia de funciones de cocción

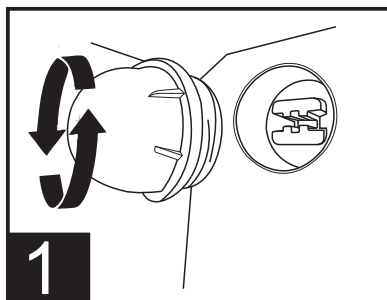
Función	Cantidad recomendada	Accesorio recomendado	Posición recomendada (consulte la imagen en página 10)
CHIPS	Cantidad apropiada	Cesta de freír	2, 3
WING	1500 g	Bandeja de horno/ Cesta de freír	2, 3
CHICKEN	2000 g	Bandeja de horno/ Espetón para pollo	2, 3/ soporte para espetón
FISH	13 pulgadas	Bandeja de horno	2
STEAK	190 g	Bandeja de horno/ Rejilla de malla	2
SHRIMP	500 g	Rejilla de malla/ Cesta de freír	2, 3
GRILL	Cantidad apropiada	Bandeja de horno/ Pinchos de asador	2, 3/ soporte para pinchos
BAKE	Cantidad apropiada	Bandeja de horno/ Rejilla de malla	2, 3
BISCUITS	Cantidad apropiada	Bandeja de horno/ Cesta de freír	2
PIZZA	11 pulgadas	Bandeja de horno	2
BREAD	Cantidad apropiada	Rejilla de malla/ Cesta de freír	2, 3
CAKE	Cantidad apropiada	Bandeja de horno	2
DEHYDRATE	Cantidad apropiada	Rejilla de malla/ Cesta de freír	1, 2, 3
THAW	Cantidad apropiada	Bandeja de horno	2

Es normal que haya humedad en la puerta de vidrio durante la cocción.

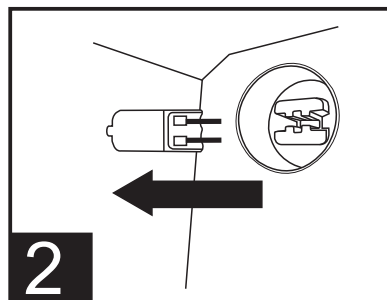
Reemplazar la luz

Nota: Antes de cambiar la bombilla, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y suficientemente enfriado.

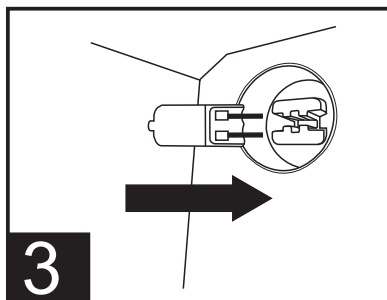
Parámetro: Bombilla de 25 W



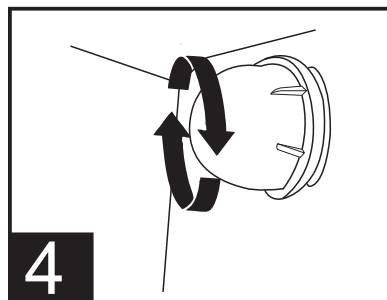
Paso 1: Gire la cubierta en el sentido contrario a las agujas del reloj para aflojarla.



Paso 2: Saque la bombilla vieja directamente después de aflojar la cubierta.



Paso 3: Inserte la nueva bombilla.



Paso 4: Gire la cubierta en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Antes de realizar la limpieza, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que el aparato y todos los accesorios se enfrien completamente antes de desmontarlos y limpiarlos.

Limpieza de la superficie y de la puerta

- No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del horno. Cuando limpie la superficie del horno y la puerta de vidrio, use un paño húmedo o una esponja con detergente suave. Aplique el limpiador en un paño o esponja húmeda y luego realice la limpieza, nunca lo aplique directamente en la superficie del horno.

- Seque bien el horno de aire y todos los accesorios antes de enchufar el aparato a la toma de corriente y utilizarlo.

⚠ ¡Advertencia! No sumerja el cable, enchufe ni ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido para evitar el riesgo de descarga eléctrica o mal funcionamiento.

Limpieza del interior del horno

- Para limpiar todas las salpicaduras de aceite, use una esponja suave y húmeda para limpiar el interior. Utilice un limpiador líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar la acumulación de manchas. Antes de limpiar, aplique el limpiador en un paño o esponja húmeda y luego realice la limpieza, nunca lo aplique directamente en la superficie interior del horno.

⚠ ¡Advertencia! Tenga mucho cuidado al limpiar los elementos de calor. Deje que el aparato se enfríe por completo y limpie suavemente los elementos de calor con una esponja o un paño suave y húmedo. No utilice ningún limpiador. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de enchufar y encender el aparato.

Limpieza de la bandeja de migas

- Retire la bandeja de migas después de cada uso y vacíe los residuos de comida. Límpiela con una esponja suave y húmeda y no utilice limpiadores abrasivos. Aplique el limpiador en un paño o una esponja húmeda antes de realizar la limpieza y no lo aplique directamente en la superficie de la bandeja. Aclare la bandeja y déjela seca antes de colocarla en el horno.

Limpieza de los accesorios

- Limpie todos los accesorios en una solución caliente de detergentes suaves, no utilice limpiadores abrasivos o cepillos metálicos para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar su superficie.
- Para prolongar la vida útil de los accesorios, no se recomienda limpiarlos en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Asegúrese de que el aparato y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Coloque el aparato en posición vertical sobre una superficie nivelada, no lo almacene en un ambiente húmedo o caliente.

Soluciones de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona	No ha enchufado a la toma de corriente	Inserte el cable de alimentación en la toma de corriente
	No presiona el pomo de inicio	Presione el pomo de inicio para poner en marcha el aparato
	No cierra bien la puerta	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada
El vapor se derrama por la puerta	Los alimentos que están cocinando contienen alto contenido de humedad	Fenómeno normal. El vapor de los alimentos con alto contenido de humedad sale por la puerta, como el pan congelado
El aparato emite el humo blanco	Primer uso del aparato	Fenómeno normal. El horno emitirá algo de humo blanco en su primer uso. Se recomienda que caliente el aparato en vacío antes de utilizarlo
	Está cocinando alimentos con mucha grasa	Fenómeno normal. Los alimentos fritos gotean aceite en el componente de calor o en la bandeja de migas y el aceite producirá un humo blanco, que no afecta a la cocción
	La bandeja de horno/migas o los componentes de calor contienen aceite del último uso o residuos	Asegúrese de que el accesorio haya sido completamente limpiado después de cada uso
El aparato emite el humo negro	Los alimentos han sido quemados	Apague el aparato inmediatamente y saque con cuidado los alimentos
La comida es poco cocida	Demasiados alimentos	Reduzca las porciones de comida
	Ajuste de temperatura demasiado baja o de tiempo demasiado corto	Ajuste una temperatura más alta y un tiempo más largo
	Se ha seleccionado una función incorrecta	Asegúrese de que se haya seleccionado la función correcta
La comida no se ha cocinado de manera uniforme	Los alimentos no se extienden de manera uniforme durante la cocción	Asegúrese de que los alimentos se hayan cortado en tamaño uniforme y se extiendan de manera uniforme en la bandeja
	La bandeja de horno, la rejilla de malla y la cesta de freír no están en el lugar correcto	Coloque los accesorios en la posición correcta antes de cocinar
La comida no es crujiente con el modo de freír con aire	Los alimentos contienen demasiada agua	Aplique un poco más de aceite

La pantalla muestra el código de error "E1"	Circuito abierto del monitor de temperatura	Desenchufe la fuente de alimentación, vuelva a conectarla y encienda el aparato de nuevo. Si esto no funciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
La pantalla muestra el código de error "E2"	Corto circuito del monitor de temperatura	Desenchufe la fuente de alimentación, vuelva a conectarla y encienda el aparato de nuevo. Si esto no funciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
La pantalla muestra el código de error "E3"	Sobrecalentamiento del monitor de temperatura	Desenchufe la fuente de alimentación, vuelva a conectarla y encienda el aparato de nuevo. Si esto no funciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

Consideraciones de Eliminación



Para proteger el medio ambiente y la salud humana, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos.

En cambio, debe llevarse a un punto de recogida designado para el reciclaje de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información sobre el reciclaje y la eliminación de este aparato, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.