

Starlyf® AIR OVEN



 **Instruction manual**

 **Manual de instrucciones**

 **Manuel d'instructions**

 **Gebrauchsanleitung**

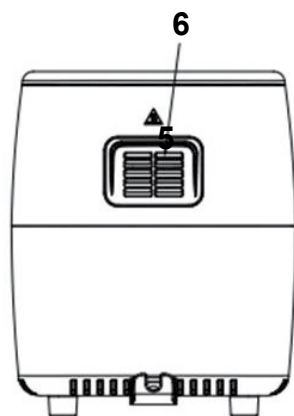
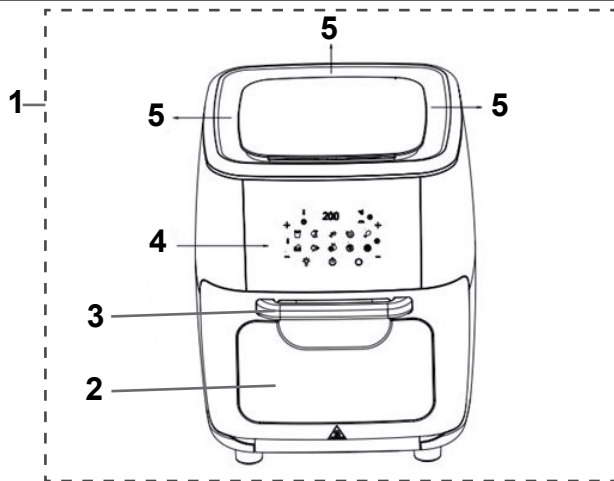
 **Manuale d'istruzioni**

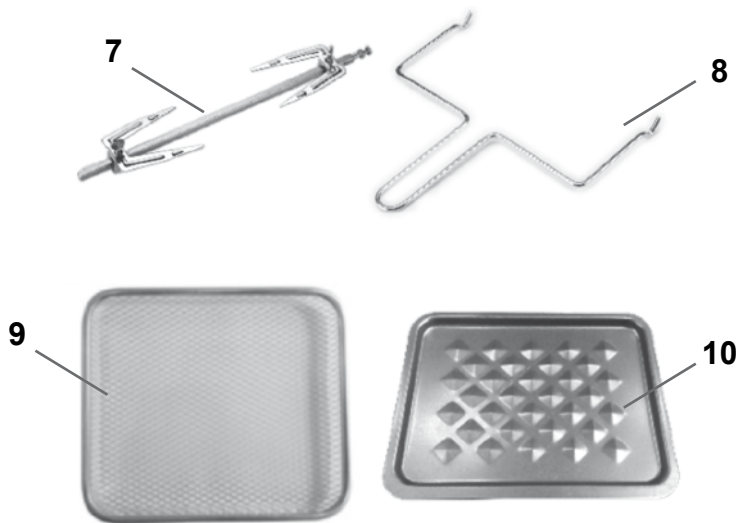
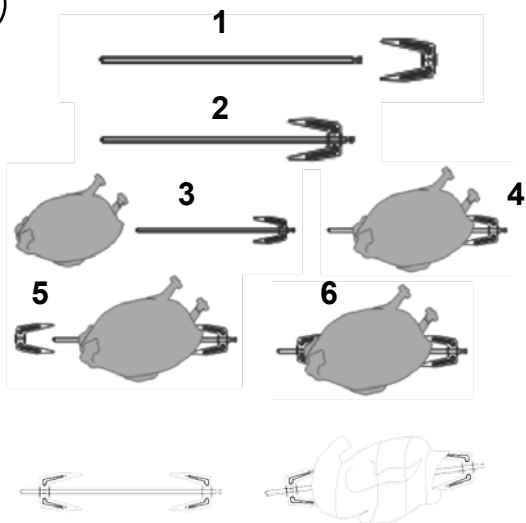
 **Instruções de uso**

 **Handleiding**

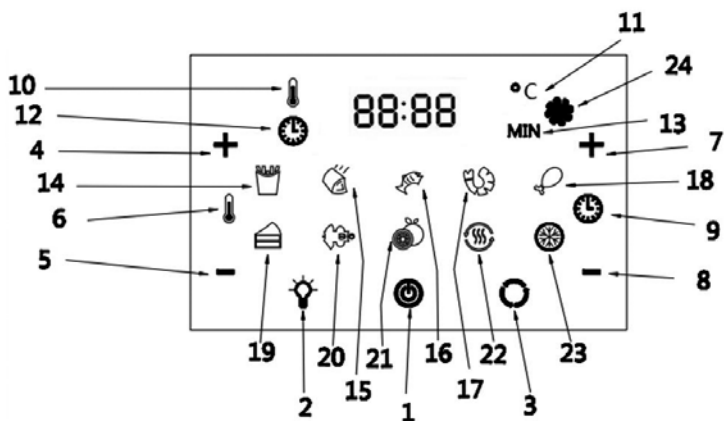
International patents pending. All imitations will be prosecuted.

Starlyf® Air Oven is a registered EU/CTM trade mark.

A

B**BB**

C



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use The Air Fryer Oven until you have read this manual thoroughly.

Starlyf® Air Oven uses the principle of hot air combining with high speed air circulation.

All food sides are cooking at the same time and most of the ingredients don't need an extra oil adding.

Enjoy healthy, tasty food!

Read this instruction manual carefully before using the product for the first time and keep it in an accessible place for future use. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

General and Safety Indications

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

2. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

4. This appliance is not a toy. Children being supervised not to play with the appliance. The temperature of the door

and other accessible surface may be high when the appliance is in use.

5. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. Return your Starlyf® Air Oven to the nearest authorized service facility if the cable or plug is damaged. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself to avoid electrical hazard.

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

7. This device is designed to be used for domestic applications and other work environments: kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other work environments, farms, by customers in hotels, motels and other residential-type settings, in settings such as hotel rooms.

8. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches with the mains voltage before plugging the appliance.

9. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.

10. Do not force the electrical wire.
11. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
12. Do not wrap the cable around the appliance.
13. Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
14. Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
15. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
16. Do not touch the plug with wet hands.
17. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
18. Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
19. Only use Starlyf® Air Oven indoors and on dry surfaces.
20. Do not touch hot surfaces without heat-resistant gloves or pads.
21. Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface that can support Starlyf® Air Oven weight.
22. Do not cover the appliance as it will affect the hot air frying result.
23. Unplug Starlyf® Air Oven

- when, not in use and before cleaning. Turn off Starlyf® Air Oven before unplugging it.
24. Do not unplug Starlyf® Air Oven with wet hands.
25. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
26. To prevent damage and/or injuries, only use accessories recommended by the manufacturer.
27. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug

Product introduction

The air fryer oven uses the principle of turbo hot air combined with high-speed air circulation (rapid air exchange), and is equipped with a variety of baking accessories, which is convenient for you to cook a variety of delicious foods in a healthy, fast and simple way. It will provide all-round heating for your ingredients at once, so for most ingredients, there is no need to add oil for cooking. With the help of an additional roaster, there is a more convenient way to make French fries, chicken wings, egg tarts and other foods easily.

A. Parts & Accessories:

NOTE: Some accessories may not be included with purchase.

1. Main Unit
The door can be removed from the Main Unit for cleaning
2. Glass door
3. Handle
4. Digital Control Panel
Allows you to control the functions of Starlyf® Air Oven
5. Air inlet
Do not cover it when cooking.
6. Air outlet
Do not cover it when cooking; be careful with the hot air.
7. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws
Use for roasts and whole chicken. Force Shaft lengthwise through meat and center. Slide Forks onto shaft from either end

into meat, and then lock in place with Set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

8. Rotisserie Fetch Tool

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift then gently extract the food.

9. Racks (optional)

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

10. Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

B. Product operation and use instructions

Using the Rotisserie function (BB)

Force the shaft length ways through the meat and center.

Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock into place with the screws. There is an indentation point on the shaft for a screw. Ensure the other screw is fitted tightly to the stick. You can adjust the screws closer to the middle if needed, but never outwards towards the ends.

Ensure that the roast meat or chicken are not too large and are able to rotate freely inside the air fryer. Tie up the chicken or other roast meat with cooking string to hold it tightly around the rotisserie stick.

Before first use

- Remove all packaging materials, including plastic bags, labels, stickers, foam, etc.

- Please read all the information before use: user manual, warning stickers, warranty cards and labels.

- Please wipe the inside and outside of the product with a damp cloth (do not spray detergent directly on the inside), and use mild detergent to clean the accessories.

- Before using it for the first time, it is recommended to adjust the temperature to the highest and burn it for 15 minutes to evaporate any residue and reduce the smell of the new machine.

- NOTE: To avoid scratching your hands, please wear gloves to clean

- If a little white smoke or odor is emitted

during heating, it is caused by the protective material on the heating element. This is normal.

Preparation before use

- Place the product on a stable and flat surface. Do not place the product on a surface that is not heat resistant.

- Do not pour large amounts of oil or other liquids into the machine or any cooking container. This product can only be cooked with hot air.

- Do not place objects on top of the product, which will block the airflow and affect the effect of hot air heating.

- Select the necessary accessories and put them in correctly, then start the machine.

Instructions

Operation

1. Place the ingredients on the racks.

2. Put the accessories containing the ingredients into the machine along the track, or insert the rotating hole and close the door.

3. Press the power button to activate the touch panel.

4. Select the menu required for cooking ingredients, or manually adjust the cooking temperature and time.

5. Press the power button to start the program.

NOTE: During the cooking process, you can open the door to confirm the cooking progress, but please use heat insulation to avoid burns.

NOTE: Please refer to this manual or recipe book to determine the correct setting.

Settings

To help you choose the correct settings for the ingredients you want to cook, please refer to the menu instructions.

NOTE: Please remember that these settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes, and brands of ingredients, we cannot guarantee the best settings for your ingredients. Because this product's rapid ventilation technology will immediately reheat the air in the product, when using this product, quickly open and close the oven door, it will not affect the cooking process.

Suggestions

1. Compared with larger-volume ingredients, smaller-volume ingredients require slightly shorter cooking time.

2. When the amount of ingredients is large, increase the cooking time a little, and when the amount of ingredients is small, decrease the cooking time a bit.
3. During the cooking process, turning over larger foods in the middle can improve the final cooking effect and help make the ingredients get even baking.
4. It is recommended to add a little bit of oil to make the food crispier (for example: fresh potatoes). After adding oil, the ingredients should be left for a few minutes before baking.
10. When baking cakes or pies, put a suitable baking tin or baking tray inside of Starlyf® Air Oven.

C. Display Control Panel

Each number represents the function, 1: Power switch, 2: light, 3: rotation function, 4: temperature +, 5: temperature -, 6: temperature indicator, 7: Time +, 8: Time -, 9: clock indicator, 10: temperature display, 11: temperature unit display (degrees Celsius), 12: Clock display light, 13: time unit display light (minutes), 14: French fries, 15: Steak, 16: fish, 17: shrimp, 18: chicken leg (chicken), 19: baking, 20: whole chicken, 21: dried fruit, 22 heating, 23: fermentation, 24: work indicator light

Operating instructions:

When the power is plugged in button 1 is on, and other display buttons are off. Press the power 1 button and all lights will be on. Without selecting any function button, press the power button 1 again and the machine enters the cooking mode process with the default temperature of 190 degrees for 15 minutes. In this mode, the lights of 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 and 24 are on, in which the (10 / 11) temperature light and (12 / 13) time light are on alternately. At the same time, the digital display also shows the corresponding rotation between temperature and time. During any cooking mode, press the power button 1 to turn it off.

Button 2 is an internal light. You can press button 2 at any time during machine operation. The internal light is on and button 2 flashes. When the door is opened, the light will also be on, and when the door is closed, the light will be off.

Button 3 is a rotation button. In any cooking mode, you can press button 3, and the in-

ternal rotating shaft / potato chip cage will rotate. In the working mode, the 3-button light flashes.

Button 4 is temperature +, button 5 is temperature -, during operation, press temperature + or temperature -, and the temperature can be set to increase or decrease

The button 7 is time +, the 8 button is time -, each time you press, time + or -, you can set the cooking time.

LED digital display, during operation, the LED number displayed is switching between temperature and remaining time. Button 24 is the working indicator light. In the working state, button 24 light is always on.

Buttons 14-23 are cooking presets as follows:

14. French fries: 200°C 15 minutes.
 15. Steak: 185°C, 25 minutes.
 16. Fish: 200°C, 15 minutes.
 17. Shrimp: 160°C, 12 minutes.
 18. Chicken leg / Chicken: 190°C, 20 minutes.
 19. Baking: 175°C, 30 minutes.
 20. Whole chicken: 200°C, 30 minutes.
 21. Dried fruit / dehydration: 80°C, 4 hours.
 22. Heating: 115°C, 12 minutes.
 23. Fermentation / thawing: 40°C, 1 hour.
- Buttons 14-23 cooking presets modes can be adjusted through time + - and temperature + - for secondary settings.

Overheating protection:

If the internal temperature control system is abnormal, the overheating protection system will be activated and the product will stop working. If this happens, please unplug the power cord. Please allow time for the equipment to cool down before restarting or saving the machine.

Attention

- When using this product, it should be placed on a stable and heat-resistant desktop.
- This product is only suitable for ordinary household use, not for any commercial, retail, or outdoor use.
- Make sure to unplug the product after use.
- After use, before handling or cleaning the product, make sure the product has cooled down for about 30 minutes.

Cleaning & Storage

Cleaning

Clean the Air Fryer Oven after each use. Accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe.

Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.

2. To clean glass, open the door of Starlyf® Air Oven. Push the button on the bottom side of the door to push the glass through the top of the door. Grab the tab at the top of the glass and carefully remove the glass

from the door.

3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.

4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.

2. Make sure all components are clean and dry.

3. Keep it in a clean, dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The Starlyf® Air Oven does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not turned Starlyf® Air Oven on by setting the preparation time	1. Plug power cord into wall socket 2. Set the temperature and time. Check that door is closed.
Food not cooked	Too much food	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low	Set a higher temperature
	The cooking time is too short	Set longer cooking time
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process	Some foods need to be turned during the cooking process
Display shows E1	Short circuit	Contact service center
Display shows E2	Short circuit	Contact service center
Some white smoke from Starlyf® Air Oven during the cooking	The food you are cooking is with much fat/oil	When cooking the food with much oil/fat, it's normal there will be some smoke, it will not affect the cooking result.
	There are some oil/fat left in the oven from last use	Make sure clean the oven after usage
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Soak for 30 mins at least, and then dry.

NOTICE D'UTILISATION de Starlyf® Air Oven

Starlyf® Air Oven associe le système d'air chaud à une circulation de l'air à grande vitesse.

L'aliment cuit de tous les côtés à la fois et l'ajout d'huile n'est pas nécessaire dans la majorité des cas.

Savourez des plats sains et savoureux !

Veillez lire cette notice d'utilisation attentivement avant d'utiliser le produit pour la première fois. Conservez-la dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section nettoyage, avant de l'utiliser.

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient encadrés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.

3. Tenez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants devront être sur-

veillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des surfaces accessibles peut être importante lorsque l'appareil est en fonctionnement.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez votre Starlyf® Air Oven au service après-vente agréé le plus proche si le câble ou la prise sont endommagés. N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même l'appareil afin de prévenir tout risque électrique.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour certains lieux de travail : cuisine réservée au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres résidences (utilisation par les clients) ; et d'autres endroits tels que les chambres d'hôtel.

8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à

la tension secteur avant de brancher l'appareil.

9. La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

10. Ne forcez pas le câble d'alimentation.

11. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

14. Ne forcez pas le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.

16. Ne touchez pas la prise de courant avec les mains mouillées.

17. Si un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de la prise pour éviter toute décharge électrique.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il comporte des dommages visibles ou une fuite.

19. N'utilisez Starlyf® Air Oven qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans gants de cuisine ou maniques.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable pouvant supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil pour ne pas affecter la qualité de la friture à l'air chaud.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de le débrancher.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven avec les mains mouillées.

25. Maintenez votre zone de travail propre et bien éclairée. Les zones sombres et encombrées sont propices aux accidents.

26. Pour éviter tout dommage matériel et/ou corporel, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

Présentation du produit

Le fonctionnement du four à air Starlyf est basé sur le principe de l'air chaud turbo associé à une circulation d'air à haute vitesse (échange d'air rapide) et, équipé de nombreux accessoires de cuisson, il vous permet de cuisiner toute sorte d'aliments de façon saine, rapide et simple. Il assure un chauffage à 360° et simultané de vos ingrédients, de sorte que pour la plupart d'entre eux, il ne sera pas nécessaire d'ajouter de l'huile de cuisson. Un plat à rôtir supplémentaire offre un moyen plus pratique de préparer facilement des frites, des ailes de poulet, des tartes à base d'œufs et d'autres aliments.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

La porte peut être retirée de l'unité principale.

le à des fins de nettoyage.

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de contrôle numérique

Il vous permet de contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven

5. Entrée d'air

Veillez à ne pas la recouvrir lors de la cuisson.

6. Sortie d'air

Veillez à ne pas la recouvrir lors de la cuisson, et soyez vigilant avec l'air chaud.

7. Tournbroche, fourchettes et vis de serrage

Utilisez ces accessoires pour faire cuire des rôtis et des poulets entiers. Insérez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre. Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent, puis fixez-les à l'aide des vis de serrage. Des encoches sont prévues sur la broche pour les vis de serrage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

8. Outil d'extraction de la rôtissoire

Utilisez-le pour extraire les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés en utilisant la broche. Placez-le sous le tournbroche et soulevez-le, puis extrayez délicatement les aliments.

9. Il peut être utilisé non seulement à des fins de déshydratation, mais également pour faire cuire des en-cas croustillants ou pour réchauffer des plats, tels que les pizzas.

10. Lèche-frite

Cuisinez avec la lèche-frite en place pour un nettoyage facile.

B. Fonctionnement du produit et instructions d'utilisation

Utilisation de la fonction rôtissoire (BB)

Insérez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre.

Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. Une encoche est prévue sur la broche pour une vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien serrée sur la broche. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

Assurez-vous que le rôti ou le poulet ne sont pas trop gros et peuvent tourner librement à l'intérieur du four à air Starlyf. Attachez le poulet ou tout autre rôti avec de la ficelle de cuisson afin de le maintenir fermement autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Veuillez lire attentivement toutes les informations avant utilisation : notice d'utilisation, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Veuillez essuyer l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Avant la première utilisation, nous vous recommandons de régler la température au maximum et de laisser fonctionner l'appareil pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et de supprimer l'odeur de la nouvelle machine.

- REMARQUE : afin de prévenir tout risque d'égratignures de vos mains, veuillez porter des gants lorsque vous effectuez des tâches de nettoyage.

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégage pendant le chauffage, cela est dû au matériau de protection présent sur l'élément chauffant. Ceci est normal.

Préparation avant utilisation

- Posez le produit sur une surface stable et plate. Ne posez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans la machine ou dans tout récipient de cuisson. Ce produit peut uniquement cuire à l'air chaud.

- Ne posez pas d'objets sur le produit, car cela bloquerait le flux d'air et affecterait l'effet du chauffage à air chaud.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et insérez-les correctement, puis démarrez la machine.

Instructions

Fonctionnement

1. Posez les ingrédients sur le plateau.

2. Placez les accessoires contenant les

ingrédients dans la machine le long du rail, ou insérez-les dans les orifices de rotation, puis fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer l'écran tactile.

4. Sélectionnez le menu requis pour la cuisson des ingrédients ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le programme.

REMARQUE : pendant le processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte afin d'apprécier l'évolution de la cuisson, mais veuillez utiliser des gants appropriés afin de prévenir tout risque de brûlure.

REMARQUE : veuillez consulter ce manuel ou le livre de recettes afin de déterminer le réglage approprié.

Réglages

Pour vous aider à choisir les réglages appropriés aux ingrédients que vous souhaitez faire cuire, veuillez vous référer aux instructions du menu.

REMARQUE : veuillez noter que ces réglages sont présentés à titre de référence seulement. En raison des différentes sources, tailles, formes et marques d'ingrédients, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients. Lors de l'utilisation de ce produit, ouvrir et fermer rapidement la porte du four n'affecte pas le processus de cuisson, grâce à la technologie de ventilation rapide de l'appareil, qui réchauffe immédiatement l'air de l'intérieur.

Suggestions

1. Par rapport aux ingrédients de plus grand volume, les ingrédients de plus petit volume nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.

2. Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, augmentez un peu le temps de cuisson, et lorsque la quantité d'ingrédients est petite, diminuez-le légèrement.

3. Pendant le processus de cuisson, retournez les aliments les plus gros à mi-cuisson afin d'améliorer l'effet de cuisson final et de contribuer à l'obtention d'une cuisson uniforme des ingrédients.

4. Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple : pommes de

terre fraîches). Après avoir ajouté de l'huile, les ingrédients doivent être réservés pendant quelques minutes avant la cuisson.

10. Lors de la cuisson de gâteaux ou de tartes, insérez un moule ou une plaque de cuisson appropriés dans le Starlyf® Air Oven.

C. Écran du panneau de contrôle

Chaque numéro représente la fonction, 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : lumière, 3 : fonction de rotation, 4 : température +, 5 : température -, 6 : indicateur de température, 7 : heure +, 8 : heure -, 9 : indicateur d'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius), 12 : Voyant d'affichage de l'horloge, 13 : Voyant d'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 : Frites, 15 : Steak, 16 : Poisson, 17 : Crevettes, 18 : Cuisse de poulet (poulet), 19 : Cuisson, 20 : Poulet entier, 21 : fruits secs, 22 chauffage, 23 : fermentation, 24 : voyant de travail

Mode d'emploi:

Lorsque l'alimentation est branchée, le bouton 1 est allumé et les autres boutons d'affichage sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation 1 et tous les voyants s'allumeront. Sans sélectionner de bouton de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 1 et la machine entre dans le processus de mode de cuisson avec la température par défaut de 190 degrés pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24 sont allumés, dans lesquels le voyant de température (10/11) et (12 / 13) la lumière de l'heure est allumée en alternance, en même temps, l'affichage numérique indique également la rotation correspondante entre la température et l'heure. Pendant n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 est une lumière interne. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. L'éclairage intérieur est allumé et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lumière sera également allumée et lorsque la porte est fermée, la lumière sera éteinte.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Dans n'importe quel mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 et l'arbre rotatif interne/cage à croustilles tournera. En mode de fonctionnement, le voyant à 3 boutons clignote.

Le bouton 4 est la température +, le bouton 5 est la température -, pendant le fonctionnement, appuyez sur la température + ou la température -, et la température peut être réglée pour augmenter ou diminuer.

Le bouton 7 est le temps +, le bouton 8 est le temps -, chaque fois que vous appuyez sur, le temps + ou -, vous pouvez régler le temps de cuisson.

Affichage numérique à LED, pendant le fonctionnement, le numéro de LED affiché bascule entre la température et le temps restant.

Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. En état de fonctionnement, la lumière du bouton 24 est toujours allumée.

Les boutons 14-23 sont des pré-réglages de cuisson comme suit :

14. Frites : 200°C, 15 minutes.
15. Bifteck : 185°C, 25 minutes.
16. Poisson : 200°C, 15 minutes.
17. Crevettes : 160°C, 12 minutes.
18. Cuisse de poulet/Poulet : 190°C, 20 minutes.
19. Cuisson : 175°C, 30 minutes.
20. Poulet entier : 200°C, 30 minutes.
21. Fruits secs / déshydratation : 80°C, 4 heures.
22. Chauffage : 115°C, 12 minutes.
23. Fermentation/décongélation : 40°C, 1 heure.

Les modes de pré-réglages de cuisson des boutons 14 à 23 peuvent être ajustés via le temps + - et la température + - pour les paramètres secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de contrôle détecte une température interne anormale, le système de protection contre la surchauffe s'activera et le produit cessera de fonctionner. Le cas échéant, veuillez débrancher le câble d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant de le redémarrer ou ranger.

Attention

- Lors de l'utilisation de cet appareil, il doit être posé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

- Cet appareil convient uniquement à un usage domestique ordinaire, et non à un usage commercial, de détail ou extérieur.

- Assurez-vous de débrancher l'appareil après utilisation.

- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil, assurez-vous de le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et stockage

Nettoyage

Nettoyez le four à air Starlyf® après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable durable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces. Faites tremper les aliments incrustés dans de l'eau chaude savonneuse afin de pouvoir ensuite les retirer facilement.

Retirez le câble d'alimentation de la prise secteur et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire glisser la vitre vers le haut de la porte. Saisissez la languette qui se trouve en haut de la vitre et retirez soigneusement la vitre de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables incrustés en haut du four à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Veillez à ce que tous les composants soient propres et secs.

3. Stockez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le Starlyf® Air Oven ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas mis le Starlyf® Air Oven en marche en réglant le temps de cuisson.	1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise murale. 2. Réglez la température et le temps.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments. La température est réglée trop bas. Le temps de cuisson est trop court.	Assurez-vous que la porte est bien fermée. Utilisez des lots plus petits pour une friture plus uniforme. Réglez une température plus élevée. Réglez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.
L'écran affiche E1.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
L'écran affiche E2.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
Un peu de fumée blanche sort du Starlyf® Air Oven pendant la cuisson.	Les aliments que vous cuisinez contiennent beaucoup de graisse/huile. Il reste de l'huile/de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation.	Lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'huile/de graisse, il est normal que de la fumée sorte de l'appareil, cela n'affectera pas le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre crues contiennent trop d'eau.	Laissez-les s'égoutter pendant 30 minutes au moins, puis séchez-les.

Spécifications techniques :

Tension CA 220-240 V, 50 Hz Puissance 1700 W Capacité 12 l

Température Entrée 40 °C et 200 °C Écran Écran LED

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.



ATTENTION
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

Fabriqué en Chine

Starlyf® Air Oven GEBRAUCHSANWEISUNG

Starlyf® Air Oven arbeitet mit dem Prinzip der Heißluft, die mit hoher Geschwindigkeit zirkuliert.

Die Nahrungsmittel garen auf allen Seiten gleichzeitig und für das meiste Gargut wird kein zusätzliches Öl benötigt.

Genießen Sie gesundes, leckeres Essen! Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Reinigen Sie vor der Nutzung des Gerätes alle Teile, die mit Essen in Berührung kommen. Im Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“ wird beschrieben, wie sie zu reinigen sind.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät mit Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Kein Spielzeug. Sorgen Sie dafür, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür sowie anderer Oberflä-

chen des Gerätes kann hoch sein, wenn es in Betrieb ist.

5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zur nächstliegenden zugelassenen Kundendienststelle, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, da eine elektrische Gefährdung besteht!

6. Haushaltsgeräte können von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Dieses Gerät ist für häusliche Anwendungen und andere Arbeitsumgebungen ausgelegt: Für Küchenbereiche, die der Belegschaft vorbehalten sind, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für Agrarbetriebe, für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, und für Umgebungen wie Hotelzimmer.

8. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Stromspannung mit Ihrer örtlichen Stromspannung übereinstimmt, ehe Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

9. Der Stecker des Geräts

muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

10. Ziehen Sie nicht am Stromkabel.

11. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht über heiße Geräteflächen hängt oder damit in Berührung kommt.

14. Ziehen Sie nicht am Stromkabel. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

15. Prüfen Sie den Zustand des Stromkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.

17. Wenn irgendein Teil des Gerätegehäuses bricht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um der Gefahr eines Stromschlags vorzubeugen.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn Anzeichen von Beschädigung sichtbar sind oder wenn es undicht ist.

19. Benutzen Sie Starlyf® Air Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Flächen.

20. Berühren Sie die heißen Flächen nicht ohne hitzebeständige

Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Haushaltsgerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Fläche, die für das Gewicht des Starlyf® Air Oven geeignet ist.

22. Decken Sie den Starlyf® Air Oven nicht ab, da dadurch das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt wird.

23. Den Netzstecker des Starlyf® Air Oven aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor es gereinigt wird. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven ab, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Air Oven nicht mit feuchten Händen.

25. Sorgen Sie für einen sauberen und gut beleuchteten Arbeitsbereich. Unordentliche und schlecht beleuchtete Umgebungen begünstigen Unfälle.

26. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehöreile, um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.

27. Der Stecker des Geräts muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

Einführung ins produkt

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Turboheißluft in Kombination mit Hochgeschwindigkeitsumluft (schneller Luftumwälzung) und ist mit zahlreichen Backzubehörteilen ausgestattet, mit denen Sie auf gesunde, schnelle und einfache Weise köstliche Speisen zubereiten können. Ihre Zutaten werden sofort rundum erhitzt, sodass es bei den meisten Zutaten nicht notwendig ist, beim Grillen, Garen und Backen Öl zu verwenden. Mithilfe eines

zusätzlichen Backblechs können Pommes frites, Chicken Wings, portugiesische Natas und andere Gerichte und Köstlichkeiten noch bequemer zubereitet werden.

A. Teile & Zubehör:

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Gerät abgenommen werden.

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Zur Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven

5. Lufterlassöffnung

Beim Grillen, Backen etc. nicht abdecken.

6. Luftauslass

Beim Grillen, Backen etc. nicht abdecken und vorsichtig mit der heißen austretenden Luft umgehen.

7. Drehspießgarnitur

Für Spießbraten und Grillhähnchen Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken. Beidseitig die Grillgutklammern auf den Spieß stecken und mit den Einstellschrauben fixieren. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen. Die Schrauben können mehr zur Mitte hin eingestellt werden, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

8. Drehspießholder

Der Drehspießholder wird verwendet, um Roll- und Spießbraten oder Grillhähnchen vom Spieß zu entfernen, die am Rotisserie- oder Drehspieß zubereitet wurden. Unter dem Drehspieß platzieren und das Grillgut vorsichtig abziehen.

9. Backbleche

Die Backbleche können nicht nur zum Dörren, sondern auch zur Zubereitung knuspriger Snacks und zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

10. Fett- und Bratensaftauffangwanne

Verwenden Sie stets die Auffangwanne, um das Reinigen des Gerätes zu erleichtern.

B. Gebrauchsanleitung

Verwendung der Rotisserie - oder Drehspießfunktion: (BB)

Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken. Beidseitig mit den Grillgutklammern fixieren. Dann festschrauben. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen für die Schrauben. Sorgen Sie dafür, dass die Schrauben fest am Spieß sitzen. Die Schrauben kön-

nen mehr zur Mitte hin eingestellt werden, aber nicht nach außen zu den Enden hin. Achten Sie darauf, dass das Bratenfleisch oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich wirklich im Starlyf Air Oven drehen kann, ohne hängen zu bleiben. Das Hähnchen oder den Braten mit Grill- und Bratenschnur festzurren, damit es fest am Drehspieß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Sämtliche Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff etc. entfernen.

- Bitte lesen Sie vor der ersten Verwendung alle Information: Die Gebrauchsanleitung, Warnaufkleber, die Garantiekarten und Etiketten.

- Wischen Sie bitte die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Innere) und verwenden Sie ein mildes Spülmittel zur Reinigung des Zubehörs.

- Es empfiehlt sich, das Gerät vor der ersten Nutzung 15 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb zu nehmen, um sämtliche Rückstände aus dem Produktionsprozess verdampfen zu lassen und den Geruch nach neuem Gerät zu verringern.

- HINWEIS: Tragen Sie beim Reinigen bitte Handschuhe zum Schutz Ihrer Hände vor Kratzern.

- Beim Aufheizen entsteht ein wenig Geruch und weißer Rauch. Dies kommt vom Schutzmaterial am Heizelement Das ist normal.

Vorbereitung für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten ins Gerät oder in die Brat-, Back- und Garbehälter. Das Gerät kann nur mit heißer Luft betrieben werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockiert und den Heißlufteffekt beeinflusst.

- Wählen Sie die notwendigen Zubehörteile aus, schieben Sie sie korrekt ins Gerät und stellen Sie dann das Gerät an.

Gebrauchsanweisung Betrieb

1. Legen Sie die Zutaten auf die Bleche.
2. Schieben Sie die Zubehöerteile mit dem Koch- oder Bratgut in die entsprechende Schiene im Gerät oder stecken Sie den Spieß in die Rotisserieöffnungen und schließen Sie dann die Tür.
3. Drücken Sie den An-/Ausschaltknopf, um das Touchpanel zu aktivieren.
4. Wählen Sie das entsprechende Menü für das Grill-/Back- oder Gargut aus oder stellen Sie Garzeit und Temperatur manuell ein.

5. Drücken Sie den An-/Ausschaltknopf, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Sie können die Ofentür während des Grill-/Back- oder Garvorgangs öffnen, um den Fortschritt zu kontrollieren. Verwenden Sie dabei aber bitte stets isolierte Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Sehen Sie bitte in dieser Gebrauchsanleitung oder im Rezeptbuch nach, welche Einstellung die richtige ist.

Einstellungen

Befolgen Sie bitte die Menüanweisungen zur richtigen Einstellung für Ihr Grill-/Back- oder Gargut.

HINWEIS: Bitte denken Sie daran, dass es sich bei diesen Einstellungen lediglich um Empfehlungen handelt. Das Grill-/Back- oder Gargut kann sich aufgrund unterschiedlicher Quellen/Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, daher können wir die beste Einstellung für Ihr Grill-/Back- oder Gargut nicht garantieren. Aufgrund der Schnellventilationstechnologie heizt sich die Luft im Gerät unverzüglich auf. Wenn Sie die Ofentür schnell öffnen und schließen, beeinträchtigt das den Garprozess nicht.

Empfehlungen

1. Großes Grill-/Back- oder Gargut benötigt eine längere Garzeit als kleineres oder kleingeschnittenes.
2. Erhöhen Sie die Garzeit bei einer größeren Menge ein wenig und verkürzen Sie sie, wenn es sich um kleinere Menge handelt.
3. Es ist sinnvoll großes Back- oder Gargut nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit es gleichmäßig durchgebacken und der Gareffekt verbessert wird.

4. Es empfiehlt sich, ein wenig Öl hinzuzufügen, damit die Speisen (z. B. Pommes frites) knuspriger werden. Nach Hinzugabe des Öls sollten Sie die Zutaten ein paar Minuten ruhen lassen, ehe Sie mit dem Backen beginnen.

10. Verwenden Sie geeignete Backformen und -bleche fürs Backen von Kuchen, Pies oder anderen Backwaren im Starlyf® Air Oven.

C. Digitales Bedienfeld

Jede Zahl steht für die Funktion, 1: Netzschalter, 2: Licht, 3: Rotationsfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Licht der Uhranzeige, 13: Licht der Zeiteinheit (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenkeule (Huhn), 19: Backen, 20: ganzes Huhn, 21: Dörrobst, 22 Heizung, 23: Gärung, 24: Arbeitskontrollleuchte

Bedienungsanleitung:

Wenn der Strom angeschlossen ist, ist Taste 1 eingeschaltet und die anderen Anzeigetasten sind aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1 und alle Lichter leuchten auf. Drücken Sie, ohne eine Funktionstaste auszuwählen, erneut die Ein-/Aus-Taste 1 und die Maschine wechselt für 15 Minuten in den Garmodus mit der Standardtemperatur von 190 Grad. In diesem Modus leuchten die Lichter von 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, wobei das (10/11) Temperaturlicht und (12 / 13) Zeitlicht leuchten abwechselnd, gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige auch den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie in einem beliebigen Kochmodus die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 ist ein internes Licht. Sie können die Taste 2 jederzeit während des Maschinenbetriebs drücken. Die Innenbeleuchtung ist an und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, ist das Licht ebenfalls an, und wenn die Tür geschlossen ist, ist das Licht aus.

Taste 3 ist eine Rotationstaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken, und die interne Drehwelle / der Kartoffel-

felchiphkäßig dreht sich. Im Arbeitsmodus blinkt die 3-Tasten-Leuchte.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -, drücken Sie während des Betriebs Temperatur + oder Temperatur -, und die Temperatur kann so eingestellt werden, dass sie erhöht oder verringert wird.

Die Taste 7 ist Zeit +, die Taste 8 ist Zeit -, jedes Mal, wenn Sie Zeit + oder - drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

LED-Digitalanzeige, während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Nummer zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Taste 24 ist die Arbeitsanzeige. Im Arbeitszustand ist das Licht der Taste 24 immer an.

Die Tasten 14-23 sind Kochvoreinstellungen wie folgt:

- 14. Pommes Frites: 200°C, 15 Minuten.
 - 15. Steak: 185°C, 25 Minuten.
 - 16. Fisch: 200°C, 15 Minuten.
 - 17. Garnelen: 160°C, 12 Minuten.
 - 18. Hähnchenschenkel / Huhn: 190°C, 20 Minuten.
 - 19. Backen: 175°C, 30 Minuten.
 - 20. Ganzes Huhn: 200°C, 30 Minuten.
 - 21. Trockenfrüchte / Dehydrierung: 80°C, 4 Stunden.
 - 22. Erhitzen: 115°C, 12 Minuten.
 - 23. Gärung / Auftauen: 40°C, 1 Stunde.
- Die Tasten 14-23 Kochvoreinstellungen können durch Zeit + - und Temperatur + - für sekundäre Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Falls die interne Temperaturregelung nicht normal funktioniert, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Falls dies vorkommt, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät bitte vollständig abkühlen, ehe Sie es erneut anstellen.

Achtung

- Das Gerät muss für die Nutzung auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur für die übliche Nutzung in Privathaushalten geeignet, nicht für die kommerzielle Nutzung und nicht für

die Nutzung im Freien.

- Achten Sie stets darauf, den Stecker nach Gebrauch zu ziehen.

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigen

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jeder Nutzung. Die Zubehörteile sind aus Edelstahl gefertigt und daher spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zum Reinigen der Oberflächen.

Festgebackenes sollte in warmem Spülwasser eingeweicht werden, damit es leichter zu entfernen ist.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Dose und achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie das Gerät mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Spülmittel ab.

2. Zum Reinigen des Glases öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Türunterseite, um das Glas oben aus der Tür herauszuziehen. Ziehen Sie an der Lasche oben am Glas, um das Glas auf der Tür herauszunehmen.

3. Reinigen Sie das Geräterinnere mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem kratzfreien Schwamm.

4. Bei Bedarf entfernen Sie unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Bildschirm.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Sorgen Sie dafür, dass alle Bestandteile sauber und trocken sind.

3. An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

ACHTUNG ABFALLENTSORGUNG



Das Symbol eines auf Rollen stehenden Containers, der durchgestrichen ist, bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung dieser Art von Produkten informieren müssen. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit Ihrem Hausmüll. Sie müs-

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Der Netzstecker des Geräts ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit angeschaltet	1. Stecker in die Steckdose stecken 2. Temperatur und Zeit einstellen. Achten Sie darauf, dass die Tür geschlossen ist.
Das Grill- oder Bratgut ist nicht gar	Die Menge ist zu groß Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt Die Garzeit zu kurz.	Verwenden Sie kleinere Mengen für gleichmäßiges Braten. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein Stellen Sie eine längere Garzeit ein
Das Grill- oder Bratgut nicht gleichmäßig durchgegart	Manches Grill- oder Bratgut sollte während des Garvorgangs gewendet werden	Manches Grill- oder Bratgut sollte während des Garvorgangs gewendet werden
Display zeigt E1 an	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2 an	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Es tritt während des Gebrauchs etwas weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven aus	Das Grill/Brat- oder Gargut enthält viel Fett/Öl Es befindet sich von der letzten Ofennutzung noch Fett/Öl im Gerät.	Wenn Sie Grill/Brat- oder Gargut mit viel Fett/Öl erhitzen, ist es normal dass etwas Rauch entsteht, dies hat aber keine Auswirkung auf das Ergebnis. Deshalb sollte der Ofen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Die Pommes frites sind nicht knusprig	Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Mindesten 30 Min. lang abtropfen lassen und dann trocknen.

Technische Daten:

Spannung Wechselstrom 220-240 V, 50 Hz	Versorgungsanschluss 1700W	Fassungsvermögen 12 L
Temperatur 40°C-200°C	Display LED-Display	

sen bei der Entsorgung des Geräts die vor Ort geltenden Bestimmungen beachten. Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die eine äußerst schädliche Wirkung auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und fachgerecht recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

MANUALE D'USO di Starlyf® Air Oven
Starlyf® Air Oven sfrutta il principio dell'aria calda, fatta circolare ad una velocità molto elevata.

I cibi si cuociono uniformemente su tutti i lati e per la maggior parte degli ingredienti non è richiesta l'aggiunta di olio.

Goditi il piacere di pietanze sane e saporite!

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta e riporlo in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Prima dell'uso, pulire tutte le parti del prodotto che verranno a contatto con gli alimenti, come indicato nel capitolo dedicato alla pulizia.

Indicazioni generali e di sicurezza

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienze e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati o istruiti su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini, tranne se di età superiore a 8 anni e con adeguata sorveglianza.

3. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

4. Questo apparecchio non è un giocattolo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. La temperatura dello sportello e delle altre superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in

funzione.

5. Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Riconsegnare Starlyf® Air Oven al centro assistenza autorizzato più vicino qualora il cavo o la spina risultino danneggiati. Non cercare di smontare o riparare da soli l'apparecchio per evitare pericoli elettrici.

6. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienze e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.

7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in altri ambienti di lavoro: aree cucina riservate al personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; aziende agricole; hotel, motel ed altre strutture di ricezione turistica (uso da parte dei clienti); e locali quali camere d'albergo.

8. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta energetica corrisponda alla tensione di rete.

9. La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.

10. Non forzare il cavo elettrico.

11. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

12. Non avvolgere il cavo attor-

no all'apparecchio.

13. Non lasciare che il cavo elettrico penzoli o venga in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

14. Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

15. Verificare lo stato del cavo elettrico. I cavi danneggiati o ritorti aumentano il rischio di scarica elettrica.

16. Non toccare la spina con le mani bagnate.

17. Qualora la carcassa dell'apparecchio si rompa, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica per evitare il rischio di scarica elettrica.

18. Non usare l'apparecchio in caso di cadute, qualora vi siano segni visibili di danneggiamento o in caso di perdite.

19. Usare unicamente Starlyf® Air Oven in interni e su superfici asciutte.

20. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza l'uso di appositi guanti o presine.

21. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile in grado di reggere il peso di Starlyf® Air Oven.

22. Non coprire l'apertura di presa dell'apparecchio poiché comprometterebbe il risultato di cottura.

23. Scollegare Starlyf® Air Oven dalla rete elettrica quando non è in uso e prima delle ope-

razioni di pulizia. Spegnerlo lo Starlyf® Air Oven prima di scollegarla dalla rete.

24. Non scollegare lo Starlyf® Air Oven dalla rete elettrica con le mani bagnate.

25. Tenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro disordinate e non adeguatamente illuminate possono favorire incidenti.

26. Per evitare danni e/o lesioni, utilizzare unicamente gli accessori raccomandati dal produttore.

27. La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.

Introduzione al prodotto

Starlyf Air Oven utilizza il principio dell'aria calda turbo in combinazione con una circolazione dell'aria ad alta velocità (ricambio d'aria rapido) ed è dotato di una serie di accessori per la cottura, utili per cucinare una varietà di cibi deliziosi in modo sano, semplice e veloce. Per la maggior parte degli alimenti non è necessario aggiungere olio perché assicura un riscaldamento istantaneo e uniforme degli ingredienti. Con l'aiuto di una casseruola aggiuntiva, c'è un modo più pratico per preparare facilmente patatine fritte, ali di pollo, crostatine di crema e altre pietanze.

A. Parti e accessori:

1. Unità principale

È possibile rimuovere lo sportello dall'unità principale per le operazioni di pulizia

2. Sportello in vetro

3. Manico

4. Pannello di controllo digitale

Consente di controllare le funzioni di Starlyf® Air Oven

5. Presa dell'aria

Non coprirla durante la cottura.

6. Uscita dell'aria

Non coprirla durante la cottura; fare attenzione all'aria calda.

7. Spiedo per girarrosto, forchette e viti di bloccaggio

Da usare per arrosti e polli interi. Inserire lo spiedo longitudinalmente nella carne. Far scorrere le forchette sullo spiedo da entrambe le estremità verso la carne, quindi bloccarle in posizione con le viti. Sullo spiedo sono presenti delle tacche per le viti di bloccaggio. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario, ma mai verso le estremità.

8. Strumento per la rimozione dello spiedo

Usare per rimuovere gli arrosti e i polli cotti che sono stati preparati con il girarrosto o lo spiedo. Posizionare sotto lo spiedo del girarrosto, sollevare quindi estrarre delicatamente il cibo.

9. Griglie

Si possono usare non solo per la disidratazione ma anche per cucinare spuntini croccanti o riscaldare cibi come la pizza.

10. Vassoio di raccolta del grasso

Cuocere con la leccarda in posizione per una facile pulizia.

Funzionamento del prodotto e istruzioni per l'uso

Uso della funzione Girarrosto (BB)

Inserire lo spiedo longitudinalmente nella carne.

Far scorrere le forchette sullo spiedo da entrambe le estremità verso la carne. Poi, bloccare in posizione con le viti. Sullo spiedo è presente una tacca per la vite. Assicurarsi che l'altra vite sia fissata saldamente allo spiedo. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario, ma mai verso le estremità.

Assicurarsi che la carne arrosto o il pollo non siano troppo grandi e possano ruotare liberamente all'interno del forno Starlyf Air Oven. Legare il pollo o altre carni arrosto con lo spago da cucina per fissarli saldamente attorno allo spiedo del girarrosto.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi sacchetti di plastica, etichette, adesivi, spuma, ecc.

- Leggere tutte le informazioni prima dell'uso: manuale d'uso, adesivi di avvertenza, schede di garanzia ed etichette.

- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido (non spruzzare detersivi direttamente all'interno) e usare

un detergente delicato per pulire gli accessori.

- Prima di usare il prodotto per la prima volta, si consiglia di regolare la temperatura al massimo e accenderlo per 15 minuti per far evaporare eventuali residui e ridurre l'odore di apparecchio nuovo.

- **NOTA:** Per evitare di graffiarsi le mani, indossare guanti durante la pulizia.

- Se durante il riscaldamento viene emesso del fumo bianco o dell'odore, questo è causato dal materiale protettivo presente sull'elemento riscaldante. Questo è normale.

Preparazione prima dell'uso

- Collocare il prodotto su una superficie stabile e piana. Non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

- Non versare grandi quantità di olio o altri liquidi nella macchina o in un contenitore di cottura. Questo prodotto può cuocere solo con aria calda.

- Non appoggiare oggetti sopra il prodotto, onde evitare di ostruire il flusso d'aria e compromettere l'effetto di riscaldamento dell'aria calda.

- Selezionare gli accessori necessari e inserirli correttamente, quindi avviare la macchina.

Istruzioni

Funzionamento

1. Posizionare gli ingredienti sulle griglie.

2. Posizionare gli accessori contenenti gli ingredienti nella macchina lungo la guida, oppure inserire nei fori rotante e chiudere lo sportello.

3. Premere il pulsante di accensione per attivare il touch panel.

4. Selezionare il menu richiesto per la cottura degli ingredienti o regolare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.

5. Premere il pulsante di accensione per avviare il programma.

NOTA: durante il processo di cottura, è possibile aprire lo sportello per verificare lo stato di avanzamento della cottura, ma usare un isolamento termico per evitare scottature.

NOTA: fare riferimento a questo manuale o ricettario per stabilire l'impostazione corretta.

Impostazioni

Per aiutare l'utente a scegliere le impos-

tazioni corrette per gli ingredienti che desidera cucinare, fare riferimento alle istruzioni del menu.

NOTA: tenere conto che queste impostazioni sono solo di riferimento. A causa delle diverse fonti, dimensioni, forme e marche di ingredienti, non possiamo garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti utilizzati. Grazie alla tecnologia a ventilazione rapida di questo prodotto, l'aria all'interno si riscalda immediatamente dopo l'accensione. L'apertura e chiusura rapida dello sportello non inciderà sul processo di cottura.

Consigli

1. Rispetto agli ingredienti di volume più grande, gli ingredienti di volume più piccolo richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.

2. In caso di grandi quantità di ingredienti, aumentare di poco il tempo di cottura, e in caso di piccole quantità di ingredienti, diminuire di poco il tempo di cottura.

3. Girando gli alimenti più grandi a metà cottura, si può farli cuocere in modo uniforme e migliorare l'effetto finale.

4. Si consiglia di aggiungere un filo d'olio per rendere il cibo più croccante (ad es. patatine fritte crude). Dopo aver aggiunto l'olio, lasciare riposare gli ingredienti per qualche minuto prima di infornarli.

10. Per cuocere torte o crostate, usare un'apposita teglia o vassoio all'interno di Starlyf® Air Oven.

C. Pannello di controllo del display

Ogni numero rappresenta la funzione, 1: interruttore di alimentazione, 2: luce, 3: funzione di rotazione, 4: temperatura +, 5: temperatura -, 6: indicatore della temperatura, 7: ora +, 8: ora -, 9: indicatore dell'orologio, 10: visualizzazione della temperatura, 11: visualizzazione dell'unità di temperatura (gradi Celsius), 12: Spia dell'orologio, 13: Spia dell'unità di tempo (minuti), 14: Patatine fritte, 15: Bistecca, 16: pesce, 17: gamberetti, 18: coscia di pollo (pollo), 19: cottura al forno, 20: pollo intero, 21: frutta secca, 22 riscaldamento, 23: fermentazione, 24: spia lavoro

Istruzioni per l'uso:

Quando l'alimentazione è collegata, il pulsante 1 è acceso e gli altri pulsanti

del display sono spenti. Premi il pulsante di accensione 1 e tutte le luci si accenderanno. Senza selezionare alcun pulsante funzione, premere nuovamente il pulsante di accensione 1 e la macchina entra nel processo di modalità di cottura con la temperatura predefinita di 190 gradi per 15 minuti. In questa modalità sono accese le spie di 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 24, in cui la spia temperatura (10 / 11) e (12) / 13) le spie dell'ora si accendono alternativamente. Allo stesso tempo, il display digitale mostra anche la rotazione corrispondente tra temperatura e ora. Durante qualsiasi modalità di cottura, premere il pulsante di accensione 1 per spegnerlo.

Il pulsante 2 è una luce interna. È possibile premere il pulsante 2 in qualsiasi momento durante il funzionamento della macchina. La luce interna è accesa e il pulsante 2 lampeggia. Quando la porta è aperta, anche la luce sarà accesa, e quando la porta è chiusa, la luce sarà spenta.

Il pulsante 3 è un pulsante di rotazione. In qualsiasi modalità di cottura, è possibile premere il pulsante 3 e l'albero rotante interno / gabbia per patatine ruoterà. Nella modalità di lavoro, la spia a 3 pulsanti lampeggia.

Il pulsante 4 è la temperatura +, il pulsante 5 è la temperatura -, durante il funzionamento, premere temperature + o temperature - e la temperatura può essere impostata per aumentare o diminuire

Il pulsante 7 è il tempo +, il pulsante 8 è il tempo -, ogni volta che si preme, il tempo + o -, è possibile impostare il tempo di cottura.

Display digitale a LED, durante il funzionamento, il numero di LED visualizzato commuta tra temperatura e tempo residuo.

Il pulsante 24 è la spia di funzionamento. Nello stato di lavoro, la spia del pulsante 24 è sempre accesa.

I pulsanti 14-23 sono le preimpostazioni di cottura come segue:

14. Patatine fritte: 200°C, 15 minuti.
 15. Bistecca: 185°C, 25 minuti.
 16. Pesce: 200°C, 15 minuti.
 17. Gamberetti: 160°C, 12 minuti.
 18. Coscia di pollo / Pollo: 190°C, 20 minuti.
 19. Cottura: 175°C, 30 minuti.
 20. Pollo intero: 200°C, 30 minuti.
 21. Frutta secca / disidratazione: 80°C, 4 ore.
 22. Riscaldamento: 115°C, 12 minuti.
 23. Fermentazione/scongelo: 40°C, 1 ora.
- Pulsanti 14-23 modalità preimpostate di cottura regolabili tramite tempo + - e temperatura + - per le impostazioni secondarie.

Protezione contro il surriscaldamento:
Se il sistema di controllo della temperatura interna è anomalo, il sistema di protezione dal surriscaldamento si attiverà e il prodotto smetterà di funzionare. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di riavviare o conservare la macchina.

Attenzione

- Quando si utilizza questo prodotto, è necessario posizionarlo su un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
- Questo prodotto è adatto solo per il normale uso domestico, e non per uso commerciale, vendita al dettaglio o all'aperto.
- Assicurarsi di scollegare il prodotto dalla presa dopo l'uso.
- Dopo l'uso, prima di maneggiare o pulire il prodotto, assicurarsi di lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

Pulizia e conservazione

Pulizia

Pulire Starlyf® Air Oven dopo ogni uso. Gli accessori sono realizzati in acciaio inossidabile durevole e possono essere lavati in lavastoviglie.

Non usare detergenti o utensili abrasivi su queste superfici.

Il cibo incrostato deve essere messo a bagno in acqua calda e sapone per una facile rimozione.

Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

1. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido e caldo e un detergente delicato.

2. Per pulire il vetro, aprire lo sportello di Starlyf® Air Oven. Premere il pulsante sul lato inferiore dello sportello per spingere il vetro verso la parte superiore. Afferrare la linguetta nella parte superiore del vetro e rimuovere con cautela il vetro dallo sportello.

3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.

4. Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore con un'apposita spazzola.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.

2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

3. Conservare in luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Starlyf® Air Oven non funziona	1. L'apparecchio non è collegato. 2. L'utente non ha acceso lo Starlyf® Air Oven impostando il tempo di preparazione	1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro. 2. Impostare la temperatura e il tempo. Verificare che lo sportello sia chiuso.
Cibo non cotto	Troppo cibo La temperatura è impostata su un valore troppo basso Il tempo di cottura è insufficiente	Usare quantità più piccole per una cottura più uniforme. Impostare una temperatura più alta. Impostare un tempo di cottura più lungo.
Il cibo non è cotto uniformemente	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura
Display mostra E1	Cortocircuito	Contattare centro di assistenza
Display mostra E2	Cortocircuito	Contattare centro di assistenza
Fumo bianco dallo Starlyf® Air Oven durante la cottura	Il cibo che si sta cucinando contiene molto grasso/olio È rimasto olio/grasso nel forno dopo l'ultimo utilizzo	Quando si cucinano alimenti con molto olio/grasso, è normale che ci sia del fumo; questo non influirà sul risultato della cottura. Assicurarsi di pulire il forno dopo l'uso.
Patatine fritte non croccanti	Le patatine crude contengono troppa acqua.	Lasciarle scolare per almeno 30 minuti e poi farle asciugare.

Specifiche tecniche:

Tensione AC 220-240 V, 50 Hz	Potenza 1700 W	Capacità 12 L	Temperatura 40°C-200°C	Display Display LED
---------------------------------	-------------------	------------------	---------------------------	------------------------

GARANZIA DI QUALITÀ

Il prodotto è coperto da garanzia contro i difetti di fabbricazione, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

La garanzia non copre danni arrecati da uso improprio, uso commerciale negligente, usura eccessiva, incidenti o manutenzione inadeguata.



**ATTENZIONE
DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE
DELL'APPARECCHIO**

Il simbolo di un contenitore di spazza-

tura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative locali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti. Non disfarsi di questo prodotto come se si trattasse di un qualsiasi rifiuto domestico. Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti. I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.

Made in China



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8^a planta
08950 Espinós de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN L'AUMONE
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISI GmbH
Otseestr. 3
D 26131 Oldenburg Germany
www.isi-deutschland.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 19B
3871 KM Hoevelaken
The Netherlands
www.bestdirect.nl
Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISI ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isi-italy.com
industex@industex.com