



# INSTRUCTION MANUAL

**MULTIFUNCTIONAL**

**AIR FRYER OVEN**



**MODEL 300010YVM**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE



# CONTENTS

---

**EN** ..... 01-08

**ES** ..... 09-16

**PL** ..... 17-24

**IT** ..... 25-32

**DE** ..... 33-40

**NL** ..... 41-48

**FR** ..... 49-56

**PT** ..... 57-64

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =**

**When using electrical appliances, basic safety precautions must always be followed, including the following:**

1. This appliance is intended for normal household use, not for other purposes.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children aged 8 and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Do not use the appliance in flammable, explosive, or humid environments or in places close to heat sources.
4. Do not put flammable or explosive items, plastic containers, or containers that are not resistant to high temperatures into the appliance for cooking.
5. Do not disassemble the appliance yourself or use special parts or cooking accessories not provided by the manufacturer.
6. Do not wash the appliance in water or spray it with water.
7. Do not place the appliance against a wall

or close to other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back, sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

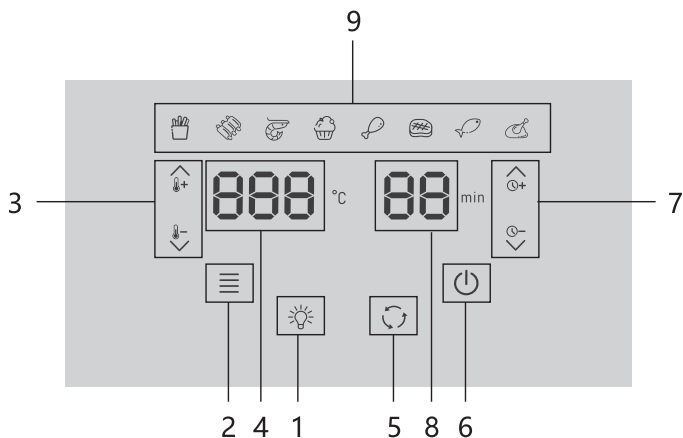
8. Do not take out the cooking accessories or food directly by hand during or immediately after cooking. Uncooled cooking accessories or food may cause burns.
9. The used power supply socket must have a reliable grounding device.
10. The appliance must be used on a firm and flat surface.
11. This appliance is not intended for operation by means of an external timer or separate remote-control system.
12. If a failure or abnormal phenomenon occurs during the use of the appliance, stop using it immediately. Only after repair and successful testing at the after-sales centre can it continue to be used.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

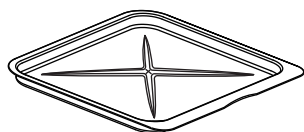
Model No.	709-120L (300010YVM)
Power Supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power Consumption	1700 W
Capacity	12 L
Dimensions	L339*W401*H382 mm

Specifications and design are subject to change without notice.

# PRODUCT AND ACCESSORIES OVERVIEW



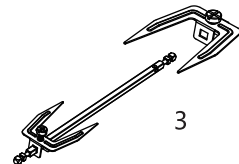
- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1.Light button                         | 6.Power button                  |
| 2.Menu selection button                | 7.Time increase/decrease button |
| 3.Temperature increase/decrease button | 8.Time display                  |
| 4.Temperature display                  | 9.Menu icons                    |
| 5.Rotating button                      |                                 |



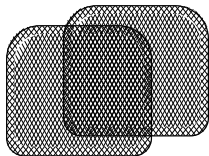
1



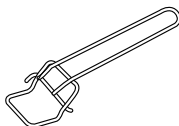
2



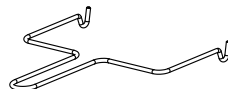
3



4



5



6

- 1.Oil drip tray
- 2.Rotating mesh basket
- 3.Rotisserie fork

- 4.Air flow racks
- 5.Gripping tong
- 6.Rotisserie fetch tool

## BEFORE FIRST USE









1. Remove the product from the package, and put away the accessories that you won't be using. Wash and wipe the accessories that you will be using in the cooking process. Wipe the inside and outside of the cooking unit with a clean, moist cloth.
2. You may notice some odours during the first few uses of the appliance. This is normal because the elements are being heated for the first time. The odours will disappear after the appliance has been used several times.

### Warnings:

1. During the cooking process, the air fryer oven and its accessories will become hot, so do not touch them directly. Remove food ingredients with a suitable tool and put them on a heat-resistant surface. Never put hot accessories directly on countertops or tables.
2. The working principle of this product is heating through air heat circulation.
3. Do not put any liquids on the appliance.
4. Do not put any object on top of the appliance.
5. Do not place the appliance against a wall or near any other device.

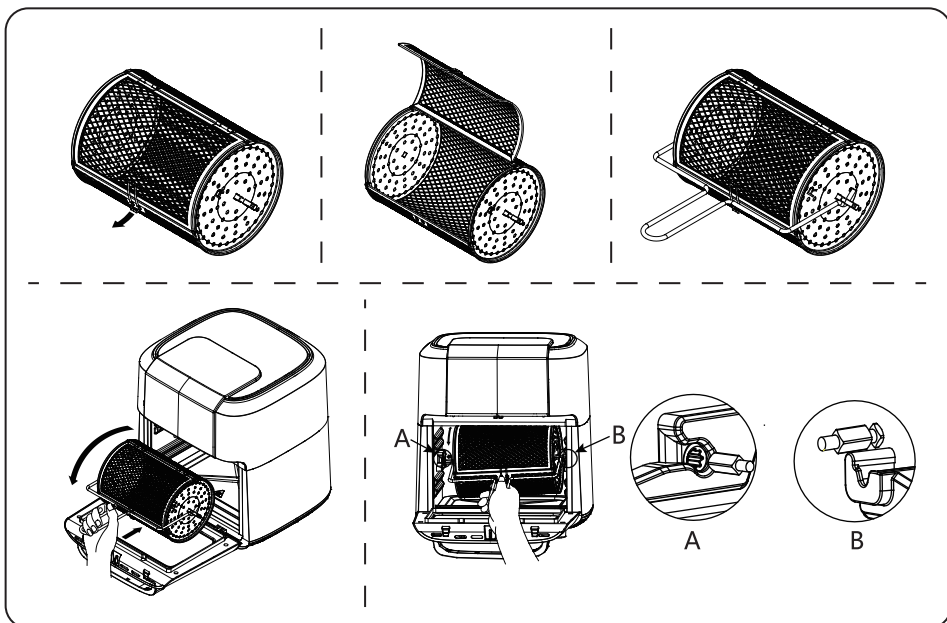
## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat-resistant surface.
2. Place the oil drip tray at the bottom of the inside chamber. Put the foods on the cooking accessory that you have selected, and put this in the air fryer oven. Then close the door.
3. Plug in the appliance.
4. To start up the appliance, press the power button.
5. Press the menu selection button to scroll to the desired menu icon (the selected icon will flash). The default time and temperature will appear on the display. (These settings are for reference only. Since ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. You can adjust the time and temperature yourself.)

Icon	Preset Menu	Default Temp. (°C)	Default Time (Min)
	CHIPS	200	20
	PORK CHOP	200	20
	PRAWN	160	12
	CAKE	175	30
	DRUMSTICK	200	30
	STEAK	180	12
	FISH	200	15
	CHICKEN	200	30



- 6.To set or adjust the cooking time and temperature manually, press the Temperature increase/decrease button or the Time increase/decrease button.
- 7.Press the power button to start cooking. The appliance will start to work after a few seconds.
- 8.Some food ingredients need to be turned over during the cooking process. (When the door is open, the internal light turns on, the fan stops working and the appliance stops heating.)
- 9.When the cooking time is up, the timer will make a sound. Remove the used accessory with a tool and put it on a heat-resistant surface. If you want to cook the food for longer, set the timer for a few extra minutes.
- 10.Press the light button to turn the internal light on/off.
- 11.How to use the rotating mesh basket:
  - Pull the clasp outward.
  - Put the food into the rotating mesh basket. Push the clasp inward to close the basket.
  - Place the R side of the mesh basket on the right side, and then insert the fetch tool into the slot on both sides of the basket.
  - Open the door, and put the mesh basket into the air fryer oven.
  - Tilt up the right side of the mesh basket, fit the A-end into the left groove, and then fit the B-end into the right groove. Remove the fetch tool and close the door.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- 1.Clean this appliance after every use. Make sure that the appliance is completely cool before cleaning.
- 2.Do not use metal or abrasive cleaning materials to clean the appliance. Never immerse

- the air fryer oven in water.
3. Turn off and unplug the appliance after use, and allow it to cool down.
  4. Remove the accessories from the air fryer oven and open the door to cool the air fryer oven faster.
  5. Wipe the outside and inside of the appliance with a damp soft cloth to remove food residue.
  6. Clean the accessories with warm water, detergent and a non-abrasive sponge.
  7. Tip: If dirt sticks to the bottom of the oil drip tray or air flow racks, wash the racks with warm water and some detergent and soak them for about 10 minutes.

## TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into a wall socket.
	The accessory is not correctly placed in the appliance.	Place the accessory correctly into the appliance
The food is not cooked.	The mesh basket is overloaded.	Use smaller batches for more even cooking.
	The set temperature is too low.	Raise the temperature and continue cooking.
	The set cooking time is too short	Increase the cooking time
The food is not cooked evenly.	Some foods need to be turned during the cooking process.	Turn the food during the cooking process.
The food is not crispy.	The appliance is an air fryer oven, not a deep fryer. It is a healthy way to cook food.	Brush some oil onto the food
White smoke is coming from the unit.	The food is too greasy	When cooking greasy foods in an air fryer oven, a great deal of oil will leak into the oven. Do not cook foods that are too greasy. For cooking, please ensure that the oil drip tray is cleaned regularly.
	There is grease residue from previous use in the oven.	Clean the air fryer oven correctly after each use.
Fresh french fries are not cooked evenly.	Fresh potatoes are being used.	Keep fresh potatoes intact during cooking
	The potatoes were not cleaned properly before cooking.	Clean the potato sticks properly to remove excess starch.

## DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment. As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, it and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: 2 YEARS

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

**Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las instrucciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Este aparato está destinado a un uso doméstico normal y no a otros fines.
2. Este aparato no lo deben utilizar personas (incluidos niños a partir de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que estén bajo supervisión o se les haya enseñado el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. No utilice el aparato en ambientes inflamables, explosivos o húmedos, ni en lugares cercanos a fuentes de calor.
4. No introduzca objetos inflamables o explosivos, recipientes de plástico o no resistentes a altas temperaturas en el aparato.
5. No desmonte usted mismo el aparato ni utilice piezas especiales o accesorios de cocina no suministrados por el fabricante.
6. No lave el aparato ni lo pulverice con agua.
7. No coloque el aparato contra las paredes ni

cerca de otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.

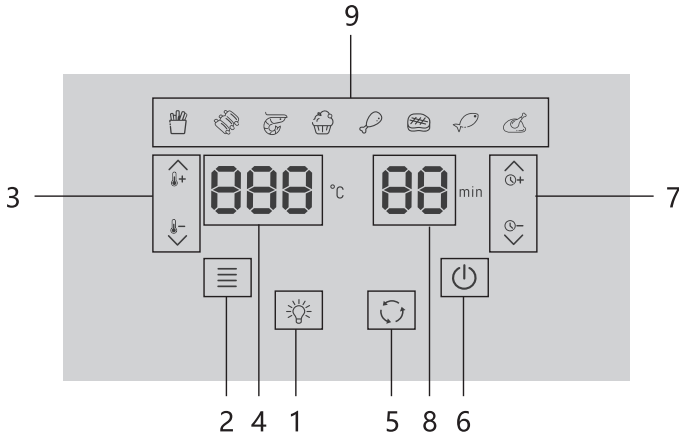
8. No saque los accesorios de cocina ni los alimentos directamente con la mano durante o inmediatamente después del cocinado. Los accesorios de cocina o los alimentos calientes podrían causar quemaduras.
9. La toma de corriente utilizada debe disponer de un dispositivo de toma de tierra fiable.
10. El aparato debe colocarse sobre una superficie firme y plana.
11. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo, una regleta o un sistema de funcionamiento independiente.
12. Si se produce un fallo o fenómenos anormales durante el uso del aparato, deje de utilizarlo inmediatamente. Solo podrá seguir utilizándolo después de repararlo y comprobarlo en el centro de atención al cliente.
13. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

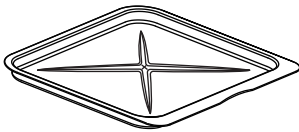
Número de modelo	709-120 L (300010YVM)
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energía	1700 W
Capacidad	12 L
Medidas	339 x 401 x 382 mm

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

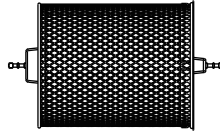
# VISTA GENERAL DEL PRODUCTO Y SUS ACCESORIOS



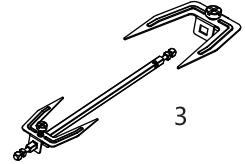
- |  |  |
|--|--|
| 1. Botón de luz                                | 6. Botón de encendido                      |
| 2. Botón de selección de menú                  | 7. Botón de aumento/disminución del tiempo |
| 3. Botón de aumento/disminución de temperatura | 8. Indicador del tiempo                    |
| 4. Indicador de temperatura                    | 9. Iconos del menú                         |
| 5. Botón de rotación                           |  |



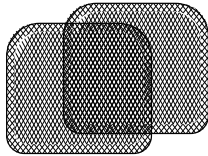
1



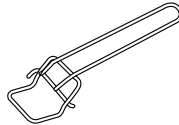
2



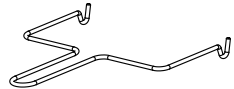
3



4



5



6

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Bandeja recoge grasa | 4. Bandeja          |
| 2. Cesta giratoria      | 5. Asa              |
| 3. Espetón para aves    | 6. Asa para espetón |

## ANTES DEL PRIMER USO





1. Saque el producto de la caja y guarde los accesorios que no vaya a utilizar. Lave y limpie los accesorios que vaya a utilizar antes del proceso de cocinado. Limpie el interior y el exterior del horno de aire con un paño limpio y húmedo.
2. Es posible que note olores durante los primeros usos del aparato. Es algo normal porque los elementos se están calentando por primera vez. Los olores desaparecerán después de utilizar el aparato varias veces y no son nocivos para la salud.

### Precaución:

1. Durante el proceso de cocinado, el horno de aire y sus accesorios se calentarán, no debe tocarlos directamente. Retire los alimentos con el utensilio adecuado y colóquelos sobre una superficie resistente al calor. Nunca ponga los accesorios calientes directamente sobre encimeras o mesas.
2. El principio de funcionamiento de este producto es el calentamiento mediante circulación de aire caliente.
3. No vierta ningún líquido sobre el aparato.
4. No coloque ningún objeto encima del aparato.
5. No coloque el aparato contra la pared ni cerca de otros aparatos.

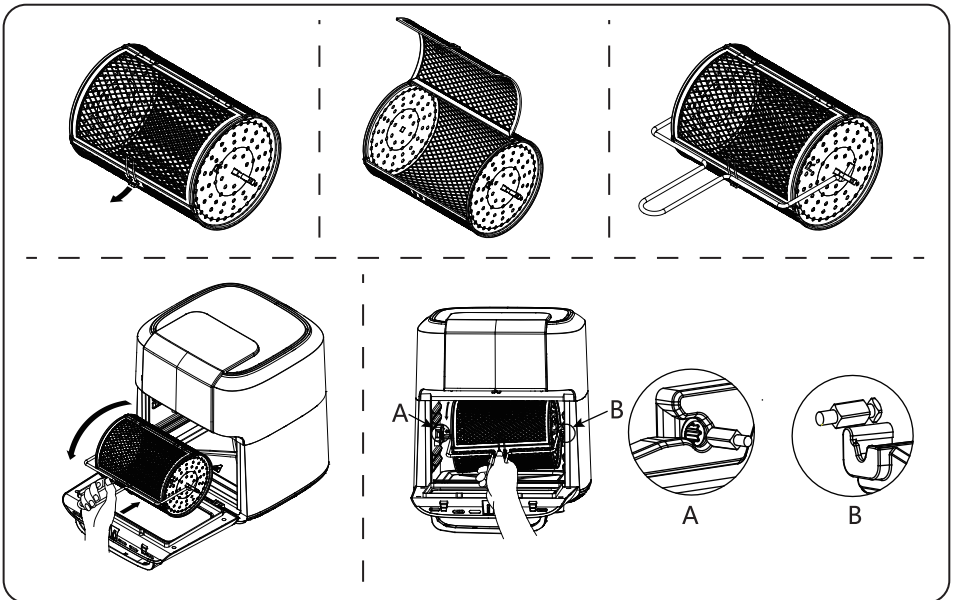
## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el horno sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja recoge grasa en la parte inferior del espacio interior. Coloque adecuadamente los alimentos en el accesorio que necesite e introdúzcalo en el horno de aire. A continuación, cierre la puerta.
3. Enchufe el aparato.
4. Póngalo en marcha pulsando el botón de encendido.
5. Pulse el botón de selección de menú para desplazarse hasta el icono de menú que necesite (el icono seleccionado parpadeará). El tiempo y la temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla. (Estos ajustes son solo orientativos. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma, tamaño y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus preparaciones, tan solo es una recomendación. Puede ajustar el tiempo y la temperatura usted mismo).

Icono	Menú predeterminado	Temp. predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (Min.)
	PATATAS	200	20
	CERDO	200	20
	GAMBAS	160	12
	REPOSTERÍA	175	30
	MUSLOS DE POLLO	200	30
	CARNE	180	12
	PESCADO	200	15
	POLLO	200	30



6. Para programar o ajustar manualmente el tiempo y la temperatura de cocinado, pulse el botón de aumento/disminución de temperatura y/o el botón de aumento/disminución de tiempo.
7. Pulse el botón de encendido para iniciar el funcionamiento, se pondrá en marcha pasados unos segundos.
8. **IMPORTANTE:** Deberá dar la vuelta a algunos alimentos durante el cocinado. (Cuando la puerta está abierta, la luz interior se encenderá, el ventilador dejará de funcionar y el aparato dejará de calentar).
9. Cuando finalice el tiempo de cocinado, el temporizador emitirá un pitido. Saque los alimentos con el asa adecuada y colóquelos sobre una superficie resistente al calor. Si desea cocinar los alimentos durante más tiempo, programe el temporizador durante unos minutos más.
10. Pulse el botón de luz para encender/apagar la luz interior.
11. Cómo utilizar la cesta giratoria:
  - Tire del cierre hacia fuera.
  - Introduzca los alimentos en la cesta. Empuje el cierre hacia dentro para cerrarla.
  - Coloque el lado R de la cesta en el lado derecho y, a continuación, inserte el asa en las ranuras situadas a ambos lados de la cesta.
  - Abra la puerta e introduzca la cesta en el horno.
  - Incline hacia arriba el lado derecho de la cesta, encaje el extremo A en la ranura izquierda y, a continuación, encaje el extremo B en la ranura derecha. Retire el asa y cierre la puerta.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso. Asegúrese de que esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. No utilice materiales de limpieza metálicos o abrasivos para limpiar el aparato. Nunca

- lo sumerja en agua.
- 3. Apague y desenchufe el aparato después de usarlo y deje que se enfríe.
- 4. Retire los accesorios del horno de aire y abra la puerta para enfriarlo más rápido.
- 5. Limpie el exterior y el interior del aparato con un paño suave y húmedo para eliminar los restos de comida.
- 6. Lave los accesorios con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva.
- 7. Consejo: Si la suciedad se pega en el fondo de la bandeja recoge grasas o en la bandeja de cocinado, lave las rejillas con agua tibia y un poco de jabón y déjelas en remojo durante unos 10 minutos.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El horno no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma de corriente.
	El accesorio no está colocado correctamente	Coloque el accesorio correctamente
La comida no se ha cocinado	La cesta está demasiado llena	Utilice una cantidad menor de comida por vez.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Suba la temperatura y continúe con el cocinado.
	El tiempo de cocinado configurado es demasiado poco.	Aumente el tiempo de cocinado.
La comida no se cocina de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan que se les dé la vuelta durante el cocinado.	Dé la vuelta a los alimentos durante el cocinado.
La comida no está crujiente	El aparato es un horno de aire, no una freidora. Es una forma saludable de cocinar los alimentos, pero su sabor y acabado no es igual al de una freidora de aceite convencional.	Rocíe los alimentos con un poco de aceite en spray
Sale humo blanco del aparato	La comida tiene demasiada grasa	Cuando cocine alimentos grasientos en el horno de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite. No cocine alimentos demasiado grasientos. Antes de cocinar, asegúrese de limpiar regularmente la bandeja recoge grasas.
	Hay residuos de grasa del uso anterior en el horno.	Limpie correctamente el horno de aire después de cada uso.
Las patatas fritas no se cocinan de manera uniforme.	Está cocinando patatas naturales.	Mantenga intactas las patatas naturales durante el cocinado.
	Las patatas no se limpiaron bien antes de cocinarlas.	Limpie bien las patatas para eliminar el exceso de almidón.

## ELIMINACIÓN



Como minorista responsable, nos preocupamos por el medio ambiente.

Por ello, le instamos a que siga los procedimientos correctos para eliminar el aparato y sus materiales de embalaje. Esto ayudará a conservar los recursos naturales y garantizará que estos artículos se reciclen de forma que se proteja la salud y el medio ambiente.

Debe eliminar el aparato y su embalaje de acuerdo con las leyes y reglamentos locales.

Dado que este aparato contiene componentes electrónicos, éste y sus accesorios deben desecharse por separado de los residuos domésticos cuando el aparato llegue al final de su vida útil.

Póngase en contacto con las autoridades locales para conocer las opciones de eliminación y reciclaje.

Lleve el aparato a su centro de reciclaje local. Algunos puntos de recogida aceptan aparatos de forma gratuita.

**GARANTÍA:** Tres años cuyo origen de defecto sea de fabricación.

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

---

---

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:**

1. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nie do innych celów.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci od 8 roku życia) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub znajdują się pod nadzorem.
3. Nie należy używać urządzenia w środowisku łatwopalnym, wilgotnym lub w strefach zagrożonych wybuchem, ani w pobliżu źródeł ciepła.
4. Nie wkładać do urządzenia przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych, pojemników z tworzywa sztucznego lub pojemników nieodpornych na wysokie temperatury.
5. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia ani używać specjalnych części lub akcesoriów do gotowania, które nie zostały dostarczone przez producenta.

6. Nie należy myć urządzenia w wodzie ani spryskiwać go wodą.
7. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub w pobliżu innych urządzeń. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem. Nie umieszczaj niczego na górze urządzenia.
8. Nie należy wyjmować akcesoriów kuchennych ani potraw bezpośrednio ręką podczas lub bezpośrednio po zakończeniu użytkowania. Nieschłodzone akcesoria do gotowania lub żywność mogą spowodować poparzenia.
9. Używane gniazdo zasilające musi mieć jednostkę uziemiającą.
10. Urządzenie musi być używane na twardej i płaskiej powierzchni.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Jeżeli podczas użytkowania urządzenia wystąpi awaria lub nietypowe zjawisko, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania. Dopiero po naprawie i pomyślnym przetestowaniu w centrum posprzedażowym można go dalej używać.
13. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie

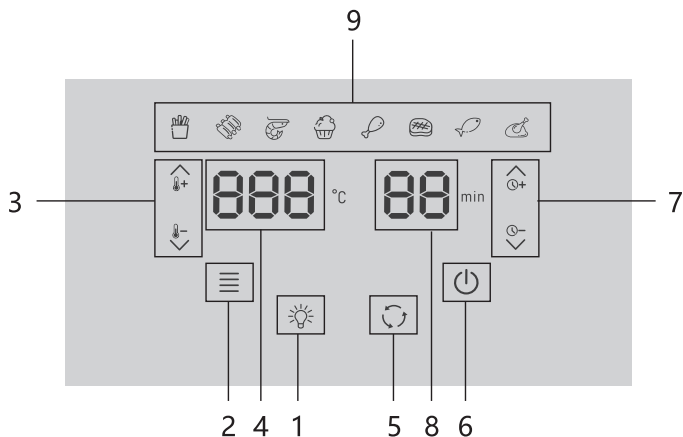
wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

## DANE TECHNICZNE

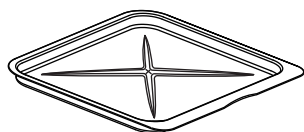
Numer modelu	709-120L (300010YVM)
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pobór mocy	1700W
Pojemność	12 L
Wymiary	339x401x382 mm (DŁ/SZER./WYS.)

Specyfikacja i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

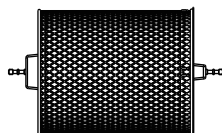
# PRZEGLĄD PRODUKTU I AKCESORIÓW



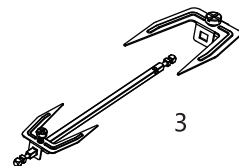
- |  |  |
|--|--|
| 1. Przycisk światła lampki                       | 6. Przycisk zasilania                            |
| 2. Przycisk wyboru menu                          | 7. Przycisk zwiększania/zmniejszania czasu pracy |
| 3. Przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury | 8. Wyświetlacz czasu                             |
| 4. Wyświetlacz temperatury                       | 9. Ikony menu                                    |
| 5. Przycisk obrotu                               |  |



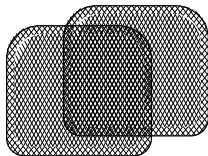
1



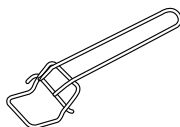
2



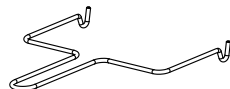
3



4



5



6

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Taca ociekowa na olej     | 5. Szczypce do chwytania          |
| 2. Obrotowy kosz siatkowy    | 6. Narzędzie do ściągania z rożna |
| 3. Widelec do rożna          |                                   |
| 4. Ruszt przepływu powietrza |                                   |

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij produkt z opakowania i odłóż akcesoria, których nie będziesz używać. Umyj i wytrzyj akcesoria, które będą używane w procesie pieczenia. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia do gotowania czystą, wilgotną szmatką.
2. Podczas kilku pierwszych użyć urządzenia możesz zauważyć pewne nietypowe zapachy. Jest to normalne, ponieważ elementy są podgrzewane po raz pierwszy. Zapachy znikną po kilkukrotnym użyciu urządzenia.

### Ostrzeżenia:

1. Podczas procesu pieczenia piekarnik i jego akcesoria staną się gorące, dlatego nie należy ich bezpośrednio dotykać. Wyjmij przygotowane jedzenie za pomocą odpowiedniego narzędzia i umieść je na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur. Nigdy nie kładź gorących akcesoriów bezpośrednio na blatach lub stołach.
2. Zasada działania tego produktu to ogrzewanie poprzez cyrkulację gorącego powietrza.
3. Nie należy wylewać jakichkolwiek płynów na urządzenie.
4. Nie kładź żadnych przedmiotów na wierzchu urządzenia.
5. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub w pobliżu innych urządzeń.

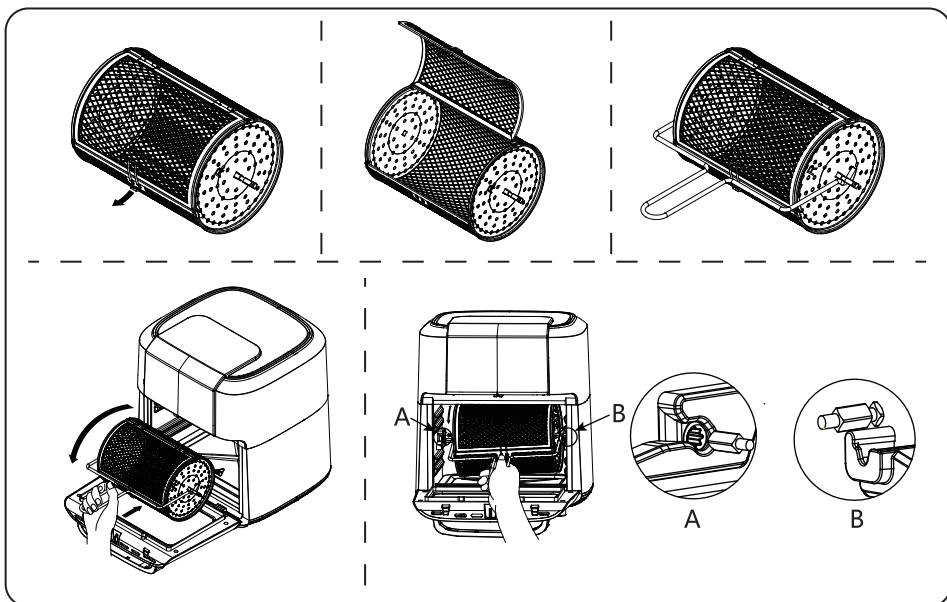
## INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Umieść urządzenie na stabilnej, równej, poziomej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
2. Umieść tackę ociekową na olej na dnie wewnętrznej komory. Umieść żywność na wybranym akcesorium do pieczenia i umieść je w piekarniku. Następnie zamknij drzwiczki.
3. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Aby uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk zasilania.
5. Naciśnij przycisk wyboru menu, aby przewinąć do żądanej ikony menu (wybrana ikona będzie migać). Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura. (Ustawienia te mają charakter wyłącznie poglądowy. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników. Możesz samodzielnie dostosować czas i temperaturę).

Ikona	Domyślne menu	Temp. domyślna (°C)	Domyślny czas pieczenia (min)
	FRYTKI	200	20
	KOTLET SCHABOWY	200	20
	KREWETKI	160	12
	CIASTO	175	30
	PAŁKA Z KURCZAKA	200	30
	STEK	180	12
	RYBA	200	15
	KURCZAK	200	30



6. Aby ręcznie ustawić lub wyregulować czas i temperaturę pieczenia, naciśnij przycisk zwiększania/zmniejszania temperatury lub przycisk zwiększania/zmniejszania czasu.
7. Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć pieczenie. Urządzenie zacznie pracować po kilku sekundach.
8. Niektóre potrawy wymagają przewrócenia podczas pieczenia. (Gdy drzwiczki są otwarte, zapala się wewnętrzna lampka, wentylator przestaje działać, a urządzenie przestaje się nagrzewać).
9. Gdy czas pieczenia się skończy, timer wyda dźwięk. Wyjmij użyte akcesorium za pomocą odpowiedniego narzędzia i odłóż je na powierzchnię odporną na działanie wysokich temperatur. Jeśli chcesz dłużej piec potrawę, ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
10. Naciśnij przycisk lampki, aby włączyć/wyłączyć wewnętrzną lampkę.
11. Jak korzystać z obrotowego kosza siatkowego:
  - Pociągnij zapięcie na zewnątrz.
  - Włóż jedzenie do obrotowego kosza siatkowego. Naciśnij zapięcie do środka, aby zamknąć kosz.
  - Umieść stronę kosza zaznaczoną jako R po prawej stronie, a następnie złap kosz chwytakiem, wkładając jego końcówki do odpowiednich gniazd
  - Otwórz drzwiczki i włóż kosz siatkowy do piekarnika.
  - Przechyl prawą stronę kosza siatkowego, dopasuj końcówkę A do lewego rowka, a następnie dopasuj końcówkę B do prawego rowka. Wyjmij chwytak i zamknij drzwiczki.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Czyść urządzenie po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie chłodne.
2. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać metalowych lub ściernych materiałów

- czyszczących. Nigdy nie zanurzaj piekarnika w wodzie.
3. Po użyciu urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania, a następnie pozostawić do ostygnięcia.
  4. Wyjmij akcesoria z piekarnika i otwórz drzwiczki, aby szybciej go schłodzić.
  5. Przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną stronę urządzenia wilgotną, miękką ściereczką, aby usunąć pozostałości jedzenia.
  6. Czyść akcesoria ciepłą wodą, detergentem i miękką gąbką.
  7. Wskazówka: Jeśli brud przyklei się do dna tacy ociekowej lub rusztu, umyj je ciepłą wodą z odrobiną detergentu i namocz przez około 10 minut.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz urządzenie do gniazda ściennego.
	Akcesorium nie jest prawidłowo umieszczone w urządzeniu.	Umieść akcesorium prawidłowo w urządzeniu.
Jedzenie nie jest upieczone.	Kosz siatkowy jest przeciążony.	Stosuj mniejsze partie dla bardziej równomiernego pieczenia.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Podnieś temperaturę i kontynuuj pieczenie.
	Ustawiony czas pieczenia jest zbyt krótki	Wydłuż czas pieczenia.
Produkty nie są równomiernie pieczone.	Niektóre produkty wymagają obracania podczas procesu pieczenia.	Obracaj jedzenie w trakcie pieczenia.
Jedzenie nie jest chrupiące.	Urządzenie jest piecem beztłuszczowym, a nie frytownicą. Jest to zdrowy sposób przyrządzania potraw.	Posmaruj jedzenie odrobiną oleju
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Jedzenie jest zbyt tłuste	Podczas pieczenia tłustych potraw duża ilość oleju wycieka na tackę. Nie należy przyrządzać zbyt tłustych potraw. Należy zadbać o regularne czyszczenie tacki.
	W piekarniku znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Po każdym użyciu należy prawidłowo wyczyścić piekarnik.
Świeże frytki nie są równomiernie upieczone.	Używane są świeże ziemniaki.	Podczas pieczenia nie ruszaj ziemniaków
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio oczyszczone przed pieczeniem.	Odpowiednio oczyść pokrojone ziemniaki, aby usunąć nadmiar skrobi.

## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny dbamy o środowisko. W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i materiałów opakowaniowych. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że przedmioty te zostaną poddane recyklingowi w sposób chroniący zdrowie i środowisko.

Urządzenie i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu eksploatacji należy je wraz z akcesoriami wyrzucić oddzielnie od odpadów domowych.

Skontaktuj się z władzami lokalnymi, aby dowiedzieć się o możliwościach utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego centrum recyklingu. Niektóre punkty zbiórki przyjmują urządzenia bezpłatnie.

GWARANCJA: 2 LATA

## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =**

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:**

1. Questo apparecchio è destinato al normale uso domestico, non per altri scopi.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini di età pari o superiore a 8 anni) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate e istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
3. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti infiammabili, esplosivi, umidi o in prossimità di fonti di calore.
4. Non inserire oggetti infiammabili o esplosivi, contenitori di plastica o contenitori non resistenti alle alte temperature nell'apparecchio.
5. Non smontare l'apparecchio da soli né utilizzare parti speciali o accessori per la cottura non forniti dal produttore.
6. Non lavare l'apparecchio in acqua o spruzzarlo con acqua.
7. Non posizionare l'apparecchio contro una

parete o vicino ad altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.

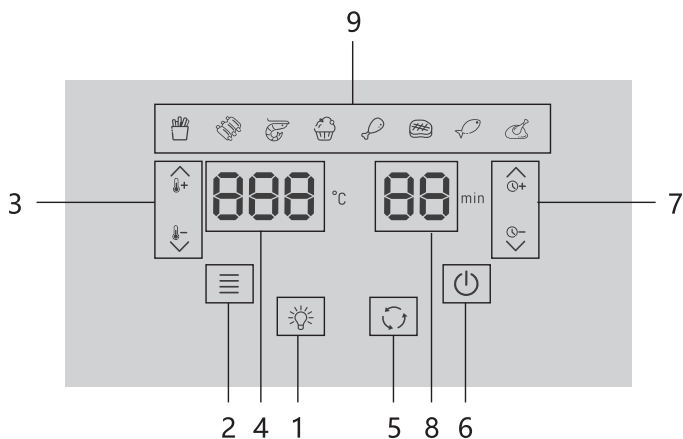
8. Non estrarre gli accessori per la cottura o il cibo a mani nude durante o subito dopo la cottura. Gli accessori da cucina o gli alimenti non raffreddati possono causare ustioni.
9. La presa di alimentazione utilizzata deve disporre di un dispositivo di messa a terra affidabile.
10. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie solida e piana.
11. Questo apparecchio non è destinato al funzionamento mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
12. Se si verifica un guasto o un fenomeno anomalo durante l'uso dell'apparecchio, interrompere immediatamente l'uso. Solo dopo la riparazione e il collaudo riuscito presso il centro post-vendita può continuare a essere utilizzato.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da persone qualificate per evitare rischi.

## SPECIFICHE TECNICHE

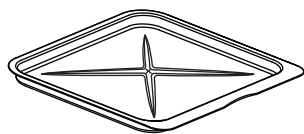
Modello N°	709-120L (300010YVM)
Alimentazione elettrica	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo energetico (Wattaggio)	1700 W
Capacità	12 L
Dimensioni	L339*W401*H382 mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

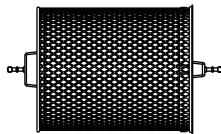
# PANORAMICA DEL PRODOTTO E DEGLI ACCESSORI



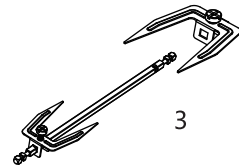
- |   |   |
|---|---|
| 1. Pulsante luce                            | 5. Pulsante di rotazione                              |
| 2. Pulsante selezione menù                  | 6. Pulsante di accensione                             |
| 3. Pulsante aumento/diminuzione temperatura | 7. Pulsante di incremento/decremento tempo di cottura |
| 4. Visualizzazione della temperatura        | 8. Timer  |
|   | 9. Icone del menu                                     |



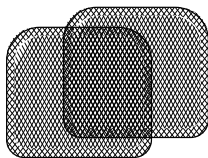
1



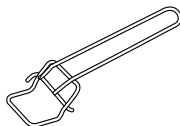
2



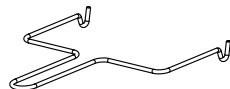
3



4



5



6

- |   |   |
|---|---|
| 1. Vaschetta per la raccolta dell' olio | 4. Griglia per il flusso d'aria         |
| 2. Cestello a griglia rotante           | 5. Pinza                                |
| 3. Supporto girarrosto                  | 6. Strumento di recupero del girarrosto |

## AVVERTENZE PER IL PRIMO UTILIZZO









1. Rimuovi il prodotto dalla confezione e riponi gli accessori che non utilizzerai. Lava e asciuga gli accessori che utilizzerai nel processo di cottura. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità di cottura con un panno pulito e umido.
2. Durante i primi utilizzi dell'apparecchio si possono avvertire degli odori. Questo è normale perché gli elementi vengono riscaldati per la prima volta. Gli odori scompariranno dopo che l'apparecchio è stato utilizzato diverse volte.

### Avvertenze:

1. Durante il processo di cottura, il forno della friggitrice ad aria e i suoi accessori diventeranno caldi, quindi non toccarli mai direttamente. Rimuovere gli ingredienti alimentari con uno strumento adatto e metterli su una superficie resistente al calore. Non mettere mai gli accessori caldi direttamente su piani di lavoro o sul tavolo.
2. Il principio di funzionamento di questo prodotto è il riscaldamento attraverso la circolazione del calore dell'aria.
3. Non versare liquidi sull'apparecchio.
4. Non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
5. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o vicino a qualsiasi altro dispositivo.

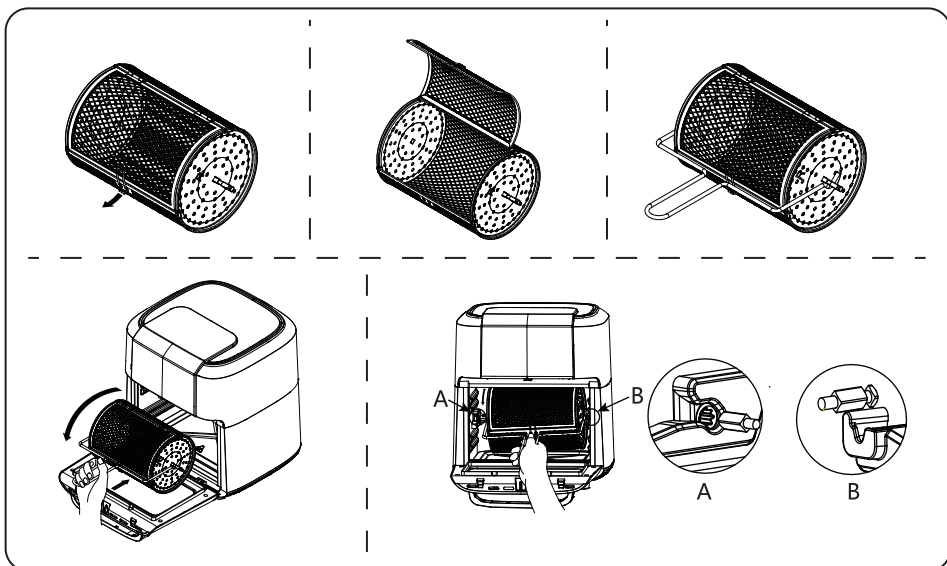
## ISTRUZIONI PER L' USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Posizionare la vaschetta per la raccolta dell' olio all' interno sul fondo. Mettere gli alimenti sull'accessorio di cottura che hai selezionato e inserirlo nel forno della friggitrice ad aria. Al termine chiudere lo sportello.
3. Collegare l'apparecchio.
4. Per avviare l'apparecchio, premere il pulsante di accensione.
5. Premere il pulsante di selezione del menu per scorrere fino all'icona del menu desiderato (l'icona selezionata lampeggerà). L'ora e la temperatura predefinite appariranno sul display. (Queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti. Puoi regolare tu stesso il tempo di cottura e la temperatura.)

Icona	Menu predefinito	Temperatura predefinita (°C)	Tempo di cottura predefinito (Min)
	Patatine	200	20
	Braciola di maiale	200	20
	Gamberi	160	12
	Torta	175	30
	Cosce di pollo	200	30
	Bistecca	180	12
	Pesce	200	15
	Pollo	200	30



6. Per impostare o regolare manualmente il tempo e la temperatura di cottura, premere il pulsante di aumento/diminuzione temperatura o il pulsante di aumento/diminuzione tempo di cottura.
7. Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. L'apparecchio inizierà a funzionare dopo pochi secondi.
8. Alcuni ingredienti alimentari devono essere girati durante il processo di cottura. (Quando lo sportello è aperto, la luce interna si accende, la ventola smette di funzionare e l'apparecchio smette di riscaldare.)
9. Quando il tempo di cottura è terminato, il timer emetterà un suono. Rimuovere l'accessorio usato per la cottura con uno strumento e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. Se vuoi cuocere il cibo più a lungo, imposta il timer per qualche minuto in più.
10. Premere il pulsante luce per accendere/spegnere la luce interna.
11. Come utilizzare il cestello a griglia rotante:
  - Tirare la chiusura verso l'esterno.
  - Mettere il cibo nel cestello a griglia rotante. Spingere la chiusura verso l'interno per chiuderlo.
  - Posizionare il lato destro "R" del cestello sul lato destro, quindi inserire lo strumento di recupero nella fessura su entrambi i lati del cestello.
  - Aprire lo sportello e inserire il cestello nel forno della friggitrice ad aria.
  - Inclinare verso l'alto il lato destro del cestello, inserire l'estremità A nella scanalatura sinistra, quindi inserire l'estremità B nella scanalatura destra. Rimuovere lo strumento di recupero e chiudere lo sportello.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire questo apparecchio dopo ogni utilizzo. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo prima di pulirlo.
2. Non utilizzare materiali di pulizia metallici o abrasivi per pulire l'apparecchio. Non

- immergere mai la friggitrice ad aria in acqua.
3. Spegnere e scollegare l'apparecchio dopo l'uso e lasciarlo raffreddare.
  4. Rimuovere gli accessori dalla friggitrice ad aria e aprire lo sportello per farlo raffreddare più velocemente.
  5. Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito per rimuovere i residui di cibo.
  6. Pulire gli accessori con acqua tiepida, detersivo e una spugna non abrasiva.
  7. Suggerimento: se lo sporco si attacca al fondo della vaschetta di raccolta dell'olio o delle griglie del flusso d'aria, lavare le griglie con acqua tiepida e un po' di detersivo e immergerle per circa 10 minuti.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare l'apparecchio a una presa a muro.
	L'accessorio non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Posizionare correttamente l'accessorio nell'apparecchio
Il cibo non è cotto	Il cestello rotante è sovraccarico.	Utilizzare cibo in pezzi più piccoli per una cottura più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Alzare la temperatura e continuare la cottura.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura
Il cibo non è cotto in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura.	Girare il cibo durante la cottura.
Il cibo non è croccante	L'apparecchio è una friggitrice ad aria, non una friggitrice classica ad' olio. È un modo salutare per cucinare il cibo.	Spennellare un po' d'olio sul cibo
Dall'unità esce fumo bianco	Il cibo è troppo grasso	Quando si cuociono cibi grassi in una friggitrice ad aria, una grande quantità di olio colerà al suo interno. Non cuocere cibi troppo grassi. Per cucinare, assicurarsi che la vaschetta di raccolta dell'olio sia pulita regolarmente.
	Sono presenti residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Pulire correttamente la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche non sono cotte in modo uniforme	Vengono utilizzate patate fresche.	Mantieni intatte le patate fresche durante la cottura
	Le patate non sono state pulite bene prima della cottura.	Pulite bene le patate per eliminare l'amido in eccesso.

## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, ci preoccupiamo per l'ambiente. Pertanto, vi invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a conservare le risorse naturali e garantire che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il suo imballaggio secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, esso e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile. Contatta l'autorità locale per conoscere le opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano gli apparecchi gratuitamente.

GARANZIA: 2 ANNI

# WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

**Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:**

1. Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch und nicht für andere Zwecke bestimmt.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht in entflammaren, explosiven oder feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wärmequellen.
4. Legen Sie keine brennbaren oder explosiven Gegenstände, Kunststoffbehälter oder Behälter, die nicht hitzebeständig sind, zum Kochen in das Gerät.
5. Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und verwenden Sie keine speziellen Teile oder

- Kochzubehör, das nicht vom Hersteller geliefert wurde.
6. Waschen Sie das Gerät nicht im Wasser und besprühen Sie es nicht mit Wasser.
  7. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder in die Nähe anderer Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
  8. Nehmen Sie das Kochgeschirr oder die Speisen während oder unmittelbar nach dem Kochen nicht direkt mit der Hand heraus. Ungekühltes Kochgeschirr oder Lebensmittel können Verbrennungen verursachen.
  9. Die verwendete Steckdose muss über eine zuverlässige Erdungsvorrichtung verfügen.
  10. Das Gerät muss auf einem festen und ebenen Untergrund verwendet werden.
  11. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
  12. Wenn während der Benutzung des Geräts eine Störung oder ein anormales Phänomen auftritt, ist die Benutzung sofort einzustellen. Erst nach Reparatur und erfolgreicher Prüfung im Kundendienstzentrum kann das Gerät weiter verwendet werden.

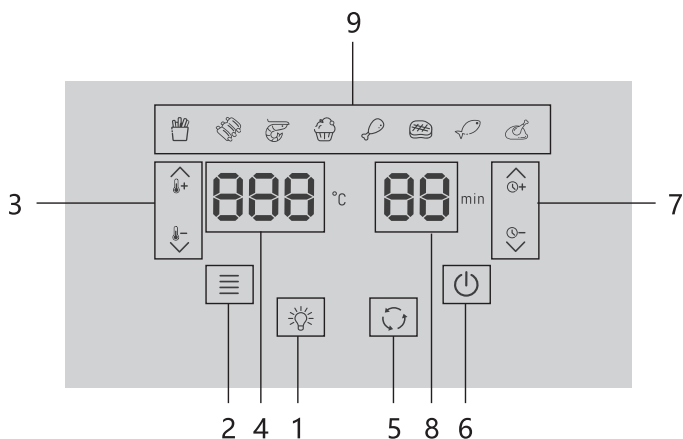
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

## TECHNISCHE DATEN

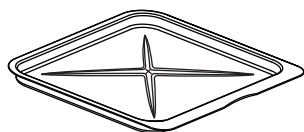
Modell Nr.	709-120L (300010YVM)
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Kapazität	12 L
Abmessungen	L339*B401*H382 mm

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

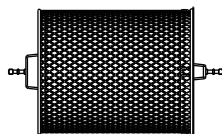
# ÜBERSICHT ÜBER PRODUKTE UND ZUBEHÖR



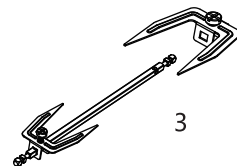
- |  |  |
|--|--|
| 1. Lichttaste                                  | 5. Drehbare Taste                        |
| 2. Taste für die Menüauswahl                   | 6. Einschalttaste                        |
| 3. Taste zum Erhöhen/Verringern der Temperatur | 7. Taste zum Erhöhen/Verringern der Zeit |
| 4. Temperaturanzeige                           | 8. Zeitanzeige                           |
|  | 9. Menüsymbole                           |



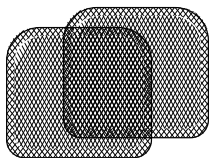
1



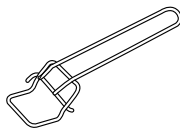
2



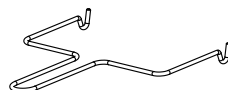
3



4



5



6

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Ölauffangwanne          | 4. Luftstrom-Bleche       |
| 2. Rotierender Gitterkorb | 5. Greifzange             |
| 3. Rotisserie-Gabel       | 6. Rotisserie-Holwerkzeug |

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG









1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und legen Sie das Zubehör, das Sie nicht verwenden werden, weg. Waschen und wischen Sie das Zubehör ab, das Sie während des Kochvorgangs verwenden werden. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Kochgeräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
2. Während der ersten Benutzung des Geräts können Sie einige Gerüche wahrnehmen. Das ist normal, weil die Elemente zum ersten Mal erhitzt werden. Die Gerüche verschwinden, nachdem das Gerät mehrere Male benutzt wurde.

Warnungen:

1. Während des Garvorgangs werden die Heißluftfritteuse und ihr Zubehör heiß, berühren Sie sie daher nicht direkt. Nehmen Sie die Lebensmittel mit einem geeigneten Werkzeug heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das heiße Zubehör niemals direkt auf Arbeitsplatten oder Tische.
2. Das Funktionsprinzip dieses Produkts ist die Heizung durch Luftwärmekirkulation.
3. Stellen Sie keine Flüssigkeiten auf das Gerät.
4. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder in die Nähe eines anderen Geräts.

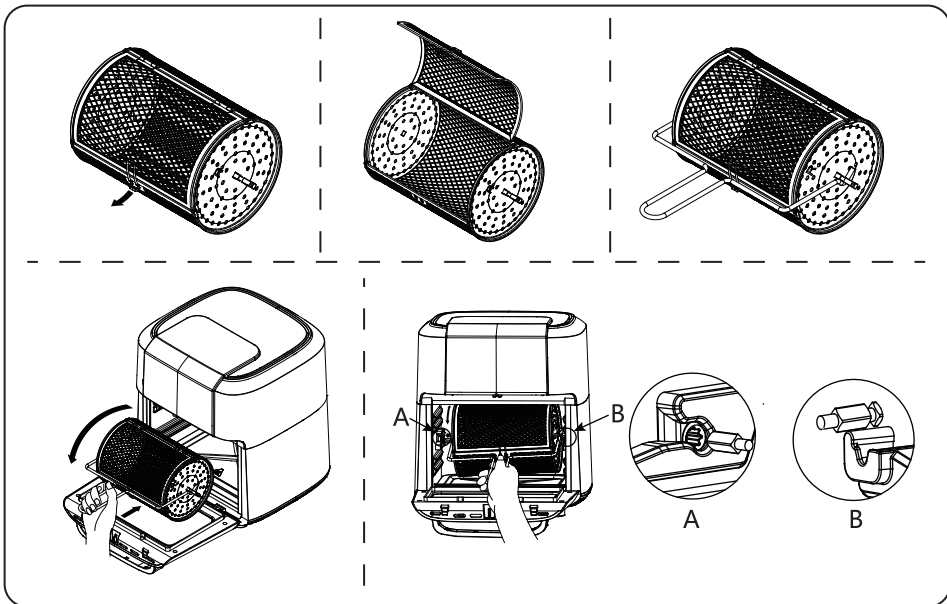
## BETRIEBSANLEITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Fläche.
2. Stellen Sie die Ölabtropfschale auf den Boden des Innenraums. Legen Sie die Lebensmittel auf das von Ihnen gewählte Kochzubehör und schieben Sie es in den Ofen der Fritteuse. Schließen Sie dann die Tür.
3. Schließen Sie das Gerät an.
4. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die Einschalttaste.
5. Drücken Sie die Menüauswahl Taste, um zum gewünschten Menüsymbol zu blättern (das ausgewählte Symbol blinkt). Die Standardzeit und -temperatur werden auf dem Display angezeigt. (Diese Einstellungen dienen nur als Referenz. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die beste Einstellung für Ihre Zutaten gewählt wird. Sie können die Zeit und die Temperatur selbst einstellen).

Icon	Menü Voreinstellung	Standard-Temp. (°C)	Standardzeit (Min)
	POMMES FRITES	200	20
	SCHWEINEKOTELETT	200	20
	KRABBEN	160	12
	KUCHEN	175	30
	HÄHNCHENSCHLEGEL	200	30
	STEAK	180	12
	FISCH	200	15
	HUHN	200	30



6. Um die Garzeit und Temperatur manuell einzustellen, drücken Sie die Taste Temperatur erhöhen/verringern oder die Taste Zeit erhöhen/verringern.
7. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät beginnt nach ein paar Sekunden zu arbeiten.
8. Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs umgedreht werden. (Bei geöffneter Tür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein, das Gebläse hört auf zu arbeiten und das Gerät hört auf zu heizen).
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Timer einen Signalton ab. Nehmen Sie das verwendete Zubehör mit einem Werkzeug heraus und legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche. Wenn Sie die Speisen länger garen möchten, stellen Sie den Timer ein paar Minuten länger ein.
10. Drücken Sie die Lichttaste, um das interne Licht ein- und auszuschalten.
11. So verwenden Sie den rotierenden Gitterkorb:
  - Ziehen Sie die SchlieÙe nach außen.
  - Legen Sie die Lebensmittel in den rotierenden Gitterkorb. Drücken Sie den Verschluss nach innen, um den Korb zu schließen.
  - Legen Sie die R-Seite des Gitterkorbs auf die rechte Seite, und setzen Sie dann das Holzwerkzeug in den Schlitz auf beiden Seiten des Korbs ein.
  - Öffnen Sie die Tür und stellen Sie den Gitterkorb in den Ofen der Fritteuse.
  - Kippen Sie die rechte Seite des Gitterkorbs nach oben, setzen Sie das A-Ende in die linke Nut und dann das B-Ende in die rechte Nut ein. Entfernen Sie das Holzwerkzeug und schließen Sie die Tür.



## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie keine metallischen oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung

- des Geräts. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse niemals in Wasser ein.
3. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
  4. Nehmen Sie das Zubehör aus der Fritteuse und öffnen Sie die Tür, damit die Fritteuse schneller abkühlt.
  5. Wischen Sie die Außenseite und die Innenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen.
  6. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
  7. Tipp: Wenn Schmutz an der Unterseite der Ölauffangwanne oder der Luftstromablagen haftet, waschen Sie die Ablagen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und weichen Sie sie etwa 10 Minuten lang ein.

## FEHLERSUCHE

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Das Zubehör ist nicht richtig im Gerät angebracht.	Setzen Sie das Zubehör richtig in das Gerät ein
Das Essen wird nicht gekocht.	Der Gitterkorb ist überladen.	Verwenden Sie kleinere Mengen, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Kochvorgang fort.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Garzeit
Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart.	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
Das Essen ist nicht knusprig.	Das Gerät ist eine heißluftfritteuse, keine Fritteuse. Es ist eine gesunde Art, Lebensmittel zuzubereiten.	Pinself Sie etwas Öl auf das Essen
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Das Essen ist zu fettig	Wenn Sie fettige Speisen in einer Heißluftfritteuse zubereiten, läuft viel Öl in den Ofen. Garen Sie keine zu fettigen Speisen. Achten Sie beim Garen darauf, dass die Ölauffangschale regelmäßig gereinigt wird.
	Im Backofen befinden sich Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart.	Es werden frische Kartoffeln verwendet.	Frische Kartoffeln beim Kochen ganz lassen
	Die Kartoffeln wurden vor dem Kochen nicht richtig gereinigt.	Die Kartoffelstäbchen gut reinigen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

# ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und die dazugehörigen Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen es und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

**GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE**

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

---

---

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:**

1. Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik, niet voor andere doeleinden.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen van minimaal 8 jaar oud) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, tenzij zij toezicht of instructie krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Gebruik het apparaat niet in ontvlambare, explosieve of vochtige omgevingen of op plaatsen in de buurt van warmtebronnen.
4. Plaats geen brandbare of explosieve voorwerpen, plastic containers of containers die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen in het apparaat om te bakken.
5. Demonteer het apparaat niet zelf en gebruik geen speciale onderdelen of kookaccessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd.

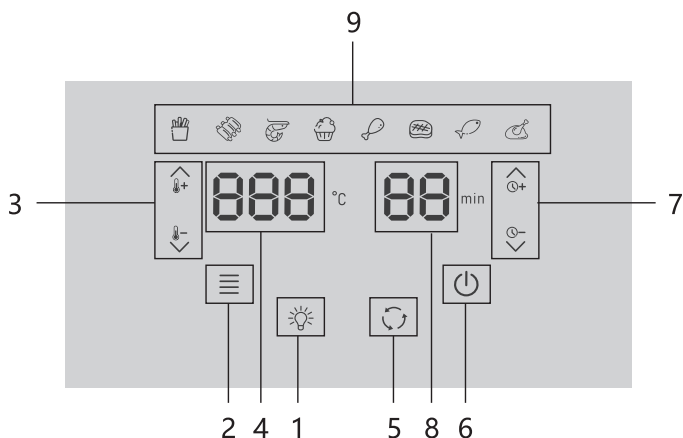
6. Was het apparaat niet in water en bespuit het niet met water.
7. Plaats het apparaat niet tegen een muur of in de buurt van andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat. Plaats er niets bovenop.
8. Haal de kookaccessoires of het voedsel niet direct met de hand weg tijdens of direct na het koken. Niet gekoelde kookaccessoires of voedsel kunnen brandwonden veroorzaken.
9. Het gebruikte stopcontact moet een betrouwbaar aardingsapparaat hebben.
10. Het apparaat moet op een stevige en vlakke ondergrond worden gebruikt.
11. Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
12. Als er een storing of abnormaal fenomeen optreedt tijdens het gebruik van het apparaat, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan. Pas na reparatie en succesvolle tests in het aftersalescentrum kan het verder worden gebruikt.
13. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

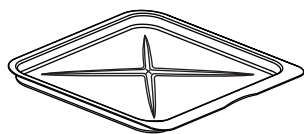
Modelnr.	709-120L (300010YVM)
Stroomtoevoer	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1700 W
Capaciteit	12 L
Afmetingen	L339*B401*H382 mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

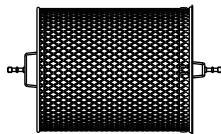
# OVERZICHT VAN HET PRODUCT EN DE ACCESSOIRES



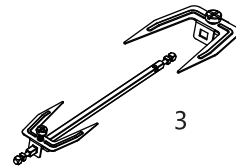
- |                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Lichtknop                          | 5. Roteer-knop                 |
| 2. Menuselectieknop                   | 6. Aan/uit-knop                |
| 3. Knop Temperatuur verhogen/verlagen | 7. Knop Tijd verhogen/verlagen |
| 4. Temperatuurweergave                | 8. Tijdweergave                |
|                                       | 9. Menupictogrammen            |



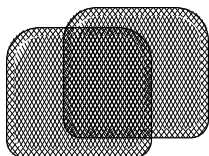
1



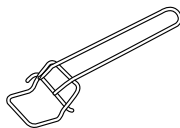
2



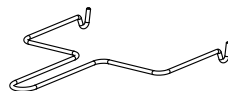
3



4



5



6

- |                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Olielekbak         | 4. Ovenroosters            |
| 2. Roterende gaasmand | 5. Grijptang               |
| 3. Draaispivork       | 6. Verwijderhulp draaispit |

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het product uit de verpakking en berg de accessoires op die u niet zult gebruiken. Was en veeg de accessoires af die u tijdens het kookproces gaat gebruiken. Veeg de binnenkant en buitenkant van de kookunit af met een schone, vochtige doek.
2. U kunt tijdens het eerste gebruik van het apparaat enkele geuren opmerken. Dit is normaal omdat de elementen voor het eerst worden verwarmd. De geuren verdwijnen nadat het apparaat meerdere keren is gebruikt.

Waarschuwingen:

1. Tijdens het kookproces worden de airfryer oven en de accessoires heet, dus raak ze niet rechtstreeks aan. Verwijder het voedsel met een geschikt gereedschap en leg ze op een hittebestendig oppervlak. Plaats nooit hete accessoires direct op werkbladen of tafels.
2. Het werkingsprincipe van dit product is verwarming door luchtwarmtecirculatie.
3. Plaats geen vloeistoffen op het apparaat.
4. Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
5. Plaats het apparaat niet tegen een muur of in de buurt van een ander apparaat.

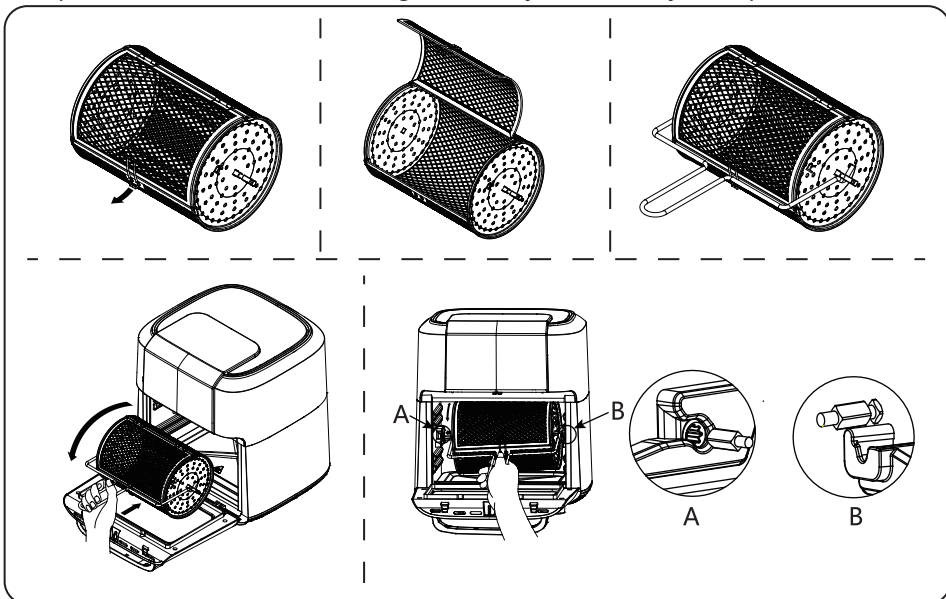
## BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats de olie lekbak aan de onderkant van de binnenoven. Plaats het voedsel in het kookaccessoire dat u hebt geselecteerd en plaats dit in de luchtfriteuseoven. Doe vervolgens de deur dicht.
3. Sluit het apparaat aan.
4. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat op te starten.
5. Druk op de menuselectieknoop om naar het gewenste menupictogram te scrollen (het geselecteerde pictogram knippert). De standaardtijd en -temperatuur verschijnen op het display. (Deze instellingen zijn alleen ter referentie. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. U kunt de tijd en temperatuur zelf aanpassen.)

Pictogram	Voorgeprogrammeerd menu	Standaardtemp. (°C)	Standaardtijd (min)
	CHIPS	200	20
	VARKENSKARBONADE	200	20
	GARNAAL	160	12
	CAKE	175	30
	KIPPENBOUT	200	30
	BIEFSTUK	180	12
	VIS	200	15
	KIP	200	30



6. Om de bereidingstijd en temperatuur handmatig in te stellen of aan te passen, drukt u op de knop Temperatuur verhogen/verlagen of op de knop Tijd verhogen/verlagen.
7. Druk op de aan/uit-knop om te beginnen met koken. Het apparaat begint na een paar seconden te werken.
8. Sommige voedsel ingrediënten moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid. (Wanneer de deur open is, gaat het interne lampje branden, stopt de ventilator met werken en stopt het apparaat met verwarmen.)
9. Wanneer de kooktijd voorbij is, zal de timer een geluid maken. Verwijder het gebruikte accessoire met een gereedschap en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Als u het voedsel langer wilt koken, stelt u de timer in op een paar extra minuten.
10. Druk op de lichtknop om het interne licht aan/uit te zetten.
11. Hoe de roterende gasmand gebruiken:
  - Trek de sluiting naar buiten.
  - Doe het voedsel in de roterende gasmand. Duw de sluiting naar binnen om de mand te sluiten.
  - Plaats de R-zijde van de gasmand aan de rechterkant en steek vervolgens de verwijderhulp in de sleuf aan beide zijden van de mand.
  - Open de deur en plaats de gasmand in de airfryer oven.
  - Kantel de rechterkant van de gasmand omhoog, plaats het A-eind in de linker groef en plaats het B-eind in de rechter groef. Verwijder de verwijderhulp en sluit de deur.



## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig het apparaat na elk gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat volledig koel is voordat u het schoonmaakt.
2. Gebruik geen metalen of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te te

- 3. Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- 4. Verwijder de accessoires uit de airfryer oven en open de deur om de airfryer oven sneller af te koelen.
- 5. Veeg de buitenkant en binnenkant van het apparaat af met een vochtige, zachte doek om voedselresten te verwijderen.
- 6. Reinig de accessoires met warm water, wasmiddel en een niet-schurende spons.
- 7. Tip: Als er vuil op de bodem van de lekbak of ovenroosters blijft plakken, was deze dan met warm water en wat afwasmiddel en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

## PROBLEEMOPLOSSING

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	Het accessoire is niet correct in het apparaat geplaatst.	Plaats het accessoire correct in het apparaat
Het voedsel is niet gaar.	De gaasmand is overvol.	Gebruik kleinere hoeveelheden voor een gelijkmatigere bereiding.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur en ga door met koken.
	De kooktijd is te kort.	Verhoog de kooktijd.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid.	Draai het voedsel tijdens het kookproces om.
Het voedsel is niet knapperig.	Het apparaat is een airfryer oven, geen friteuse. Het is een gezonde manier om voedsel te koken.	Besmeer het voedsel met wat olie.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Het eten is te vettig.	Bij het koken van vet voedsel in een airfryer oven, zal een groot deel van de olie lekken in de oven. Bak geen voedsel dat te vet is. Zorg er voor het koken voor dat de olielekbak regelmatig wordt gereinigd.
	Er zitten vetresten van eerder gebruik in de oven.	Maak de airfryer oven na elk gebruik grondig schoon.
Verse frietjes worden niet gelijkmatig gebakken.	Er worden verse aardappelen gebruikt.	Houd verse aardappelen intact tijdens het koken.
	De aardappelen werden niet goed schoongemaakt voor het bakken.	Reinig de aardappelsticks goed om overtollig zetmeel te verwijderen.

## AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu. Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving. Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over mogelijkheden voor afvalverwerking en recycling. Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

GARANTIE: 2 JAAR

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

---

---

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :**

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal et non à d'autres fins.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants âgés de 8 ans et plus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements inflammables, explosifs ou humides ou à proximité de sources de chaleur.
4. Ne placez pas d'objets inflammables ou explosifs, de récipients en plastique ou de récipients qui ne résistent pas aux températures élevées dans l'appareil pour la cuisson.

5. Ne démontez pas l'appareil vous-même et n'utilisez pas de pièces spéciales ou d'accessoires de cuisson non fournis par le fabricant.
6. Ne lavez pas l'appareil à l'eau et ne le pulvérisez pas avec de l'eau.
7. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à proximité d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
8. Ne sortez pas les accessoires de cuisson ou les aliments directement à la main pendant ou immédiatement après la cuisson. Les accessoires de cuisson ou les aliments non refroidis peuvent provoquer des brûlures.
9. La prise utilisée doit avoir un dispositif de mise à la terre fiable.
10. L'appareil doit être utilisé sur une surface ferme et plane.
11. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
12. Si une panne ou un phénomène anormal se produit pendant l'utilisation de l'appareil, arrêtez immédiatement de l'utiliser. Ce n'est qu'après une réparation et des tests réussis au centre d'après-vente qu'il peut continuer à être utilisé.

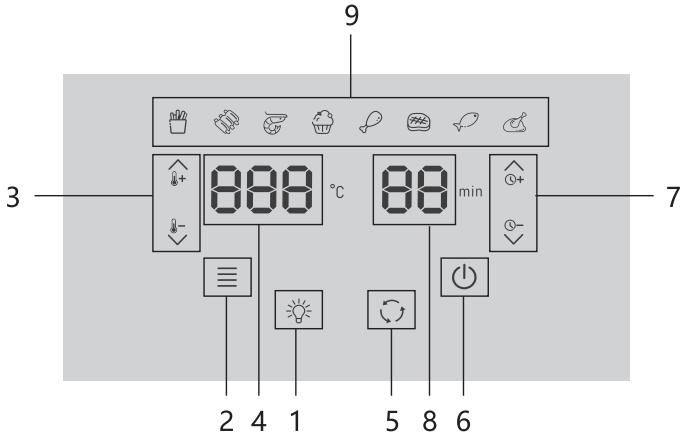
13. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

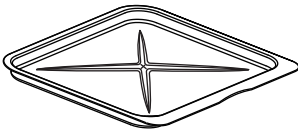
Modèle n°	709-120L (300010YVM)
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	1700 W
Capacité	12 L
Dimensions	339*401*382 mm (L*I*h)

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

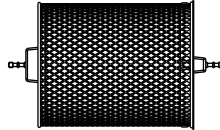
# APERÇU DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES



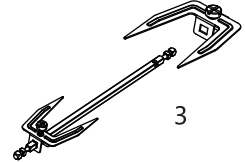
- |   |  |
|---|--|
| 1. Bouton d'éclairage                                   | 5. Bouton rotatif                              |
| 2. Bouton de sélection de menu                          | 6. Bouton d'alimentation                       |
| 3. Bouton d'augmentation / diminution de la température | 7. Bouton d'augmentation / diminution du temps |
| 4. Affichage de la température                          | 8. Affichage du temps                          |
|   | 9. Icônes des menus                            |



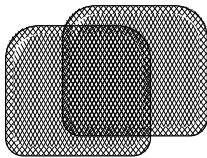
1



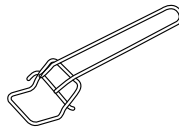
2



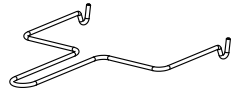
3



4



5



6

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Bac récupérateur d'huile     | 5. Pince de préhension                 |
| 2. Panier en maille rotatif     | 6. Outil de récupération de rôtisserie |
| 3. Fourchette à rôtir           |  |
| 4. Grilles de circulation d'air |  |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION









1. Retirez le produit de l'emballage et rangez les accessoires que vous n'utiliserez pas. Lavez et essuyez les accessoires que vous utiliserez dans le processus de cuisson. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de cuisson avec un chiffon propre et humide.
2. Vous remarquerez peut-être des odeurs lors des premières utilisations de l'appareil. Ceci est normal car les éléments sont chauffés pour la première fois. Les odeurs disparaîtront après plusieurs utilisations de l'appareil.

Avertissements:

1. Pendant le processus de cuisson, le four de la friteuse à air chaud et ses accessoires deviennent chauds, ne les touchez donc pas directement. Retirez les aliments avec un outil approprié et placez-les sur une surface résistante à la chaleur. Ne posez jamais d'accessoires chauds directement sur les plans de travail ou les tables.
2. Le principe de fonctionnement de cet appareil est le chauffage par circulation d'air chaud.
3. Ne versez aucun liquide sur l'appareil.
4. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
5. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à proximité de tout autre appareil.

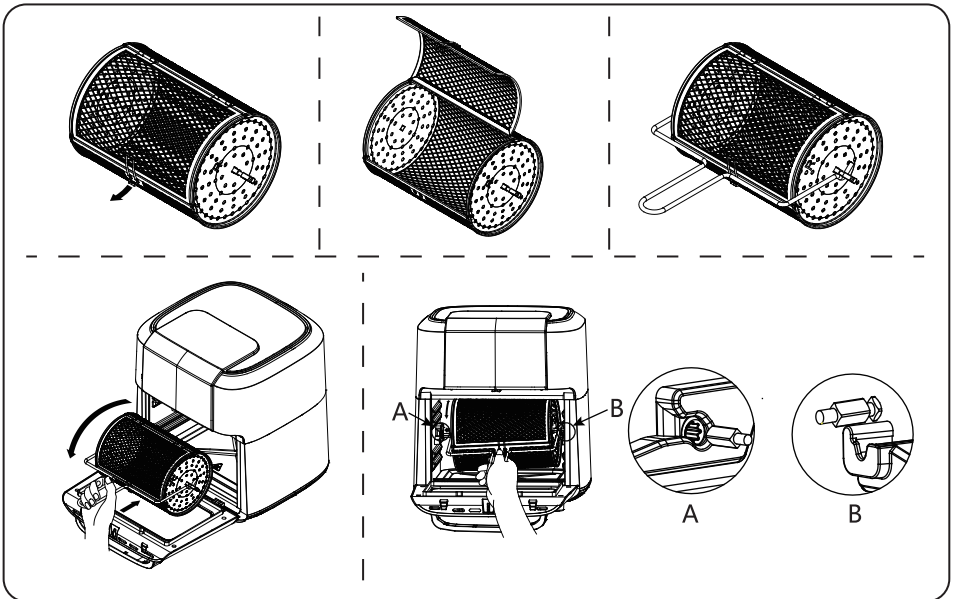
## MODE D' EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Placez le bac de récupération d'huile au bas de la chambre intérieure. Placez les aliments sur l'accessoire de cuisson que vous avez sélectionné et placez-le dans le four. Fermez ensuite la porte.
3. Branchez l'appareil.
4. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation.
5. Appuyez sur le bouton de sélection de menu pour faire les faire défiler jusqu'à l'icône de menu souhaitée (l'icône sélectionnée clignotera). Le temps et la température par défaut s'affichent à l'écran. (Ces paramètres sont à titre indicatif uniquement. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Vous pouvez régler vous-même la durée et la température.)

Icônes	Menus prédéfinis	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (Min)
	FRITES	200	20
	CÔTELETTE DE PORC	200	20
	CREVETTE	160	12
	GÂTEAU	175	30
	PILONS	200	30
	STEAK	180	12
	POISSON	200	15
	POULET	200	30



6. Pour régler ou ajuster manuellement le temps de cuisson et la température, appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température ou sur le bouton d'augmentation/diminution du temps.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. L'appareil commencera à fonctionner après quelques secondes.
8. Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson. (Lorsque la porte est ouverte, la lumière intérieure s'allume, le ventilateur s'arrête et l'appareil arrête de chauffer.)
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie émet un son. Retirez l'accessoire utilisé avec un outil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Si vous souhaitez cuire les aliments plus longtemps, réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
10. Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer/éteindre l'éclairage interne.
11. Utilisation du panier en maille rotatif :
  - Tirez le fermoir vers l'extérieur.
  - Placez les aliments dans le panier puis poussez le fermoir vers l'intérieur pour refermer le panier.
  - Placez le côté R du panier sur le côté droit, puis insérez l'outil de récupération dans la fente des deux côtés du panier.
  - Ouvrez la porte du four et placez le panier dans le four.
  - Inclinez le côté droit du panier, insérez l'extrémité A dans la rainure de gauche, puis insérez l'extrémité B dans la rainure de droite. Retirez l'outil de récupération et fermez la porte.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez cet appareil après chaque utilisation. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage métalliques ou abrasifs pour nettoyer

- l'appareil. Ne plongez jamais le four dans l'eau.
3. Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir.
  4. Retirez les accessoires du four et ouvrez la porte pour refroidir le four plus rapidement.
  5. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide pour éliminer les résidus alimentaires.
  6. Nettoyez les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et une éponge non abrasive.
  7. Astuce : si de la saleté adhère au fond du bac d'égouttement d'huile ou des grilles de circulation d'air, lavez les grilles avec de l'eau tiède et un peu de détergent et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

## DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise murale.
	L'accessoire n'est pas correctement placé dans l'appareil.	Placer correctement l'accessoire dans l'appareil.
La nourriture n'est pas cuite.	Le panier grillagé est surchargé.	Utilisez des lots plus petits pour cuisson plus homogène.
	La température est trop basse.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmentez le temps de cuisson.
La nourriture n'est pas cuite uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Retournez les aliments pendant la cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante.	L'appareil est un four à air chaud et non une friteuse à huile. C'est une façon saine de cuisiner.	Appliquez un peu d'huile sur la nourriture.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	La nourriture est trop grasse.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans un four à air chaud, une grande quantité d'huile s'écoule dans le four. Ne faites pas cuire des aliments trop gras. Pour la cuisson, veuillez vous assurer que le bac de récupération d'huile est nettoyé régulièrement.
	Il y a des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente dans le four.	Nettoyez correctement l'appareil après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Des pommes de terre fraîches sont utilisées.	Gardez les pommes de terre fraîches intactes pendant la cuisson.
	Les pommes de terre n'ont pas été nettoyées correctement avant la cuisson.	Nettoyez correctement les frites pour éliminer l'excès d'amidon.

## RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

En tant que tel, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes pour l'appareil et ses matériaux d'emballage. Cela contribuera à préserver les ressources naturelles et garantira que ces articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé et l'environnement.

Vous devez éliminer l'appareil et son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Cet appareil contenant des composants électroniques, celui-ci et ses accessoires doivent être éliminés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil arrive en fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.

L'appareil doit être apporté à votre centre de recyclage local.

Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE: 2 ANS

## **IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

---

---

**Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as seguintes:**

1. Este aparelho destina-se ao uso doméstico normal, não para outros fins.
2. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças com 8 anos ou mais) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Não use o aparelho em ambientes inflamáveis, explosivos ou húmidos ou em locais próximos a fontes de calor.
4. Não coloque itens inflamáveis ou explosivos, recipientes de plástico ou recipientes que não sejam resistentes a altas temperaturas no aparelho para cozinhar.
5. Não desmonte mesmo o aparelho nem utilize peças especiais ou acessórios de cozinha não fornecidos pelo fabricante.
6. Não lave o aparelho com água nem pulverize-o com água.

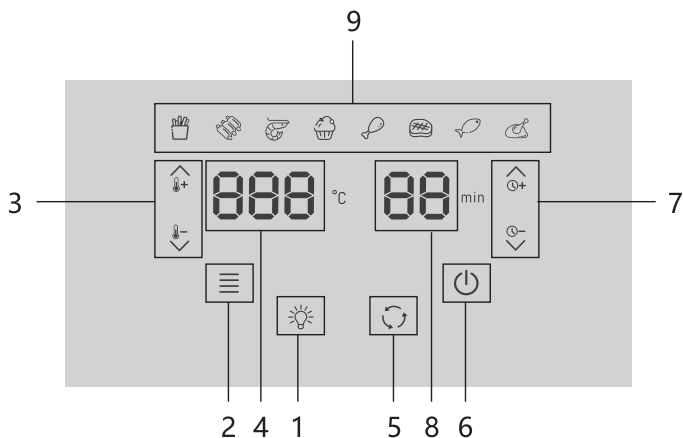
7. Não coloque o aparelho contra a parede ou perto de outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira, lateral e acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
8. Não retire os acessórios de cozedura ou os alimentos diretamente à mão durante ou imediatamente após a cozedura. Acessórios de cozinha ou alimentos não refrigerados podem causar queimaduras.
9. A tomada de alimentação usada deve ter um dispositivo de aterramento confiável.
10. O aparelho deve ser utilizado sobre uma superfície firme e plana.
11. Este aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
12. Se ocorrer uma falha ou fenômeno anormal durante o uso do aparelho, pare de usá-lo imediatamente. Somente após o reparo e o teste bem-sucedido no centro de pós-venda é que ele pode continuar a ser usado.
13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

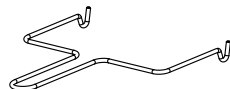
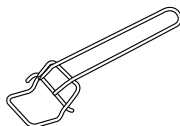
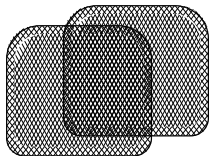
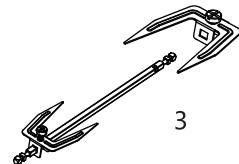
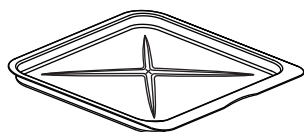
Modelo No.	709-120L (300010YVM)
Fonte de energia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energia	1700 W
Capacidade	12 L
Dimensões	L339*W401*H382 mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio

# VISÃO GERAL DE PRODUTOS E ACESSÓRIOS



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Botão de luz                               | 5. Botão giratório                    |
| 2. Botão de seleção de menu                   | 6. Botão liga/desliga                 |
| 3. Botão de aumento/diminuição de temperatura | 7. Botão de aumentar/diminuir o tempo |
| 4. Exibição de temperatura                    | 8. Exibição de tempo                  |
|   | 9. Ícones de menu                     |



- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Bandeja de goteamento de óleo | 4. Racks de fluxo de ar           |
| 2. Cesto de malha rotativa       | 5. Pinça de aperto                |
| 3. Garfo assador                 | 6. Ferramenta de busca de assador |

## ANTES DO PRIMEIRO USO









- 1.Retire o produto da embalagem e guarde os acessórios que não irá utilizar. Lave e limpe os acessórios que usará no processo de cozimento. Limpe o interior e o exterior da unidade de cozedura com um pano limpo e húmido.
- 2.Poderá notar alguns odores durante as primeiras utilizações do aparelho. Isso é normal porque os elementos estão sendo aquecidos pela primeira vez. Os odores desaparecerão após várias utilizações do aparelho.

### Avisos:

- 1.Durante o processo de cozimento, o forno de ar e os seus acessórios ficarão quentes, portanto, não os toque diretamente. Remova os ingredientes alimentares com uma ferramenta adequada e coloque-os sobre uma superfície resistente ao calor. Nunca coloque acessórios quentes diretamente em bancadas ou mesas.
- 2.O princípio de funcionamento deste produto é o aquecimento através da circulação de calor do ar.
- 3.Não coloque líquidos no aparelho.
- 4.Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- 5.Não coloque o aparelho contra a parede ou perto de qualquer outro dispositivo.

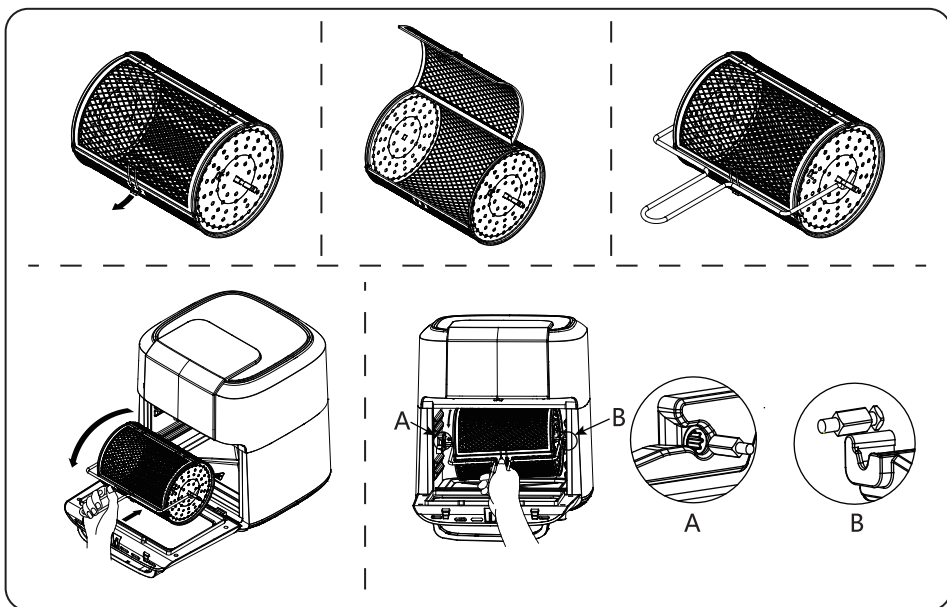
## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

- 1.Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, nivelada, horizontal e resistente ao calor.
- 2.Coloque a bandeja coletora de óleo no fundo da câmara interna. Coloque os alimentos no acessório de cozimento que selecionou e coloque-o no forno da fritadeira. Então feche a porta.
- 3.Ligue o aparelho.
- 4.Para inicializar o aparelho, pressione o botão liga/desliga.
- 5.Pressione o botão de seleção de menu para rolar até o ícone de menu desejado (o ícone selecionado piscará). A hora e a temperatura padrão aparecerão no visor. (Essas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Mesmo pode ajustar o tempo e a temperatura.)

Icon	Menú pré estabelecido	Temperatura pré determinada (°C)	Hora padrão (Min)
	BATATA FRITA	200	20
	COSTELINHA DE PORCO	200	20
	CAMARÃO	160	12
	BOLO	175	30
	BAQUETA	200	30
	BIFE	180	12
	PEIXE	200	15
	FRANGO	200	30



6. Para definir ou ajustar manualmente o tempo de cozimento e a temperatura, pressione o botão Aumentar/diminuir temperatura ou o botão Aumentar/diminuir tempo.
7. Pressione o botão liga/desliga para começar a cozinhar. O aparelho começará a funcionar após alguns segundos.
8. Alguns ingredientes alimentares precisam ser virados durante o processo de cozimento. (Quando a porta está aberta, a luz interna acende, o ventilador para de funcionar e o aparelho para de aquecer.)
9. Quando o tempo de cozimento terminar, o timer emitirá um som. Remova o acessório usado com uma ferramenta e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Se quiser cozinhar os alimentos por mais tempo, ajuste o timer para mais alguns minutos.
10. Pressione o botão de luz para ligar/desligar a luz interna.
11. Como usar a cesta de malha rotativa:
  - Puxe o fecho para fora.
  - Coloque os alimentos no cesto de rede rotativo. Empurre o fecho para dentro para fechar a cesta.
  - Coloque o lado R da cesta de malha no lado direito e, em seguida, insira a ferramenta de busca na ranhura em ambos os lados da cesta.
  - Abra a porta e coloque a cesta de rede no forno da fritadeira.
  - Incline o lado direito da cesta de rede, encaixe a extremidade A na ranhura esquerda e, em seguida, encaixe a extremidade B na ranhura direita. Remova a ferramenta de busca e feche a porta.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe este aparelho após cada uso. Certifique-se de que o aparelho está completamente frio antes de limpá-lo.
2. Não use materiais de limpeza metálicos ou abrasivos para limpar o aparelho. Nunca

- mergulhe o forno da airfryer em água.
3. Desligue e desconecte o aparelho após o uso e deixe-o esfriar.
  4. Remova os acessórios do forno da fritadeira a ar e abra a porta para resfriar o forno da fritadeira a ar mais rápido.
  5. Limpe a parte externa e interna do aparelho com um pano macio e húmido para remover resíduos de alimentos.
  6. Limpe os acessórios com água morna, detergente e uma esponja não abrasiva.
  7. Dica: Se a sujeira grudar no fundo da bandeja coletora de óleo ou nas prateleiras de fluxo de ar, lave as prateleiras com água morna e um pouco de detergente e deixe-as de molho por cerca de 10 minutos.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Causas possíveis	Soluções
O aparelho não está a funcionar.	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho a uma tomada de parede.
	O acessório não está colocado corretamente no aparelho.	Coloque o acessório corretamente no aparelho
A comida não é cozida.	A cesta de rede está sobrecarregada.	Use porções menores para um cozimento mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
	O tempo de cozimento definido é muito curto	Aumente o tempo de cozimento
A comida não é cozida uniformemente.	Alguns alimentos precisam ser virados durante o processo de cozimento.	Vire os alimentos durante o processo de cozimento.
A comida não é crocante.	O aparelho é um forno de fritadeira a ar, não uma fritadeira. É uma maneira saudável de cozinhar alimentos.	Pincele um pouco de óleo na comida
Fumo branco está a sair da unidade.	A comida é muito gordurosa	Ao cozinhar alimentos gordurosos em um forno de fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará para o forno. Não cozinhe alimentos muito gordurosos. Para cozinhar, certifique-se de que a bandeja coletora de óleo seja limpa regularmente.
	Há resíduos de gordura de uso anterior no forno.	Limpe o forno da fritadeira a ar corretamente após cada uso.
Batatas fritas frescas não são cozidas uniformemente.	Batatas frescas estão sendo usadas.	Mantenha as batatas frescas intactas durante o cozimento
	As batatas não foram devidamente limpas antes de cozinhar.	Limpe bem as batatas palitos para retirar o excesso de amido.

## DISPOSIÃO



Como retalhista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente.

Como tal, aconselhamo-lo a seguir os procedimentos de eliminação corretos do aparelho e dos seus materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de maneira a proteger a saúde e o meio ambiente.

Deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentos locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, ele e os seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contato com a autoridade local para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado para o centro de reciclagem local.

Alguns pontos de coleta aceitam aparelhos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**

MADE IN CHINA