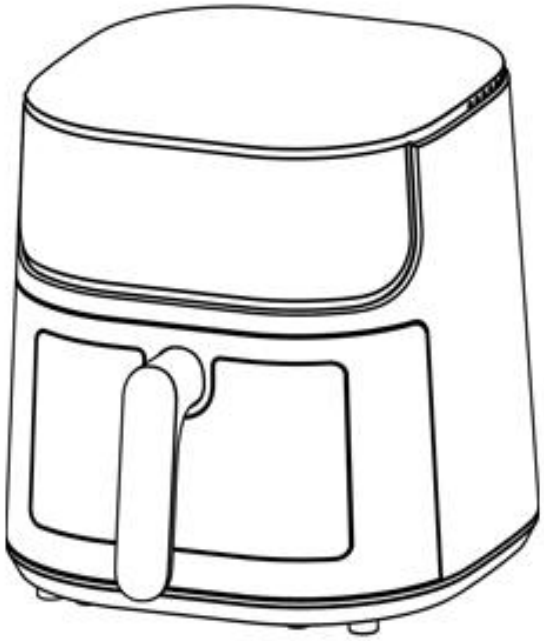
AIR FRYER YJ-521ADV

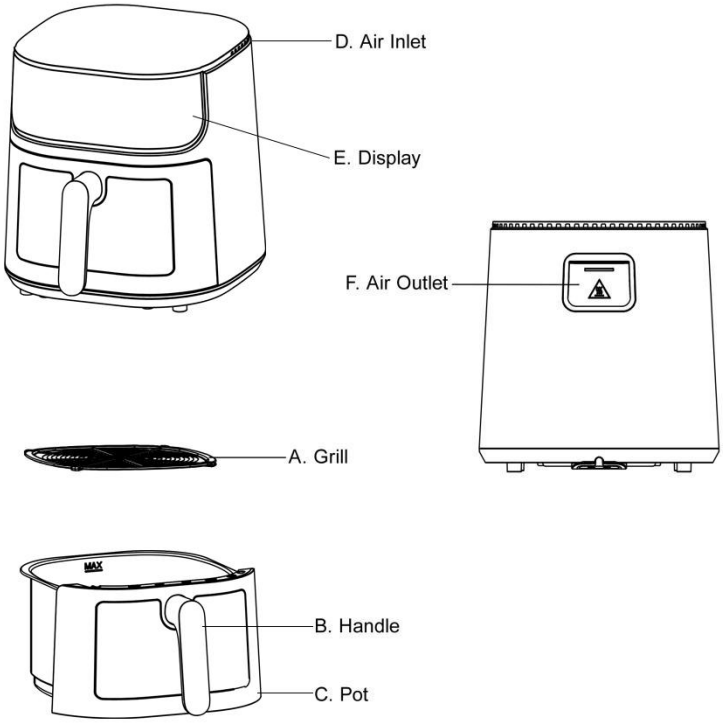
User Manual



EN	User manual	2 - 8
NL	Handleiding	9 - 16
FR	Manuel de l'Utilisateur	17 - 24
DE	Benutzerhandbuch	25 - 32
IT	Manuale d'uso	33 - 40
PT	Manual do usuário	41 - 47
SP	Manual de usuario	48 - 55
DoC	Declaration of Conformity	56

Brief Introduction

Thank you for buying this versatile high-quality air fryer. We have done everything to make your cooking experience a great one, and we wish you many healthy meals. Fat-free frying will help you to cook the food you like in a healthier manner. The fat-free fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling, so there is no need to add oil for cooking. With the additional grill plate, you have a highly convenient way to make delicious recipes. You can fry fat free, cook, roast and bake. On top of that you can keep food warm.



General Instruction

A. Grill

B. Handle

C. Pot

D. Air Inlet

E. Display

F. Air Outlet

Attention!

Before using this device, please read this instruction manual and preserve the booklet for later reference.

Avoiding Risks

1. Do not soak this air fryer or wash it under the tap, for you will damage the electric and heating components inside the air fryer.
2. Do not let water or other liquid flow into the device, it might lead to electric shock.
3. While the device is working, do not cover the air inlet and outlet opening!
4. This is not an oil fryer. Never fill the pan with oil. It might lead to fire!
5. Do not touch the inside of the device while it is working, the heat might lead to burning .

6. You should be around when operating the air fryer, never connect it with an external timer or an independent remote control system.

Warning

1. Before connecting the device to the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plug, power wire or the product you should no longer use the product.
3. 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.
4. 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. 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. The device must be connected with a grounded socket, and one must make sure that the plug is inserted correctly.
6. Never put the device against the wall or other devices. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Don't put anything on top of your device.
7. The device must be watched by someone while operating.
8. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet. Keep hands and face away from the steam and the air outlet. One should be aware of the hot steam and air while taking cooked food out of the product.
9. When using the device, the surface might become very hot.
10. If the device is smoking, unplug the immediately! Remove food from the device only after it has stopped smoking.

Notice

1. This device is developed for normal domestic usage. It should not be used in lunch area of shops or offices, at farms or in other working environments. And it should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
2. If the customer has failed to use the device correctly, or has used it for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused.
3. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
4. Always unplug the power after use.
5. Before treating or cleaning the device, it must cool down for at least 30 minutes.

Before First Time Use

1. Remove all packing material.
2. Remove tape from the product.
3. Clean the grill plate and the pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
   Notice: these components are dishwasher safe.
4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

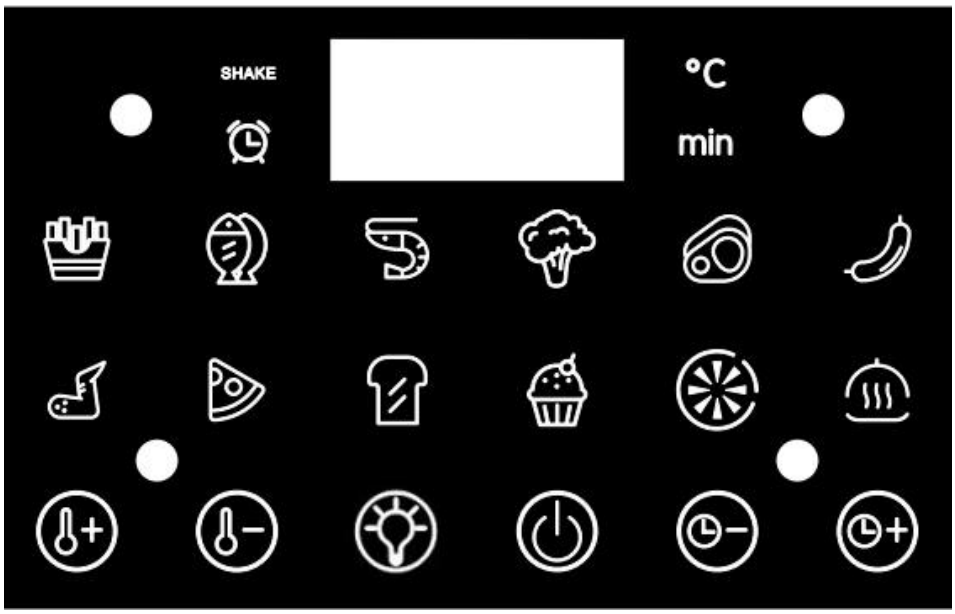
5. The fat-free fryer uses hot air heating technology, never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Never pour oil or other liquid into the fryer.
3. Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

Operation Guide

Operation Display：



Power On Mode

1. At the same time as plugging in, the buzzer emits a 'power-on beep' and the display screen and all LED lights light up for 1 second.
2. After power-on, the light is constantly on, and the display screen shows "---", indicating that it is in the standby mode.

Setting Mode

1. When in the standby mode, shortly press the key to enter the setting mode, and the digital indicator lights are always on. Now select the recipe on the menu. Enter the setting mode (if not selected, pressing the setting button on the recipe will enter the standby mode). If there is no operation for 1 minute, it will enter standby mode (accompanied by 5 beeps).

(For example: Press the , when powering on to enter menu selection mode, select the function key marked with , then press to enter working mode.)

2. In the setting mode, press the key to increase the temperature, or press the key to reduce the temperature. Press the key to increase the cooking time or press the key to decrease the cooking time.

3. In the setting mode, if you need to use the heat preservation function, you can press the key to enter the heat preservation function. You can also press , , , key to adjust the temperature or time, and after the adjustment is completed press the key to keep the food warm.

Cooking Mode

1. In cooking mode, the , , , , °C, min indicator-lights are on; the selected menu indicator light is always on, and the other unselected menu indicator lights and the indicator lights of SHAKE and are off.

2. During cooking, you can first briefly press , , , to adjust the temperature and time, and after 2 seconds the remaining time and cooking temperature will continue to be displayed in a loop.

3. In cooking mode, press the key to stop cooking: the heating tube stops heating, and the fan continues to work for 15 seconds before automatically stopping and entering the standby mode.

4. In cooking mode, if the time reaches half of the set time, the machine will activate the midway reminder function: the SHAKE indicator light flashes for 1 minute accompanied by 10 warning beeps reminding the user to turn the food over. (There is no warning if the cooking time is below 10 minutes). , , , , , don’t need the midway reminder function, the SHAKE indicator light will turn off after the warning sound.

Note

1. Size and weight of the ingredients makes a difference in cooking time; small size ingredients will require less time for cooking.
2. Overturning small bites like chicken wing or potato fries during cooking, will improve the overall cooking result.
3. By marinating the fresh ingredients in a little oil and spices, the cooking result will be crispier. After marinating, the food ingredients should drip out for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
4. Foods that can be cooked in the oven can also be prepared in the fat-free fryer.
5. Bake-off bread and pizza products can be prepared quickly and conveniently. Comparing with the homemade dough bake-off products require shorter cooking time.

Type	Temperature adjustable range		Time adjustable range	
	Celsius	Celsius range	Time	Time range
Chips	200°C	80-200°C	20min	1-60min
Fish	180°C	80-200°C	30min	1-60min
Shrimp	180°C	80-200°C	18min	1-60min
Vegetable	180°C	80-200°C	10min	1-60min
Beef steak	200°C	80-200°C	20min	1-60min
Sausage	180°C	80-200°C	20min	1-60min
Chicken wing	200°C	80-200°C	20min	1-60min
Pizza	180°C	80-200°C	15min	1-60min
Bread	180°C	80-200°C	15min	1-60min
Cake	180°C	80-200°C	20min	1-60min
Roasted lemon	120°C	80-200°C	20min	1-60min
Keep warm	90°C	60-90°C	120min	1-120min

Cleaning Your Air Fryer

1. Clean the machine each time after using.
2. The grill plate and inside of the pan are coated with non-stick coating. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to clean, for this will damage the non-stick coating.
3. Before cleaning pull out the plug from the power socket and let the air fryer cool down.
4. Notice: take out the pan to speed up the cooling down.
5. Use wet cloth to clean the outside of the air fryer.
6. Clean the pan or the bottom of the pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Put hot water in the pan and add some detergent, then soak it for 10 minutes.
7. Clean the inside of the air fryer with hot water and non-abrasive sponge.
8. Use cleaning brush to clean the heating components, remove any remaining food residual.

Guarantee And Services

If your require service or information, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center.

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

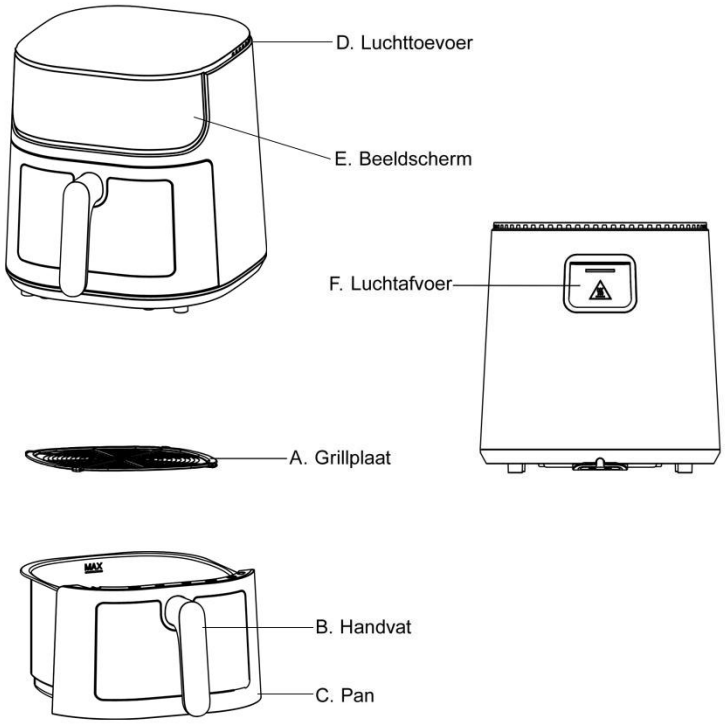
Malfunction and Treating Method		
Problem	Possible Causes	Solving Method
The air fryer does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket 2. You have failed to set the timer or chose a program	1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Switch on the air fryer and select the desired program
Food is not well cooked	1. Too much food ingredients in the frying basket 2. The heating temperature enacted is too low 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the ingredients can be more evenly distributed and heated 2. Set the required temperature（refer to the“Setting” part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn up the cooking time (refer to the “Setting” part in the chapter of "Operating this Product")
Food is not baked evenly	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the “Setting” part in the chapter of "Operating this Product")
The fried food is not crisp	The frying product you choose must be baked in a traditional deep-fryer	You should use oven products, or you can try to marinate the food in a little oil before frying, to increase their crispiness

White smoke is coming out of the air fryer	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil 2. Oil residue from last use remained inside the frying-pan	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, an amount of oil will vaporize in the device, and it might become hotter than usual. This will not affect the final cooking result 2. Make sure to clean the frying-pan well each time after using
Fresh crisps are not fried evenly	You have not soaked the potato chips correctly before frying	Use fresh potatoes, and make sure that they don't split in the process of frying
The extent of crispiness is decided by the oil content and moisture content in the potato chips	You have not soaked the potato chips correctly before frying	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them before frying

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Korte Introductie

Bedankt voor het kiezen van deze veelzijdige airfryer van hoge kwaliteit. We hebben er alles aan gedaan om jouw kookervaring geweldig te maken en we wensen je veel gezonde maaltijden. Vetvrij frituren helpt je om het voedsel dat je lekker vindt op een gezondere manier te bereiden. De vetvrije friteuse maakt gebruik van het principe van hete lucht in combinatie met snelle luchtcycli, dus is het niet nodig om olie toe te voegen om te koken. Met de extra grillplaat heb je een zeer handige manier om heerlijke recepten te maken. Je kunt vetvrij frituren, koken, braden en bakken. Bovendien kun je eten warm houden.



Algemene Instructie

A. Grillplaat

B. Handvat

C. Pan

D. Luchttoevoer

E. Beeldscherm

F. Luchtafvoer

Let Op!

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat je dit apparaat gebruikt en bewaar het boekje voor later gebruik.

Risico's Vermijden

1. Laat de heteluchtfriteuse niet weken en was hem niet onder de kraan, want dan beschadig je de elektrische- en verwarmingsonderdelen in de heteluchtfriteuse.
2. Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat stromen, dit kan leiden tot een elektrische schok.
3. Dek de luchttoevoer- en afvoer niet af terwijl het apparaat in werking is!
4. Dit is geen oliefriteuse. Vul de pan nooit met olie. Het kan tot brand leiden!

5. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is, de hitte kan brandwonden veroorzaken.
6. Je moet in de buurt zijn wanneer je de heteluchtfriteuse bedient, sluit deze nooit aan op een externe timer of een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.

Waarschuwing

1. Voordat je het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet je controleren of het geleverde vermogen in overeenstemming is met het nominale vermogen van het product.
2. Als er schade is aan de stekker, het netsnoer of het product, mag je het product niet meer gebruiken.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact en men moet ervoor zorgen dat de stekker correct is ingestoken.
6. Plaats het apparaat nooit tegen de muur of andere apparaten. Er moet minimaal 10 cm vrije ruimte zijn voor de achterkant, de linker-/rechterkant en de bovenkant van het product. Plaats niets op het apparaat.
7. Het apparaat moet tijdens het gebruik door iemand in de gaten worden gehouden.
8. Tijdens de periode van vetvrij frituren komt er stoom met hoge temperatuur uit de luchtafvoer. Houd handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de luchttoevoer. Men moet zich bewust zijn van de hete stoom en lucht bij het uitnemen van gekookt voedsel.
9. Bij gebruik van het apparaat kan het oppervlak erg heet worden.
10. Als het apparaat rookt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact! Verwijder voedsel pas uit het apparaat nadat het is gestopt met roken.

Kennisgeving

1. Dit apparaat is ontwikkeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in de lunchruimte van winkels of kantoren, op boerderijen of in andere werkomgevingen. En het mag niet worden gebruikt door klanten in hotels, motels, pensions of ontbijtzalen, of andere soortgelijke accomodaties.
2. Als de klant het apparaat niet correct heeft gebruikt, of het voor professionele of halfprofessionele doeleinden heeft gebruikt, of de instructies in de handleiding niet heeft opgevolgd tijdens het gebruik, dan maakt dergelijk misbruik de garantie ongeldig, wij zijn niet verantwoordelijk voor veroorzaakte schade.
3. Repareer het product niet zelf, want als u dat doet vervalt de garantie.
4. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
5. Voordat het apparaat wordt behandeld of gereinigd moet het minimaal 30 minuten afkoelen.

Voor Het Eerste Gebruik

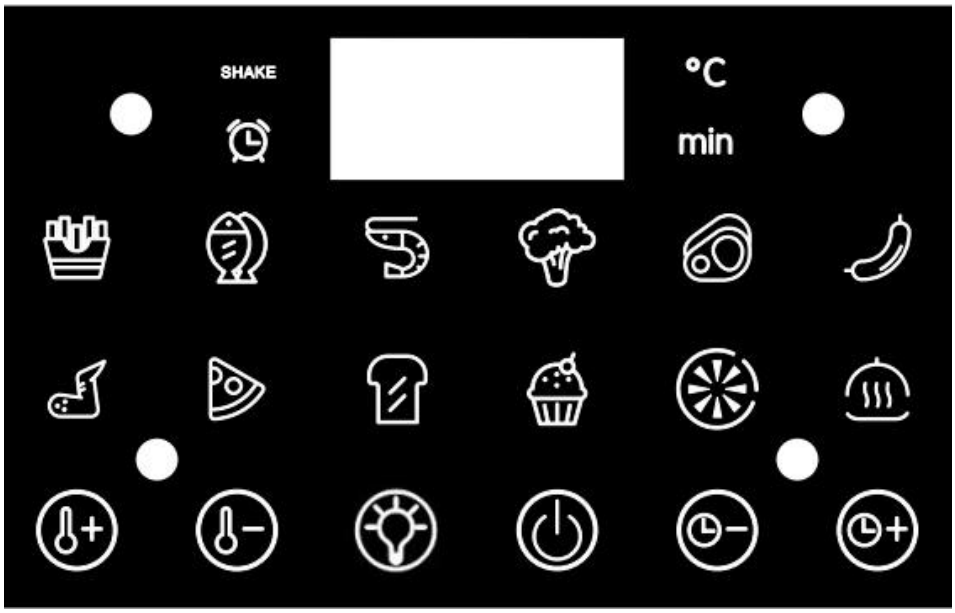
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder de tape van het product.
3. Reinig de grillplaat en de pan grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Belangrijk: deze onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een natte doek.
5. De vetvrije friteuse maakt gebruik van heteluchtverwarmingstechnologie, giet nooit olie of vet in de friteuse.

Voorbereiding Voor Gebruik

1. Plaats het product op een oppervlak dat vlak, gelijkmatig en stabiel is, plaats het product niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
2. Giet nooit olie of andere vloeistoffen in de friteuse.
3. Plaats nooit dingen op het product, want dit verhindert de luchtstroom en vermindert het effect van heteluchtverwarming.

Handleiding Voor Bediening

Beeldscherm:



Aan/uit-modus

1. 1: Wanneer je het toestel in het stopcontact steekt, gaat er gelijktijdig een piep af en branden het scherm en LED-lampjes gedurende 1 seconde.
2. Na het inschakelen brandt het lampje constant en toont het scherm "---", wat aangeeft dat het apparaat zich in de stand-bymodus bevindt.

Modus Instellen

1. Wanneer het toestel in standby staat, druk kort op de toets om naar instellingen te gaan. Op het digitale scherm branden indicatielampjes continue. Selecteer nu het recept op het menu. Ga naar instellingen (indien niet geselecteerd, drukt u op de knop op het recept om naar de stand-bymodus te gaan). Als er gedurende 1 minuut geen bediening is, gaat het apparaat naar de stand-bymodus, vergezeld van 5 pieptonen.

   Bijvoorbeeld: Druk op de , bij het inschakelen om de menukeuzemodus te openen, selecteer de gewenste functietoets, bijvoorbeeld , en druk vervolgens op om naar de werkmodus te gaan.
2. Druk bij instellingen op de toets om het keuzemenu te verhogen of druk op de toets om de temperatuur te verlagen. Druk op de toets om de kooktijd te verlengen of druk op de toets om de kooktijd te verkorten.
3. Als je bij instellingen de functie warm houden wilt gebruiken, kan je op de toets drukken om de functie warm houden te openen. Je kunt ook op de , , , -toetsen drukken om de temperatuur of tijd aan te passen, en nadat de aanpassing is voltooid, druk je op de toets om het voedsel warm te houden.

Kook-Modus

1. In de kookmodus branden de , , , , °C, min indicatielampjes; het geselecteerde menu-indicatielampje brandt altijd en de andere niet-geselecteerde menu-indicatielampjes en de indicatielampjes SHAKE en zijn uit.
2. Tijdens het koken kan je eerst kort op , , , drukken om de temperatuur en tijd aan te passen, en na 2 seconden worden de resterende tijd en kooktemperatuur regelmatig weergegeven.

3. Druk in de kookmodus op de toets om het koken te stoppen: de verwarmingsbuis stopt met verwarmen en de ventilator blijft 15 seconden werken voordat hij automatisch stopt en naar de stand-bymodus gaat.

4. Als in de kookmodus de helft van de ingestelde tijd is bereikt, activeert de machine de tussentijdse herinneringsfunctie: het SHAKE indicatielampje knippert gedurende 1 minuut vergezeld van 10 waarschuwingspieptonen (om de gebruiker eraan te herinneren het voedsel om te draaien. Er is geen waarschuwing als de kooktijd korter is dan 10 minuten). , , , , , hebben de herinneringsfunctie halverwege niet nodig, het SHAKE indicatielampje gaat uit na het waarschuwingsgeluid.

Opmerking

1. Grootte en gewicht van de ingrediënten maken een verschil in kooktijd; Kleine ingrediënten hebben minder tijd nodig om te koken.
2. Het omdraaien van kleine hapjes zoals kippenvleugel of frietjes tijdens het koken, zal het algehele kookresultaat verbeteren.
3. Door de verse ingrediënten te marineren in een beetje olie en kruiden, wordt het kookresultaat krokanter. Na het marineren moeten de voedselingrediënten enkele minuten uitdruipen voordat ze in de vetvrije friteuse worden gebakken.
4. Voedsel dat in de oven kan worden gebakken, kan ook in de vetvrije friteuse worden bereid.
5. Afbakbrood en pizzaproducten kunnen snel en gemakkelijk worden bereid. In vergelijking met het zelfgemaakte deeg hebben afbak-producten een kortere kooktijd nodig.

Type		Temperatuur instelbaar bereik		In de tijd instelbaar bereik	
		Celsius	Celsius bereik	Tijd	Tijdsbestek
	Friet	200°C	80-200°C	20min	1-60min
	Vis	180°C	80-200°C	30min	1-60min
	Garnalen	180°C	80-200°C	18 minuten	1-60min
	Groenten	180°C	80-200°C	10min	1-60min

Biefstuk	200°C	80-200°C	20min	1-60min
Worst	180°C	80-200°C	20min	1-60min
Kippenvleugels	200°C	80-200°C	20min	1-60min
Pizza	180°C	80-200°C	15 minuten	1-60min
Brood	180°C	80-200°C	15 minuten	1-60min
Cake	180°C	80-200°C	20min	1-60min
Geroosterde citroen	120°C	80-200°C	20min	1-60min
Warm houden	90°C	60-90°C	120min	1-120min

Je Heteluchtfriteuse Schoonmaken

1. Reinig de machine elke keer na gebruik.
2. De grillplaat en de binnenkant van de pan zijn bekleed met een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurend schoonmaakmiddel om schoon te maken, want dit beschadigt de anti-aanbaklaag.
3. Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat de heteluchtfriteuse afkoelen.
4. Let op: haal de pan eruit om het afkoelen te versnellen.
5. Gebruik een natte doek om de buitenkant van de heteluchtfriteuse schoon te maken.
6. Reinig de pan of de bodem van de pan met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Doe heet water in de pan samen met wat afwasmiddel, en laat het 10 minuten weken.
7. Reinig de binnenkant van de heteluchtfriteuse met heet water en een niet-schurende spons.
8. Gebruik een reinigingsborstel om de verwarmingscomponenten schoon te maken, verwijder eventuele achtergebleven voedselresten.

Garantie En Diensten

Als je informatie nodig hebt of vragen heeft, of als je twijfelt, kan je contact opnemen met de dienst na verkoop.

Als er geen dienst na verkoop in de buurt van je locatie is, kan je contact opnemen met je lokale handelaar.

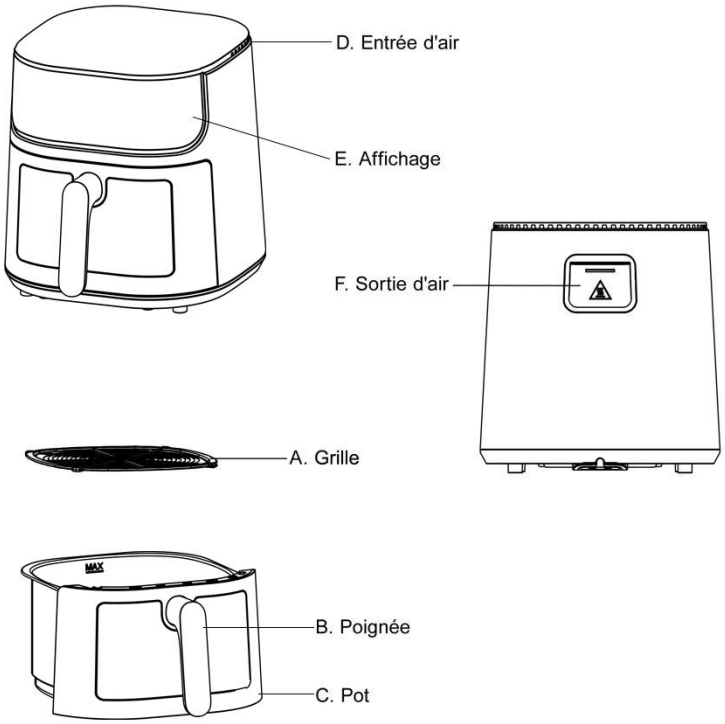
Storing en mogelijke oplossingen		
Probleem	Mogelijke oorzaken	Methode oplossen
De heteluchtfriteuse werkt niet	1. De stekker van het product is niet in het stopcontact gestoken 2. Je hebt de timer niet ingesteld of een programma gekozen	1. Steek de stekker in het geaarde stopcontact 2. Schakel de heteluchtfriteuse in en selecteer het gewenste programma
Voedsel niet goed gekookt door de heteluchtfriteuse	1. Te veel voedsel in de frituurmand 2. De ingestelde verwarmingstemperatuur is te laag 3. De kooktijd is te kort	1. Doe het voedsel in kleine porties in de frituurmand. In kleine batches kunnen de ingrediënten gelijkmatiger worden verdeeld en verwarmd 2. Stel de gewenste temperatuur in (zie het gedeelte "Modus instellen" in het hoofdstuk "Handleiding voor bediening") 3. Verhoog de bereidingstijd (zie het gedeelte "Modus instellen" in het hoofdstuk "Handleiding voor bediening")
Voedsel wordt niet gelijkmatig gebakken	Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden omgedraaid	Als sommige ingrediënten bovenop liggen of vermengd worden met andere voedsel (bijv. gefrituurde frieten), moeten ze tijdens het koken worden omgedraaid. (zie het gedeelte "Kookmodus" in het hoofdstuk "Handleiding voor bediening")
Het gefrituurde voedsel dat uit de heteluchtfriteuse komt, is niet knapperig	Het bakproduct dat u kiest, moet in een traditionele friteuse worden gebakken	Je moet ovenproducten gebruiken, of je kunt proberen het voedsel voor het frituren in een beetje olie te marineren om het knapperiger te maken

Er komt witte rook uit de heteluchtfriteuse	1. Je kookt voedsel met een hoog oliegehalte 2. Olieresten van het laatste gebruik bleven in de pan achter	1. Wanneer je voedsel met een relatief hoog oliegehalte in de vetvrije friteuse kookt, zal er een hoeveelheid olie in het apparaat verdampen en kan het heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het uiteindelijke kookresultaat 2. Zorg ervoor dat je de pan na gebruik goed schoonmaakt
Verse frieten worden niet gelijkmatig gebakken	Je hebt de frieten niet goed geweekt voordat je gaat frituren	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze niet in twee breken tijdens het frituren
De mate van knapperigheid wordt bepaald door het oliegehalte en het vochtgehalte in de frieten	Je hebt de frieten niet goed geweekt voordat je gaat frituren	1. Zorg ervoor dat je de frieten goed laat uitlekken voordat je er olie aan toevoegt 2. Door de frieten in kleinere stukken te snijden, kunnen ze lichter en knapperiger worden gemaakt 3. De frieten kunnen lichter en knapperiger worden gemaakt door er een kleine hoeveelheid olie aan toe te voegen voordat ze worden gefrituurd

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Brève Introduction

Merci d'avoir choisi cette friteuse à air polyvalente de haute qualité. Nous avons tout fait pour que votre expérience culinaire soit agréable et nous vous souhaitons de nombreux repas sains. La friture sans graisse vous aidera à cuisiner les aliments que vous aimez de manière plus saine. La friteuse sans graisse utilise le principe de l'air chaud combiné à un cycle d'air à grande vitesse, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la cuisson. Avec la plaque de gril supplémentaire, vous disposez d'un moyen très pratique de préparer de à délicieuses recettes. Vous pouvez faire frire sans graisse, cuisiner, rôtir et cuire au four. En plus de cela, vous pouvez garder les aliments au chaud.



Instructions Générales

A. Grille

B. Poignée

C. Pot

D. Entrée d'air

E. Affichage

F. Sortie d'air

Attention !

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce manuel d'instructions et conserver le livret pour référence ultérieure.

Éviter Les Risques

1. Ne trempez pas lafriteuse à air et ne la lavez pas sous le robinet, car vous endommageriez les composants électriques et chauffants à l'intérieur de la friteuse à air.
2. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide s'écouler dans l' appareil, cela pourrait entraîner un choc électrique.
3. Pendant que l'appareil fonctionne, ne couvrez pas l'ouverture d'entrée et de sortie d'air !

4. Ce n'est pas une friteuse à huile. Ne remplissez jamais la casserole d'huile. Cela pourrait conduire à un incendie !
5. Ne touchez pas l'intérieur de l' appareil pendant qu'il fonctionne, la chaleur pourrait entraîner des brûlures .
6. Vous devez être à proximité lorsque vous utilisez la friteuse à air, ne la connectez jamais à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.

Avertissement

1. Avant de connecter l' appareil à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si la puissance fournie est conforme à la puissance nominale du produit.
2. Si la fiche, le fil d'alimentation ou le produit est endommagé, vous ne devez plus utiliser le produit.
3. Si le cordon 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.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. L 'appareil doit être connecté à une prise de terre et il faut s'assurer que la fiche est correctement insérée.
6. Ne placez jamais l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre pour l'arrière, les côtés gauche/droit et la face supérieure du produit. Ne mettez rien sur votre appareil.
7. L'appareil doit être surveillé par quelqu'un pendant son fonctionnement.
8. Pendant la période de friture sans gras, de la vapeur à haute température sera émise par la sortie d'air. Gardez les mains et le visage éloignés de la vapeur et de la sortie d'air. Il faut être conscient de la vapeur et de l’air chaude lors du retrait des aliments cuits du produit.
9. Lors de l'utilisation de l'appareil, la surface peut devenir très chaude.
10. Si l'appareil fume, débranchez immédiatement le! Ne retirez les aliments de l'appareil qu'après qu'il ait cessé de fumer.

Avis

1. Cet appareil est développé pour un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé dans la salle à manger des magasins ou des bureaux, dans les fermes ou dans d'autres environnements de travail. Et il ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les maisons d'hôtes ou les salles de petit-déjeuner, ou d'autres environnements d'hébergement.
2. Si le client n'a pas utilisé correctement l' appareil , ou l'a utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou n'a pas suivi les instructions du manuel lors de l'utilisation, une telle mauvaise utilisation annulera la garantie, nous ne sommes pas responsables des dommages causés.
3. Ne réparez pas le produit vous-même, car une telle action annulerait la garantie.
4. Débranchez toujours l'alimentation après utilisation.
5. Avant de traiter ou de nettoyer l' appareil, il doit refroidir pendant au moins 30 minutes.

Avant La Première Utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez la colle et les étiquettes sur le produit.
3. Nettoyez soigneusement la plaque du gril et la casserole avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.

   Remarque: ces composants vont au lave-vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
5. La friteuse sans graisse utilise la technologie de chauffage à air chaud, ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

Préparation De l'opération

1. Placez le produit sur une surface plate, uniforme et stable, ne placez pas le produit sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.
2. Ne versez jamais d'huile ou d'autre liquide dans la friteuse.
3. Ne mettez jamais d'objets sur le produit, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à air chaud.

Guide D'utilisation

Affichage de l'opération :

Mode De Mise Sous Tension

1. En même temps que le branchement, le buzzer émet un « bip de mise sous tension » et l'écran d'affichage et tous les voyants LED s'allument pendant 1 seconde.
2. Après la mise sous tension, le voyant est constamment allumé et l'écran d'affichage affiche « --- », indiquant qu'il est en mode veille.

Mode De Réglage

1. En mode veille, appuyez brièvement sur la touche pour entrer dans le mode de réglage, et les voyants lumineux sont toujours allumés. Sélectionnez maintenant la recette dans le menu. Entrez dans le mode de réglage (si vous n'êtes pas sélectionné, appuyez sur le bouton de réglage de la recette pour entrer en mode veille). S'il n'y a pas de fonctionnement pendant 1 minute, il passera en mode veille accompagné de 5 bips.

   Par exemple : appuyez sur la touche lors de la mise sous tension pour entrer en mode de sélection de menu, sélectionnez la touche de fonction marquée de , puis appuyez sur pour entrer en mode de fonctionnement.

2. En mode de réglage, appuyez sur la touche pour augmenter la température ou appuyez sur la touche pour réduire la température. Appuyez sur la touche pour augmenter le temps de cuisson ou appuyez sur la touche pour diminuer le temps de cuisson.

3. En mode de réglage, si vous devez utiliser la fonction de conservation de la chaleur, vous pouvez appuyer sur la touche pour accéder à la fonction de conservation de la chaleur. Vous pouvez également appuyer sur la , , , touche pour régler la température ou l'heure, et une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche pour garder les aliments au chaud.

Mode De Cuisson

1. En mode cuisson, les , , , , °C, min voyants sont allumés; le voyant de menu sélectionné est toujours allumé et les autres voyants de menu non sélectionnés et les voyants de SHAKE et sont éteints.

2. Pendant la cuisson, vous pouvez d'abord appuyer brièvement sur , , , pour régler la température et le temps, et après 2 secondes, le temps restant et la température de cuisson continueront à s'afficher en boucle.

3. En mode cuisson, appuyez sur la touche pour arrêter la cuisson : le tube chauffant arrête de chauffer et le ventilateur continue de fonctionner pendant 15 secondes avant de s'arrêter automatiquement et d'entrer en mode veille.

4. En mode cuisson, si le temps atteint la moitié du temps défini, la machine activera la fonction de rappel à mi-chemin : le SHAKE voyant clignote pendant 1 minute accompagné de 10 bips d'avertissement rappelant à l'utilisateur de retourner les aliments. Il n'y a pas d'avertissement si le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes. , , , , si vous n'avez pas besoin de la fonction de rappel à mi-chemin, le SHAKE voyant s'éteindra après le son d'avertissement.

Remarque

1. La taille et le poids des ingrédients font une différence dans le temps de cuisson: Les ingrédients de petite taille nécessiteront moins de temps pour la cuisson.
2. Retourner de petites bouchées comme des ailes de poulet ou des frites de pommes de terre pendant la cuisson améliorera le résultat de cuisson global.
3. En faisant mariner les ingrédients frais dans un peu d'huile et d'épices, le résultat de la cuisson sera plus croustillant. Après la marinade, les aliments doivent s'égoutter pendant plusieurs minutes avant de les faire frire dans la friteuse sans graisse.
4. Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être préparés dans la friteuse sans graisse.
5. Les pains et les pizzas cuits au four peuvent être préparés rapidement et facilement. Par rapport à la pâte maison, les produits de cuisson nécessitent un temps de cuisson plus court.

Type		Plage réglable en température		Plage réglable dans le temps	
		Celsius	Gamme Celsius	Heure	Plage de temps
	frites	200°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
	Poisson	180°C	80 à 200 °C	30 minutes	1 à 60 minutes
	Crevette	180°C	80 à 200 °C	18 minutes	1 à 60 minutes
	Légume	180°C	80 à 200 °C	10 minutes	1 à 60 minutes

Steak de boeuf	200°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
Saucisse	180°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
Aile de poulet	200°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
Pizza	180°C	80 à 200 °C	15 minutes	1 à 60 minutes
Pain	180°C	80 à 200 °C	15 minutes	1 à 60 minutes
Gâteau	180°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
Citron rôti	120°C	80 à 200 °C	20 minutes	1 à 60 minutes
Garder au chaud	90°C	60 à 90 °C	120min	1 à 120 minutes

Nettoyage De Votre Friteuse à Air

1. Nettoyez la machine à chaque fois après utilisation.
2. La plaque de gril et l'intérieur de la poêle sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.
3. Avant de nettoyer, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir la friteuse à air .
4. Remarque: sortez la casserole pour accélérer le refroidissement.
5. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de la friteuse à air.
6. Nettoyez la casserole ou le fond de la casserole avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Mettez de l'eau chaude dans la casserole et ajoutez un peu de détergent, puis faites-la tremper pendant 10 minutes.
7. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
8. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants, retirez tout résidu alimentaire restant.

Garantie Et Services

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations, ou si vous avez un doute, vous pouvez communiquer avec le centre client local.

S'il n'y a pas de centre client à proximité de votre emplacement, vous pouvez communiquer avec votre revendeur local.

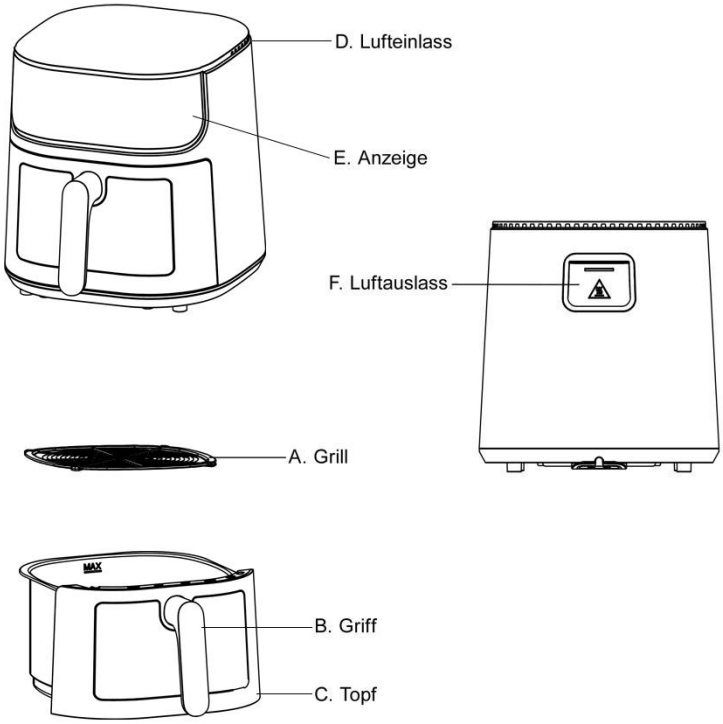
Dysfonctionnement et procédé de traitement		
Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air ne fonctionne pas	1. La fiche du produit n'est pas insérée dans la prise de courant 2. Vous n'avez pas réussi à régler la minuterie ou à choisir un programme	1. Insérez la fiche dans la prise de courant mise à la terre 2. Allumez la friteuse à air et sélectionnez le programme souhaité
Nourriture pas bien cuite	1. Trop d'ingrédients alimentaires dans le panier à friture 2. La température de chauffage mise en oevre est trop basse 3. Le temps de cuisson est trop court	1. Mettez les ingrédients alimentaires dans le panier à friture en petites quantités. En petits lots, les ingrédients peuvent être répartis et chauffés plus uniformément 2. Réglez la température requise (reportez-vous à la partie « Réglage » du chapitre « Utilisation de ce produit ») 3. Augmentez le temps de cuisson (reportez-vous à la partie « Réglage » du chapitre « Utilisation de ce produit »)
Aliments non cuits uniformément	Certains ingredients alimentaires doivent être renversés pendant le processus de cuisson	Si certains ingredients alimentaires reposent sur le dessus ou se réunissent avec d'autres ingredients alimentaires (par exemple, des frites frites), ils doivent être renversés en cours de cuisson. (reportez-vous à la partie « Réglage » du chapitre « Utilisation de ce produit »)
Les aliments frits qui sortent de la poêle ne sont pas croustillants	Le produit de friture que vous choisissez doit être cuit dans une friteuse traditionnelle	Vous devez utiliser des produits au four, ou vous pouvez essayer de faire mariner les aliments dans un peu d'huile avant de les faire frire, pour augmenter leur croustillant
Fumée blanche sortant du produit	1. Vous cuisinez des ingrédients alimentaires à forte teneur en huile 2. Les résidus d'huile de la dernière utilisation sont restés à l'intérieur de la poêle	1. Lorsque vous cuisinez des aliments ingredients alimentaires avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse sans graisse, une quantité d'huile se vaporise dans l'appareil et il peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affectera pas le résultat final de la cuisson 2. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle à chaque fois après utilisation

Les chips fraîches ne sont pas frites uniformément	Vous n'avez pas trempé correctement les chips avant de les faire frire	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se fendent pas pendant la friture
L'étendue du croustillant est déterminée par la teneur en huile et la teneur en humidité des croustilles	Vous n'avez pas trempé correctement les chips avant de les faire frire	1. Assurez-vous d'égoutter correctement les croustilles avant d'y ajouter de l'huile 2. By coupant les croustilles en plus petites tailles, elles peuvent être rendues plus légères et croustillants 3. Les croustilles peuvent être rendues plus légères et plus croustillantes en y ajoutant une petite quantité d'huile avant de les faire frire

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Kurze Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für diese vielseitige, hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Wir haben alles getan, um Ihr Kocherlebnis zu einem großartigen Erlebnis zu machen, und wir wünschen Ihnen viele gesunde Mahlzeiten. Fettfreies Braten hilft Ihnen, das Essen, das Sie mögen, gesünder zuzubereiten. Die fettfreie Fritteuse verwendet das Prinzip der Heißluftkombination mit Hochgeschwindigkeits-Luftkreislauf, sodass kein Öl zum Kochen hinzugefügt werden muss. Mit der zusätzlichen Grillplatte haben Sie eine sehr bequeme Möglichkeit, köstliche Rezepte zuzubereiten. Sie können fettfrei braten, kochen und backen. Obendrein können Sie Speisen warm halten.



Allgemeine Anleitung

A. Grill

B. Griff

C. Topf

D. Lufteinlass

E. Anzeige

F. Luftauslass

Achtung!

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie die Broschüre zum späteren Nachschlagen auf.

Risiken Vermeiden

1. Weichen Sie die Heißluftfritteuse nicht ein und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser, da Sie sonst die elektrischen und Heizkomponenten in der Heißluftfritteuse beschädigen.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät fließen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
3. Decken Sie während des Betriebs des Geräts die Lufteinlass- und -auslassöffnung nicht ab!

4. Dies ist keine Ölfritteuse. Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl. Es könnte zu einem Brand führen!
5. Berühren Sie während der Arbeit nicht das Innere des Geräts, da die Hitze zu Verbrennungen führen kann.
6. Sie sollten beim Betrieb der Heißluftfritteuse in der Nähe sein, schließen Sie sie niemals an einen externen Timer oder ein unabhängiges Fernbedienungssystem an.

Warnung

1. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die bereitgestellte Leistung der Nennleistung des Produkts entspricht.
2. Wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Produkt beschädigt sind, sollten Sie das Produkt nicht mehr verwenden.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Das Gerät muss mit einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden, und man muss sicherstellen, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
6. Stellen Sie das Gerät niemals an die Wand oder andere Geräte. Es sollten mindestens 10 cm Freiraum für die Rückseite, die linke/rechte Seite und die Oberseite des Produkts vorhanden sein. Legen Sie nichts auf Ihr Gerät.
7. Das Gerät muss während des Betriebs von jemandem beobachtet werden.
8. Während des fettfreien Bratens wird Dampf mit hoher Temperatur aus dem Luftauslass abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf und dem Luftauslass fern. Man sollte sich des heißen Dampfes und der Luft bewusst sein, wenn man gekochte Speisen aus dem Produkt nimmt.
9. Bei der Verwendung des Geräts kann die Oberfläche sehr heiß werden.
10. Wenn das Gerät raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker! Entfernen Sie Lebensmittel erst aus dem Gerät, nachdem es mit dem Rauchen aufgehört hat.

Hinweis

1. Dieses Gerät wurde für den normalen Hausgebrauch entwickelt. Es sollte nicht im Mittagsbereich von Geschäften oder Büros, auf Bauernhöfen oder in anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Und es sollte nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder Frühsttücksräumen oder anderen Unterkunftsumgebungen verwendet werden.
2. Wenn der Kunde das Gerät nicht richtig verwendet hat, oder es für professionelle oder halbprofessionelle Zwecke verwendet hat, oder die Anweisungen in der Bedienungsanleitung während der Verwendung nicht befolgt hat, erlischt bei einem solchen Missbrauch die Garantie, wir haften nicht für verursachte Schäden.
3. Reparieren Sie das Produkt nicht selbst, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
4. Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
5. Vor der Behandlung oder Reinigung des Geräts muss es mindestens 30 Minuten abkühlen.

Vor Dem Ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie das Klebeband von der Fritteuse.
3. Reinigen Sie die Grillplatte und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuerndem Schwamm.

   Hinweis: Diese Komponenten sind spülmaschinenfest.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.
5. Die fettfreie Fritteuse verwendet eine Heißluftheiztechnologie, gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

Vorbereitung Der Operation

1. Stellen Sie das Produkt auf eine ebene und stabile Oberfläche, stellen Sie das Produkt nicht auf eine Oberfläche die nicht hitzebeständig ist.
2. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
3. Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Produkt, da dies den Luftstrom verhindert und die Wirkung der Warmlufterwärmung verringert.

Bedienungsanleitung

Betriebsanzeige:

Einschaltmodus

1. Gleichzeitig mit dem Anschließen gibt der Summer einen "Einschaltton" aus und der Bildschirm und alle LED-Leuchten leuchten 1 Sekunde lang auf.
2. Nach dem Einschalten leuchtet das Licht ständig und der Bildschirm zeigt "---" an, was darauf hinweist, dass er sich im Standby-Modus befindet.

Einstellmodus

1. Drücken Sie im Standby-Modus kurz die Taste, um in den Einstellmodus zu gelangen, und die Kontrollleuchten leuchten immer. Wählen Sie nun das Rezept auf der Speisekarte aus. Rufen Sie den Einstellmodus auf (wenn nicht ausgewählt, wird durch Drücken der Einstelltaste am Rezept der Standby-Modus gewechselt). Wenn 1 Minute lang kein Betrieb erfolgt, wechselt es in den Standby-Modus (begleitet von 5 Pieptönen).

   (Zum Beispiel: Drücken Sie beim Einschalten die Taste , um in den Menüauswahlmodus zu gelangen, wählen Sie die mit gekennzeichnete Funktionstaste aus und drücken Sie sie dann , um in den Arbeitsmodus zu wechseln.)

2. Drücken Sie im Einstellmodus die Taste, um die Temperatur zu erhöhen, oder drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu reduzieren. Drücken Sie die Taste, um die Garzeit zu verlängern, oder drücken Sie die Taste, um die Garzeit zu verkürzen.

3. Wenn Sie im Einstellungsmodus die Wärmeschutzfunktion verwenden müssen, können Sie die Taste drücken, um die Wärmeschutzfunktion aufzurufen. Sie können auch die , , , -Taste drücken, um die Temperatur oder Zeit einzustellen, und nach Abschluss der Einstellung die Taste drücken, um das Essen warm zu halten.

Kochmodus

1. Im Kochmodus leuchten die , , , , °C, -min Kontrollleuchten; die ausgewählte Menükontrollleuchte leuchtet immer, und die anderen nicht ausgewählten Menüanzeigeleuchten und die Kontrollleuchten von SHAKE und sind aus.

2. Während des Kochens können Sie zunächst kurz , , , um die Temperatur und die Zeit einzustellen, und nach 2 Sekunden werden die verbleibende Zeit und die Gartemperatur weiterhin in einer Schleife angezeigt.

3. Drücken Sie im Kochmodus die Taste, um den Garvorgang zu beenden: Das Heizrohr stoppt das Heizen und der Lüfter arbeitet 15 Sekunden lang weiter, bevor er automatisch stoppt und in den Standby-Modus wechselt.

4. Wenn die Zeit im Kochmodus die Hälfte der eingestellten Zeit erreicht, aktiviert die Maschine die Midway-Erinnerungsfunktion: Die SHAKE Kontrollleuchte blinkt 1 Minute lang, begleitet von 10 Warntönen die den Benutzer daran erinnern, das Essen umzudrehen. Es gibt keine Warnung, wenn die Garzeit unter 10 Minuten liegt. , , , , , benötigen Sie die Midway-Erinnerungsfunktion nicht, die SHAKE Kontrollleuchte erlischt nach dem Warnton

Anmerkung

1. Größe und Gewicht der Zutaten machen einen Unterschied in der Garzeit; Kleine Zutaten benötigen weniger Zeit zum Kochen.
2. Das Umkippen kleiner Häppchen wie Hähnchenflügel oder Kartoffelpommes während des Kochens verbessert das Gesamtkochergebnis.
3. Durch das Marinieren der frischen Zutaten in etwas Öl und Gewürzen wird das Garergebnis knuspriger. Nach dem Marinieren sollten die Lebensmittelzutaten einige Minuten heraustropfen, bevor sie in der fettfreien Fritteuse gebraten werden.
4. Auch Speisen, die im Backofen gegart werden können, können in der fettfreien Fritteuse zubereitet werden.
5. Backbrot und Pizzaprodukte können schnell und bequem zubereitet werden. Im Vergleich zum hausgemachten Teig benötigen Bake-off-Produkte eine kürzere Garzeit.

Art	Temperaturbereich einstellbar		Zeitlich einstellbarer Bereich	
	Celsius	Celsius-Bereich	Zeit	Zeitbereich
Pommes frites	200°C	80-200 °C	20min	1-60min
Fisch	180 °C	80-200 °C	30 Minuten	1-60min
Garnelen	180 °C	80-200 °C	18min	1-60min
Gemüse	180 °C	80-200 °C	10 Minuten	1-60min

Rindersteak	200°C	80-200 °C	20min	1-60min
Wurst	180 °C	80-200 °C	20min	1-60min
Hähnchenflügel	200°C	80-200 °C	20min	1-60min
Pizza	180 °C	80-200 °C	15 Minuten	1-60min
Brot	180 °C	80-200 °C	15 Minuten	1-60min
Kuchen	180 °C	80-200 °C	20min	1-60min
Geröstete Zitrone	120°C	80-200 °C	20min	1-60min
Warm halten	90°C	60-90°C	120min	1-120 Minuten

Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse

1. Reinigen Sie die Maschine jedes Mal nach dem Gebrauch.
2. Die Grillplatte und das Innere der Pfanne sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuerndes Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigt.
3. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen.
4. Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, um das Abkühlen zu beschleunigen.
5. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite der Heißluftfritteuse zu reinigen.
6. Reinigen Sie die Pfanne oder den Boden der Pfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuerndem Schwamm. Geben Sie heißes Wasser in die Pfanne und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu, dann weichen Sie es 10 Minuten lang ein.
7. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
8. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizkomponenten zu reinigen, entfernen Sie alle Speisereste.

Garantie Und Dienstleistungen

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an das lokale Kundencenter wenden.

Wenn es in der Nähe Ihres Standorts kein Kundencenter gibt, können Sie mit Ihrem Händler vor Ort kommunizieren.

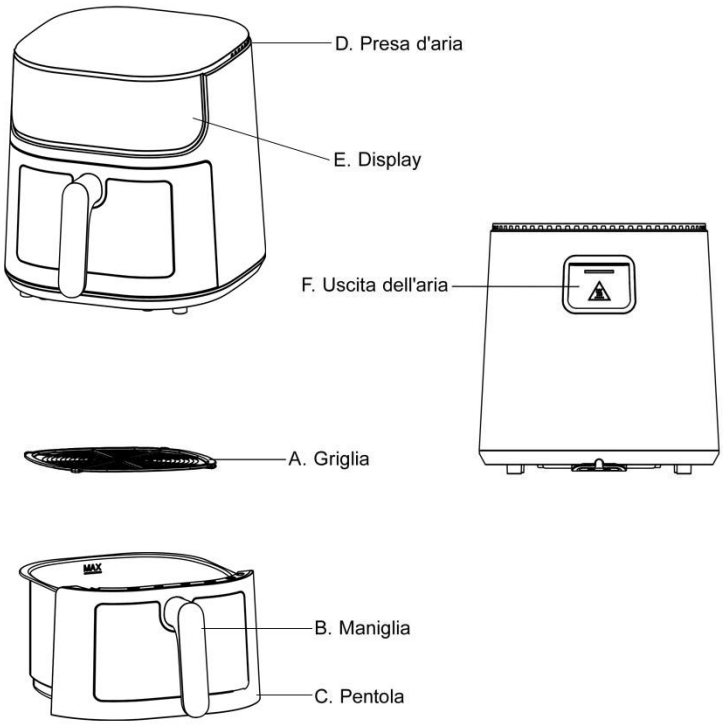
Störung und Behandlungsmethode		
Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	1. Der Stecker des Produkts ist nicht in die Steckdose eingesteckt 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt oder ein Programm ausgewählt	1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose 2. Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein und wählen Sie das gewünschte Programm
Lebensmittel, werden nicht gut gegart	1. Zu viele Zutaten im Pfanne 2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig. 3. Die Garzeit ist zu kurz	1. Legen Sie die Zutaten in kleinen Chargen in den Pfanne. In kleinen Chargen können die Zutaten gleichmäßiger verteilt und erhitzt werden 2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Betrieb dieses Produkts") 3. Erhöhen Sie die Garzeit (siehe Abschnitt "Einstellung" im Kapitel "Betrieb dieses Produkts")
Lebensmittel werde nicht gleichmäßig gebacken	Einige Zutaten sollten während des Garvorgangs umgeworfen werden	Wenn einige Zutaten oben liegen oder sich mit anderen Zutaten (z. B. frittierten Pommes) verbinden, müssen sie beim Kochen umgeworfen werden. (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Betrieb dieses Produkts")
Das frittierte Essen ist nicht knusprig	Das von Ihnen gewählte Frittierprodukt muss in einer herkömmlichen Fritteuse gebacken werden	Sie sollten Ofenprodukte verwenden oder versuchen, die Speisen vor dem Braten in etwas Öl zu marinieren, um ihre Knusprigkeit zu erhöhen
Weißer Rauch tritt aus dem Heißluftfritteuse aus	1. Sie kochen Zutaten mit einem hohen Ölgehalt. 2. Ölreste vom letzten Gebrauch blieben in der Pfanne	1. Wenn Sie Zutaten mit vergleichsweise hohem Ölgehalt in der fettfreien Fritteuse kochen, verdampft eine Menge Öl im Gerät und es kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das endgültige Garergebnis 2. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gut zu reinigen

Pommes Frites werden nicht gleichmäßig gebraten	Sie haben die Pommes vor dem Braten nicht richtig eingeweicht	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten nicht brechen
Der Grad der Knusprigkeit wird durch den Ölgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt der Pommes Frites bestimmt	Sie haben die Pommes vor dem Braten nicht richtig eingeweicht	1. Achten Sie darauf, die Pommes Frites richtig abtropfen zu lassen, bevor Sie Öl hinzufügen 2. Indem Sie die Pommes in kleinere Stücke schneiden können sie leichter und knuspriger gebacken werden 3. Die Pommes Frites können leichter und knuspriger gemacht werden, indem sie vor dem Braten mit einer kleinen Menge Öl versetzt werden

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Breve Introduzione

Grazie per aver acquistato questa friggitrice ad aria di alta qualità. Abbiamo fatto di tutto per rendere la tua esperienza in cucina fantastica e ti auguriamo molti pasti sani. La frittura senza grassi ti aiuterà a cucinare il cibo che ti piace in modo più sano. La friggitrice senza grassi utilizza il principio dell'aria calda che si combina con il ciclo dell'aria ad alta velocità, quindi non è necessario aggiungere olio per la cottura. Con la piastra grill aggiuntiva, hai un modo molto conveniente per preparare deliziose ricette. Puoi friggere senza grassi, cuocere, arrostire e cuocere al forno. Inoltre, puoi mantenere il cibo caldo.



Istruzioni Generali

A. Griglia

B. Maniglia

C. Pentola

D. Presa d'aria

E. Display

F. Uscita dell'aria

Attenzione!

Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere questo manuale di istruzioni e conservare il libretto come riferimento per il futuro.

Evitare I Rischi

1. Non immergere la friggitrice ad aria o lavarla sotto l'acqua corrente, poiché danneggerebbe i componenti elettrici e di riscaldamento all'interno della friggitrice ad aria.
2. Non lasciare che acqua o altri liquidi fluiscano nel dispositivo, potrebbero verificarsi scosse elettriche.
3. Mentre l' apparecchio è in funzione, non coprire l'apertura di ingresso e uscita dell'aria!
4. Questa non è una friggitrice ad olio. Non riempire mai la padella con olio. Potrebbe portare a un incendio!

5. Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione, il calore potrebbe causare ustioni .
6. Dovresti essere presente quando usi la friggitrice ad aria, non collegarla mai con un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.

Avvertimento

1. Prima di collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica, verificare se la potenza fornita è conforme alla potenza nominale del prodotto.
2. In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o al prodotto, non utilizzare più il prodotto.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.
4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Il dispositivo deve essere collegato con una presa con messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.
6. Non appoggiare mai il dispositivo contro la parete o altri dispositivi. Dovrebbero esserci almeno 10 cm di spazio libero per il lato posteriore, i lati sinistro/destro e il lato superiore del prodotto. Non mettere nulla sopra il tuo dispositivo.
7. Il dispositivo deve essere sorvegliato da qualcuno durante il funzionamento.
8. Durante il periodo di frittura senza grassi, dall'uscita dell'aria verrà emesso vapore ad alta temperatura. Tenere le mani e il viso lontani dal vapore e dall'uscita dell'aria. Bisogna essere consapevoli del vapore e dell'aria caldi mentre si estraggono i cibi cotti dal prodotto.
9. Quando si utilizza il dispositivo, la superficie potrebbe diventare molto calda.
10. Se il dispositivo fuma, scollegare immediatamente il dispositivo! Rimuovere il cibo dal dispositivo solo dopo che ha smesso di fumare.

Avviso

1. Questo dispositivo è stato sviluppato per il normale uso domestico. Non deve essere utilizzato nella zona pranzo di negozi o uffici, nelle aziende agricole o in altri ambienti di lavoro. E non deve essere utilizzato dai clienti in hotel, motel, pensioni o sale per la colazione o altri ambienti di alloggio.
2. Se il cliente non ha utilizzato correttamente il dispositivo, o lo ha utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali, o non ha seguito le istruzioni nel manuale durante l'utilizzo, tale uso improprio invaliderà la garanzia, non siamo responsabili per i danni causati.
3. Non riparare il prodotto da soli, poiché tale azione invaliderà la garanzia.
4. Scollegare sempre l'alimentazione dopo l'uso.
5. Prima di trattare o pulire il dispositivo, deve raffreddarsi per almeno 30 minuti.

Prima Del Primo Utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere la colla e le etichette sul prodotto.
3. Pulire accuratamente la piastra grill e la padella con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.

   Avviso: questi componenti sono lavabili in lavastoviglie.

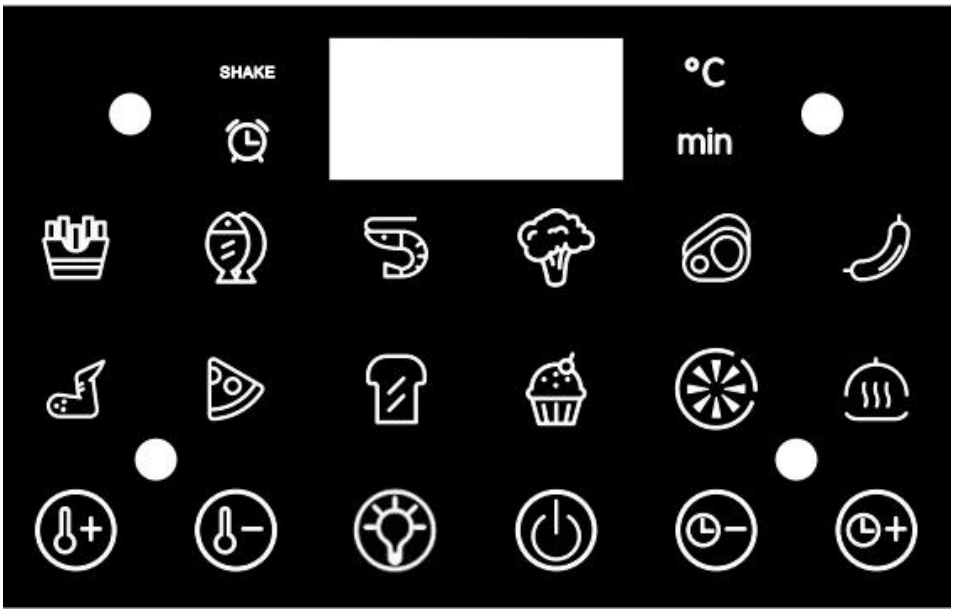
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido.
5. La friggitrice senza grassi utilizza la tecnologia di riscaldamento ad aria calda, non versare mai olio o grasso nella friggitrice.

Preparazione Dell'operazione

1. Posizionare il prodotto su una superficie livellata, uniforme e stabile, non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.
2. Non versare mai olio o altri liquidi nella friggitrice.
3. Non mettere mai oggetti sopra il prodotto, poiché ciò impedirà il flusso d'aria e ridurrà l'effetto del riscaldamento dell'aria calda.

Guida Operativa

Visualizzazione dell'operazione:



Modalità Di Accensione

1. Contemporaneamente al collegamento, viene emesso un "segnale acustico di accensione" e lo schermo del display e tutte le luci LED si accendono per 1 secondo.
2. Dopo l'accensione, la luce è costantemente accesa e lo schermo del display mostra "---", indicando che è in modalità standby.

Modalità Di Impostazione

1. Quando si è in modalità standby, premere brevemente il tasto per accedere alla modalità di impostazione e le spie sono sempre accese. Ora seleziona la ricetta nel menu. Accedere alla modalità di impostazione (se non selezionata, premendo il pulsante di impostazione sulla ricetta si entrerà in

modalità standby). Se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto, entrerà in modalità standby (accompagnata da 5 segnali acustici).

(Ad esempio: premere il tasto , all'accensione per accedere alla modalità di selezione del menu, selezionare il tasto funzione contrassegnato con , quindi premere per accedere alla modalità di lavoro.)

2. Nella modalità di impostazione, premere il tasto per aumentare la temperatura o premere il tasto per ridurre la temperatura. Premere il tasto per aumentare il tempo di cottura o premere il tasto per diminuire il tempo di cottura.

3. Nella modalità di impostazione, se è necessario utilizzare la funzione di conservazione del calore, è possibile premere il tasto per accedere alla funzione di conservazione del calore. È inoltre possibile premere il tasto , , , per regolare la temperatura o il tempo e, al termine della regolazione, premere il tasto per mantenere il cibo caldo.

Modalità Di Cottura

1. In modalità di cottura, le spie , , , , °C, min sono accese; la spia del menu selezionato è sempre accesa e le altre spie del menu non selezionate e le spie di SHAKE e sono spente.

2. Durante la cottura, è possibile premere brevemente , , , per regolare la temperatura e il tempo, e dopo 2 secondi il tempo rimanente e la temperatura di cottura continueranno a essere visualizzati in loop.

3. In modalità cottura, premere il tasto per interrompere la cottura: il tubo riscaldante smette di riscaldarsi e la ventola continua a funzionare per 15 secondi prima di arrestarsi automaticamente ed entrare in modalità standby.

4. In modalità cottura, se il tempo raggiunge la metà del tempo impostato, la macchina attiverà la funzione di promemoria intermedio: la SHAKE spia lampeggia per 1 minuto accompagnata da 10 segnali acustici di avviso (che ricordano all'utente di girare il cibo. Non c'è alcun avviso se il tempo di

cottura è inferiore a 10 minuti). , , , , , non è necessaria la funzione di promemoria a metà strada, la SHAKE spia si spegnerà dopo il suono di avviso.

Nota

1. Le dimensioni e il peso degli ingredienti fanno la differenza nel tempo di cottura; Gli ingredienti di piccole dimensioni richiederanno meno tempo per la cottura.
2. Capovolgere piccoli bocconi come alette di pollo o patatine fritte durante la cottura, migliorerà il risultato di cottura complessivo.
3. Marinando gli ingredienti freschi in un po'di olio e spezie, il risultato di cottura sarà più croccante. Dopo la marinatura, gli ingredienti alimentari dovrebbero riposare per diversi minuti prima di friggerli nella friggitrice senza grassi.
4. I cibi che possono essere cotti in forno possono essere preparati anche nella friggitrice senza grassi.
5. I prodotti per pane e pizza al forno possono essere preparati in modo rapido e conveniente. Rispetto all'impasto fatto in casa, i prodotti da forno richiedono tempi di cottura più brevi.

Digitare	Intervallo di temperatura regolabile		Intervallo regolabile nel tempo	
	Celsius	Gamma Celsius	Ore	Intervallo di tempo
Patatine	200°C	80-200°C	20 minuti	1-60min
Pesce	180°C	80-200°C	30 minuti	1-60min
Gamberetti	180°C	80-200°C	18 minuti	1-60min
Ortaggi	180°C	80-200°C	10 minuti	1-60min
Bistecca di manzo	200°C	80-200°C	20 minuti	1-60min
Salsiccia	180°C	80-200°C	20 minuti	1-60min
Alette di pollo	200°C	80-200°C	20 minuti	1-60min
Pizza	180°C	80-200°C	15 minuti	1-60min
Pane	180°C	80-200°C	15 minuti	1-60min
Torta	180°C	80-200°C	20 minuti	1-60min

Limone arrostito	120°C	80-200°C	20 minuti	1-60min
Tenere in caldo	90°C	60-90°C	120 minuti	1-120min

Pulizia Della Friggitrice Ad Aria

1. Pulire la macchina ogni volta dopo l'uso.
2. La piastra grill e l'interno della padella sono rivestiti con rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiale per la pulizia abrasivo per pulire, poiché ciò danneggerebbe il rivestimento antiaderente.
3. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice ad aria.
4. Avviso: estrarre la padella per accelerare il raffreddamento.
5. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno della friggitrice ad aria.
6. Pulire la padella o il fondo della padella con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva. Metti l'acqua calda nella padella e aggiungi un po'di detersivo, quindi immergila per 10 minuti.
7. Pulisci l'interno della friggitrice ad aria con acqua calda e spugna non abrasiva.
8. Utilizzare una spazzola per la pulizia per pulire i componenti riscaldanti, rimuovere eventuali residui di cibo.

Garanzia E Servizi

Se hai bisogno di assistenza o informazioni, o hai qualche dubbio, puoi comunicare con il Customer Center locale

Se non c'è un centro clienti vicino alla tua sede, puoi comunicare con il tuo rivenditore locale.

Malfunzionamento e metodo di trattamento		
Problema	Possibili cause	Metodo di risoluzione
La friggitrice ad aria non funziona	1. La spina del prodotto non è inserita nella presa di corrente 2. Non sei riuscito a impostare il timer o a scegliere un programma	1. Inserire la spina nella presa di corrente con messa a terra 2. Accendere la friggitrice ad aria e selezionare il programma desiderato

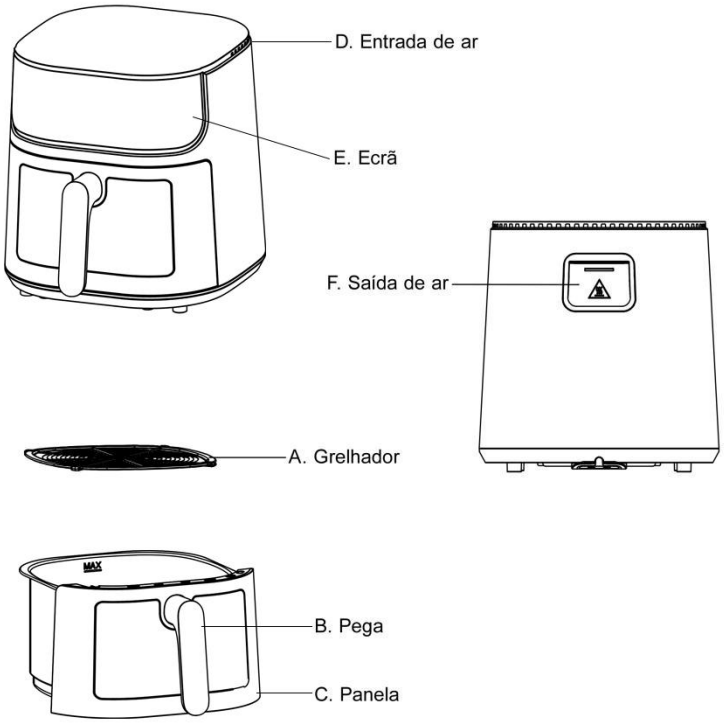
Cibo non ben cotto	1. Troppi ingredienti alimentari nel cestello per friggere 2. La temperatura di riscaldamento attivata è troppo bassa 3. Il tempo di cottura è troppo breve	1. Mettere gli ingredienti alimentari nel cestello per friggere in piccole quantità. In piccole quantità, gli ingredienti possono essere distribuiti e riscaldati in modo più uniforme 2. Impostare la temperatura desiderata (fare riferimento alla parte "Impostazione" nel capitolo "Funzionamento di questo prodotto") 3. Aumentare il tempo di cottura (fare riferimento alla parte "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento del prodotto")
Cibo non cotto in modo uniforme	Alcuni ingredienti alimentari devono essere capovolti durante il processo di cottura	Se alcuni ingredienti alimentari si trovano sopra o si uniscono ad altri ingredienti alimentari (ad es. patatine fritte), devono essere capovolti durante il processo di cottura. (fare riferimento alla parte "Impostazione" nel capitolo "Funzionamento di questo prodotto")
Il fritto che esce dalla padella non è croccante	Il prodotto per friggere che scegli deve essere cotto in una friggitrice tradizionale	Dovresti usare prodotti da forno, oppure puoi provare a marinare il cibo in un po' d'olio prima di friggerlo, per aumentarne la croccantezza
Fumo bianco in uscita dal prodotto	1. Stai cucinando ingredienti alimentari con un alto contenuto di olio 2. I residui di olio dell'ultimo utilizzo sono rimasti all'interno della padella	1. Quando si cucinano ingredienti alimentari con un contenuto di olio relativamente elevato nella friggitrice senza grassi, una quantità di olio vaporizzerà nel dispositivo e potrebbe diventare più calda del solito. Ciò non influirà sul risultato finale della cottura 2. Assicurarsi di pulire bene la padella ogni volta dopo l'uso
Le patatine fresche non vengono fritte uniformemente	Non hai messo a bagno correttamente le patatine prima di friggerle	Usa patate fresche e assicurati che non si rompano durante il processo di frittura

L'entità della croccantezza è decisa dal contenuto di olio e dal contenuto di umidità nelle patatine	Non hai messo a bagno correttamente le patatine prima di friggerle	1. Assicurati di scolare correttamente le patatine prima di aggiungere l'olio 2. Tagliando le patatine in dimensioni più piccole, possono essere rese più leggere e croccanti 3. Le patatine possono essere rese più leggere e croccanti aggiungendo una piccola quantità di olio prima di friggerle

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Breve Introdução

Obrigado por comprar esta air fryer versátil de alta qualidade. Fizemos tudo para que a sua experiência culinária fosse ótima, e desejamos-lhe muitas refeições saudáveis. A fritura sem gordura irá ajudá-lo a cozinhar os alimentos de que gosta de uma forma mais saudável. A fritadeira sem gordura usa o princípio da combinação de ar quente com o ciclo de ar de alta velocidade, portanto, não há necessidade de adicionar óleo para cozinhar. Com a placa de grelha adicional, você tem uma maneira altamente conveniente de fazer receitas deliciosas. Você pode fritar sem gordura, cozinhar, grelhar e assar. Além disso, você pode manter a comida quente.



Instrução Geral

A. Grelhador

B. Pega

C. Panela

D. Entrada de ar

E. Ecrã

F. Saída de ar

Atenção!

Antes de utilizar este dispositivo, leia este manual de instruções e preserve o folheto para referência posterior.

Eu Evitando Riscos

1. Não mergulhe a air fryer nem a lave debaixo da torneira, pois irá danificar os componentes elétricos e de aquecimento no interior da air fryer.
2. Não deixe a água ou outro líquido fluir para dentro do dispositivo, isso pode levar a choque elétrico.
3. Enquanto o dispositivo estiver funcionando, não cubra a abertura de entrada e saída de ar!
4. Esta não é uma fritadeira de óleo. Nunca encha a panela com óleo. Pode levar ao fogo!

5. Não toque no interior do dispositivo enquanto está a trabalhar, o calor pode levar à queimadura.
6. Você deve estar por perto ao operar a air fryer, nunca conectá-la com um temporizador externo ou um sistema de controle remoto independente.

Advertência

1. Antes de ligar o dispositivo à energia elétrica, verifique se a potência fornecida está de acordo com a potência nominal do produto.
2. Se houver danos na ficha, no fio de alimentação ou no produto, não deve continuar a utilizar o produto.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoa qualificada para evitar perigos.
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
5. O dispositivo deve ser conectado com uma tomada aterrada, e deve-se certificar-se de que o plugue está inserido corretamente.
6. Nunca coloque o dispositivo contra a parede ou outros dispositivos. Deve haver pelo menos 10 cm de espaço livre para o lado traseiro, esquerdo/direito e o lado superior do produto. Não coloque nada em cima do seu dispositivo.
7. O dispositivo deve ser vigiado por alguém durante o funcionamento.
8. Durante o período de fritura sem gordura, vapor com alta temperatura será emitido pela saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor e da saída de ar. Deve-se estar ciente do vapor quente e do ar ao tirar alimentos cozidos do produto.
9. Ao utilizar o dispositivo, a superfície pode ficar muito quente.
10. Se o dispositivo estiver a fumar, desligue imediatamente a tomada! Remove alimentos do dispositivo apenas depois de ter parado de fumar.

Aviso

1. Este dispositivo é desenvolvido para uso doméstico normal. Não deve ser usado na área de almoço de lojas ou escritórios, em fazendas ou em outros ambientes de trabalho. E não deve ser usado por clientes em hotéis, motéis, pousadas ou salas de café da manhã, ou outros ambientes de acomodação.
2. Se o cliente não conseguiu usar o dispositivo corretamente, ou o usou para fins profissionais ou meio profissionais, ou deixou de seguir as instruções no manual durante o uso, então tal uso indevido invalidará a garantia, não somos responsáveis por danos causados.
3. Não repare o produto sozinho, pois tal ação invalidará a garantia.
4. Desligue sempre a alimentação após a utilização.
5. Antes de tratar ou limpar o dispositivo, este deve arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos.

Antes Da Primeira Utilização

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Retire a cola e os rótulos do produto.
3. Limpe bem a grelha e a frigideira com água quente, detergente e esponja não abrasiva.

Aviso: estes componentes são seguros para a máquina de lavar loiça.

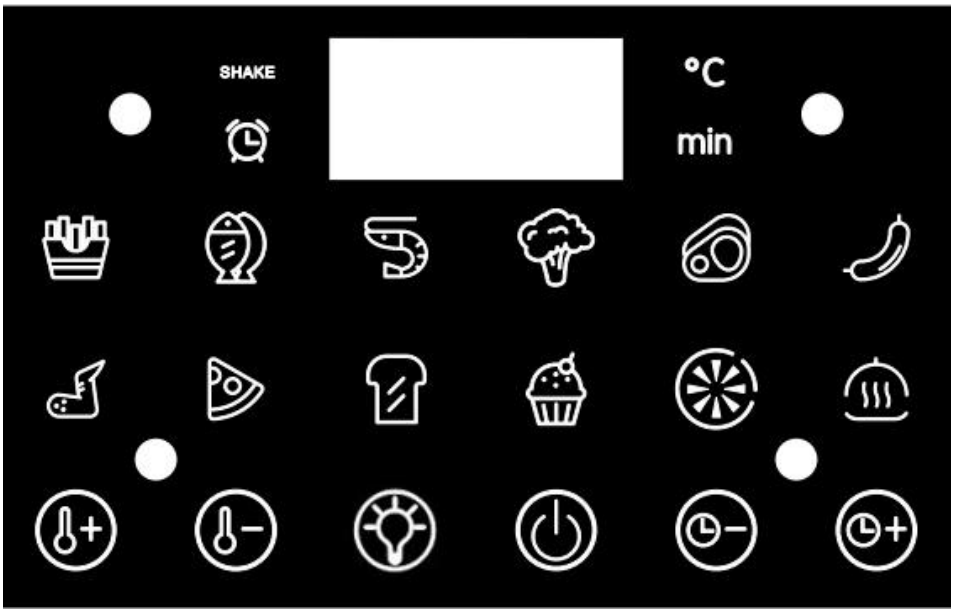
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano molhado.
5. A fritadeira sem gordura utiliza tecnologia de aquecimento por ar quente, nunca deite óleo ou gordura na fritadeira.

Preparação Da Operação

1. Coloque o produto em uma superfície nivelada, uniforme e estável, não coloque o produto em uma superfície que não seja resistente ao calor.
2. Nunca deite óleo ou outro líquido na fritadeira.
3. Nunca coloque coisas em cima do produto, pois isso evitará o fluxo de ar e reduzirá o efeito do aquecimento a ar quente.

Guia De Operação

Exibição da operação:



Modo De Ligação

1. Ao mesmo tempo que liga, a campainha emite um sinal sonoro e o ecrã e todas as luzes LED acendem-se durante 1 segundo.
2. Após a alimentação, a luz está constantemente acesa, e a tela mostra "---", indicando que está no modo de espera.

Modo De Configuração

1. Quando estiver no modo de espera, pressione rapidamente a tecla para entrar no modo de configuração, e as luzes indicadoras estão sempre acesas. Agora selecione a receita no menu. Entre no

modo de configuração (se não estiver selecionado, pressionar o botão de configuração na receita entrará no modo de espera). Se não houver operação por 1 minuto, ele entrará em modo de espera (acompanhado por 5 bipes).

(Por exemplo: pressione o , ao ligar para entrar no modo de seleção de menu, selecione a tecla de função marcada com , e pressione para entrar no modo de trabalho.)

2. No modo de configuração, pressione a tecla para aumentar a temperatura ou pressione a tecla para reduzir a temperatura. Pressione a tecla para aumentar o tempo de cozimento ou pressione a tecla para diminuir o tempo de cozimento.

3. No modo de configuração, se você precisar usar a função de preservação de calor, você pode pressionar a tecla para entrar na função de preservação de calor. Você também pode pressionar , , , tecla para ajustar a temperatura ou o tempo, e depois que o ajuste for concluído, pressione a tecla para preservar a comida quente.

Modo De Cozimento

1. No modo de cozimento, as , , , , °C, min luzes indicadoras estão acesas, a luz indicadora do menu selecionado está sempre acesa e as outras luzes indicadoras do menu não selecionadas e as luzes indicadoras de SHAKE e estão apagadas.

2. Durante o cozimento, você pode primeiro pressionar brevemente , , , para ajustar a temperatura e o tempo, e após 2 segundos o tempo restante e a temperatura de cozimento continuarão a ser exibidos em um loop.

3. No modo de cozimento, pressione a tecla para interromper a cozedura: o tubo de aquecimento para de aquecer e o ventilador continua a funcionar por 15 segundos antes de parar automaticamente e entrar no modo de espera.

4. No modo de cozimento, se o tempo atingir metade do tempo definido, a máquina ativará a função de lembrete na metade do tempo: a SHAKE luz indicadora pisca por 1 minuto acompanhada de 10 bipes de aviso (lembrando o usuário de virar a comida. Não há aviso se o tempo de cozedura for

inferior a 10 minutos). , , , , não precisa da função de lembrete no meio do caminho, a SHAKE luz indicadora se apagará após o som de aviso.

Nota

1. O tamanho e o peso dos ingredientes fazem a diferença no tempo de cozedura; Ingredientes de tamanho pequeno exigirão menos tempo para cozinhar.
2. Derrubar pequenas mordidas, como asa de frango ou batata frita durante o cozimento, melhorará o resultado geral do cozimento.
3. Ao marinar os ingredientes frescos em um pouco de óleo e especiarias, o resultado do cozimento será mais crocante. Depois de marinar, os ingredientes alimentares devem escorrer por vários minutos antes de fritá-los na fritadeira sem gordura.
4. Os alimentos que podem ser cozinhados no forno também podem ser preparados na fritadeira sem gordura.
5. Os produtos de pão e pizza prontos para assar podem ser preparados de forma rápida e conveniente. Comparando com a massa caseira, os produtos bake-off exigem um tempo de cozimento mais curto.

Tipo	Faixa de temperatura ajustável		Intervalo de tempo ajustável	
	Celsius	Gama Celsius	Hora	Intervalo de tempo
Batatas fritas	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Peixe	180°C	80-200°C	30 minutos	1-60min
Camarão	180°C	80-200°C	18 minutos	1-60min
Vegetais	180°C	80-200°C	10 minutos	1-60min
Bife de vaca	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Salsicha	180°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Asa de frango	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Piza	180°C	80-200°C	15 minutos	1-60min
Pão	180°C	80-200°C	15 minutos	1-60min
Bolo	180°C	80-200°C	20 minutos	1-60min

Limão assado	120°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Manter-se quente	90°C	60-90°C	120 minutos	1-120min

Limpeza Da Air Fryer

1. Limpe a máquina sempre depois de usar.
2. A grelha e o interior da panela são revestidos com revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou material de limpeza abrasivo para limpar, pois isso danificará o revestimento antiaderente.
3. Antes de limpar, retire a ficha da tomada e deixe a air fryer arrefecer.
4. Aviso: retire a panela para acelerar o arrefecimento.
5. Use um pano molhado para limpar o exterior da air fryer.
6. Limpe a panela ou o fundo da panela com água quente, detergente e esponja não abrasiva. Coloque água quente na panela e adicione um pouco de detergente, depois mergulhe por 10 minutos.
7. Limpe o interior da air fryer com água quente e esponja não abrasiva.
8. Use escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, remova qualquer resíduo de comida restante.

Garantia E Serviços

Se você precisar de serviço ou informações, ou tiver alguma dúvida, você pode se comunicar com a Central de Atendimento ao Cliente local

Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente perto da sua localização, pode comunicar com o seu concessionário local.

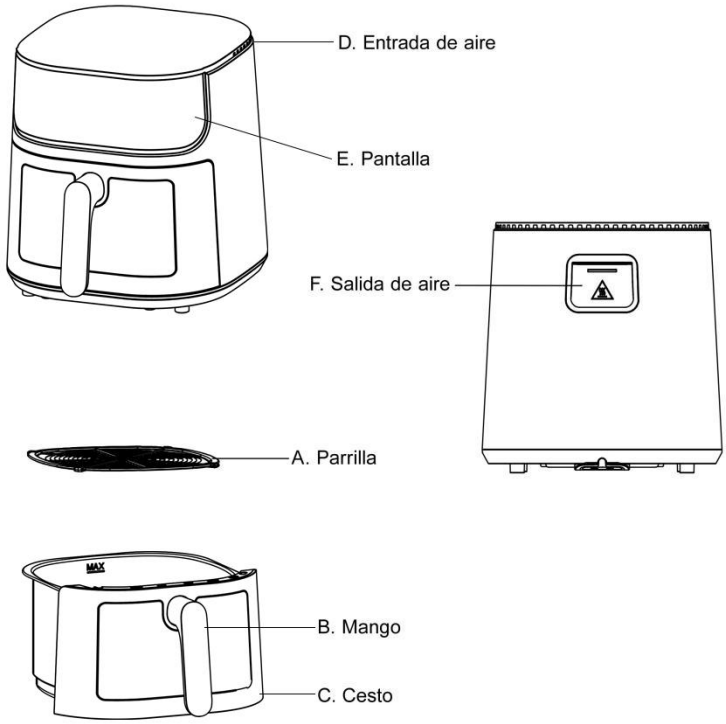
Mau funcionamento e método de tratamento		
Problema	Causas possíveis	Método de resolução
A air fryer não funciona	1. A ficha do produto não está inserida na tomada 2. Você não conseguiu definir o temporizador ou escolheu um programa	1. Insira a ficha na tomada ligada à terra 2. Ligue a air fryer e selecione o programa desejado
Comida não bem cozinhada	1. Demasiados ingredientes no cesto de fritura 2. A temperatura de aquecimento decretada é demasiado baixa 3. O tempo de cozedura é demasiado curto	1. Coloque os ingredientes no cesto de fritura em pequenos lotes. Em pequenos lotes, os ingredientes podem ser distribuídos e aquecidos de forma mais uniforme 2. Defina a temperatura necessária (consulte a parte "Configuração" no capítulo de "Funcionamento deste Produto")

		3. Aumente o tempo de cozedura (consulte a parte "Configuração" no capítulo de "Funcionamento deste Produto")
Alimentos não cozidos uniformemente	Alguns ingredientes alimentares devem ser derrubados durante o processo de cozimento	Se alguns ingredientes alimentares estiverem no topo, ou se juntarem a outros ingredientes alimentares (por exemplo, batatas fritas), então devem ser derrubados no processo de cozedura. (consulte a parte "Configuração" no capítulo de "Operação deste Produto")
A fritura que sai da frigideira não é crocante	O produto de fritura que você escolher deve ser assado numa fritadeira tradicional	Você deve usar produtos de forno, ou você pode tentar marinar os alimentos em um pouco de óleo antes de fritar, para aumentar sua crocância
Fumo branco que sai do produto	1. Você está cozinhando ingredientes alimentares com um alto teor de óleo 2. O resíduo de óleo da última utilização permaneceu no interior da frigideira	1. Quando você está cozinhando ingredientes alimentares com teor de óleo comparativamente alto na fritadeira sem gordura, uma quantidade de óleo vaporizará no dispositivo, e pode ficar mais quente do que o normal. Isto não afetará o resultado final da cozedura 2. Certifique-se de limpar bem a frigideira cada vez depois de usar
As batatas fritas frescas não são fritas uniformemente dentro da frigideira	Você não mergulhou as batatas fritas corretamente antes de fritar	Use batatas frescas e certifique-se de que elas não se dividem no processo de fritura
A extensão da crocância é decidida pelo teor de óleo e teor de humidade nas batatas fritas	Você não mergulhou as batatas fritas corretamente antes de fritar	1. Certifique-se de escorrer as batatas fritas corretamente antes de adicionar óleo a elas 2. By cortar as batatas fritas em tamanho menor, elas podem ser feitas mais leves e crocantes 3. As batatas fritas podem ser tornadas mais leves e crocantes, adicionando uma pequena quantidade de óleo antes de fritar

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Breve Introducción

Gracias por comprar esta versátil freidora de aire de alta calidad. Hemos hecho todo lo posible para que su experiencia culinaria sea excelente y le deseamos muchas comidas saludables. Freír sin aceite le ayudará a cocinar los alimentos que le gustan de una manera más saludable. La freidora sin aceite utiliza el principio de que el aire caliente se combina con el ciclo de aire de alta velocidad, no es necesario agregar aceite para cocinar. Con la placa de parrilla adicional, tiene una forma muy conveniente de hacer deliciosas recetas. Puedes freír sin aceite, cocinar, asar y hornear. Además de eso, puede mantener la comida caliente.



Instrucciones Generales

A. Parrilla

B. Mango

C. Cesto

D. Entrada de aire

E. Pantalla

F. Salida de aire

¡Atención!

Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones y conserve el manual para consultarlo más adelante.

Evitar Riesgos

1. No sumerja la freidora ni la lave bajo el grifo, ya que dañará los componentes eléctricos y de calefacción dentro de la freidora.
2. No permita que el agua u otro líquido fluya hacia el dispositivo, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
3. Mientras el dispositivo está funcionando, ¡no cubra la abertura de entrada y salida de aire!

4. Esta no es una freidora de aceite. Nunca llene el cesto con aceite. ¡Podría provocar un incendio!
5. No toque el interior del dispositivo mientras está funcionando, el calor puede provocar quemaduras .
6. Debe estar cerca cuando opere la freidora, nunca la conecte con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Advertencia

1. Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada está de acuerdo con la potencia nominal del producto.
2. Si hay daños en el enchufe, el cable de alimentación o el producto, ya no debe usar el producto.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. El dispositivo debe estar conectado con una toma de corriente con conexión a tierra y se debe asegurar de que el enchufe esté insertado correctamente.
6. Nunca coloque el dispositivo contra la pared u otros dispositivos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte posterior, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No ponga nada encima de su dispositivo.
7. El dispositivo debe ser observado por alguien mientras está en funcionamiento.
8. Durante el período de fritura sin aceite, se emitirá vapor a alta temperatura por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida de aire. Se debe tener en cuenta el vapor y el aire caliente al sacar los alimentos cocinados del dispositivo.
9. Al usar el dispositivo, la superficie puede calentarse mucho.
10. Si el dispositivo está echando humo, desconéctelo inmediatamente. Retire los alimentos del dispositivo solo después de que haya dejado de humear.

Aviso

1. Este dispositivo está desarrollado para un uso doméstico normal. No debe usarse en el área de almuerzo de tiendas u oficinas, en granjas u otros entornos de trabajo. Y no debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno, u otros entornos de alojamiento.
2. Si el cliente no ha utilizado el dispositivo correctamente, o lo ha utilizado con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante su uso, dicho mal uso invalidará la garantía, no somos responsables de los daños causados.
3. No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.
4. Desenchufe siempre la alimentación después de su uso.
5. Antes de tratar o limpiar el dispositivo, debe enfriarse durante al menos 30 minutos.

Antes Del Primer Uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien la placa de la parrilla y el cesto con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva.

Aviso: estos componentes son aptos para lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
5. La freidora sin aceite utiliza tecnología de calentamiento por aire caliente, nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación De La Operación

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Nunca vierta aceite u otro líquido en la freidora.
3. Nunca coloque cosas encima del producto, ya que esto evitará el flujo de aire y reducirá el efecto del calentamiento por aire caliente.

Guía De Operación

Pantalla de operación:

Modo De Encendido

1. Al mismo tiempo que se enchufa, el zumbador emite un "pitido de encendido" y la pantalla y todas las luces LED se encienden durante 1 segundo.
2. Después del encendido, la luz está constantemente encendida y la pantalla muestra "---", lo que indica que está en modo de espera.

Modo De Configuración

1. Cuando esté en el modo de espera, presione brevemente la tecla para ingresar al modo de configuración, y siempre están encendidas. Ahora seleccione la receta en el menú. Ingrese al modo de configuración (si no se selecciona, al presionar el botón de configuración la freidora ingresará al modo de espera). Si no hay actividad durante 1 minuto, entrará en modo de espera (acompañado de 5 pitidos).

   (Por ejemplo: Pulse el botón , cuando se encienda para entrar en el modo de selección de menú, seleccione la tecla de función marcada con , y, a continuación, pulse para entrar en el modo de trabajo).

2. En el modo de configuración, presione la tecla para aumentar la temperatura o presione la tecla para reducir la temperatura. Presione la tecla para aumentar el tiempo de cocción o presione la tecla para disminuir el tiempo de cocción.

3. En el modo de configuración, si necesita usar la función de preservación del calor, puede presionar la tecla para ingresar a la función de preservación del calor. También puede presionar la tecla , , , para ajustar la temperatura o el tiempo, y una vez completado el ajuste, presione la tecla para mantener la comida caliente.

Modo De Cocción

1. En el modo de cocción, las luces indicadoras de , , , , °C, min están encendidas; la luz indicadora del menú seleccionado siempre está encendida, y las otras luces indicadoras del menú no seleccionadas y las luces indicadoras de SHAKE y están apagadas.

2. Durante la cocción, puede presionar brevemente , , , para ajustar la temperatura y el tiempo, y después de 2 segundos, el tiempo restante y la temperatura de cocción continuarán mostrándose en un bucle.

3. En el modo de cocción, presione la tecla para detener la cocción: el tubo calefactor deja de calentar y el ventilador continúa funcionando durante 15 segundos antes de detenerse automáticamente y entrar en el modo de espera.

4. En el modo de cocción, si el tiempo alcanza la mitad del tiempo establecido, la máquina activará la función de recordatorio a mitad de camino: la SHAKE luz indicadora parpadea durante 1 minuto acompañada de 10 pitidos de advertencia (recordando al usuario que dé la vuelta a la comida. No hay advertencia si el tiempo de cocción es inferior a 10 minutos). , , , , , no necesita la función de recordatorio a mitad de camino, la SHAKE luz indicadora se apagará después del sonido de advertencia.

Nota

1. El tamaño y el peso de los ingredientes marcan la diferencia en el tiempo de cocción; los ingredientes de tamaño pequeño requerirán menos tiempo para cocinarse.
2. Voltear alimentos de pequeño tamaño como alitas de pollo o patatas fritas durante la cocción mejorará el resultado general de la cocción.
3. Marinando los ingredientes frescos en un poco de aceite y especias, el resultado de la cocción será más crujiente. Después de marinar, los ingredientes de los alimentos deben gotear durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin aceite.
4. Los alimentos que se pueden cocinar en el horno también se pueden preparar en la freidora sin aceite.
5. El pan horneado y los productos de pizza se pueden preparar de forma rápida y cómoda. En comparación con la masa casera, los productos para hornear requieren un tiempo de cocción más corto.

Tipo		Rango de temperatura ajustable		Rango ajustable en el tiempo	
		Celsius	Rango Celsius	Hora	Rango de tiempo
	Patatas fritas	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
	Pescado	180°C	80-200°C	30 minutos	1-60min
	Gambas	180°C	80-200°C	18 minutos	1-60min
	Verdura	180°C	80-200°C	10 minutos	1-60min

Filete de ternera	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Salchicha	180°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Alita de pollo	200°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Pizza	180°C	80-200°C	15 minutos	1-60min
Pan	180°C	80-200°C	15 minutos	1-60min
Pastel	180°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Limón tostado	120°C	80-200°C	20 minutos	1-60min
Mantener el calor	90°C	60-90°C	120 minutos	1-120min

Limpieza De La Freidora De Aire

1. Limpie la máquina cada vez que la use.
2. La placa de la parrilla y el interior del cesto están recubiertos con un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para limpiar, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente.
3. Antes de limpiar, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que la freidora se enfríe.
4. Aviso: saque el cesto para acelerar el enfriamiento.
5. Use un paño húmedo para limpiar el exterior de la freidora.
6. Limpie el cesto o el fondo del cesto con agua caliente, detergente y esponja no abrasiva. Ponga agua caliente en el cesto y agregue un poco de detergente, luego déjelo en remojo durante 10 minutos.
7. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
8. Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes calefactores, elimine cualquier resto de residuo de comida.

Garantía Y Servicios

Si necesita servicio o información, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local

Si no hay un Centro de atención al cliente cerca de su ubicación, puede comunicarse con su distribuidor local.

Mal funcionamiento y método de tratamiento		
Problema	Posibles causas	Método de resolución
La freidora de aire no funciona	1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente 2. No ha configurado el temporizador o no ha elegido un programa	1. Inserte el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra 2. Encienda la freidora y seleccione el programa deseado
Alimentos mal cocinados	1. Demasiados alimentos en la cesta para freír 2. La temperatura de calentamiento seleccionada es demasiado baja 3. El tiempo de cocción es demasiado corto	1. Coloque los alimentos en el cesto para freír en lotes pequeños. En lotes pequeños, los ingredientes se pueden distribuir y calentar de manera más uniforme 2. Ajuste la temperatura requerida (consulte la parte "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto") 3. Aumente el tiempo de cocción (consulte la parte "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto")
Los alimentos no se hornean uniformemente	Algunos ingredientes de los alimentos deben girarse durante el proceso de cocción	Si algunos alimentos se encuentran en la parte superior o se pegan a otros alimentos (por ejemplo, patatas fritas), deben girarse durante el proceso de cocción. (Consulte la parte "Configuración" en el capítulo de "Funcionamiento de este producto")
La fritura que sale de la sartén no está crujiente	El producto para freír que elija debe hornearse en una freidora tradicional	Debe utilizar productos de horno, o puede intentar marinar los alimentos en un poco de aceite antes de freírlos, para aumentar su crujiente
Humo blanco que sale del producto	1. Está cocinando alimentos con un alto contenido de aceite 2. Los residuos de aceite del último uso permanecieron dentro del cesto	1. Cuando esté cocinando alimentos con un contenido de aceite comparativamente alto en la freidora sin aceite, una cantidad de aceite se evaporará en el dispositivo y podría calentarse más de lo habitual. Esto no afectará al resultado final de la cocción. 2. Asegúrese de limpiar bien el cesto cada vez que lo use

Las patatas fritas frescas no se fríen uniformemente dentro de la sartén	No ha remojado correctamente las patatas fritas antes de freírlas	Use patatas frescas y asegúrese de que no se partan en el proceso de fritura
El grado de crujiente se decide por el contenido de aceite y el contenido de humedad en las patatas fritas	No ha remojado correctamente las patatas fritas antes de freírlas	1. Asegúrese de escurrir las patatas fritas correctamente antes de agregarles aceite 2. Intente cortar las patatas fritas en un tamaño más pequeño, se pueden hacer más ligeras y crujientes 3. Las patatas fritas se pueden hacer más ligeras y crujientes agregándoles una pequeña cantidad de aceite antes de freírlas

INPUT: 220-240VAC, 50Hz, 1500W

Declaration of Conformity (DoC)

(EN) I, EC4U Ltd., *h*ereby declare that the equipment type **Air Fryer YJ-521ADV,** is in compliance with LVD directive 2014/35/EU, EMC directive 2014/30/EU, decision No 768/2008/EC and Regulation (EC) No 1935/2004.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(NL) *Hierbij verklaar ik,* EC4U Ltd., *dat toestel met type* **Airfryer YJ-521ADV** *in overeenstemming is met Richtlijn* LVD 2014/35/EU, *richtlijn EMC 2014/30/EU, besluit Nr. 768/2008/EC en Verordening (EG) 1935/2004.*

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(FR) *Le soussigné,* EC4U Ltd., *déclare que l'équipement du type* **Friteuse sans huile YJ-521ADV** *est conforme à la directive* 2014/35/EU, *EMC directive 20-14/30/EU, décision Nr. 768/2008/EC et Règlement (CE) n° 1935/2004.*

Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante :
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(DE) *Hiermit erklärt,* EC4U Ltd., *dass der Anlagentyp* **Heißluftfriteuse YJ-521ADV** *die Richtlinien* 2014/35/EU, 2014/30/EU, Beschluss 768/2008/EC *entspricht* und Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(ES) Por la presente, EC4U Ltd., declara que el tipo de equipo **Freidora sin aceite YJ-521ADV** es conforme con la Directiva 2014/35/EU, 2014/30/EU, Decisión 768/2008/EC, y Reglamento (CE) nº 1935/2004.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(PT) O abaixo assinado EC4U Ltd., declara que o presente tipo de equipamento **Fritadeira isenta de óleo YJ-521ADV** está em conformidade com a Diretiva 2014/35/EU, 2014/30/EU Decisão No. 768/2004/CE, e Decisão N.o 768/2008/CE.

O texto integral da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

(IT) Il fabbricante, EC4U Ltd., dichiara che il tipo di apparecchiatura **friggitrice ad aria YJ-521ADV** è conforme alla direttiva 2014/35/EU, 2014/30/EU, Decisione N. 768/2004/EC, e Regolamento (CE) n. 1935/2004.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:
https://www.tco-user-manuals.com/digitalairfryer-yj521adv

You can also find the latest version of the user manual on the same link.

Tevens kun je de laatste versie van de gebruiksaanwijzing op dezelfde link vinden.

Vous pouvez également trouver la dernière version du manuel d'utilisation sur le même lien.

Unter demselben Link finden Sie auch die neueste Version des Benutzerhandbuchs.

También puede encontrar la última versión del manual del usuario en el mismo enlace.

Você também pode encontrar a versão mais recente do manual do usuário no mesmo link.

Puoi anche trovare l'ultima versione del manuale dell'utente sullo stesso link.

Contact/kontakt/contacto/contato/contatto: Da Vincilaan 1, 1930 Zaventem, Belgium
Janet Liu
info@tcoeurope.com