



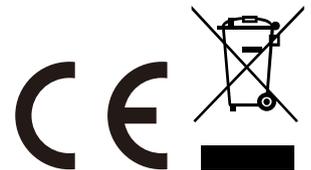
IN230800063V02\_UK\_DE

**800-169V70\_800-169V90**



**EN**\_Air fryer oven  
Household use only  
**DE**\_Heißluft-Ofen  
Nur bei Verwendung im Haushalt

**220-240V 50/60Hz 1400W**



**EN\_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**

**FR\_IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION  
ULTÉRIEURE.**

**ES\_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

**PT\_IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.**

**DE\_WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**

**IT\_IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E  
LEggerlo ATTENTAMENTE.**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

### IMPORTANT SAFEGUARDS

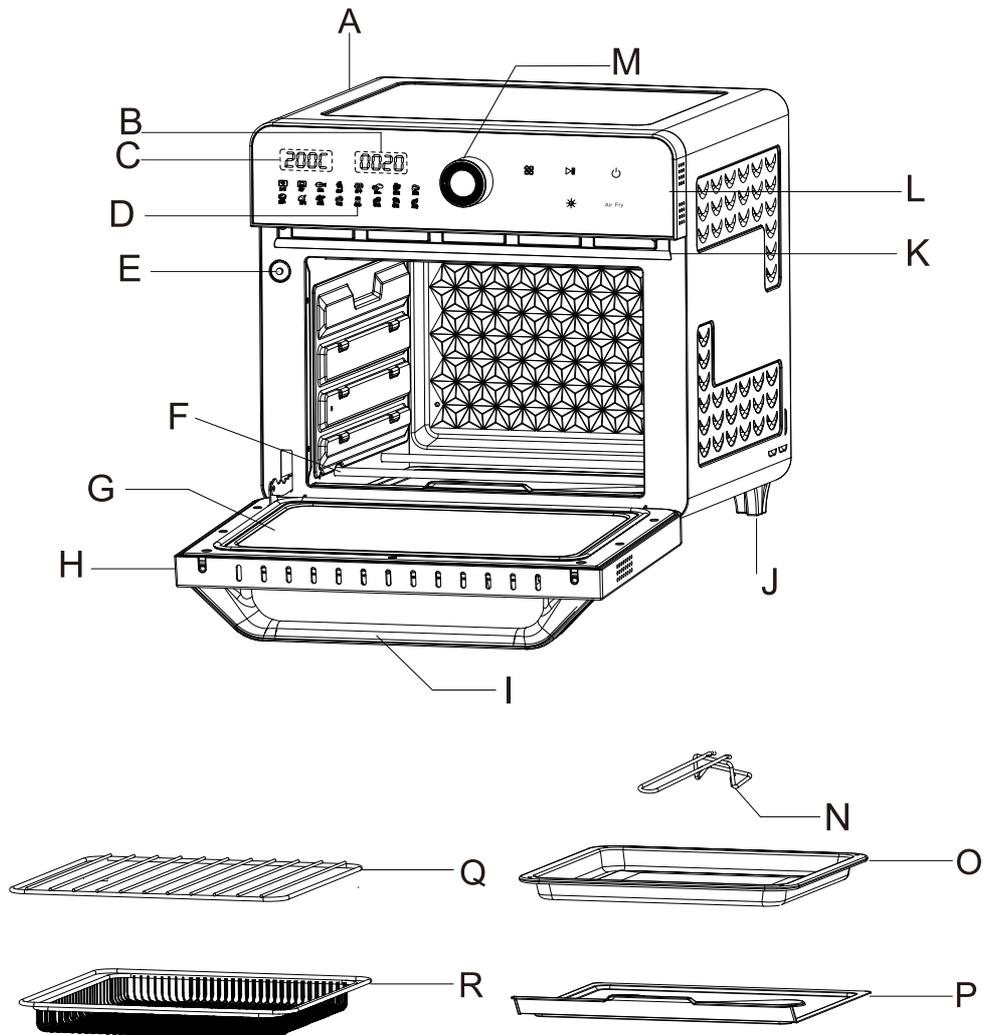
**WARNING: To prevent injury and property damage, read this entire manual carefully.**

1. Before connecting the appliance, ensure the voltage indicated on the appliance matches the mains voltage.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children younger than eight years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have supervision.
3. For household use only.
4. To prevent electric shock, do not immerse the appliance, its cord or plug into water or other liquid. Never plug in or use the appliance with wet hands.
5. If the appliance, its cord or plug is damaged or the appliance malfunctions in any way, do not use it. Return the appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or adjustment.
6. Do not touch hot parts of the appliance - use the handle. When air frying, hot steam is released through the air outlet openings - keep hands and face away to prevent injuries. Be cautious of hot air and steam when removing items from the appliance.
7. Accessories, which are not recommended by the manufacturer, can cause damage or injury.
8. Do not disassemble, repair or refit this appliance by yourself. This must be done by qualified personnel.
9. Before using the product, if the package is damaged, do not use it; return it to the retailer for disposal.
10. This product is not a mobile electrical appliance. When in use, it must be placed on a horizontal and stable surface.
11. Keep this appliance away from curtains, tablecloths, clothing and other flammable materials. Keep the appliance away from hot gas, electric burners, heated ovens and other heat sources.
12. Keep the appliance away from walls and other appliances. Ensure there is at least 10cm of space on the back, sides and top of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
13. Do not use this appliance for anything other than its intended purpose. Do not use accessory attachments, which are not recommended by the manufacturer. This can cause product damage or injury to persons.
14. Whilst in use, do not leave this appliance unattended.
15. If using containers that are NOT made from metal or glass, extreme caution must be taken.
16. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or anything similar.
17. To prevent fires and electric shocks, never place oversized foods or metal utensils inside the appliance.
18. Before first-time use, wipe the appliance with a dry cloth.
20. When in use, the oven rack, baking pan and fry basket may become hot. To prevent scalding, do not touch these items.
21. Ensure the cord does not hang over the edge of tables or countertops, where it could be tripped over. To prevent damaging the cord, keep it away from hot surfaces.
22. To avoid hazards, never use this appliance through an external timer switch or a separate remote control system.

23. After use, clean the appliance and store it in a dry and ventilated area, away from direct sunlight.

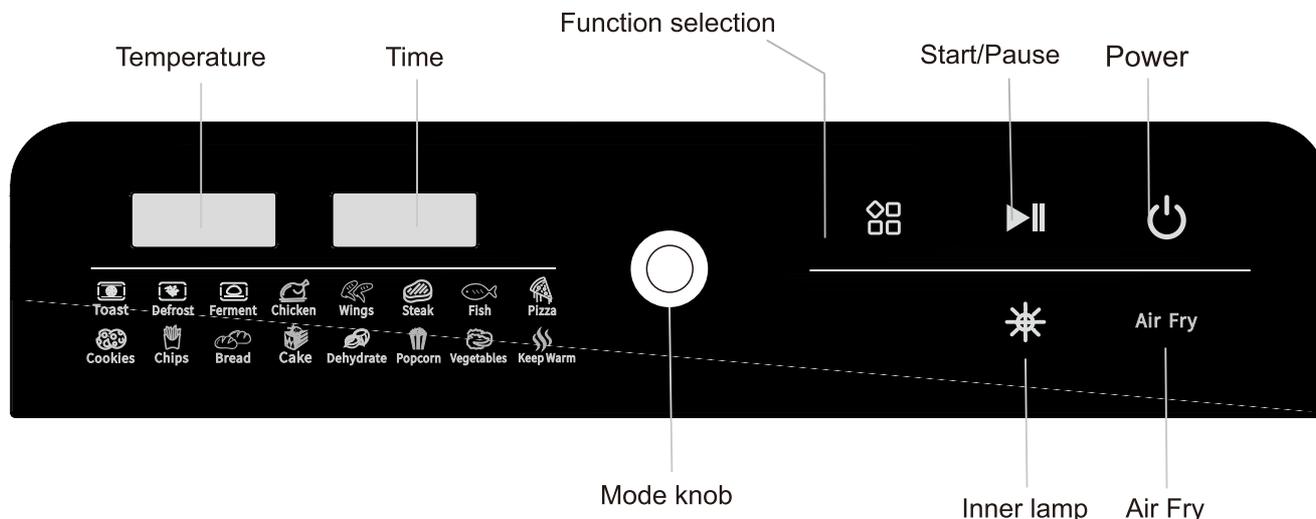
24.  This symbol means: Caution, hot surface!

**PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM**



- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| A. Housing             | J. Oven foot         |
| B. Time display        | K. Sealing strip     |
| C. Temperature display | L. Control interface |
| D. Function menu       | M. Adjusting knob    |
| E. Door control switch | N. Tray handle       |
| F. Heating element     | O. Bake tray         |
| G. Door glass          | P. Crumb tray        |
| H. Door frame          | Q. Bake rack         |
| I. Door frame          | S. Frying basket     |

## CONTROL PANEL



## Operation

- When you plug in, touch the “”, touch the “”, to choose the modes which you want, each mode with its corresponding time and temperature, when the mode was chosen, then touch “”, it will start work.  
“” is start or pause. Press the “” firstly, then left or right rotate “” to adjust temperature, press the “” secondly, then left or right rotate “” to adjust time.
- “” is back to the menu, whatever mode you set, touch “” will back to the menu for resetting.
- “” inner lamp control, touch it the inner lamp will work.
- “Air Fry” is the separate mode, you can choose it directly, then touch “”, the mode Air Fry will start work.
- When you rotate the knob to choose the modes, each mode with its default time and temperature, but you can resetting the time and temperature also, press the knob for the first time, setting the temperature, left rotate is reduce temperature, right rotate is add temperature. press the knob for the second time, setting the time, left rotate is reduce time, right rotate is add time.
- Touch “” twice to enter the sleep state, unplug to cut off the power supply.

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packaging stickers, and labels from the unit.
- Wash the Fry Basket, Oven Rack, Baking Pan, and Crumb Tray with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry before placing trays into Air Fryer Oven.
- Place the Crumb Tray in the bottom of the Air Fryer Oven.

### CAUTION

- Do not place the Air Fryer Oven against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 10cm of free space on the back and sides, and 10cm of free space above the Air Fryer Oven to allow for proper ventilation.
- Do not put anything on top of the Air Fryer Oven.
- Place the Air Fryer Oven on stable, horizontal, heat-resistant, and leveled surface.
- Plug the Air Fryer Oven into an electrical wall outlet.
- Put the food in the corresponding oven rack, baking pan and fry baskets: oven rack for bread and fish; fry baskets for chips, chicken, chicken wings and popcorn chicken; and baking pan for beefsteak, beef chop, pork chop, pork steak and shrimp.
- Do not put flammable, explosive or heat-intolerant food or items into the oven!  
For example, canned food, powders, plastic tableware, etc.

## FUNCTION MENU

Menu	Temperature adjustment instructions	Time adjustment instructions	Function Description
Toast	Default temperature 180°C, adjustable temperature 100-220°C	Default time 30 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + the out side upper tube 2 heating tubes + lower heating tubes
Air Fry	Default temperature 200°C, adjustable temperature 100-220°C	Default time 20 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + the upper 4 heating tubes
Defrost	Default temperature 60°C, adjustable temperature 40°C-80°C	Default time 10 minutes, adjustable time 0-30 minutes	upper one heating tube + weak wind work together
Ferment	Default temperature 40°C	Default time 60 minutes, adjustable time 30 minutes - 12 hours step (5min. within 2 hours, more than 2 hours for 30min.)	the lower one heating tube work
Chicken	Default temperature 210°C, adjustable temperature 100°C-220°C	Default time 40 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + upper tube 4 heating tubes
Wings	Default temperature 210°C, adjustable temperature 100-220°C	Default time 20 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + the upper 4 heating tubes
Steak	Default temperature 200°C, adjustable temperature 150-220°C	Default time 10 minutes, adjustable time 0-40 minutes	strong wind + the upper 4 heating tubes
Fish	Default temperature 210°C, adjustable temperature 140°C-220°C	Default time 25 minutes, adjustable time 0-60 minutes	weak wind + the out side upper tube 2 heating tubes + lower heating tubes
Pizza	Default temperature 210°C, adjustable temperature 170°C-220°C	Default time 16 minutes, adjustable time 0 - 60 minutes	weak wind + the out side upper tube 2 heating tubes + lower heating tubes
Cookies	Default temperature 180°C, adjustable temperature 140°C-220°C	Default time 18 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + upper tube 4 heating tubes
Chips	Default temperature 200°C, adjustable temperature 150-220°C	Default time 18 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + the upper 4 heating tubes

Menu	Temperature adjustment instructions	Time adjustment instructions	Function Description
Bread	Default temperature 180°C, adjustable temperature 120-220°C	Default time 18 minutes, adjustable time 0-45 minutes	weak wind + the out side upper tube 2 heating tubes + lower heating tubes
Cake	Default temperature 150°C, adjustable temperature 120°C-220°C	Default time 45 minutes, adjustable time 0-60 minutes	weak wind + the out side upper heating tubes + lower heating tubes
Dehydrate	Default temperature 50°C, adjustable temperature 40°C-80°C	Default time 60 minutes, adjustable time 30 minutes - 12 hours step (5min. within 2 hours, more than 2 hours for 30min.)	strong wind + the out side 2 heating tubes + work together
Popcorn	Default temperature 200°C, adjustable temperature 150-220°C	Default time 15 minutes, adjustable time 0-60 minutes	strong wind + upper tube 4 heating tubes
Vegetables	Default temperature 180°C, adjustable temperature 120-200°C	Default time 15 minutes, adjustable time 0-40 minutes	weak wind + the out side upper tube 2 heating tubes + lower heating tubes
Keep Warm	Default temperature 60°C	Default time 60 minutes, adjustable time 10-120 minutes	lower heating tubes work

## CLEANING AND MAINTENANCE

**WARNING:** Never immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Clean the appliance after every use.
- Always unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning.
- Never use abrasive utensils or corrosive products to clean the appliance.
- Apply a cleaning agent to a cloth and wipe down the exterior.
- Apply a mild liquid soap solution to a damp cloth or sponge and wipe down interior. Remove any residue with a damp cloth.
- Clean accessories in dishwasher, or hand wash with a nylon scoring pad or brush in warm, soapy water.

## TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
The Air Fryer Oven does not work	The power cord is not plugged into a power outlet	Ensure the unit is plugged into a dedicated power outlet.
White smoke is coming out of the Air	Residue from last use	Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use
Food is roasted too long or not cooked well	After startup, the temperature knob has not been adjusted; the temperature of the oven can be adjusted.	Rotate the temperature knob to adjust the temperature to the highest position
Scorch when baking bread slices	The time of baking bread is different between the cold state and the hot state, and the baking time is long in the cold state.	In the hot state, shorten the baking time
After working for a period of time, the oven stops suddenly, accompanied by a	The maximum working time of the timer is 60 minutes at a time, and the timer will shut down automatically after timeout.	Turn the timer knob again, and the indicator lights up.
Food is not fried evenly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The food is different in size</li> <li>• There are different kinds of food</li> <li>• During the frying process, the food is not turned over.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The food is the same size</li> <li>• The same kind of food</li> <li>• In the process of frying food, the food turns over</li> </ul>
Grilled steak with scorched surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overdone</li> <li>• There was no flanging during the roast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking time: 6-15 minutes.</li> <li>• Turn over the steak on the midway</li> </ul>

When you use the item for the first time, better preheat around 10 minutes with open door, when you cook the food with much water and oil, better insert the bake tray on the oven inside bottom to catch the water and oil, and a little of smoke and vapour is the normal phenomenon.

There with  $\pm 30^{\circ}\text{C}$  temperature difference, it is normal.

Reference for different ambient temperature ranges:

- 1) In  $0^{\circ}\text{C}$  environment use: should be set  $20\text{-}25^{\circ}\text{C}$  lower than the temperature you want.
- 2) In  $25^{\circ}\text{C}$  environment use: the internal temperature of the oven is the set temperature.
- 3) In  $35^{\circ}\text{C}$  environment use: the temperature should be set  $20\text{-}25^{\circ}\text{C}$  higher than the temperature you want.

## SPECIAL WARNING



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.



**Caution:** Whilst the appliance is in use, the surface can become hot – do not touch!

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

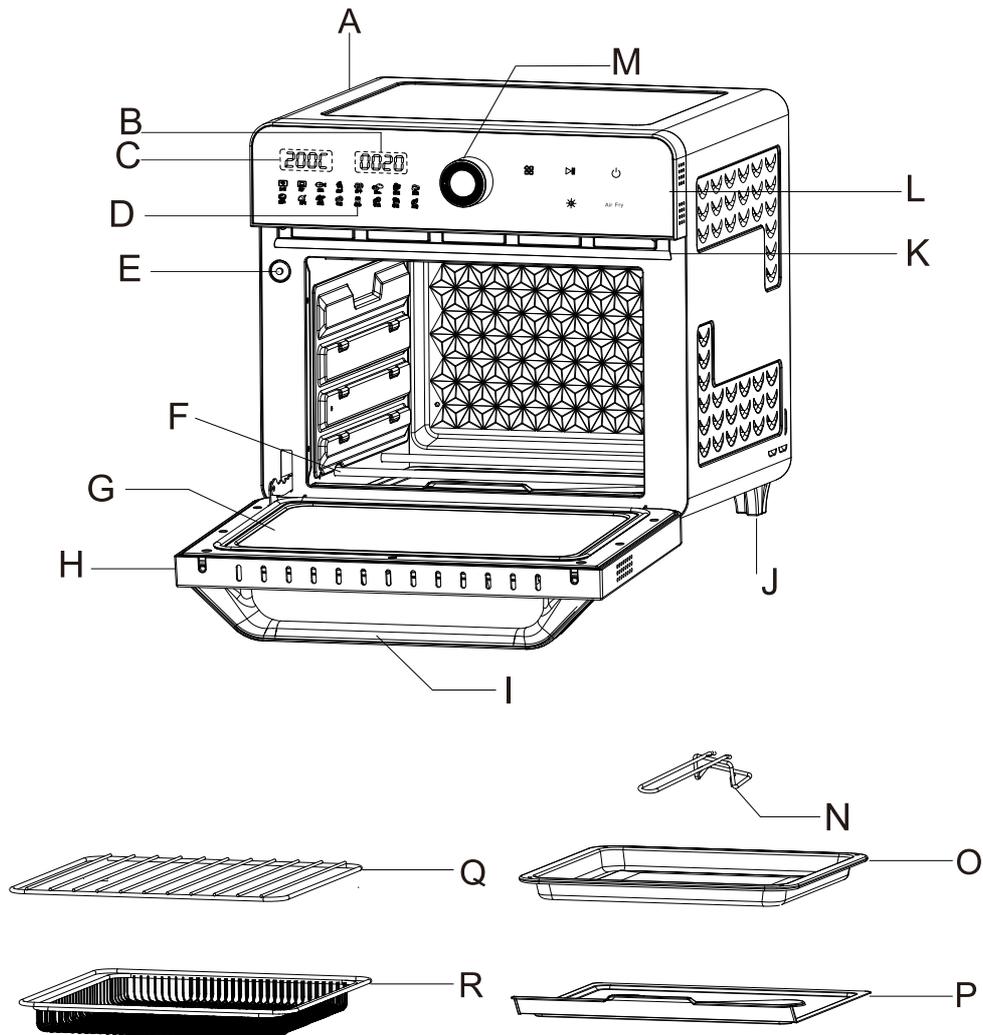
### WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

**WARNUNG: Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.**

1. Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Die Verwendung dieses Geräts durch Personen (einschließlich Kinder unter acht Jahren) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis ist nur unter Aufsicht zulässig.
3. Die Verwendung ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
4. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, sein Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Schließen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht mit nassen Händen.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät in irgendeiner Weise nicht richtig funktioniert. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zum nächstgelegenen autorisierten Service-Center zurück.
6. Berühren Sie keine heißen Teile des Geräts - verwenden Sie den Handgriff. Wenn Sie mit Luft frittieren, wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt - halten Sie Hände und Gesicht fern, um Verletzungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit heißer Luft und Dampf, wenn Sie Gegenstände aus dem Gerät entnehmen.
7. Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
8. Nehmen Sie dieses Gerät nicht selbst auseinander, reparieren Sie es nicht und bauen Sie es nicht selbst um. Dies muss von qualifiziertem Personal fertiggestellt werden.
9. Bevor Sie das Produkt verwenden, verwenden Sie es nicht, wenn die Verpackung beschädigt ist, sondern geben Sie es zur Entsorgung an den Händler zurück.
10. Bei diesem Produkt handelt es sich nicht um ein mobiles elektrisches Gerät. Bei der Verwendung muss es auf einer horizontalen und stabilen Fläche eingeschaltet werden.
11. Halten Sie das Gerät von Vorhängen, Tischtüchern, Kleidung und anderen brennbaren Materialien fern. Halten Sie das Gerät von heißem Gas, Elektroplatten, beheizten Öfen und anderen Wärmequellen fern.
12. Halten Sie das Gerät von Wänden und anderen Geräten fern. Stellen Sie sicher, dass auf der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts mindestens 10 cm Platz ist. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Dies kann zu Schäden am Produkt oder zu Verletzungen von Personen führen.
14. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
15. Bei Verwendung von Behältern, die NICHT aus Metall oder Glas sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
16. Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Pappe, Plastik oder ähnliches.
17. Um Brände und Stromschläge zu vermeiden, stellen Sie niemals übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät.
18. Wischen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung mit einem trockenen Tuch ab.
20. Bei der Verwendung können der Ofenrost, das Backblech und der Frittierkorb heiß werden. Um Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie diese Teile nicht berühren.
21. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängt, wo man darüber stolpern könnte. Um Schäden am Kabel zu vermeiden, halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
22. Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung.

23. Reinigen Sie das Gerät bei Verwendung und bewahren Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort auf, der vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist.
24.  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche!

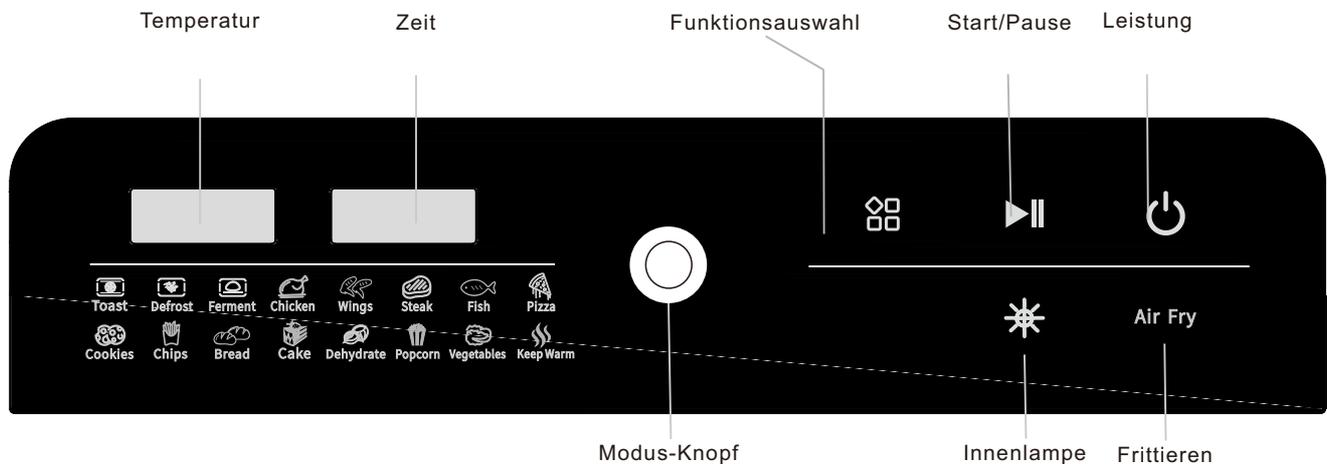
## SCHEMA DES AUFBAUS DES PRODUKTS



A. Gehäuse  
 B. Zeit-Display  
 C. Temperatur-Display  
 D. Funktionsmenü  
 E. Steuerschalter für die Tür  
 F. Heizelement  
 G. Türglas  
 H. Türrahmen  
 I. Türrahmen

J. Sockel des Ofens  
 K. Dichtungsstreifen  
 L. Bedienfeld  
 M. Einstellknopf  
 N. Blech-Handgriff  
 O. Backblech  
 P. Krümelblech  
 Q. Backrost  
 S. Frittierkorb

## BEDIENFELD



## Betrieb

1. Wenn Sie den Stecker einstecken, tippen Sie auf „“, tippen Sie auf „“, um die gewünschten Modi auszuwählen, jeder Modus mit der entsprechenden Zeit und Temperatur, wenn der Modus ausgewählt wurde, tippen Sie auf „“, dann beginnt er zu arbeiten.  
„“ bedeutet Start oder Pause. Drücken Sie zuerst die Taste „“ und drehen Sie dann die Taste „“ nach links oder rechts, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste „“ und drehen Sie dann die Taste „“ nach links oder rechts, um die Zeit einzustellen.
2. Mit „“ kehren Sie zum Menü zurück. Unabhängig davon, welchen Modus Sie festgelegt haben, gelangen Sie durch Berühren von „“ zurück zum Menü, um es zurückzusetzen.
3. „“ Steuerung der Innenlampe, berühren Sie sie, um die Innenlampe zu aktivieren.
4. „Heißluftfrittieren“ ist ein separater Modus, den Sie direkt auswählen können. Tippen Sie dann auf „“, und der Modus Heißluftfrittieren wird aktiviert.
5. Wenn Sie den Knopf drehen, um die Modi zu wählen, hat jeder Modus seine Standardzeit und -temperatur, aber Sie können die Zeit und die Temperatur auch zurücksetzen. Drücken Sie den Knopf zum ersten Mal, um die Temperatur festzulegen, links drehen bedeutet, die Temperatur zu verringern, rechts drehen bedeutet, die Temperatur zu erhöhen.
6. Berühren Sie zweimal „“, um in den Ruhezustand zu gelangen, trennen Sie es, um die Stromversorgung zu unterbrechen.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsaufkleber und Etiketten von dem Gerät.
2. Waschen Sie den Frittierkorb, den Ofenrost, das Backblech und das Krümelblech mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie die Ablagen, bevor Sie sie in den Heißluft-Ofen stellen.
3. Stellen Sie das Krümelblech in den Boden der Heißluft-Fritteuse.

 **VORSICHT**

- Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Es ist wichtig, dass auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Heißluft-Ofen mindestens 10 cm frei bleiben, um eine gute Belüftung zu erlauben.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluft-Fritteuse.
- Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine stabile, horizontale, hitzebeständige und ebene Fläche.
- Stecken Sie den Stecker der Heißluft-Fritteuse in eine Steckdose.
- Legen Sie die Lebensmittel in die entsprechenden Ofenroste, Backbleche und Frittierkörbe: Ofenroste für Brot und Fisch; Frittierkörbe für Pommes frites, Hähnchen, Hähnchenflügel und Popcorn-Hähnchen; und Backbleche für Rindersteak, Rinderkotelett, Schweinekotelett, Schweinesteak und Garnelen.
- Geben Sie keine brennbaren, explosiven oder hitzeunverträglichen Lebensmittel oder Gegenstände in den Ofen!  
Zum Beispiel Lebensmittel in Dosen, Pulver, Plastikgeschirr usw.

## FUNKTIONSMENÜ

Menü	Anweisungen zur Temperatureinstellung	Anweisungen zur Zeiteinstellung	Funktionsbeschreibung
Toast	Standardtemperatur 180 °C, einstellbare Temperatur 100-220 °C	Standardzeit 30 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + die Außenseite Oberröhre 2 Heizröhren + untere Heizröhren
Frittieren	Standardtemperatur 200 °C, einstellbare Temperatur 100-220 °C	Standardzeit 20 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + die oberen 4 Heizröhren
Auftauen	Standardtemperatur 60 °C, einstellbare Temperatur 40 °C-80 °C	Standardzeit 10 Minuten, einstellbare Zeit 0-30 Minuten	Eine obere Heizröhre + schwacher Luftstrom arbeiten zusammen
Gärung	Standard-Temperatur 40 °C	Voreingestellte Zeit 60 Minuten, einstellbare Zeit 30 Minuten -12 Stunden Schritt (5 Min. innerhalb 2 Stunden, mehr als 2 Stunden für 30 Min.)	die untere Heizröhre arbeitet
Huhn	Standardtemperatur 210 °C, einstellbare Temperatur 100 °C-220 °C	Standardzeit 40 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + obere Röhre 4 Heizröhren
Flügel	Standardtemperatur 210 °C, einstellbare Temperatur 100-220 °C	Standardzeit 20 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + die oberen 4 Heizröhren
Steak	Standardtemperatur 200 °C, einstellbare Temperatur 150-220 °C	Standardzeit 10 Minuten, einstellbare Zeit 0-40 Minuten	starker Luftstrom + die oberen 4 Heizröhren
Fisch	Standardtemperatur 210 °C, einstellbare Temperatur 140 °C-220 °C	Standardzeit 25 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	schwacher Luftstrom + die Außenseite Oberröhre 2 Heizröhren + untere Heizröhren
Pizza	Standardtemperatur 210 °C, einstellbare Temperatur 170 °C-220 °C	Standardzeit 16 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	schwacher Luftstrom + die Außenseite obere Heizröhre 2 Heizröhren + untere Heizröhren
Kekse	Standardtemperatur 180 °C, einstellbare Temperatur 140 °C-220 °C	Standardzeit 18 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + obere Röhre 4 Heizröhren
Chips	Standardtemperatur 200 °C, einstellbare Temperatur 150-220 °C	Standardzeit 18 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + die oberen 4 Heizröhren
Menü	Anweisungen zur Temperatureinstellung	Anweisungen zur Zeiteinstellung	Funktionsbeschreibung
Brot	Standardtemperatur 180 °C, einstellbare Temperatur 120-220 °C	Standardzeit 18 Minuten, einstellbare Zeit 0-45 Minuten	schwacher Luftstrom + die äußere obere Röhre 2 Heizröhren + untere Heizröhren
Kuchen	Standardtemperatur 150 °C, einstellbare Temperatur 120 °C - 220 °C	Standardzeit 45 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	schwacher Luftstrom + die Außenseite obere Heizröhren + untere Heizröhren
Dehydrieren	Standardtemperatur 50 °C, einstellbare Temperatur 40 °C-80 °C	Voreingestellte Zeit 60 Minuten, einstellbare Zeit 30 Minuten -12 Stunden Schritt (5 Min. innerhalb 2 Stunden, mehr als 2 Stunden für 30 Min.)	starker Luftstrom + die Außenseite 2 Heizröhren + arbeiten zusammen
Popcorn	Standardtemperatur 200 °C, einstellbare Temperatur 150-220 °C	Standardzeit 15 Minuten, einstellbare Zeit 0-60 Minuten	starker Luftstrom + obere Röhre 4 Heizröhren
Gemüse	Standardtemperatur 180 °C, einstellbare Temperatur 120-200 °C	Standardzeit 15 Minuten, einstellbare Zeit 0-40 Minuten	schwacher Luftstrom + die Außenseite obere Heizröhre 2 Heizröhren + untere Heizröhren
Warmhalten	Standardtemperatur 60 °C	Standardzeit 60 Minuten, einstellbare Zeit 10-120 Minuten	Untere Heizröhren arbeiten

## REINIGUNG UND WARTUNG

**WARNUNG:** Tauchen Sie niemals Kabel, Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts niemals scheuernde Utensilien oder ätzende Produkte.
- Tragen Sie bei der Reinigung ein Reinigungsmittel auf ein Tuch auf und wischen Sie die Außenseite ab.
- Geben Sie eine milde Flüssigseifenlösung auf ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm und wischen Sie den Innenraum ab. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in der Geschirrspülmaschine, oder waschen Sie es von Hand mit einem Nylon-Scheuerkissen oder einer Bürste in warmem Seifenwasser.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Der Heißluft-Ofen funktioniert nicht	Das Stromkabel ist nicht in eine Steckdose eingesteckt	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine gesonderte Steckdose angeschlossen ist.
Weißer Rauch kommt aus dem Heißluft-Ofen	Rückstände von der letzten Verwendung	Reinigen Sie den Heißluft-Ofen und das Zubehör nach jeder Verwendung
Lebensmittel werden zu lange gebraten oder nicht gut gegart	Nach der Inbetriebnahme wurde der Temperaturknopf nicht angepasst; die Temperatur des Ofens kann angepasst werden.	Drehen Sie den Temperaturregler, um die Temperatur auf die höchste Stufe einzustellen
Verbrennungen beim Backen von Brotscheiben	Die Zeit zum Backen von Brot unterscheidet sich zwischen dem kalten und dem heißen Zustand, und die Backzeit ist im kalten Zustand lang.	Im heißen Zustand verkürzen Sie die Backzeit.
Nach längerem Betrieb schaltet sich der Backofen plötzlich ab, begleitet von einem	Die maximale Betriebszeit des Timers beträgt jeweils 60 Minuten, und der Timer schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch ab.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf erneut und die Kontrollleuchte leuchtet auf.
Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gebraten?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Lebensmittel haben unterschiedliche Größen</li> <li>• Es gibt verschiedene Arten von Lebensmitteln</li> <li>• Während des Frittiervorgangs werden die Lebensmittel nicht gewendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Lebensmittel haben dieselbe Größe</li> <li>• Die gleiche Art von Lebensmitteln</li> <li>• Während des Frittiervorgangs wendet sich das Essen</li> </ul>
Gegrilltes Steak mit verbrannter Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übergart</li> <li>• Während des Bratens wurde das Essen nicht umgedreht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garzeit: 6-15 Minuten.</li> <li>• Wenden Sie das Steak auf halbem Wege um</li> </ul>

## BESONDERE WARNUNG



Elektrogeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie sie dort, wo es entsprechende Einrichtungen gibt. Prüfen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler, ob Sie das Gerät recyceln können.



**Vorsicht:** Während das Gerät verwendet wird, kann die Oberfläche heiß werden - nicht berühren!

If you have any questions, please contact our customer care center.

**US**

Our contact details are below:

 001-877-644-9366

 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC

27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA

MADE IN CHINA

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

**ES**

Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

 atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.

C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.

B66295775

WWW.AOSOM.ES

HECHO EN CHINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

**CA**

Our contact details are below:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.

7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,

Ontario Canada L3R 4B9

MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.

7270 Woodbine Avenue, unité 307,

Markham, Ontario Canada L3R 4B9

Fabriqué en Chine

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

**PT**

Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

 info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ

WWW.AOSOM.PT

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

**DE**

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530  service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

**IT**

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

 0039-0249471447  clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

**UK**

Our contact details are below:

 0044-800-240-4004

 enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

**FR**

Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine