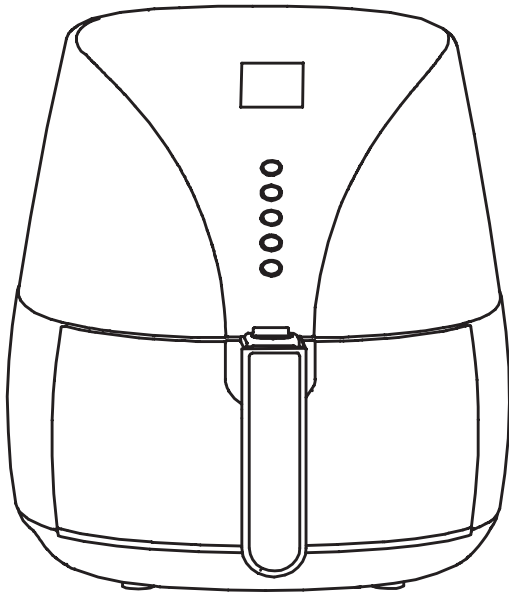




AIR FRYER

User Manual



■ English

■ Français

■ Deutsch

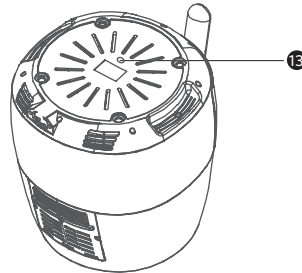
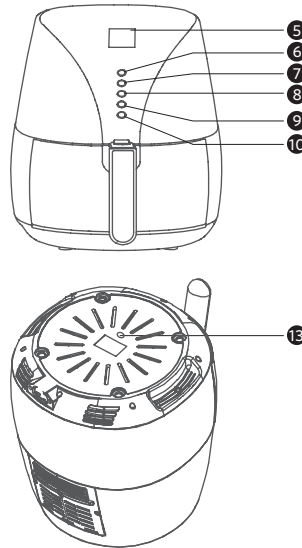
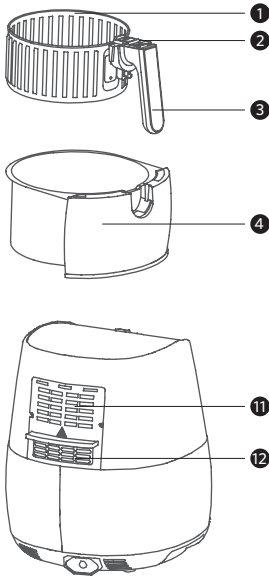
English - - - - -01

Deutsch - - - - - 09

Français - - - - -17

English

DIAGRAM



- ❶ Basket
- ❷ Basket release button
- ❸ Basket handle
- ❹ Pan
- ❺ LCD display
- ❻ Temperature control button
- ❼ Timer (0-60 min.)/ Increase time

- ❽ Timer (0-60 min.)/ Decrease time
- ❾ Cancel / Pause button
- ❿ Start button
- ⓫ Air inlet
- ⓬ Air outlet
- ⓭ Reset button (beside the bottom Label)

Specifications-US

Rated Voltage: 110V-120V
Rated Power: 1500W
Rated Frequency: 60Hz
Controllable Temperature Range:
275°F - 400°F

Specifications-UK

Rated Voltage: 220V-240V
Rated Power: 1500W
Rated Frequency: 50Hz - 60Hz
Controllable Temperature Range:
150°C - 200°C

AIR FRYER COOKING GUIDE

● Smart Switch

There is a smart switch in the air fryer. When you take out the pan, the unit will turn off automatically. When you put the pan back, the unit will continue to work.

● Timer

This unit is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the unit will make a sound and turn off automatically. At this point, the fan inside the unit may still rotate. This is the unit's own cooling protection. You can take out the pan directly.

● Overheating Protection System

If the inner temperature control system was in trouble, the overheating protection system will be activated and the unit will not work. Please unplug the power cord to cool down the unit totally. Then, poke the reset button at the bottom of the unit with a pen or other pointed product like that.

● Preheating the Air Fryer

If you want to preheat the unit without any ingredients, you can press the "TIMER+" button to set the preheating time (3-5 minutes). Then, take out the basket to fill with ingredients and put it back to the unit. Now you can set the time and temperature you need.

● Shaking the Food

In order to heat all the pieces evenly, you can shake the food when cooking in half.

Step:

- Firstly, wear an oven mitt, then take out the pan.
- For the lighter food, you can shake the food directly.
- For the heavier foods, please take out the basket to shake the food, then put it back to the pan.
- Finally, put the pan back to the unit to continue cooking.

Note: Because the rapid hot air circulation technology can instantly re-heat the air inside the unit, pulling the pan out of the unit briefly during cooking barely disturbs the process.

● Setting

Temperature: Press "MODE" button.

Time: Press "TIMER+" to add the cooking time, "TIMER-" to reduce the cooking time.

Time range is 0-60 minutes.

After finishing the time and temperature settings, press the "On" button, and the unit begins to work, you can press the "OFF" button if you want to pause at any time.

Note: When the unit is paused, the time and temperature on the screen will flash. When it works, the ":" on the time frame will flash.

● Voltage & EMF

- 1 If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.
- 2 Please follow all instructions in this user manual.

HOW TO USE

● Step

- 1 Remove all packing materials, including labels and stickers.
- 2 Wash the pan and basket with warm soapy water.
- 3 Wipe the inside and outside of the pan with a clean moist cloth.
- 4 Place the unit on a smooth, heat-resistant surface, put the basket into the pan, then put the pan into the unit properly.
Note: Only when the pan was properly placed, can the unit work normally.
- 5 Plug the power cord into a proposed outlet.

● Note

- 1 When taking out the pan, please hold the handle with one hand and fix the unit with another hand, and then pull the pan out. (Note: Please wear the oven mitt.)
- 2 Press the basket release button when putting and removing.
- 3 After using it, please put the pan back to the unit after placing the basket into the pan, do not use the pan without basket.

● Tips

- 1 The cooking time of smaller food is usually shorter than the larger food.
- 2 Large quantities of food requires a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- 3 "Shaking" food when cooking in half can ensure all the pieces are evenly fried.
- 4 Brush a layer of vegetable oil onto the fresh potatoes for a crispier taste.
- 5 Snacks cooked in an oven can also be cooked in the air fryer normally.
- 6 Pre-made dough requires a shorter cooking time than home-made dough.
- 7 When baking a cake or milk cake, place a baking tray or foil in the basket.
- 8 The air fryer can be used to reheat foods. Simply set the temperature to 150°C / 300 °F and the time to 10 minutes.

ATTENTION

● Before cooking

- 1 Pay attention to the rated voltage on the plug.
- 2 Do not use this product if the plug, power cord or the unit is damaged.
- 3 If the power cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, service agent, or professionals.
- 4 The air fryer adopts the rapid hot air circulation technology, so do not pour oils into the pan directly to avoid scald, you can brush a thin layer of oil on the food surface or basket before cooking.
- 5 The added food shouldn't exceed the maximum capacity line to avoid contact with the heating element.

● During cooking

- 1 Do not cover the air inlet or outlet, otherwise an accident may occur, and the unit may be overheated and cause damage.
- 2 Do not place anything on the unit or place the unit on the wall or other appliances, it should be placed at least 5 inches apart from other things.
- 3 Please keep your hands and face away from the air outlet for the hot steam will exhaust through the outlet.

- 4 The case of the unit, pan and basket may become hot. Please wear the oven mitt when touching the case or heating components.
- 5 The internal temperature of the unit is very high, so do not place your hands inside the unit to avoid scald unless it is thoroughly cooled down.
- 6 The pan will become very hot. If you want to take out the pan to see if it is cooked, please ensure there is a heat-resistant surface can be put down.

● After cooking

- 1 Never immerse the whole unit containing electrical and heating components in water and do not rinse under the tap.
- 2 Allow it to cool down about 30 minutes before cleaning or storage.
- 3 Remember to unplug the power cord.
- 4 There may be a lot of oil remained in the bottom of the pan after cooking. For safety usage, please handle these oils properly for the next cooking.

● Others

- 1 Do not allow any liquid enter into the main unit shell to avoid electrical shock.
- 2 Children are not allowed to use this product. People with physical, sensory or mental decline or inexperience should use this product under supervision as long as they can safely operate this product with an acknowledgment of it. Children should not play the appliance as a toy.
- 3 Place the unit and the power cord away from the children during cooking or cooling.
- 4 Keep the power cord away from the hot surfaces.
- 5 Do not plug the power cord or operate the unit control with a wet hand.
- 6 Never operate the appliance unattended and operate near combustible such as tablecloths or curtains.
- 7 If the unit emit black smoke, please unplug immediately and wait for the end of the smoke before taking out the pan.
- 8 Always operate the unit on a horizontal surface.
- 9 This air fryer is used in the kitchen area of home, shop, office and other working environment. Do not use it for any other purposes not included in this manual.

CLEANING & STORAGE

Please clean the air fryer after each use.

- 1 Unplug the power cord from the wall socket, ensure the unit is thoroughly cooled before cleaning.
Note: The pan from the basket will cool quicker if you separate them.
- 2 Use the mild detergent to wipe the outside of the unit by a warm and soft cloth.
- 3 Clean the pan and the basket with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge. If the pan or basket contains food residues is difficult to remove, please assemble them, then pour the hot soapy water into the pan and leave the water soak for 10 minutes.

Note:

- *The pan and basket can be washed in the dishwasher.*
 - *The pan and the basket are coated with a special non-stick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils.*
- 4 If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a cleaning brush.
 - 5 Make sure all components are clean and dry, then place the unit in the clean and dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The unit doesn't work.	The power cord hasn't been plugged into the socket.	Insert the power cord into the socket.
	Haven't pressed the "ON" button.	Press the "ON" button.
	The pan hasn't been put into the unit properly.	Re-put the pan into the unit, and there will be a click sound when the pan was placed properly.
	The overheating protection system has been turned off automatically.	Poke the reset button at the bottom of the unit with a pen or other pointed product.
The food is not cooked enough or unevenly.	1. There is too much food in basket; 2. The food has been stacked in piles causing uneven heating.	1. Remove some food or increase the cooking time. 2. Shake the food when cooking in half.
Can't put the pan back into the unit smoothly.	The basket is over-filled.	Remove some food, because the added food shouldn't exceed the maximum capacity line.
The unit emits white smoke.	Fatty food or excess oil.	Please pour out the oil in the pan in time.
The fresh potatoes didn't fry well.	The potatoes are bad.	Choose the fresh potatoes.
	Potatoes haven't been washed before cooking.	Wash the potatoes, and soak in clear water for 15-30 minutes to remove starches, then wipe with a kitchen paper towel.
	No vegetable oil added.	Cut the fries thinly to make them easier to heat.
	The fries are too large or too thick.	Brush a thin layer of oil on the food surface or basket before cooking and shake the food when cooking in half.

FAQ

Q: What kind of food can I cook in the Air Fryer?

A: A variety of dishes including steaks, chops, burgers and baked goods. Please refer to the air fryer cookbook.

Q: Can the air fryer be used to make or heat soups and sauces?

A: Never cook or heat any liquid in the Air Fryer.

Q: Is it possible to shut off the unit at any time?

A: Yes, please press the "OFF" button or take out the basket directly.

Q: What can I do if the unit shuts down while cooking?

A: For safety, the air fryer has an auto shut off device to prevent damage from overheating. Please remove the pan, place it on a heat resistant surface and cool it down. Unplug the power cord and turn the unit over to poke the reset button with a pen or something like that.

Q: Does the unit require time for preheating?

A: If you are cooking from a "cold start", add 3 minutes of cooking time.

Q: Can I check the food during cooking?

A: You can take out the pan and shake the food at any time during cooking for delicious food.

Q: Can the air fryer be washed with a dishwasher?

A: Only the pan and the basket can be washed in dishwasher, never immerse the whole unit containing electrical and heating components into water and do not rinse under the tap. You can wipe with a hot damp cloth or a non-abrasive sponge containing a little mild detergent.

Q: What can I do if the unit still not work after I have tried all the trouble shooting suggestions?

A: Never attempt a home repair. Please do not hesitate to contact us and we will solve the problem for you at the first time.

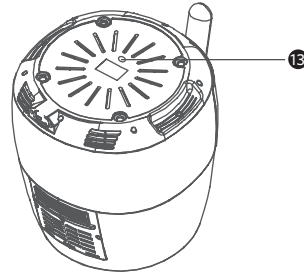
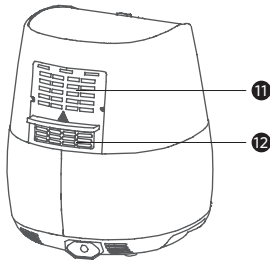
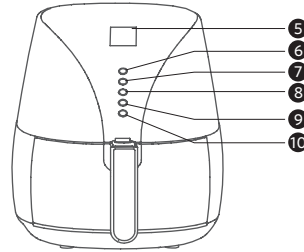
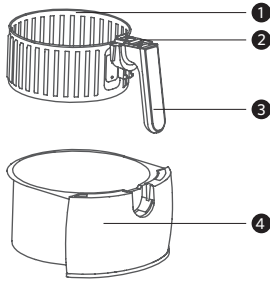
Contact information:

Website: www.ihabor.com

Email: support@ihabor.com

Deutsch

DIAGRAM



- ❶ Korb
- ❷ Korb Freigabetaste
- ❸ Korbgriff
- ❹ Pfanne
- ❺ Bildschirm
- ❻ Temperaturregelungstaste
- ❼ Schaltuhr (0-60 min.) / Zeit erhöhen
- ❽ Schaltuhr (0-60 min.) / Zeit verringern
- ❾ Abbrechen / Pause-Taste
- ❿ Start-Taste
- ⓫ Lufterinlass
- ⓬ Luftauslass
- Ⓜ Reset-Taste (neben dem unteren Label)

Spezifikationen-EU

Nennspannung: 220V-240V

Nennleistung: 1500W

Nennfrequenz: 50Hz - 60Hz

Steuerbarer Temperaturbereich: 150°C - 200°C

AIR FRITEUSE KOCHEN ANZEIGE

● Smart Schalter

Es gibt einen schlaunen Schalter in der Friteuse. Wenn Sie die Wanne herausnehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn Sie die Pfanne zurückbringen, wird das Gerät weiter arbeiten.

● Schaltuhr

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet, wenn der Timer auf 0 zählt, wird das Gerät einen Ton machen und automatisch ausschalten. Zu diesem Zeitpunkt kann sich der Lüfter im Inneren des Gerätes noch drehen. Das ist der eigene Kühschutz. Du kannst die Pfanne direkt herausnehmen.

● Überhitzungsschutzsystem

Wenn es Störung in innerem Temperaturregelsystem gibt, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und funktioniert das Gerät nicht. Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dann stecken Sie mit einem Stift oder ähnlichen spitzen Gegenstand der Reset-Taste an der Unterseite der Maschine.

Vorheizen der Frittiermaschine

Wenn Sie das Gerät ohne Zutaten vorwärmen möchten, können Sie mit der Taste "TIMER +" die Vorwärmzeit (3-5 Minuten) einstellen. Dann nehmen Sie den Korb, füllen Sie es mit Zutaten und legen Sie es zurück. Jetzt können Sie die Zeit und die Temperatur einstellen.

● Das Essen schütteln

Um Lebensmittel gleichmäßig gebraten, können Sie in der Hälfte der Zeit das Essen schütteln.

Schritt:

- Zuerst tragen Sie einen Ofenhandschuh und dann nehmen die Pfanne heraus.
- Für das leichtere Essen können Sie das Essen direkt schütteln.
- Für die schwereren Lebensmittel, bitte nehmen Sie den Korb heraus, um das Essen zu schütteln, dann legen Sie es wieder in die Pfanne.
- Zum Schluss legen Sie bitte die Pfanne zurück ins Gerät, um weiter zu kochen.

Achtung: Weil die schnelle Heißluftumwälzungstechnologie sofort die Luft im Inneren des Gerätes wieder aufheizen kann, wird die Arbeit nicht gestört, wenn Sie beim Kochen das Gerät kurzlich herausziehen.

• **Einstellung**

Temperatur: Drücken Sie die „MODE“ Taste.

Zeit: Drücken Sie „TIMER +“, um die Kochzeit zu erhöhen, „TIMER-“ die Kochzeit zu reduzieren.

Zeit Einstellung Bereich beträgt 0-60 Minuten.

Nach Zeit- und Temperatureinstellungen, drücken Sie die Taste „On“, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Wenn Sie es jederzeit anhalten mögen, können Sie die Taste „OFF“ drücken.

Hinweis: Wenn das Gerät angehalten ist, blinkt die Zeit und Temperatur auf dem Bildschirm. Wenn es funktioniert, blinkt das „:“ auf dem Zeitrahmen.

• **Spannung & EMF**

- 1 Wenn die Schaltung überlastet ist, kann das neue Gerät nicht richtig funktionieren. Er empfiehlt die Verwendung des Geräts auf einem eigenen Stromkreis .
- 2 Bitte befolgen Sie alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

WIE BENUTZT MAN

• **Schritt**

- 1 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich Etiketten und Aufkleber.
- 2 Waschen Sie die Pfanne und den Korb mit warmem Seifenwasser.
- 3 Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Pfanne mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- 4 Setzen Sie das Gerät auf eine glatte, hitzebeständige Oberfläche, setzen Sie den Korb in die Pfanne, und legen Sie dann die Pfanne in das Gerät ordnungsgemäß.
Hinweis: Nur wenn die Pfanne ordnungsgemäß plazierte wurde, kann das Gerät ordnungsgemäß funktionieren.
- 5 Stecken Sie das Netzkabel in eine vorgeschlagene Steckdose.

• **Achtung**

- 1 Beim Herausnehmen der Pfanne halten Sie bitte den Griff mit einer Hand und fixieren das Gerät mit der anderen Hand und dann ziehen die Pfanne heraus. (Anmerkung: Bitte tragen Sie den Ofenhandschuh.)
- 2 Drücken Sie den Kofferfreigabetaster, wenn Sie ihn setzen und entfernen.
- 3 Nach dem Gebrauch legen Sie bitte die Pfanne wieder auf das Gerät. Nie benutzen Sie die Pfanne, die sich nicht im Korb befindet.

• Tipps

- 1 Die Kochzeit von kleinerem Essen ist in der Regel kürzer als das größere.
- 2 Eine große Menge Essen braucht mehr Zeit als eine kleine Menge von Lebensmitteln.
- 3 "Schütteln" Essen beim Kochen kann dafür sorgen, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten werden.
- 4 Fügen Sie ein wenig Pflanzenöl hinzu, um frische Kartoffeln lecker zu machen.
- 5 Snacks, die in einem Ofen gekocht werden, können auch in der Fritteuse gekocht werden.
- 6 Vorgefertigte Teig erfordert eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- 7 Wenn Sie einen Kuchen oder Pudding backen, legen Sie das Backblech oder Alufolie in den Korb.
- 8 Die Luft Fritteuse kann verwendet werden, um Nahrungsmittel wieder zu erwärmen. Stellen Sie einfach die Temperatur 150°C / 300 ° F, die Zeit bis 10 Minuten.

AUFMERKSAMKEIT

• Vor dem Kochen

- 1 Bitte beachten Sie die Werte auf der Nennspannung Stecker vor dem Gebrauch.
- 2 Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- 3 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Service-Agenten ersetzt werden.
- 4 Diese Maschine kocht mit Heißluft das Essen , das Öl kann nicht direkt in den Topf gegossen werden. Schmieren Sie das Öl auf der Oberfläche des Nahrungsmittels oder des Kochs.
- 5 Wenn Sie die Nahrung hinzufügen sollte die maximale Kapazitätlinie nicht überschreiten, um den Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden.

• Beim Kochen

- 1 Decken nicht den Lufteinlass oder -auslass ab, sonst ein Unfall auftreten kann und das Gerät überhitzt und beschädigt werden kann.
- 2 Stellen Sie nichts auf das Gerät oder legen Sie nicht das Gerät an die Wand oder andere Geräte, es sollte mindestens 5 Zoll abgesehen von anderen Dingen platziert werden.
- 3 Bitte halten Sie Ihre Hände und Gesicht weg von der Luft-Steckdose, wenn der heiße Dampf durch die Steckdose ausgibt.

- 4 Das Gehäuse des Gerätes, Pfanne und Korb kann heiß werden, bitte tragen Sie den Ofenhandschuh beim Berühren des Gehäuses oder der Heizkomponenten.
- 5 Die Innentemperatur des Gerätes ist sehr hoch, legen Sie nicht Ihre Hände in das Gerät, um Verbrühungen zu vermeiden, es sei denn, es ist gründlich abgekühlt.
- 6 Die Pfanne wird sehr heiß. Wenn du die Pfanne herausnehmen willst, um zu sehen, ob es gekocht ist, bitte stellen Sie sicher, dass es eine hitzebeständige Oberfläche gibt.

● Nach Kochen

- 1 Nie geben Sie die gesamte Einheit mit Elektro- und Heizkomponenten in Wasser ein und spülen Sie nicht unter dem Wasserhahn.
- 2 Lassen Sie es vor der Reinigung oder Lagerung für ca. 30 Minuten abkühlen.
- 3 Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 4 Es kann nach dem Kochen viel Öl im Boden der Pfanne bleiben. Aus den Sicherheit sgründen sammeln Sie bestimmt diese Öl bevor das nächste Kochen.

● Anderes

- 1 Geben Sie keine Flüssigkeit in die Hauptschale ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 2 Kinder dürfen dieses Produkt nicht benutzen. Menschen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Niedergang oder Unerfahrenheit sollten dieses Produkt unter Aufsicht verwenden, sonst sie dieses Produkt mit einer Anerkennung davon sicher betreiben können. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug spielen.
- 3 Setzen Sie das Gerät und das Netzkabel von den Kindern während des Kochens oder Kühlens ab.
- 4 Halten Sie das Netzkabel von den heißen Oberflächen fern.
- 5 Schließen Sie mit einer nassen Hand nicht das Netzkabel an oder betätigen die Gerätesteuerung.
- 6 Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt und arbeiten Sie nicht in der Nähe von brennbaren wie Tischdecken oder Vorhängen.
- 7 Wenn das Gerät schwarzen Rauch aussendet, bitte sofort abstecken und auf das Ende des Rauches warten, bevor Sie die Pfanne herausnehmen.
- 8 Stellen Sie das Gerät immer auf einer waagerechten Fläche ein.
- 9 Diese Luftfriteuse wird in der Küche von Haus, Geschäft, Büro und anderen Arbeitsumgebungen verwendet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, die nicht in diesem Handbuch enthalten sind.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Bitte reinigen Sie die Friteuse nach jedem Gebrauch.

- 1 Stecken Sie das Netzkabel aus der Steckdose, stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung gründlich abgekühlt ist.
Hinweis: Die Pfanne aus dem Korb kühlt sich schneller ab, wenn man sie trennt.
- 2 Verwenden Sie das milde Reinigungsmittel, um die Außenseite des Gerätes mit einem warmen und weichen Tuch abzuwischen.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wenn Lebensmittelreste der Pfanne oder des Korbes schwer entfernt werden, montieren Sie bitte sie, dann gießen Sie das heiße Seifenwasser in die Pfanne und lassen Sie das Wasser für 10 Minuten einweichen.

Hinweis:

- *Die Pfanne und der Korb können in der Spülmaschine gewaschen werden.*
 - *Die Pfanne und der Korb sind mit einer speziellen Antihaft-Oberfläche beschichtet. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien.*
- 4 Wenn es notwendig ist, entfernen Sie unerwünschte Lebensmittelreste aus dem Heizelement mit einer Reinigungsbürste.
 - 5 Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind, und legen Sie das Gerät auf den sauberen und trockenen Platz.

STÖRUNGSSUCHE

Probleme	Mögliche Gründe	Lösungen
Die Einheit arbeitet nicht.	Das Netzkabel wurde nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
	Die Taste "ON" nicht gedrückt haben.	Drücken Sie die Taste "ON".
	Die Pfanne wurde nicht richtig in das Gerät gelegt.	Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät, es wird ein Klick-Sound geben, wenn die Pfanne richtig gelegt wird.
	Das Überhitzungsschutzsystem wurde automatisch ausgeschaltet.	Drücken Sie den Reset-Knopf an der Unterseite des Gerätes mit einem Stift oder einem anderen spitzen Produkt.
Das Essen ist verkocht oder ungleichmäßig gekocht.	Es gibt zu viele Essen in dem Korb. Das Essen wurde in Pfählen gestapelt, was zu einer ungleichmäßigen Erwärmung führt.	Etwas Essen entfernen oder die Kochzeit erhöhen. Schütten Sie das Essen beim Kochen in der Hälftezeit.
Die Pfanne kann nicht reibungslos wieder in das Gerät legen.	Der Korb ist überfüllt.	Nehmen Sie etwas Essen heraus, und das Essen in dem Korb sollte die maximale Kapazität nicht überschreiten.
Das Gerät gibt weißen Rauch aus.	Fetthaltiges Essen oder überschüssiges Öl.	Bitte gießen Sie das Öl in die Pfanne.
Die frischen Kartoffeln braten nicht gut	Die Kartoffeln sind schlecht.	Wählen Sie die frischen Kartoffeln.
	Kartoffeln wurden vor dem Kochen nicht gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffeln und tränken Sie diese in klarem Wasser für 15-30 Minuten, um Stärken zu entfernen, dann wischen Sie die Kartoffeln mit einem Küchenhandtuch.
	Die Pommes sind zu klein oder zu dick.	Schneiden Sie die Pommes dünner, um sie leichter zu heizen.
	Kein Pflanzenöl zugeben.	Bringen Sie eine dünne Schicht von Öl auf die Lebensmitteloberfläche oder Korb vor dem Kochen und schütteln Sie das Essen beim Kochen in der Hälftezeit.

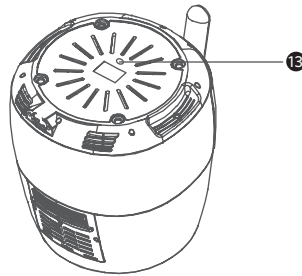
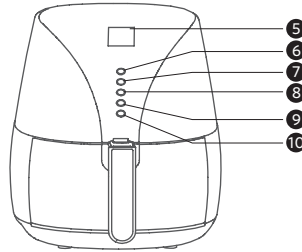
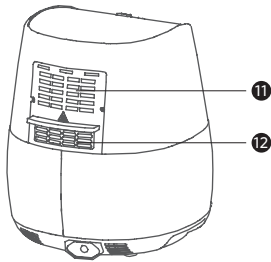
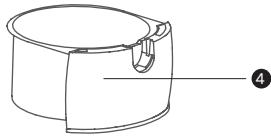
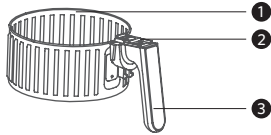
FAQ

- Q:** Welche Art von Essen kann ich in der Air Friteuse kochen?
- A:** Vielfältige Gerichten wie Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren. Bitte beziehen Sie sich auf das Friteusekochbuch.
- Q:** Kann die Friteuse verwendet werden, um Suppen und Saucen zu machen oder zu heizen?
- A:** Niemals kochen oder erhitzen Sie Flüssigkeit in der Friteuse.
- Q:** Ist es möglich, das Gerät jederzeit abzuschalten?
- A:** Ja, bitte drücken Sie die Taste "OFF" oder nehmen Sie den Korb direkt heraus.
- Q:** Was kann ich tun, wenn das Gerät beim Kochen heruntergefahren wird?
- A:** Aus Sicherheitsgründen verfügt die Fritteuse über eine automatische Absperrvorrichtung, um Beschädigungen durch Überhitzung zu vermeiden. Bitte entfernen Sie die Pfanne, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und kühlen Sie sie ab. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und drehen Sie das Gerät um, um die Reset-Taste mit einem Stift oder so ähnlich zu stoßen.
- Q:** Benötigt das Gerät Zeit zum Vorwärmen?
- A:** Wenn Sie von einem "Kaltstart" kochen, fügen Sie 3 Minuten Kochzeit hinzu.
- Q:** Kann ich das Essen beim Kochen überprüfen?
- A:** Sie können die Pfanne herausnehmen und das Essen zu jeder Zeit beim Kochen für leckeres Essen schütteln.
- Q:** Kann die Friteuse mit einer Spülmaschine gewaschen werden?
- A:** Nur die Pfanne und der Korb können in der Spülmaschine gewaschen werden, tauchen Sie niemals die ganze Einheit mit Elektro- und Heizkomponenten in Wasser ein und spülen Sie nicht unter dem Wasserhahn. Sie können mit einem heißen feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit einem kleinen milden Reinigungsmittel abwischen.
- Q:** Was kann ich machen, wenn das Produkt nicht arbeitet, nach ich schon alle Vorschlägen von Problemlösungen versucht?
- A:** Versuchen Sie niemals eine Hausreparatur. Bitte zögern Sie nicht uns zu kontaktieren und wir werden das Problem für Sie gleich lösen.

Kontakt Informationen:
Webseite: www.ihabor.com
Email: support@ihabor.com

■ Français

DIAGRAMME



- ❶ Panier
- ❷ Bouton de déverrouillage de panier
- ❸ Poignée de panier
- ❹ Marmite
- ❺ L'écran d'affichage LCD
- ❻ Bouton de contrôle de la température
- ❼ Minuterie (0-60 min.) / Augmenter le temps
- ❽ Minuterie (0-60 min.) / Diminuer le temps
- ❾ Bouton Annuler / Pause
- ❿ Bouton de démarrage
- ⓫ Entrée d'air
- ⓬ Sortie d'air
- Ⓜ Bouton de réinitialisation (À côté du label en bas)

Spécifications-UE

Tension nominale: 220V-240V

Puissance nominale: 1500W

Fréquence nominale: 50Hz - 60Hz

Gamme de température contrôlable: 150°C - 200°C

GUIDE DE CUISINE DE FRITEUSE À AIR

● Interrupteur Intelligent

Il y a un interrupteur intelligent dans la friteuse. Lorsque vous sortez la marmite, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous la remets, l'unité continuera de fonctionner.

● Minuterie

Cet appareil est équipé d'une minuterie, lorsque la minuterie compte jusqu'à 0, l'appareil émet un son et s'éteint automatiquement. À ce stade, le ventilateur à l'intérieur de l'appareil peut toujours tourner. Il s'agit de la protection de refroidissement de produit. Vous pouvez retirer la marmite directement.

● Système de Protection contre la Surchauffe

Si le système de contrôle de la température interne était en panne, le système de protection contre la surchauffe sera activé et la friteuse ne fonctionnera pas. Débranchez le cordon d'alimentation pour refroidir complètement l'appareil. Ensuite, appuyez sur le bouton de réinitialisation au bas de l'appareil avec un stylo ou un autre produit pointu comme celui-ci.

● Préchauffage de la Friteuse d'Air

Si vous souhaitez préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient, vous pouvez appuyer sur le bouton "TIMER +" pour régler le temps de préchauffage (3-5 minutes). Ensuite, sortez le panier pour remplir les nourritures et remettez-le à l'unité. Maintenant, vous pouvez définir le temps et la température dont vous avez besoin.

● Secouer la Nourriture

Afin de chauffer uniformément toutes les pièces, vous pouvez secouer la nourriture pendant la cuisson.

Étape:

- Tout d'abord, porter un gant de four, puis retirer la marmite.
- Pour la nourriture plus légère, vous pouvez l'agiter directement.
- Pour les aliments plus lourds, retirez le panier pour secouer les aliments, puis remettez-les dans la marmite.
- Enfin, remettez la marmite à l'appareil pour poursuivre la cuisson.

Remarque: Parce que la technologie rapide de circulation d'air chaud peut réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer rapidement la marmite de l'appareil pendant la cuisson ne perturbe guère le processus.

● Réglage

Température: Appuyez sur le bouton "MODE".

Temps: Appuyez sur "TIMER +" pour ajouter le temps de cuisson, "TIMER-" pour réduire le temps de cuisson. La plage de temps est de 0 à 60 minutes.

Après avoir terminé les réglages de l'heure et de la température, appuyez sur le bouton "On" et l'appareil commence à fonctionner, vous pouvez appuyer sur le bouton "OFF" si vous souhaitez l'arrêter à tout moment.

Remarque: Lorsque l'appareil est en pause, le temps et la température de l'écran clignotent. Lorsque cela se produit, le ":" de l'intervalle de temps clignotera.

● Tension & EMF

- 1 Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il devrait être utilisé sur un circuit électrique dédié.
- 2 Veuillez suivre toutes les instructions de ce manuel d'utilisation.

COMMENT UTILISER

● Étape

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les labels et les autocollants.
- 2 Laver la marmite et le panier avec de l'eau savonneuse tiède.
- 3 Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la marmite avec un chiffon propre et humide.
- 4 Placez l'appareil sur une surface lisse et résistante à la chaleur, placez le panier dans la marmite, puis placez la marmite dans l'appareil correctement.
Remarque: Seul la marmite a été correctement placée, l'unité peut fonctionner correctement.
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant proposée.

● Remarque

- 1 En sortant de la marmite, maintenez la poignée avec une main et fixez l'unité avec l'autre main, puis tirez la marmite. (Remarque: Portez le gant du four).
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier lorsque vous le mettez et enlevez.
- 3 Après l'utiliser, remettez la marmite à l'unité après avoir placé le panier dedans, n'utilisez pas la marmite sans panier.

● Conseils

- 1 Le temps de cuisson des aliments plus petits est habituellement plus court que les aliments plus gros.
- 2 De grandes quantités de nourriture nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que de petites quantités.
- 3 Le fait de "secouer" les aliments en cuisinant peut assurer que toutes les pièces sont frites uniformément.
- 4 Brosser une couche d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour un goût plus croustillant.
- 5 Les collations cuites dans un four peuvent également être cuites dans la friteuse normalement.
- 6 La pâte pré-faite nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- 7 Lors de la cuisson d'un gâteau ou d'un gâteau au lait, placez une plaque à cuire ou une feuille dans le panier.
- 8 La friteuse peut être utilisée pour réchauffer les aliments. Il suffit de régler la température à 150 oC / 300 oF et le temps à 10 minutes.

ATTENTION

● Avant la cuisson

- 1 Faites attention à la tension nominale sur la fiche.
- 2 N'utilisez pas ce produit si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- 3 Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un agent de service ou des professionnels.
- 4 La friteuse adopte la technologie rapide de circulation d'air chaud, donc ne pas verser d'huiles dans la marmite directement pour éviter la brûlure, vous pouvez brosser une mince couche d'huile sur la surface alimentaire ou le panier avant la cuisson.
- 5 Les aliments ajoutés ne doivent pas dépasser la ligne de capacité maximale pour éviter tout contact avec l'élément chauffant.

● Pendant la cuisson

- 1 Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air, sinon un accident peut survenir, et l'appareil peut être surchauffé et causer des dommages.
- 2 Ne placez rien sur l'appareil ou placez l'appareil sur le mur ou d'autres appareils, il devrait être placé à au moins 5 pouces à l'écart des autres choses.

- 3 Gardez vos mains et votre visage loin de la sortie d'air pour que la vapeur chaude s'échappe dans la prise.
- 4 La cage, la marmite et le panier de la friteuse peuvent devenir chaud, s'il vous plaît, porter le gant du four en touchant le boîtier ou les composants chauffants.
- 5 La température interne de l'appareil est très élevée, ne placez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil pour éviter une échaudure, sauf si elle est complètement refroidie.
- 6 La marmite deviendra très chaude. Si vous voulez la sortir pour voir si elle est cuite, assurez-vous qu'il est possible de déposer une surface résistant à la chaleur.

Après la cuisson

- 1 Ne plongez jamais l'ensemble de l'appareil contenant des composants électriques et de chauffage dans l'eau et ne rincez pas sous le robinet.
- 2 Laissez refroidir environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de l'entreposer.
- 3 N'oubliez pas de débrancher le cordon d'alimentation.
- 4 Il se peut qu'il contienne beaucoup de huiles au fond de la marmite après la cuisson. Pour une utilisation sûre, manipulez correctement ces huiles pour la prochaine cuisson.

Autres

- 1 Ne laissez aucun liquide entrer dans la coque de l'unité principale pour éviter les chocs électriques.
- 2 Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce produit. Les personnes ayant un déclin physique, sensoriel ou mental ou une inexpérience devraient utiliser ce produit sous surveillance aussi longtemps qu'ils peuvent exploiter ce produit en toute sécurité avec une reconnaissance de celui-ci. Les enfants ne devraient pas jouer l'appareil comme un jouet.
- 3 Placez l'appareil et le cordon d'alimentation loin des enfants pendant la cuisson ou le refroidissement.
- 4 Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- 5 Ne branchez pas le cordon d'alimentation ou n'utilisez pas le contrôle de l'unité avec une main humide.
- 6 Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance et fonctionner à proximité de combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- 7 Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez la fin de la fumée avant de sortir la marmite.

- 8 Toujours utiliser l'appareil sur une surface horizontale.
- 9 Cette friteuse est utilisée dans le coin cuisine de la maison, du magasin, du bureau et d'autres environnements de travail. Ne l'utilisez pas à d'autres fins non incluses dans ce manuel.

NETTOYAGE & STOCKAGE

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.

- 1 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale, assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
Remarque: La marmite et le panier refroidissent plus rapidement si vous les séparez.
- 2 Utilisez un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil par un chiffon doux et tiède.
- 3 Nettoyez la marmite et le panier avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Si la marmite ou le panier contient des résidus alimentaires difficiles à retirer, assemblez-les, puis versez l'eau chaude savonneuse dans la marmite et laissez tremper l'eau pendant 10 minutes.

Remarque:

- *La marmite et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.*
 - *La marmite et le panier sont revêtus d'une surface antiadhésive spéciale. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'ustensiles.*
- 4 Si nécessaire, retirer les résidus alimentaires indésirables de l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage.
 - 5 Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs, puis placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'a pas été branché sur la prise.	Insérez le cordon d'alimentation dans la prise.
	N'a pas appuyé sur le bouton "ON".	Appuyez sur le bouton "ON".
	La marmite n'a pas été correctement installée.	Remplacez la marmite dans l'appareil, il y aura un clic lorsqu'elle a été correctement placée.
	Le système de protection contre la surchauffe a été éteint automatiquement.	Poussez le bouton de réinitialisation au bas de l'appareil avec un stylo ou un autre produit pointu.
La nourriture est mal cuite ou inégalement.	Il y a trop de nourriture dans le panier; Les aliments ont été empilés dans des piles provoquant un chauffage inégal.	Retirez de la nourriture ou augmentez le temps de cuisson. Secouez la nourriture lorsqu'il est arrivé la moitié de temps de cuisson.
Ne peut pas remettre la marmite dans la friteuse avec succès.	Le panier est trop rempli.	Retirez un peu de nourriture, la nourriture ajoutée ne doit pas dépasser la limite de capacité maximale.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Aliments gras ou excès d'huile.	S'il vous plaît, versez l'huile dans la marmite à temps.
Les pommes de terre fraîches ne fouillent pas bien.	Les pommes de terre sont mauvaises.	Choisissez les pommes de terre fraîches.
	Les pommes de terre n'ont pas été lavées avant de cuisiner.	Laver les pommes de terre et tremper dans de l'eau claire pendant 15 à 30 minutes pour enlever les amidons, puis essuyer avec une serviette en papier de cuisine.
	Les frites sont trop grandes ou trop épaisses.	Coupez les frites légèrement pour les rendre plus faciles à chauffer.
	Aucune huile végétale n'a été ajoutée.	Brossez une fine couche d'huile sur la surface ou le panier avant de cuisiner et secouez la nourriture pendant la cuisson.

FAQ

- Q:** Quel genre de nourriture puis-je préparer dans la friteuse d'air?
- A:** Une variété de plats comprenant des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des produits de boulangerie. Veuillez consulter le livre de cuisine de la friteuse.
- Q:** La friteuse peut-elle être utilisée pour faire ou chauffer des soupes et des sauces?
- A:** Ne jamais cuire ni chauffer aucun liquide dans la friteuse d'air.
- Q:** Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment?
- A:** Oui, appuyez sur le bouton "OFF" ou prenez le panier directement.
- Q:** Que puis-je faire si l'appareil s'arrête pendant la cuisson?
- A:** Pour plus de sécurité, la friteuse dispose d'un dispositif d'arrêt automatique pour éviter tout dommage causé par la surchauffe.
Retirez la marmite, placez-la sur une surface résistant à la chaleur et refroidissez-la. Débranchez le cordon d'alimentation et retournez l'appareil pour pousser le bouton de réinitialisation avec un stylo ou quelque chose comme ça.
- Q:** L'appareil a-t-il besoin de temps pour le préchauffage?
- A:** Si vous cuisinez à partir d'un «démarrage à froid», ajoutez 3 minutes de temps de cuisson.
- Q:** Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson?
- A:** Vous pouvez retirer la marmite et secouer la nourriture à tout moment pendant la cuisson pour de délicieux aliments.
- Q:** Est-ce que la friteuse peut être lavée avec un lave-vaisselle?
- A:** Seul la marmite et le panier peuvent être lavés dans un lave-vaisselle, ne jamais immerger l'ensemble de l'appareil contenant des composants électriques et de chauffage dans l'eau et ne pas rincer sous le robinet. Vous pouvez essuyer avec un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive contenant un peu de détergent doux.
- Q:** Que puis-je faire si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de prise en charge des problèmes?
- A:** Ne tentez jamais une réparation à la maison. N'hésitez pas à nous contacter et nous allons résoudre le problème à la première heure.

Informations de contact:
Website: www.ihabor.com
Email: support@ihabor.com

