

Instruction Manual

Steam Fry Steam Air Fryer

Pure Steam. Perfect Crisp. SteamFry!



SteamFry
Programs



PureSteam
Technology



PureHealth
Technology



seeger

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This appliance has heating function and steam function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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 old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER

- 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.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Hot air and hot steam are released through the air outlet in the pot. Please keep your hands and face at a safe distance from the air outlet in the pot to avoid burns caused by the hot air and steam released from the air outlet in the pot.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use .
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
Wait for the smoke emission to stop before you remove the pay from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

PRODUCT DESCRIPTION

This is a steam air fryer that provides a simple and healthy way to prepare your favorite ingredients. By using hot air to circulate quickly and the top grill, it can make a variety of dishes. The best part is that the air fryer can heat the food in all directions and most of the ingredients do not require any oil. For the steam function, the steam is sprayed into the cooking pot. This increases the amount of water in the pot, and replenishes the water lost in the high temperature of the basket. The taste of the food will remain and get more rich and delicious than without this steam function.

PRODUCT PARTS

A. Water tank cover

B. Water tank

C. Control display

D. Grill

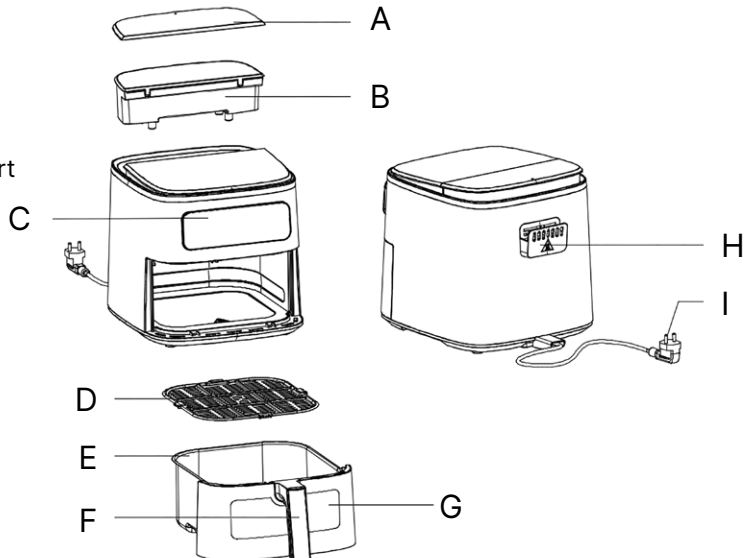
E. Basket

F. Handle

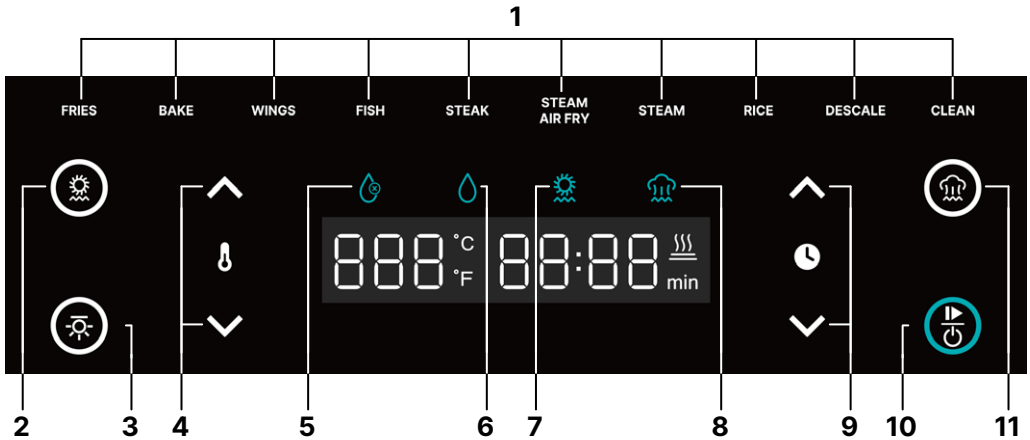
G. Window

H. Air outlet/steam port

I. Power cable



DISPLAY



1. Different AirFry and SteamFry programs
2. AirFry button – Use to select your desired air frying program
3. Light button - Use to turn the light in the basket on and off to be able to watch your food
4. Temperature button – Use to make the temperature higher or lower
5. Water shortage indicator – Light turns on when the water tank is empty
6. Water pump indicator – Light turns on when the water pump is working
7. AirFry indicator – Light turns on when using the airfrying functions
8. SteamFry indicator – Light turns on when using the steaming functions
9. Time button – Use to turn the timer up or down
10. ON/OFF button – Use to turn the steam air fryer on or off OR use to start or stop the program from working
11. SteamFry button – Use to select your desired steaming program

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance .
 3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Note:** This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
- Note:** Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
2. Place the basket in the pan.
 3. Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Caution:** Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

INSTRUCTIONS FOR USE

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer .
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pan back into the air fryer .
 Note to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pan without the basket in it.
Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
Note: You may also pause the appliance by pressing the  button while in use to check on the ingredients or to slow the cooking process down.
7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.
8. Check if the ingredients are ready.
 If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (eg, French fries), remove the pan from the air fryer, place it on a test table, and clip into the prepared container using food tongs. Do not turn the basket upside down without checking, as excess oil that collects in the bottom of the pan can leak onto the ingredients.
 The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

STEAM CRISP

1. Add water to the water tank: Take out the water tank and fill it with water and place it back into the steam air fryer.
Notes:
 - Do not pour water directly on the top of the product to prevent water from entering the inside of the product.
 - Do not fill the water tank with water higher than 50 degrees or lower than 10 degrees, otherwise there may be a risk of water leakage.
 - Do not fill the water tank above the MAX line (1.1 L)
 - Do not drop the water tank from a height, otherwise the water tank will break and eventually cause water leakage.
2. Carefully pull the pan out of the machine, place the prepared food on the grill in the pan, and push the pan back into the machine.
Note: Please place the machine in a stable place, place it on a heat-resistant surface.

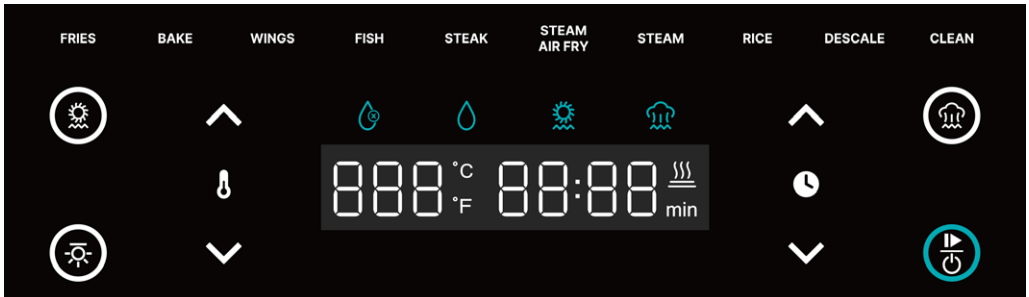
- Set the parameters from the control panel and start cooking(see section ‘Settings’ in this chapter).

Notes:

- The steam temperature is 100°C and cannot be adjusted.
 - The capacity of the water tank is 1100mL, and it can run for more than 60 minutes when filled with water, and the time of different products will be slightly different.
 - During the steaming process, please wait patiently for the food to finish cooking, and do not pull out the fryer frequently to avoid excessive leakage of steam and the food cannot be cooked.
- When cooking is complete, you will hear a tone, at which point remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant mat or countertop. Please make sure the food is cooked properly. If the food is not cooked, put the pot back into the device and set it for a few more minutes.

Note: Do not immediately turn the pan upside down as excess grease or water in the pan will leak onto the food. To remove larger or fragile foods, tools such as food tongs can be used.

OPERATION INSTRUCTIONS



- Plug in the power, close the door, the buzzer will sound once, all indicator lights will flash for 1 second and then turn off, the power light will flash, and enter standby mode.

Note: The buzzer beeps for 0.2 seconds each time the button is pressed.

- Tap the  button, the indicator lights , , , , ,  will stay on, and the screen will display “-----”. The light will automatically turn off after being lit for 30 seconds.
- To use the AirFry functions - Tap the AirFry button  and the indicator lights FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH and STEAK, will remain on. You can select the corresponding menu button, and once selected, the corresponding menu will flash and light up. Tap the  button and the corresponding menu function will start working at the default temperature and time. The menu selection light will remain on, and the other menu lights will turn off.

Note: When working, long press the  button for more than 2 seconds to turn off the machine and put it in standby mode

4. To use the SteamFry functions - Tap the SteamFry  button the indicator lights FISH, STEAM AIR FRY, PURE STEAM, RICE, DESCALE and CLEAN will stay on, and you can select the corresponding menu button. After selecting, the corresponding menu will flash and light up.
Tap the  button, and the corresponding menu function will start working at the default temperature and time. Select the menu light to stay on, and the other menu lights will turn off.
Note: When working, press and hold the  button for more than 1.5 seconds to turn off the machine and put it in standby mode.
5. If you would like to change the default time temperature, press  or  to adjust the time and temperature in sequence. When adjusting, the corresponding display screen flashes.
- 5.1. Touch the  key in the time setting state, and the time will increase by 1 minute. The maximum setting time for the product is 60 minutes; Tap the  button, and the time will decrease in increments of 1 minute. The minimum setting time for the product is 1 minute. Long term, time continuously increases or decreases (note: when counting down in seconds, reducing time is invalid, adding time is 1 minute).
- 5.2. In the temperature setting state, lightly touch the  button, and the temperature will increase by 5°C in sequence. The maximum set temperature of the product is 200°C; lightly touch the  button, and the temperature will decrease by 5°C in sequence, and the minimum set temperature of the product is 80°C. Over time, the temperature will continuously increase or decrease.
6. After setting the time and temperature, lightly tap the  button to start the machine. At this point, the  button will remain on and the countdown will begin. The temperature and time adjustment buttons will turn off. When working, lightly tap  to temporarily stop. To resume work, you must press  again to continue working.
7. When the product is in working state and running, the time on the display screen gradually decreases. If the time is greater than 1 minute, it counts down in minutes, and if it is less than 1 minute, it counts down in seconds. After the end, it enters a natural shutdown state; (When entering the shutdown mode, the buzzer sounds 3 times, the fan has a 30 second delay, and the display screen shows End and is in standby mode.)
8. Display indicators: When the product is warming up or when using the airfrying functions, the AirFry indicator will light up on the display. When the steaming functions are working, the SteamFry and Water pump indicators will light up. When E12 is displayed on the display screen and the Water shortage indicator lights up, it indicates that the water tank is short of water and reminds that water needs to be added. After adding water, the light goes out and the machine continues to work.
9. If there is no operation, the air fryer enters standby mode after 1 minute.

INFORMATION ON THE STEAMFRY FUNCTIONS

1. **FISH program:** The default temperature is 100°C, and the default time is 20min. The temperature cannot be adjusted, but the time can be adjusted.
2. **STEAM AIR FRY program:**
 1. The default temperature is 180°C, and the default time is 20min. The temperature and time can be adjusted;
 2. According to the cycle mode of steaming first and then baking, work allocation is carried out according to the set time. In the first stage, pure steaming work is carried out at a time ratio of 20%, in the second stage, empty frying mode work is carried out at a time ratio of 35%, in the third stage, pure steaming work is carried out at a time ratio of 15%, and in the remaining time of the fourth stage, empty frying mode work is carried out.
3. **STEAM program:** Default temperature is 100°C, default time is 30min, temperature cannot be adjusted, time can be adjusted, this mode is a steam mode that only uses steam, not air fry.
4. **RICE program:** Default temperature is 100°C, default time is 35min, temperature cannot be adjusted, time can be adjusted, this mode is a steam mode that only uses steam, not air fry.
5. **DESCALE program:** Use to descale the water tank and air fryer. Put citric acid into the water tank and then start this function. Default temperature is 100°C, default time is 10min, temperature cannot be adjusted, time can be adjusted, this mode is a steam mode that only uses steam, not air fry.
6. **CLEAN program:**
 1. Use to clean the basket and baking plate of the air fryer. The default temperature is 100°C and the default time is 30min. The temperature and time are not adjustable;
 2. The CLEAN function will first steam for 10 minutes to sanitize the basket and baking plate and inside of the air fryer. Then it will use air frying to dry out the moisture.
Note: Do not put any soap or washing liquid in the basket or water tank while using the CLEAN function.
Note: During the operation of the steam generator according to the set program, when the water tank is short of water, the NTC detects a temperature higher than 170°C, and the air fryer will display “E12”. (Note: During operation, if there is a water shortage display “E12”, the fan will stop after a 30 second delay.)

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best settings for your exact ingredients.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Time (min)	20	25	30	22	10
Time adjustment range (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperature adjustment range (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Time (min)	20	20	30	35	10	30
Time adjustment range (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Steam at 100 for 20 minutes Heat at 180 °C for 10 minutes
Temperature adjustment range (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperature not adjustable

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hair fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.
- Please find some recipe ideas in the tables below and enjoy!

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake
Potato & fries				
Thin frozen fries	500-700	18-25	190	Yes
Thick frozen fries	500-700	20-25	200	Yes
Potato gratin	800	20-25	200	Yes
Meat & Poultry				
Steak	100-600	8-12	230	No
Pork chops	100-600	12-18	180	No
Hamburger	100-600	10-20	180	No
Sausage roll	100-600	13-15	200	No
Drumsticks	100-600	25-30	180	No
Chicken breast	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cake	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Sweet snacks	500	20	160	No
SteamFry recipes:				
Egg custard	4pcs	30-35	100	No
Fresh shrimp	500	13-15	100	No
Fish	500	13-15	100	No
Rice	300	30-35	100	No
Broccoli	300-500	13-15	100	No
Corn	2 roots	25-30	100	No
Ribs	500	30-35	100	No

TROUBLESHOOTING

Issue	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan, make sure you clean the pan properly after each use.

TROUBLESHOOTING

Issue	Possible Cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
Water tank leaking	The water tank is leaking from a fall from a height	Please contact the relevant department to replace the parts
Food is not cooked in steam mode	Food is too big	Cut larger items into smaller or shredded pieces.
	cooking time too short	Turn up the time on the display board
	Food is not thawed enough	Please thaw food before cooking.
	The steam generator is fouled	According to the ratio of 1000mL distilled water and 10g citric acid, stir evenly, add it to the water tank, and use the steam cleaning function to clean it.
	Not enough water in the tank	If you find that the water shortage indicator light is on and the product is alarming, please add enough water

TROUBLESHOOTING

Issue	Possible Cause	Solution
The product smells bad after not using it for a long time	Product is not cleaned after one use	Please clean the product after each use
	After using the steaming mode, the residual waste water in the waste water tank is not cleaned up	Please dump the waste water in the waste water tank after each use
	After using the steam mode, the water in the water tank and the water at the bottom of the water tank are not drained	Please clean the water tank after each use and use the pump function to drain the water at the bottom of the tank
The display shows E12	The water tank is empty.	Fill up the water tank so that the air fryer can continue steaming.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

The basket and baking should be cleaned before storage. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If the dirt is sticking to the grill or the bottom of the pan, add hot water and some washing-up liquid to the pan. Place the grill in the pan and let the pan and grill soak for about 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. Using the steam function cleaning function, you can clean the inside of the pot body, and use high-temperature steam to sterilize and clean the pot body.
6. When the steam function is used and there is water left in the water tank, please pour out the water in the water tank after each use.

Note: You may also use the DESCALE and CLEAN functions of the air fryer to clean the air fryer more thoroughly. You may find more information about this in the 'Settings' chapter.

Dishwasher

The basket and baking plate may also be washed in the dishwasher.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product number: SGR1007WBK

Voltage: 220-240 V ~ 50-60Hz

Wattage: 1700 Watts, pure steam 800 watts

Capacity: 7 L

Water tank volume: 1100ml

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Time: 0-60 min

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder het volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan.
3. Om te beschermen tegen elektrische schokken, dompel het snoer, de stekkers of de basis niet onder in water of andere vloeistoffen.
4. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat heeft een verwarmingsfunctie en stoomfunctie. Oppervlakken, ook anders dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden aangeraakt op de bedoelde handgrepen en grijpoppervlakken, en gebruik hittebescherming zoals handschoenen of vergelijkbaar. Oppervlakken anders dan de bedoelde grijpoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen voordat ze worden aangeraakt.
5. Koppel het apparaat los van het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijderd.
6. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn service agent of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om een gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik het niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of raak hete oppervlakken aan.
10. Plaats het niet op of nabij een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Extreme voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek vervolgens het snoer in het wandstopcontact. Om los te koppelen, draai elke bediening naar "uit" en verwijder vervolgens de stekker uit het wandstopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast-achtige omgevingen.

BELANGRIJK

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar het voor toekomstige referentie.

GEVAREN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verlaagde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze niet onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats altijd de te frituren ingrediënten in de mand, om te voorkomen dat deze in contact komt met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, omdat dit een brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is.
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de lokale netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegd persoon om het beschadigde netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Heet lucht en hete stoom worden afgegeven via de luchtuitlaat in de pan. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlaat in de pan om brandwonden te voorkomen die veroorzaakt worden door de hete lucht en stoom die uit de luchtuitlaat in de pan komen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookemissie is gestopt voordat u de pan uit het apparaat verwijdt.

VOORZICHTIGHEID

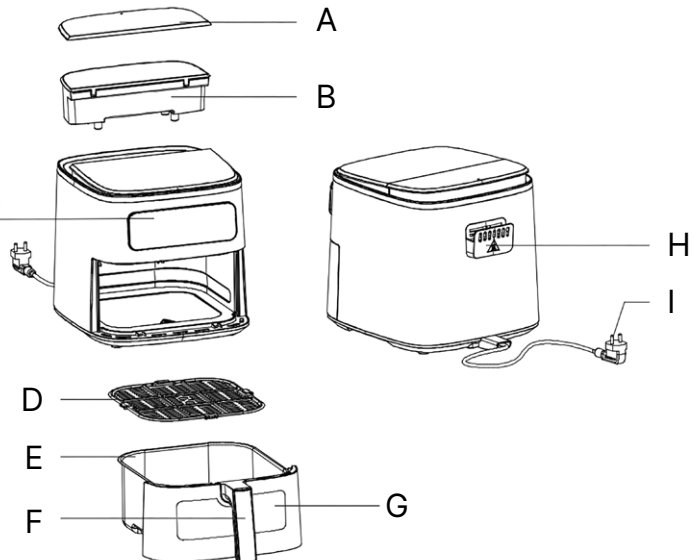
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld om door klanten in hotels, motels, bed en breakfasts en andere residentiële omgevingen te worden gebruikt.
- Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden of als het niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor schade die is veroorzaakt, weigeren.
- Koppel het apparaat altijd los wanneer het niet in gebruik is.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voor veilig hanteren of schoonmaken.

PRODUCTBESCHRIJVING

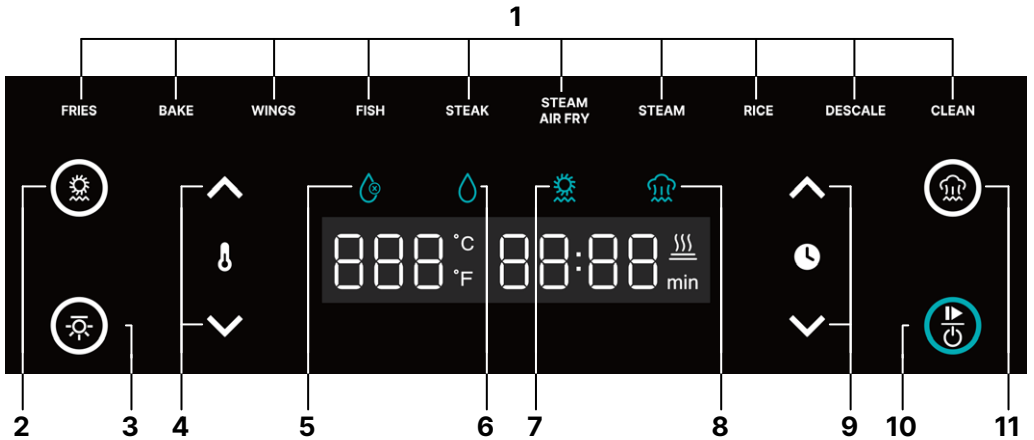
Dit is een airfryer met stoomfunctie die een eenvoudige en gezonde manier biedt om je favoriete ingrediënten te bereiden. Door hete lucht snel te laten circuleren en de bovenste grill te gebruiken, kan het een verscheidenheid aan gerechten maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse het voedsel in alle richtingen kan verwarmen en de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben. Voor de stoomfunctie wordt de stoom in de kookpot gespoot. Dit verhoogt de hoeveelheid water in de pot en vult het water aan dat verloren gaat bij de hoge temperatuur van de mand. De smaak van het voedsel blijft behouden en wordt rijker en lekkerder dan zonder deze stoomfunctie.

PRODUCTONDERDELEN

- A. Watertankdeksel
- B. Watertank
- C. Bedieningsdisplay
- D. Grill
- E. Mand
- F. Handvat
- G. Kijkvenster
- H. Luchtuitlaat/stoompoort
- I. Voedingskabel



DISPLAY



1. Verschillende AirFry en SteamFry programma's
2. AirFry knop – Gebruik om uw gewenste air frying programma te selecteren
3. Verlichtingsknop - Gebruik om het licht in de mand in en uit te schakelen zodat je je eten kunt bekijken
4. Temperatuurknop – Gebruik om de temperatuur hoger of lager te maken
5. Watertekortindicator – Lampje gaat branden wanneer de watertank leeg is
6. Waterpompindicator – Lampje gaat branden wanneer de waterpomp werkt
7. AirFry indicator – Lampje gaat branden wanneer de airfrying functies worden gebruikt
8. SteamFry indicator – Lampje gaat branden wanneer de stoomfuncties worden gebruikt
9. Tijdknop – Gebruik om de timer omhoog of omlaag te zetten
10. AAN/UIT knop – Gebruik om de stoom air fryer in of uit te schakelen OF gebruik om het programma te starten of te stoppen
11. SteamFry knop – Gebruik om uw gewenste stoomprogramma te selecteren

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat .
 3. Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
 4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Opmerking:** Dit is een olie-vrije friteuse die werkt op hete lucht, Vul de pan niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDEN OP GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Opmerking:** Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
2. Plaats de mand in de pan.
 3. Vul de pan niet met olie of enige andere vloeistof.
- Voorzichtig:** Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom zal worden verstoord en beïnvloedt het resultaat van het hete lucht frituren.

GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHTFRITUREN

1. Sluit de netstekker aan op een geaard contact.
2. Trek voorzichtig de pan uit de airfryer.
3. Doe de ingrediënten in de mand.
4. Schuif de pan terug in de airfryer. Let op dat je deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de behuizing van de fryer. Gebruik de pan nooit zonder de mand erin.
Voorzichtig: Raak de pan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast bij de handgreep.
5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten vereisen dat je halverwege de bereidingstijd schudt (zie sectie "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trek je de pan uit het apparaat bij de handgreep en schud je deze. Schuif de pan vervolgens terug in de airfryer.
Opmerking: Je kunt het apparaat ook pauzeren door op de  knop te drukken terwijl je het gebruikt om de ingrediënten te controleren of om het kookproces te vertragen.
7. Wanneer je de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een proefframe.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif de pan eenvoudig terug in het apparaat en stel de timer in op een paar extra minuten.
9. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, haal je de pan uit de airfryer, plaats je deze op een testtafel en clip je deze in de voorbereide container met behulp van keukentangen. Draai de mand niet ondersteboven zonder te controleren, aangezien overtollige olie die zich in de bodem van de pan verzamelt, op de ingrediënten kan lekken. De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.
10. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de airfryer onmiddellijk klaar voor het bereiden van een andere batch.

STOMEN

1. Voeg water toe aan de watertank: Haal de watertank eruit, voeg voldoende water toe aan de watertank en plaats deze terug in de stoom air fryer.

Opmerkingen:

- Giet geen water direct op de bovenkant van het product om te voorkomen dat water in het binnenste van het product komt.
 - Vul de watertank niet met water dat hoger is dan 50 graden of lager dan 10 graden, anders bestaat er een risico op waterlekkage.
 - Vul de watertank niet hoger dan de streep MAX (1,1 L)
 - Laat de watertank niet van een hoogte vallen, anders zal de watertank breken en uiteindelijk waterlekkage veroorzaken.
2. Verwijder de mand voorzichtig uit de machine, plaats het voorbereide voedsel op de grill in de pan, en duw de pan terug in de machine.
Opmerking: Plaats de machine alstublieft op een stabiele positie, plaats deze op een hittebestendige oppervlakte.

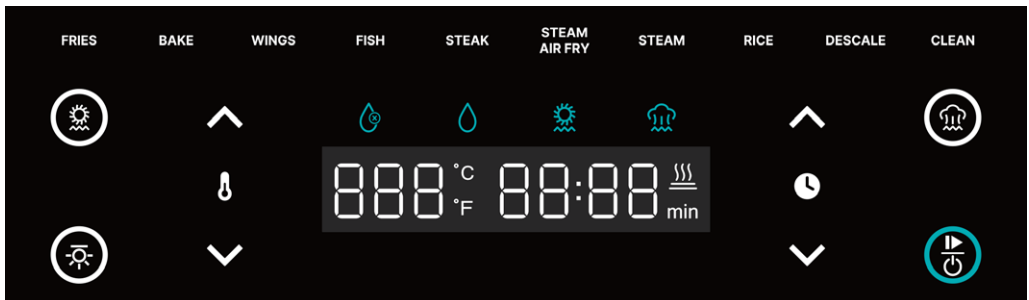
3. Stel de parameters in vanaf het bedieningspaneel en begin met koken (zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).

Opmerkingen:

- De stoomtemperatuur is 100°C en kan niet worden aangepast.
 - De capaciteit van de watertank is 1,1 L, en het kan meer dan 60 minuten draaien wanneer het gevuld is met water, en de tijd van verschillende producten zal iets verschillen.
 - Tijdens het stoomproces, wacht alstublieft geduldig tot het voedsel klaar is met koken, en trek de friteuse niet vaak eruit om overmatige stoomlekage te voorkomen en het voedsel niet goed te kunnen koken.
4. Wanneer het koken is voltooid, hoort u een toon, op dat moment haalt u de pan uit het apparaat en plaatst u deze op een hittebestendige mat of aanrecht. Zorg ervoor dat het voedsel goed is gekookt. Als het voedsel niet goed is gekookt, plaatst u de pan terug in het apparaat en stelt u deze nog een paar minuten in.

Opmerking: Draai de pan niet onmiddellijk om, omdat overtollig vet of water in de de pan zal lekken op het voedsel. Om grotere of kwetsbare voedingsmiddelen te verwijderen, kunnen hulpmiddelen zoals voedseltangen worden gebruikt.

BEDIENINGSINSTRUCTIES



1. Steek de stekker in het stopcontact, sluit de deur, de zoemer zal één keer afgaan, alle indicatorlampjes zullen 1 seconde knipperen en dan uitgaan, de AAN/UIT-knop zal knipperen en in de stand-bymodus gaan.
Opmerking: De zoemer piept 0,2 seconden elke keer dat de knop wordt ingedrukt.
2. Tik op de  knop, de indicatorlampjes , , , , , , ,  blijven aan, en het scherm toont "-----". Het licht gaat automatisch uit na 30 seconden verlicht te zijn.
3. Om de AirFry-functies te gebruiken - Tik op de AirFry-knop  en de indicatielampen FRITES, BAKE, WINGS, FISH en STEAK blijven branden. U kunt de overeenkomstige menu-knop selecteren, en zodra deze is geselecteerd, zal het overeenkomstige menu knipperen en oplichten. Tik op de  knop en de overeenkomstige menu-functie begint te werken bij de standaardtemperatuur en -tijd. Het menu-selectielampje blijft branden, en de andere menulampjes gaan uit.
Opmerking: Wanneer het apparaat werkt, houd de  knop langer dan 2 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen en in de stand-bymodus te zetten

4. Om de SteamFry-functies te gebruiken - Tik op de SteamFry  knop, de indicatorlampjes VIS, STEAM AIR FRY, STEAM, RICE, DESCALE en CLEAN blijven branden, en je kunt de bijbehorende menuknop selecteren. Na selectie, zal het bijbehorende menu knipperen en oplichten. Tik op de  knop, en de bijbehorende menufunctie begint te werken op de standaardtemperatuur en -tijd. Selecteer het menu-lampje om aan te blijven, en de andere menu-lampjes zullen uitgaan.
Opmerking: Wanneer je werkt, druk en houd de  knop meer dan 2 seconden ingedrukt om de machine uit te schakelen en in de stand-bymodus te zetten.
5. Als u de standaardtijd/temperatuur wilt wijzigen, druk dan  of  om de tijd en temperatuur in volgorde aan te passen. Bij het aanpassen knippert het bijbehorende display.
- 5.1. Raak de  toets aan in de tijdstellingstoestand, en de tijd zal met 1 minuut toenemen. De maximale insteltijd voor het product is 60 minuten; Tik op de  knop, en de tijd zal in stappen van 1 minuut afnemen. De minimale insteltijd voor het product is 1 minuut. Langdurig, tijd neemt continu toe of af (opmerking: bij het aftellen in seconden is het verminderen van tijd ongeldig, het toevoegen van tijd is 1 minuut).
- 5.2. In de temperatuurinstellingstoestand, raak de  knop lichtjes aan, en de temperatuur zal met 5°C in volgorde toenemen. De maximale ingestelde temperatuur van het product is 200°C; raak de  knop lichtjes aan, en de temperatuur zal met 5°C in volgorde afnemen, en de minimale ingestelde temperatuur van het product is 80°C. Na verloop van tijd zal de temperatuur continu toenemen of afnemen.
6. Na het instellen van de tijd en temperatuur, tik lichtjes op de  knop om de machine te starten. Op dit punt blijft de  knop aan en begint de aftelling te lopen. De knoppen voor temperatuur- en tijdsaanpassing worden uitgeschakeld. Tijdens het werken, tik lichtjes op  om tijdelijk te stoppen. Om het werk te hervatten, moet je opnieuw op  drukken om door te gaan met werken.
7. Wanneer het product in werkende staat is en draait, neemt de tijd op het display geleidelijk af. Als de tijd meer dan 1 minuut is, telt het af in minuten, en als het minder dan 1 minuut is, telt het af in seconden. Na het einde gaat het in een natuurlijke uitschakelstaat; (Wanneer de uitschakelmodus wordt ingeschakeld, klinkt de buzzer 3 keer, de ventilator heeft een vertraging van 30 seconden, en het display toont Einde en is in de standby-modus.)
8. Display-indicatoren: Wanneer het product opwarmt of wanneer de airfry-functies worden gebruikt, zal de AirFry-indicator op het display oplichten. Wanneer de stoom-functies werken, lichten de SteamFry- en Waterpompindicatoren op. Wanneer E12 op het display wordt weergegeven en de Watertekortindicator oplicht, geeft dit aan dat de watertank onvoldoende water heeft en herinnert eraan dat er water moet worden toegevoegd. Na het toevoegen van water gaat het licht uit en gaat de machine verder met werken.
9. Als er geen bediening is, gaat de airfryer na 1 minuut in de standby-modus.

INFORMATIE OVER DE STEAMFRY-FUNCTIES

1. **FISH programma:** De standaardtemperatuur is 100°C, en de standaardtijd is 20min. De temperatuur kan niet worden aangepast, maar de tijd kan worden aangepast.
2. **STEAM AIR FRY programma:**
 1. De standaardtemperatuur is 180°C, en de standaardtijd is 20min. De temperatuur en tijd kunnen worden aangepast;
 2. Volgens de cyclusmodus van eerst stomen en dan bakken, wordt de werkverdeling uitgevoerd volgens de ingestelde tijd. In de eerste fase wordt er puur gestoomd met een tijdsverhouding van 20%, in de tweede fase wordt er in de lege frituurmodus gewerkt met een tijdsverhouding van 35%, in de derde fase wordt er puur gestoomd met een tijdsverhouding van 15%, en in de resterende tijd van de vierde fase, wordt er in de lege frituurmodus gewerkt.
3. **STEAM programma:** Standaardtemperatuur is 100°C, standaardtijd is 30min, temperatuur kan niet worden aangepast, tijd kan worden aangepast, deze modus is een stoommodus die alleen stoom gebruikt, niet luchtfrituur.
4. **RICE programma:** Standaardtemperatuur is 100°C, standaardtijd is 35min, temperatuur kan niet worden aangepast, tijd kan worden aangepast, deze modus is een stoommodus die alleen stoom gebruikt, niet luchtfrituur.
5. **DESCALE programma:** Gebruik om de watertank en luchtfrituur te ontkalken. Doe citroenzuur in de watertank en start deze functie. Standaardtemperatuur is 100°C, standaardtijd is 10min, temperatuur kan niet worden aangepast, tijd kan worden aangepast, deze modus is een stoom modus die alleen stoom gebruikt, niet luchtfrituur.
6. **CLEAN programma:**
 1. Gebruik om de mand en bakplaat van de luchtfrituur schoon te maken. De standaardtemperatuur is 100°C en de standaardtijd is 30min. De temperatuur en tijd zijn niet aanpasbaar;
 2. De SCHOONMAAK functie zal eerst 10 minuten stomen om de mand en bakplaat te desinfecteren en de binnenkant van de luchtfrituur. Daarna zal het luchtfrituren gebruiken om het vocht te drogen.

Opmerking: Plaats geen zeep of afwasmiddel in de mand of watertank tijdens het gebruik van de SCHOONMAAK functie.

Opmerking: Tijdens de werking van de stoomgenerator volgens het ingestelde programma, wanneer de watertank tekort aan water heeft, detecteert de NTC een temperatuur hoger dan 170°C, en de luchtfrituur zal "E12" weergeven.

(Opmerking: Tijdens de werking, als er een watertekort is, wordt "E12" weergegeven, de ventilator stopt na een vertraging van 30 seconden.)

INSTELLINGEN

Deze tabel hieronder helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instellingen voor uw exacte ingrediënten niet garanderen.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Tijd (min)	20	25	30	22	10
Tijd aanpassings bereik (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperatuur aanpassings bereik (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Tijd (min)	20	20	30	35	10	30
Tijd aanpassings range (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Stoom op 100 °C 20 minuten lang Hitte op 180 °C 10 minuten lang
Temperatuur aanpassings bereik (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatuur niet aanpasbaar

TIPS

- Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist alleen een iets kortere bereidingstijd.
- Schud kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om het eindresultaat te optimaliseren en kan helpen om ongelijkmatig gebakken ingrediënten te voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Bak je ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.

- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de airfryer mand als je een cake of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stel je de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer je begint met frituren terwijl de airfryer nog koud is.
- Vind hieronder enkele receptideeën in de tabellen en geniet!

	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Schudden
Aardappel & friet				
Dunne bevroren friet	500-700	18-25	190	Ja
Dikke bevroren friet	500-700	20-25	200	Ja
Aardappelgratin	800	20-25	200	Ja
Vlees & Gevogelte				
Biefstuk	100-600	8-12	230	Nee
Varkenskoteletten	100-600	12-18	180	Nee
Hamburger	100-600	10-20	180	Nee
Worstbroodje	100-600	13-15	200	Nee
Kipdrumsticks	100-600	25-30	180	Nee
Kipfilet	100-600	18-25	180	Nee
Snacks				
Lenterollen	100-600	8-10	200	Ja
Bevroren kipnuggets	100-600	8-12	180	Ja
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee
Bevroren kaas snacks	100-500	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee
Bakken				
Taart	500	8-15	180	Nee
Quiche	500	20-22	180	Nee
Muffins	500	15-18	200	Nee
Zoete snacks	500	20	160	Nee
SteamFry recepten:				
Eierpudding	4st	30-35	100	Nee
Verse garnalen	500	13-15	100	Nee
Vis	500	13-15	100	Nee
Rijst	300	30-35	100	Nee
Broccoli	300-500	13-15	100	Nee
Maïs	2 kolven	25-30	100	Nee
Ribs	500	30-35	100	Nee

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de netstekker in een geaard wandcontactdoos.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse zijn gebakken, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de vereiste temperatuurstelling (zie sectie 'instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd (zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die bovenop of over elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U gebruikte een soort snacks die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik oven snacks of bestrijk de snacks lichtjes met wat olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zijn te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding.
	De mand is niet correct in de pan geplaatst.	Druk de mand naar beneden in de pan totdat je een klik hoort.
Witte rook komt uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten voor.	Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bakt, zal er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan, zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Verse frieten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	U heeft het verkeerde aardappelttype gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze hebt gebakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	De krokante textuur van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt. Snijd de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.
Waterreservoir lekt	De watertank lekt door een val van grote hoogte	Neem contact op met de relevante afdeling om de onderdelen te vervangen
Voedsel wordt niet gekookt in stoomstand	Voedsel is te groot	Snijd grotere items in kleinere of gescheurde stukken.
	kooktijd te kort	Verhoog de tijd op het displaybord
	Voedsel is niet voldoende ontdooid	Vries voedsel voor het koken ontdooien.
	De stoomgenerator is vervuild	Volgens de verhouding van 1000mL gedestilleerd water en 10g citroenzuur, goed roeren, voeg het toe aan de watertank en gebruik de stoomreinigingsfunctie om het schoon te maken.
	Niet genoeg water in de tank	Als u merkt dat het watertekortindicatorlampje brandt en het product alarm slaat, voeg dan voldoende water toe

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Het product ruikt slecht na het lange tijd niet gebruiken	Product wordt niet schoongemaakt na één gebruik	Gelieve het product na elk gebruik schoon te maken
	Na het gebruik van de stoomstand wordt het resterende afvalwater in de afvalwatertank niet opgeruimd	Gelieve het afvalwater na elk gebruik in de afvalwatertank te dumpen
	Na het gebruik van de stoomstand, wordt het water in de watertank en het water op de bodem van de watertank niet afgevoerd	Gelieve de watertank na elk gebruik schoon te maken en de pompfunctie te gebruiken om het water onderin de tank af te voeren
Het display toont E12	De watertank is leeg.	Vul de watertank zodat de heteluchtfriteuse kan blijven stomen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De mand en bakplaat moeten voor opslag worden gereinigd. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller af te laten koelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Je kunt ontvettingsmiddel gebruiken om eventuele resterende vuil te verwijderen.

Tip: Als het vuil aan de grill of de onderkant van de pan blijft plakken, voeg dan heet water en wat afwasmiddel toe aan de pan. Plaats de grill in de pan en laat de pan en grill ongeveer 10 minuten weken.

3. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
4. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.
5. Met de stoomfunctie kun je de binnenkant van de pot reinigen, en gebruik je stoom van hoge temperatuur om de pot te steriliseren en schoon te maken.
6. Wanneer de stoomfunctie wordt gebruikt en er water in de watertank achterblijft, giet dan het water in de watertank na elk gebruik af.

Opmerking: Je kunt ook de ONTKALKEN en REINIGEN functies van de heteluchtfriteuse gebruiken om de heteluchtfriteuse grondiger schoon te maken.

Je kunt hier meer informatie over vinden in het hoofdstuk 'Instellingen'.

Vaatwasser

De mand en bakplaat kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.

OPSLAG

1. Koppel het apparaat los en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

SPECIFICATIES

Productnummer: SGR1007WBK

Voltage: 220-240 V ~ 50-60Hz

Vermogen: 1700 Watt, pure stoom 800 watts

Capaciteit: 7 L

Water tank volume: 1100ml

Instelbare temperatuur: 80°C-200°C

Time: 0-60 min

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle dit product op verantwoorde wijze en bevorder het hergebruik van materialen. Om je gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen ervoor zorgen dat het product op milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses Gerät hat eine Heizfunktion und eine Dampffunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Das Gerät sollte nur an den vorgesehenen Griffen und Griffoberflächen berührt werden, und verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe oder Ähnliches. Oberflächen, die nicht für das Greifen vorgesehen sind, sollten ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Service Vertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder berühren Sie heiße Oberflächen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen platzieren.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät, und stecken Sie dann das Kabel in die Wandsteckdose. Um zu trennen, drehen Sie jede Steuerung auf "aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Frühstückspensionen.

WICHTIG

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.

GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie immer die Zutaten, die frittiert werden sollen, in den Korb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie die Lufteinlässe und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung zur lokalen Netzspannung passt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu einer unbefugten Person, um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm freien Raum über dem Gerät.
- Legen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Heißluft und heißer Dampf werden durch den Luftauslass im Topf abgegeben. Bitte halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Luftauslass im Topf, um Verbrennungen durch die heiße Luft und den Dampf zu vermeiden, die aus dem Luftauslass im Topf abgegeben werden. Seien Sie auch vorsichtig mit heißem Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung stoppt, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

VORSICHT

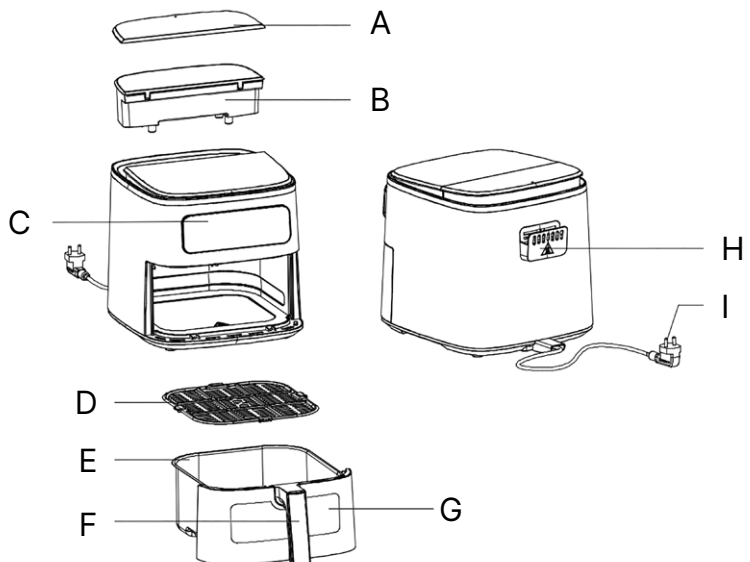
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche platziert ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um sicher in Umgebungen wie Personal-Küchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht-residentialen Umgebungen verwendet zu werden. Es ist auch nicht vorgesehen, von Gästen in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen verwendet zu werden.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semi-professionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, wird die Garantie ungültig und wir könnten jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Stecker des Geräts, wenn es nicht verwendet wird.
- Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten, um abzukühlen, um es sicher zu handhaben oder zu reinigen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

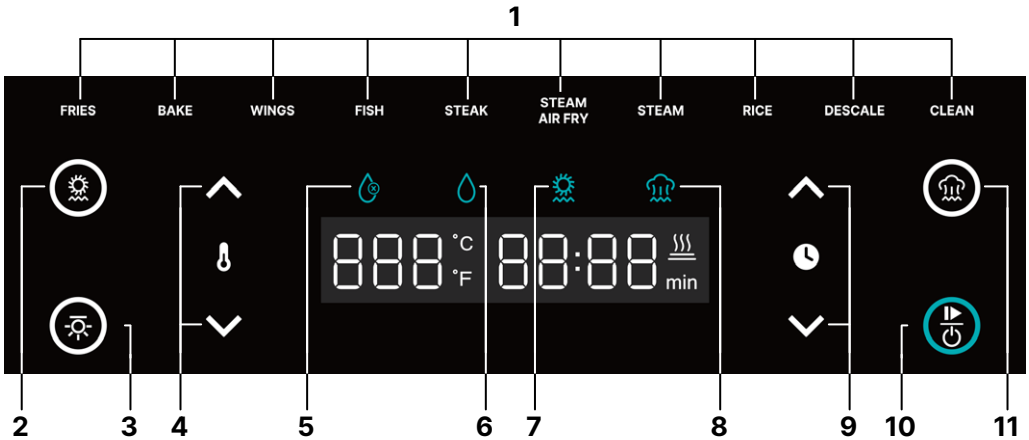
Dies ist eine Dampf-Heißluftfritteuse, die eine einfache und gesunde Möglichkeit bietet, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer Luft, die schnell zirkuliert, und dem oberen Grill kann sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen aus allen Richtungen erhitzen kann und die meisten Zutaten kein Öl benötigen. Für die Dampf-Funktion wird der Dampf in den Kochtopf gesprüht. Dies erhöht die Menge an Wasser im Topf und ergänzt das Wasser, das bei der hohen Temperatur des Korbs verloren geht. Der Geschmack der Speisen bleibt erhalten und wird reicher und köstlicher als ohne diese Dampf-Funktion.

PRODUKTTEILE

- A. Wassertankdeckel
- B. Wassertank
- C. Bedienanzeige
- D. Grill
- E. Korb
- F. Griff
- G. Blickfenster
- H. Luftauslass/
Dampfauslass
- I. Stromkabel



BEDIENFELD



1. Verschiedene AirFry- und SteamFry-Programme
2. AirFry-Taste – Verwenden Sie, um Ihr gewünschtes Air-Frying-Programm auszuwählen
3. Lichttaste - Verwenden Sie, um das Licht im Korb ein- und auszuschalten, um Ihr Essen beobachten zu können
4. Temperatur-Taste – Verwenden Sie, um die Temperatur höher oder niedriger zu machen
5. Wasserstandsanzeiger – Lampe leuchtet auf, wenn der Wassertank leer ist
6. Wasserpumpenanzeiger – Lampe leuchtet auf, wenn die Wasserpumpe arbeitet
7. AirFry-Anzeige – Lampe leuchtet auf, wenn die Airfrying-Funktionen verwendet werden
8. SteamFry-Anzeige – Lampe leuchtet auf, wenn die Dampf-Funktionen verwendet werden
9. Zeit-Taste – Verwenden Sie, um den Timer nach oben oder unten zu stellen
10. AN/AUS-Taste – Verwenden Sie, um den Dampf-Airfryer ein- oder auszuschalten
ODER Verwenden, um das Programm zu starten oder zu stoppen
11. SteamFry-Taste – Verwenden Sie, um Ihr gewünschtes Dampfprogramm auszuwählen

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
Hinweis: Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG ZUR BENUTZUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Hinweis: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Korb in die Pfanne.
3. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
Vorsicht: Stellen Sie nichts auf das Gerät, der Luftstrom wird gestört und beeinflusst das Ergebnis des Heißluftfrittierens.

GEBRAUCHSANWEISUNG

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten. Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb darin.
Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne während und einige Zeit nach der Benutzung nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse.
Hinweis: Sie können das Gerät auch pausieren, indem Sie während der Benutzung die  Taste drücken, um die Zutaten zu überprüfen oder den Kochprozess zu verlangsamen.
7. Wenn Sie den Timer läuten hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen Testrahmen.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, nehmen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie sie auf einen Testtisch und entnehmen Sie die Zutaten mit einer Zange in den vorbereiteten Behälter. Drehen Sie den Korb nicht um, ohne zu überprüfen, da überschüssiges Öl, das sich in dem Boden der Pfanne sammelt, auf die Zutaten tropfen kann. Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.
10. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine andere Charge zuzubereiten.

DAMPF KNUSPRIG

1. Fügen Sie Wasser in den Wassertank hinzu: Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Dampffritteuse ein.
Hinweise:
 - Gießen Sie kein Wasser direkt auf die Oberseite des Produkts, um zu verhindern, dass Wasser in das Innere des Produkts gelangt.
 - Füllen Sie den Wassertank nicht mit Wasser, das höher als 50 Grad oder niedriger als 10 Grad ist, da sonst die Gefahr eines Wasserlecks besteht.
 - Füllen Sie den Wassertank nicht über die MAX-Linie (1,1 L)
 - Lassen Sie den Wassertank nicht aus großer Höhe fallen, da der Wassertank sonst zerbricht und schließlich ein Wasserleck verursacht.

2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Maschine, legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf den Grill in der Pfanne, und schieben Sie die Pfanne zurück in die Maschine.

Hinweis: Bitte stellen Sie die Maschine an einen stabilen Ort, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

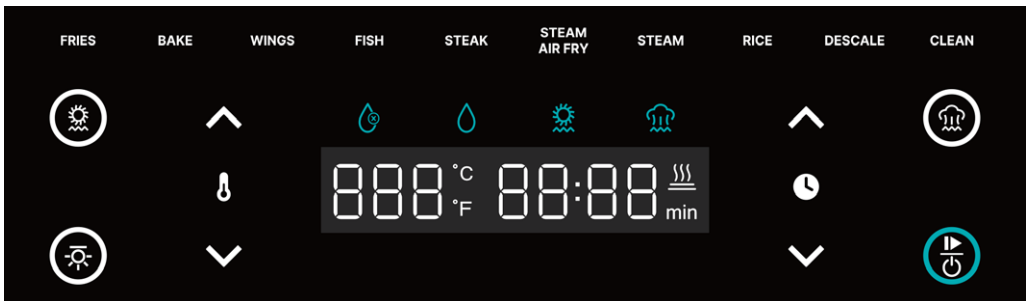
3. Stellen Sie die Parameter über das Bedienfeld ein und starten Sie das Kochen (siehe Abschnitt 'Einstellungen' in diesem Kapitel).

Hinweise:

- Die Dampftemperatur beträgt 100°C und kann nicht angepasst werden.
 - Das Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt 1100mL, und er kann mehr als 60 Minuten laufen, wenn er mit Wasser gefüllt ist, und die Zeit für verschiedene Produkte kann leicht variieren.
 - Während des Dampfgarprozesses warten Sie bitte geduldig, bis das Essen fertig ist, und ziehen Sie die Fritteuse nicht häufig heraus, um übermäßiges Entweichen von Dampf zu vermeiden und das Essen nicht zu garen.
4. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, hören Sie einen Ton, zu diesem Zeitpunkt entfernen Sie die Pfanne von dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Matte oder Arbeitsplatte. Bitte stellen Sie sicher, dass das Essen richtig gegart ist. Wenn das Essen nicht gar ist, stellen Sie den Topf zurück in das Gerät und stellen Sie ihn für ein paar weitere Minuten ein.

Hinweis: Drehen Sie die Pfanne nicht sofort um, da überschüssiges Fett oder Wasser in der Pfanne auf das Essen tropfen wird. Um größere oder empfindliche Lebensmittel zu entfernen, können Werkzeuge wie Zangen verwendet werden.

OPERATION INSTRUCTIONS



1. Stecken Sie das Gerät ein, schließen Sie die Tür, der Summer ertönt einmal, alle Anzeigeleuchten blitzen für 1 Sekunde und schalten sich dann aus, das Netzlicht blinkt und wechselt in den Standby-Modus.
Hinweis: Der Summer piept jedes Mal für 0,2 Sekunden, wenn die Taste gedrückt wird.
2. Tippen Sie auf die Taste, die Anzeigeleuchten , , , , , , , bleiben eingeschaltet, und der Bildschirm zeigt "-----" an. Das Licht schaltet sich automatisch nach 30 Sekunden aus.
3. Um die AirFry-Funktionen zu nutzen - Tippen Sie auf die AirFry-Taste und die Anzeigeleuchten FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH und STEAK bleiben eingeschaltet. Sie können die entsprechende Menütaste auswählen, und sobald sie ausgewählt ist, wird das entsprechende Menü blitzen und aufleuchten.

Tippen Sie auf die  Taste und die entsprechende Menüfunktion beginnt mit der Arbeit bei der Standardtemperatur und -zeit. Das Menüauswahllicht bleibt eingeschaltet, und die anderen Menülichter schalten sich aus.

Hinweis: Beim Arbeiten drücken Sie die  Taste länger als 2 Sekunden, um das Gerät auszuschalten und in den Standby-Modus zu versetzen.

4. Um die SteamFry-Funktionen zu nutzen - Tippen Sie auf die SteamFry  Taste, die Anzeigeleuchten FISCH, DAMPFAIRFRY, REINER DAMPF, REIS, ENKALKEN und REINIGEN bleiben an, und Sie können die entsprechende Menütaste auswählen. Nach der Auswahl blinkt das entsprechende Menü und leuchtet auf.

Tippen Sie auf die  Taste, und die entsprechende Menüfunktion beginnt bei der Standardtemperatur und -zeit zu arbeiten. Wählen Sie das Menülicht, um eingeschaltet zu bleiben, und die anderen Menülichter werden ausgeschaltet.

Hinweis: Beim Arbeiten drücken und halten Sie die  Taste länger als 2 Sekunden um das Gerät auszuschalten und in den Standby-Modus zu versetzen.

5. Wenn Sie die Standardzeittemperatur ändern möchten, drücken Sie  oder  um die Zeit und Temperatur nacheinander anzupassen. Bei der Anpassung blinkt die entsprechende Anzeige auf.
- 5.1. Berühren Sie die  Taste im Zeit-Einstellmodus, und die Zeit erhöht sich um 1 Minute. Die maximale Einstellzeit für das Produkt beträgt 60 Minuten; Tippen Sie auf die  Taste, und die Zeit verringert sich in 1-Minuten-Schritten. Die minimale Einstellzeit für das Produkt beträgt 1 Minute. Langfristig erhöht oder verringert sich die Zeit kontinuierlich
(**Hinweis:** Bei der Countdown-Zählung in Sekunden ist eine Zeitreduzierung ungültig, eine Zeitaddition beträgt 1 Minute).
- 5.2. Im Temperatur-Einstellungszustand berühren Sie leicht die  Taste, und die Temperatur wird um 5°C in Folge erhöht. Die maximal einstellbare Temperatur des Produkts beträgt 200°C; berühren Sie leicht die  Taste, und die Temperatur wird um 5°C in Folge verringert, und die minimal einstellbare Temperatur des Produkts beträgt 80°C. Im Laufe der Zeit wird die Temperatur kontinuierlich steigen oder fallen.
6. Nachdem Sie die Zeit und Temperatur eingestellt haben, tippen Sie leicht auf die  Taste, um die Maschine zu starten. Zu diesem Zeitpunkt bleibt die  Taste eingeschaltet und der Countdown beginnt. Die Tasten zur Temperatur- und Zeiteinstellung werden deaktiviert. Während des Betriebs tippen Sie leicht auf , um vorübergehend anzuhalten. Um die Arbeit fortzusetzen, müssen Sie erneut auf  drücken, um die Arbeit fortzusetzen.
7. Wenn das Produkt im Betriebszustand ist und läuft, verringert sich die Zeit auf dem Display allmählich. Wenn die Zeit größer als 1 Minute ist, zählt sie in Minuten herunter, und wenn sie weniger als 1 Minute beträgt, zählt sie in Sekunden herunter. Nach dem Ende tritt es in einen natürlichen Abschaltzustand ein; (Beim Eintritt in den Abschaltmodus ertönt der Summer 3 Mal, der Ventilator hat eine Verzögerung von 30 Sekunden, und das Display zeigt Ende an und ist im Bereitschaftsmodus.)

8. Anzeigeindikatoren: Wenn das Produkt aufheizt oder die Luftfrittierfunktionen verwendet werden, leuchtet die AirFry-Anzeige auf dem Display. Wenn die Dampfgarfunktionen aktiv sind, leuchten die SteamFry- und Wasserpumpenindikatoren auf. Wenn E12 auf dem Display angezeigt wird und die Wassermangelanzeige leuchtet, zeigt dies an, dass der Wassertank zu wenig Wasser hat und erinnert daran, dass Wasser hinzugefügt werden muss. Nach dem Hinzufügen von Wasser erlischt das Licht und die Maschine arbeitet weiter.
9. Wenn keine Bedienung erfolgt, wechselt die Heißluftfritteuse nach 1 Minute in den Bereitschaftsmodus.

INFORMATIONEN ZU DEN STEAMFRY-FUNKTIONEN

1. **FISH-Programm:** Die Standardtemperatur beträgt 100°C, und die Standardzeit beträgt 20min. Die Temperatur kann nicht angepasst werden, aber die Zeit kann angepasst werden.
2. **STEAM AIR FRY-Programm:**
 1. Die Standardtemperatur beträgt 180°C, und die Standardzeit beträgt 20min. Die Temperatur und die Zeit können angepasst werden;
 2. Gemäß dem Zyklusmodus, zuerst Dämpfen und dann Backen, erfolgt die Arbeitsverteilung nach der eingestellten Zeit. In der ersten Phase erfolgt die reine Dampfarbeit im Zeitverhältnis von 20%, in der zweiten Phase erfolgt die Arbeit im leeren Frittiermodus im Zeitverhältnis von 35%, in der dritten Phase erfolgt die reine Dampfarbeit im Zeitverhältnis von 15%, und in der verbleibenden Zeit der vierten Phase wird die Arbeit im leeren Frittiermodus durchgeführt.
3. **STEAM-Programm:** Die Standardtemperatur beträgt 100°C, die Standardzeit beträgt 30min, die Temperatur kann nicht angepasst werden, die Zeit kann angepasst werden, dieser Modus ist ein Dampfmodus, der nur Dampf verwendet, nicht Luftfrittieren.
4. **RICE-Programm:** Die Standardtemperatur beträgt 100°C, die Standardzeit beträgt 35min, die Temperatur kann nicht angepasst werden, die Zeit kann angepasst werden, dieser Modus ist ein Dampfmodus, der nur Dampf verwendet, nicht Luftfrittieren.
5. **DESCALE-Programm:** Verwenden Sie es, um den Wassertank und die Heißluftfritteuse zu entkalken. Geben Sie Zitronensäure in den Wassertank und starten Sie dann diese Funktion. Die Standardtemperatur beträgt 100°C, die Standardzeit beträgt 10min, die Temperatur kann nicht angepasst werden, die Zeit kann angepasst werden, dieser Modus ist ein Dampfmodus, der nur Dampf verwendet, nicht Luftfrittieren.
6. **CLEAN-Programm:**
 1. Verwenden Sie es, um den Korb und die Backplatte der Heißluftfritteuse zu reinigen. Die Standardtemperatur beträgt 100°C und die Standardzeit beträgt 30min. Die Temperatur und die Zeit sind nicht anpassbar;
 2. Die REINIGEN-Funktion dampft zuerst 10 Minuten, um den Korb und die Backplatte sowie das Innere der Heißluftfritteuse zu desinfizieren. Danach wird die Heißluftfritteuse verwendet, um die Feuchtigkeit zu trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie während der Nutzung der REINIGEN-Funktion keine Seife oder Waschmittel im Korb oder Wassertank.

Hinweis: Während des Betriebs des Dampfgenerators gemäß dem eingestellten Programm, wenn der Wassertank wenig Wasser hat, erkennt der NTC eine Temperatur über 170°C, und die Heißluftfritteuse zeigt "E12" an. (Hinweis: Während des Betriebs, wenn es eine Wasserknappheit gibt, zeigt "E12" an, der Ventilator stoppt nach einer Verzögerung von 30 Sekunden.)

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke variieren, können wir die besten Einstellungen für Ihre genauen Zutaten nicht garantieren.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Zeit (min)	20	25	30	22	10
Uhrzeit einstell bereich (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperatur einstell bereich (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Zeit (min)	20	20	30	35	10	30
Uhrzeit einstell bereich (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Dampf bei 100 für 20 Minuten Erhitzen bei 180 °C für 10 Minuten
Temperatur einstell bereich (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatur nicht einstellbar

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das End ergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge zur Zubereitung von knusprigen Pommes beträgt 700 Gramm.

- Verwenden Sie fertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertiger Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Luftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Luftfritteuse auch verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.
- Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Luftfritteuse noch kalt ist.
- Bitte finden Sie einige Rezeptideen in den Tabellen unten und genießen Sie!

	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Schütteln
Kartoffeln & Pommes				
Dünne gefrorene Pommes	500-700	18-25	190	Ja
Dickere gefrorene Pommes	500-700	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	800	20-25	200	Ja
Fleisch & Geflügel				
Steak	100-600	8-12	230	Nein
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	Nein
Hamburger	100-600	10-20	180	Nein
Wurstbrötchen	100-600	13-15	200	Nein
Hähnchenschenkel	100-600	25-30	180	Nein
Hähnchenbrust	100-600	18-25	180	Nein
Snacks				
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Ja
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-600	8-12	180	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-500	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	Nein
Backen				
Kuchen	500	8-15	180	Nein
Quiche	500	20-22	180	Nein
Muffins	500	15-18	200	Nein
Süße Snacks	500	20	160	Nein
Dampfgaren Rezepte:				
Eierpudding	4Stück	30-35	100	Nein
Frische Garnelen	500	13-15	100	Nein
Fisch	500	13-15	100	Nein
Reis	300	30-35	100	Nein
Brokkoli	300-500	13-15	100	Nein
Mais	2 Wurzeln	25-30	100	Nein
Rippchen	500	30-35	100	Nein

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer-Regler auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, die mit der Heißluftfritteuse frittiert wurden, sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Gerät benutzen').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Regler auf die benötigte Vorbereitungszeit (einsehen im Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Gerät benutzen').
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Heißluftfritteuse frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen während der Zubereitungszeit einmal geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes Frites), müssen während der Zubereitungszeit zur Hälfte geschüttelt werden. Siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Gerät benutzen'.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder pinseln Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten vor.	Wenn Sie fettige Zutaten im Heißluftfritteuse frittieren, wird eine große Menge Öl in die Pfanne austreten. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste von der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht, stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Frische Pommes werden ungleichmäßig im Heißluft-fryer frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig gespült.	Die Kartoffelstäbchen gründlich abspülen, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gründlich trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Ergebnis.
Wassertank undicht	Der Wassertank leckt nach einem Fall aus großer Höhe	Bitte kontaktieren Sie die zuständige Abteilung, um die Teile zu ersetzen
Lebensmittel werden im Dampfbetrieb nicht gekocht	Lebensmittel sind zu groß	Schneiden Sie größere Gegenstände in kleinere oder zerkleinerte Stücke.
	kochzeit zu kurz	Stellen Sie die Zeit auf dem Display ein
	Lebensmittel sind nicht ausreichend aufgetaut	Bitte tauen Sie Lebensmittel vor dem Kochen auf.
	Der Dampfgenerator ist verstopft	Gemäß dem Verhältnis von 1000mL destilliertem Wasser und 10g Zitronensäure gleichmäßig umrühren, in den Wassertank geben und die Dampfreinigungsfunktion verwenden, um es zu reinigen.
	Nicht genug Wasser im Tank	Wenn Sie feststellen, dass die Wasserknappheitsanzeige leuchtet und das Produkt Alarm schlägt, fügen Sie bitte ausreichend Wasser hinzu

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt riecht schlecht, nachdem es lange Zeit nicht benutzt wurde	Produkt wird nach einmaliger Verwendung nicht gereinigt	Bitte reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch
	Nach der Verwendung des Dampfmodus wird das Restabwasser im Abwassertank nicht gereinigt	Bitte entsorgen Sie das Abwasser nach jedem Gebrauch im Abwassertank
	Nach der Verwendung des Dampfbetriebs wird das Wasser im Wassertank und das Wasser am Boden des Wassertanks nicht abgelassen	Bitte reinigen Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch und verwenden Sie die Pumpfunktion, um das Wasser am Boden des Tanks abzulassen
Das Display zeigt E12	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf, damit die Heißluftfritteuse weiterhin dampfen kann.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und das Backblech sollten vor der Lagerung gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder abrasive Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tip: Wenn der Schmutz am Grill oder am Boden der Pfanne haftet, fügen Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in die Pfanne hinzu. Legen Sie den Grill in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Grill etwa 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-abrasiven Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Mit der Dampffunktion können Sie das Innere des Topfkörpers reinigen und hochtemperierten Dampf verwenden, um den Topfkörper zu sterilisieren und zu reinigen.
6. Wenn die Dampffunktion verwendet wird und noch Wasser im Wassertank verbleibt, gießen Sie bitte das Wasser im Wassertank nach jedem Gebrauch aus.
Hinweis: Sie können auch die ENTKALKEN- und REINIGEN-Funktionen der Heißluftfritteuse verwenden, um die Heißluftfritteuse gründlicher zu reinigen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel 'Einstellungen'.

Geschirrspüler

Der Korb und das Backblech können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

TECHNISCHE DATEN

Produktnummer: SGR1007WBK

Spannung: 220-240 V ~ 50-60Hz

Leistung: 1700 Watts, pure steam 800 watts

Kapazität: 7 L

Wassertankvolumen: 1100ml

Einstellbare Temperatur: 80°C-200°C

Time: 0-60 min

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Geben Sie Ihr Altgerät bei den entsprechenden Rückgabe- und Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln lassen.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil a une fonction de chauffage et une fonction vapeur. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec **PRUDENCE**. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues, et utiliser une protection thermique comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez de la prise lorsque non utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de remettre ou d'enlever des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter un danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, tournez tout contrôle sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. 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 supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés par le biais d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels ;
- les environnements de type chambre d'hôtes.

IMPORTANT

Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

DANGER

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. 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 supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments de chauffage, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez entrer aucune eau ou autre liquide dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils ne touchent les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas la poêle d'huile car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la prise, le cordon d'alimentation ou d'autres parties.
- Ne confiez pas le remplacement ou la réparation du cordon d'alimentation endommagé à une personne non autorisée.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de contrôle avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- De l'air chaud et de la vapeur chaude sont libérés par la sortie d'air dans la casserole. Veuillez garder vos mains et votre visage à une distance sûre de la sortie d'air dans la casserole pour éviter les brûlures causées par l'air chaud et la vapeur libérés par la sortie d'air dans la casserole. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

ATTENTION

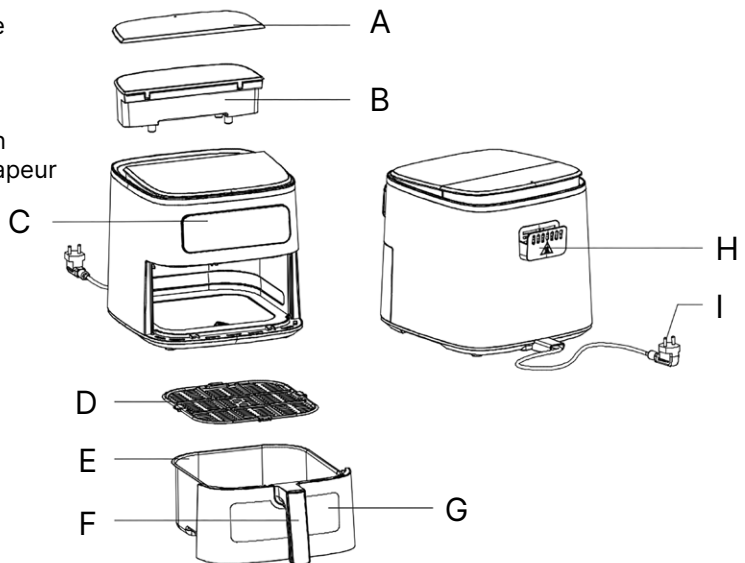
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut ne pas être adapté à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé correctement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie devient nulle et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

DESCRIPTION DU PRODUIT

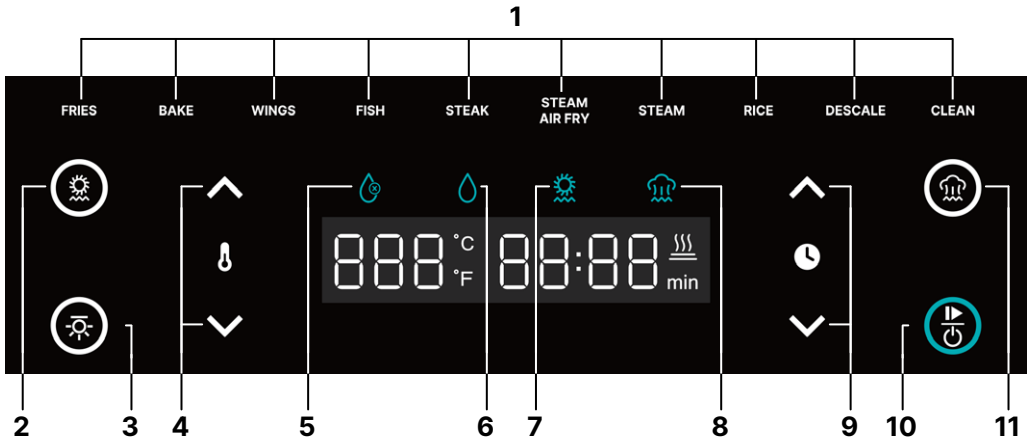
Ceci est une friteuse à air vapeur qui offre une manière simple et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant de l'air chaud pour circuler rapidement et le grill supérieur, elle peut réaliser une variété de plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air peut chauffer les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile. Pour la fonction vapeur, la vapeur est pulvérisée dans le pot de cuisson. Cela augmente la quantité d'eau dans le pot et reconstitue l'eau perdue à haute température du panier. Le goût des aliments restera et deviendra plus riche et délicieux qu'en l'absence de cette fonction vapeur.

PIÈCES DU PRODUIT

- A. Couverture du réservoir d'eau
- B. Réservoir d'eau
- C. Affichage de contrôle
- D. Gril
- E. Panier
- F. Poignée
- G. Fenêtre d'observation
- H. Sortie d'air/port de vapeur
- I. Câble d'alimentation



AFFICHAGE



1. Différents programmes AirFry et SteamFry
2. Bouton AirFry – Utilisez pour sélectionner votre programme de friture à air souhaité
3. Bouton de lumière - Utilisez pour allumer et éteindre la lumière dans le panier afin de pouvoir surveiller vos aliments
4. Bouton Température – Utilisez pour augmenter ou diminuer la température
5. Indicateur de manque d'eau – La lumière s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide
6. Indicateur de pompe à eau – La lumière s'allume lorsque la pompe à eau fonctionne
7. Indicateur AirFry – La lumière s'allume lors de l'utilisation des fonctions de friture à air
8. Indicateur SteamFry – La lumière s'allume lors de l'utilisation des fonctions de vapeur
9. Bouton Temps – Utilisez pour augmenter ou diminuer le minuteur
10. Bouton MARCHE/ARRÊT – Utilisez pour allumer ou éteindre la friteuse à air vapeur OU utiliser pour démarrer ou arrêter le programme de fonctionner
11. Bouton SteamFry – Utilisez pour sélectionner votre programme de vapeur souhaité

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la poêle avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud.
Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Remarque : Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la poêle.
3. Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de tout autre liquide.
Attention : Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la cuisson à air chaud.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

HOT AIR FRYING

1. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez soigneusement la casserole de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.
4. Glissez la casserole à nouveau dans la friteuse à air. Notez de bien aligner avec les guides dans le corps de la friteuse. Ne jamais utiliser la casserole sans le panier à l'intérieur.
Avertissement: Ne touchez pas la casserole pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section 'Réglages' dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-chemin du temps de préparation (voir la section "Réglages" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, tirez la casserole hors de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, glissez la casserole à nouveau dans la friteuse à air.
Note: Vous pouvez également mettre l'appareil en pause en appuyant sur le bouton  pendant l'utilisation pour vérifier les ingrédients ou pour ralentir le processus de cuisson.
7. Lorsque vous entendez la cloche du minuteur, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur un cadre d'essai.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
 Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de glisser la casserole à nouveau dans l'appareil et de régler le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez la casserole de la friteuse à air, placez-la sur une table d'essai et déposez-les dans le récipient préparé à l'aide de pinces alimentaires. Ne retournez pas le panier sans vérifier, car l'excès d'huile qui s'accumule au fond de la casserole peut fuir sur les ingrédients. La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.
10. Lorsque un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

VAPEUR CROUSTILLANTE

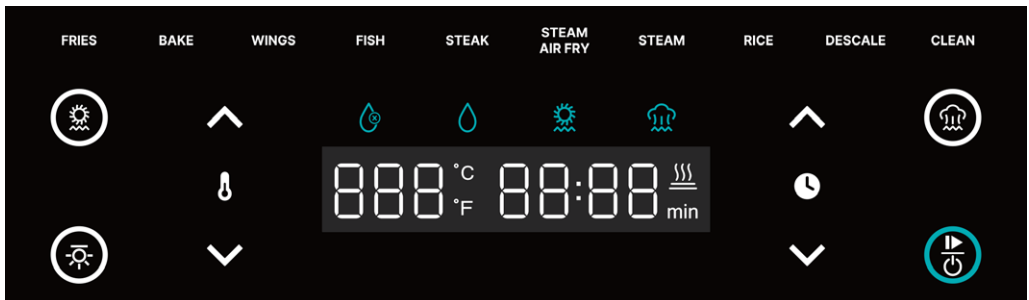
1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau : Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau puis remettez-le dans la friteuse à air vapeur.
Notes :
 - Ne versez pas d'eau directement sur le dessus du produit pour éviter que l'eau n'entre à l'intérieur du produit.
 - Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau à une température supérieure à 50 degrés ou inférieure à 10 degrés, sinon il y a un risque de fuite d'eau.
 - Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-dessus de la ligne MAX (1,1 L)
 - Ne laissez pas tomber le réservoir d'eau d'une hauteur, sinon le réservoir d'eau se brisera et provoquera finalement une fuite d'eau.
2. Retirez soigneusement la poêle de la machine, placez les aliments préparés sur la grille dans la poêle, et poussez la poêle à l'intérieur de la machine.
Note : Veuillez placer la machine dans un endroit stable, la placez sur une surface résistante à la chaleur.

- Réglez les paramètres depuis le panneau de contrôle et commencez la cuisson (voir la section 'Réglages' dans ce chapitre).

Notes :

- La température de la vapeur est de 100°C et ne peut pas être ajustée.
 - La capacité du réservoir d'eau est de 1100 mL, et il peut fonctionner pendant plus de 60 minutes lorsqu'il est rempli d'eau, et le temps de cuisson des différents produits sera légèrement différent.
 - Pendant le processus de cuisson à la vapeur, veuillez attendre patiemment que les aliments soient cuits, et ne retirez pas fréquemment la friteuse pour éviter une fuite excessive de vapeur et que les aliments ne soient pas cuits.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez un signal, à ce moment-là retirez la poêle de l'appareil et placez-la sur un tapis ou un plan de travail résistant à la chaleur. Veuillez vous assurer que les aliments sont bien cuits. Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la poêle dans l'appareil et réglez-la pour quelques minutes supplémentaires.
- Note :** Ne retournez pas immédiatement la poêle car l'excès de graisse ou d'eau dans la poêle fuira sur les aliments. Pour retirer des aliments plus gros ou fragiles, des outils tels que des pinces à aliments peuvent être utilisés.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION



- Branchez l'alimentation, fermez la porte, le buzzer sonnera une fois, tous les voyants clignoteront pendant 1 seconde puis s'éteindront, le voyant d'alimentation clignotera, et entrera en mode veille.
Remarque : Le buzzer émet un bip pendant 0,2 secondes chaque fois que le bouton est enfoncé.
- Appuyez sur le bouton , les voyants , , , , ,  resteront allumés, et l'écran affichera "-----". La lumière s'éteindra automatiquement après avoir été allumée pendant 30 secondes.
- Pour utiliser les fonctions AirFry - Appuyez sur le bouton AirFry  et les voyants FRITES, CUISSON, POULET, POISSON et STEAK resteront allumés. Vous pouvez sélectionner le bouton de menu correspondant, et une fois sélectionné, le menu correspondant clignotera et s'allumera. Appuyez sur le bouton  et la fonction de menu correspondante commencera à fonctionner à la température et au temps par défaut. Le voyant de sélection de menu restera allumé, et les autres voyants de menu s'éteindront.
Remarque : Lorsque vous travaillez, appuyez longuement sur le bouton  pendant plus de 2 secondes pour éteindre la machine et la mettre en mode veille.

4. Pour utiliser les fonctions SteamFry - Appuyez sur le bouton SteamFry  les voyants POISSON, VAPEUR AIR FRY, VAPEUR PURE, RIZ, DÉTARTRE et NETTOYER resteront allumés, et vous pouvez sélectionner le bouton de menu correspondant. Après sélection, le menu correspondant clignotera et s'allumera. Appuyez sur le bouton  et la fonction de menu correspondante commencera à fonctionner à la température et au temps par défaut. Sélectionnez le voyant de menu pour rester allumé, et les autres voyants de menu s'éteindront.
Remarque : Lorsque vous travaillez, appuyez et maintenez le bouton  pendant plus de 2 secondes pour éteindre la machine et la mettre en mode veille.
5. Si vous souhaitez changer la température par défaut, appuyez sur  ou  pour ajuster le temps et la température successivement. Lors de l'ajustement, l'écran d'affichage correspondant clignote.
 - 5.1. Touchez la  touche dans l'état de réglage du temps, et le temps augmentera de 1 minute. Le temps de réglage maximum pour le produit est de 60 minutes ; Appuyez sur le  bouton, et le temps diminuera par intervalles de 1 minute. Le temps de réglage minimum pour le produit est de 1 minute. À long terme, le temps augmente ou diminue continuellement
(remarque : lors du compte à rebours en secondes, la réduction du temps est invalide, l'ajout de temps est de 1 minute).
 - 5.2. Dans l'état de réglage de la température, touchez légèrement le  bouton, et la température augmentera de 5°C successivement. La température maximale réglable du produit est de 200°C ; touchez légèrement le  bouton, et la température diminuera de 5°C successivement, et la température minimale réglable du produit est de 80°C. Au fil du temps, la température augmentera ou diminuera continuellement.
6. Après avoir réglé le temps et la température, appuyez légèrement sur le bouton  pour démarrer la machine. À ce stade, le bouton  restera allumé et le compte à rebours commencera. Les boutons d'ajustement de la température et du temps s'éteindront. Lorsque vous travaillez, appuyez légèrement sur  pour arrêter temporairement. Pour reprendre le travail, vous devez appuyer à nouveau sur  pour continuer à travailler.
7. Lorsque le produit est en état de fonctionnement et en cours d'exécution, le temps sur l'écran d'affichage diminue progressivement. Si le temps est supérieur à 1 minute, il compte à rebours en minutes, et s'il est inférieur à 1 minute, il compte à rebours en secondes. Après la fin, il entre dans un état d'arrêt naturel ; (Lors de l'entrée en mode d'arrêt, le buzzer sonne 3 fois, le ventilateur a un délai de 30 secondes, et l'écran d'affichage montre Fin et est en mode veille.)
8. Indicateurs d'affichage : Lorsque le produit est en train de chauffer ou lorsqu'il utilise les fonctions de friture à air, l'indicateur AirFry s'allumera sur l'affichage. Lorsque les fonctions de vapeur sont en cours de fonctionnement, les indicateurs SteamFry et Pompe à eau s'allumeront. Lorsque E12 est affiché sur l'écran d'affichage et que l'indicateur de manque d'eau s'allume, cela indique que le réservoir d'eau est à court d'eau et rappelle qu'il faut ajouter de l'eau. Après avoir ajouté de l'eau, la lumière s'éteint et la machine continue de fonctionner.
9. S'il n'y a pas d'opération, la friteuse à air entre en mode veille après 1 minute.

INFORMATIONS SUR LES FONCTIONS STEAMFRY

1. **Programme FISH :** La température par défaut est de 100°C, et le temps par défaut est de 20min. La température ne peut pas être ajustée, mais le temps peut être ajusté.
2. **Programme STEAM AIR FRY :**
 1. La température par défaut est de 180°C, et le temps par défaut est de 20min. La température et le temps peuvent être ajustés ;
 2. Selon le mode de cycle de cuisson à la vapeur d'abord puis de cuisson, la répartition du travail est effectuée selon le temps défini. Dans la première étape, un travail de cuisson à la vapeur pur est effectué à un ratio de temps de 20 %, dans la deuxième étape, le mode de friture à vide est effectué à un ratio de temps de 35 %, dans la troisième étape, un travail de cuisson à la vapeur pur est effectué à un ratio de temps de 15 %, et dans le temps restant de la quatrième étape, le mode de friture à vide est effectué.
3. **Programme STEAM :** La température par défaut est de 100°C, le temps par défaut est de 30min, la température ne peut pas être ajustée, le temps peut être ajusté, ce mode est un mode vapeur qui utilise uniquement de la vapeur, pas de friture à air.
4. **Programme RICE :** La température par défaut est de 100°C, le temps par défaut est de 35min, la température ne peut pas être ajustée, le temps peut être ajusté, ce mode est un mode vapeur qui utilise uniquement de la vapeur, pas de friture à air.
5. **Programme DESCAL :** Utilisez pour détartrer le réservoir d'eau et la friteuse à air. Mettez de l'acide citrique dans le réservoir d'eau puis démarrez cette fonction. La température par défaut est de 100°C, le temps par défaut est de 10min, la température ne peut pas être ajustée, le temps peut être ajusté, ce mode est un mode vapeur qui utilise uniquement de la vapeur, pas de friture à air.
6. **Programme CLEAN :**
 1. Utilisez pour nettoyer le panier et la plaque de cuisson de la friteuse à air. La température par défaut est de 100°C et le temps par défaut est de 30min. La température et le temps ne sont pas ajustables ;
 2. La fonction CLEAN va d'abord cuire à la vapeur pendant 10 minutes pour désinfecter le panier et la plaque de cuisson et l'intérieur de la friteuse à air. Ensuite, elle utilisera la friture à air pour sécher l'humidité.

Remarque : Ne mettez pas de savon ou de liquide vaisselle dans le panier ou le réservoir d'eau pendant l'utilisation de la fonction CLEAN.

Remarque : Pendant le fonctionnement du générateur de vapeur selon le programme défini, lorsque le réservoir d'eau est en manque d'eau, le NTC détecte une température supérieure à 170°C, et la friteuse à air affichera "E12". (Remarque : Pendant le fonctionnement, s'il y a un manque d'eau, l'affichage "E12", le ventilateur s'arrêtera après un délai de 30 secondes.)

RÉGLAGES

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications.

Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients exacts.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Temps (min)	20	25	30	22	10
Plage de réglage de l'heure (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Plage d'ajustement de température (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Temps (min)	20	20	30	35	10	30
Plage de réglage de l'heure (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Vapeur à 100 pendant 20 minutes Chauffer à 180 °C pendant 10 minutes
Plage d'ajustement de temp (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Température non réglable

CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long,
une plus petite quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir des ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air dans les quelques minutes suivant l'ajout de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air.

- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer des collations garnies rapidement et facilement. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.
- Veuillez trouver quelques idées de recettes dans les tableaux ci-dessous et profitez-en !

	Min-max Quantité (g)	Temps (min.)	Temp °C)	Secouer
Pommes de terre & frites				
Frites congelées fines	500-700	18-25	190	Oui
Frites congelées épaisses	500-700	20-25	200	Oui
Gratin de pommes de terre	800	20-25	200	Oui
Viande & Volaille				
Steak	100-600	8-12	230	Non
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Non
Hamburger	100-600	10-20	180	Non
Roulé de saucisse	100-600	13-15	200	Non
Pilons	100-600	25-30	180	Non
Poitrine de poulet	100-600	18-25	180	Non
Snacks				
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet congelés	100-600	8-12	180	Oui
Doigts de poisson congelés	100-500	6-10	200	Non
Snacks au fromage enrobés de pain	100-500	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non
Cuisson au four				
Gâteau	500	8-15	180	Non
Quiche	500	20-22	180	Non
Muffins	500	15-18	200	Non
Snacks sucrés	500	20	160	Non
Recettes SteamFry :				
Crème anglaise	4pcs	30-35	100	Non
Crevettes fraîches	500	13-15	100	Non
Poisson	500	13-15	100	Non
Riz	300	30-35	100	Non
Brocoli	300-500	13-15	100	Non
Maïs	2 racines	25-30	100	Non
Côtes	500	30-35	100	Non

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez des petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température sur le réglage de température requis (voir la section 'réglages' dans le chapitre 'Utilisation de l'appareil').
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis (voir la section 'Réglages' dans le chapitre 'Utilisation de l'appareil').
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou qui se chevauchent (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section 'Réglages' dans le chapitre 'Utilisation de l'appareil'.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations pour le four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas glisser la poêle dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle.	Enfoncez le panier dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frémir des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse de son utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle, assurez-vous de nettoyer la poêle correctement après chaque utilisation.

DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible	Solution
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez les bâtonnets de pomme de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Réservoir d'eau qui fuit	Le réservoir d'eau fuit à cause d'une chute de hauteur	Veuillez contacter le service concerné pour remplacer les pièces
Les aliments ne sont pas cuits en mode vapeur	La nourriture est trop grande	Coupez les articles plus grands en morceaux plus petits ou en morceaux râpés.
	temps de cuisson trop court	Ajustez le temps sur le panneau d'affichage
	La nourriture n'est pas assez décongelée	Veuillez décongeler les aliments avant de les cuire.
	Le générateur de vapeur est encrassé	Selon le rapport de 1000mL d'eau distillée et 10g d'acide citrique, remuez uniformément, ajoutez-le au réservoir d'eau, et utilisez la fonction de nettoyage à la vapeur pour le nettoyer.
	Pas assez d'eau dans le réservoir	Si vous constatez que le témoin de pénurie d'eau est allumé et que le produit émet une alarme, veuillez ajouter suffisamment d'eau

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le produit sent mauvais après ne pas l'avoir utilisé pendant longtemps	Le produit n'est pas nettoyé après une utilisation	Veillez nettoyer le produit après chaque utilisation
	Après avoir utilisé le mode vapeur, l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau usée n'est pas nettoyée	Veillez vider les eaux usées dans le réservoir d'eaux usées après chaque utilisation
	Après avoir utilisé le mode vapeur, l'eau dans le réservoir d'eau et l'eau au fond du réservoir d'eau ne sont pas évacuées	Veillez nettoyer le réservoir d'eau après chaque utilisation et utiliser la fonction de pompe pour vider l'eau au fond du réservoir
L'affichage montre E12	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau afin que la friteuse à air puisse continuer à cuire à la vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et la plaque de cuisson doivent être nettoyés avant le rangement. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez la poêle pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Conseil : Si la saleté adhère à la grille ou au fond de la poêle, ajoutez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle dans la poêle. Placez la grille dans la poêle et laissez tremper la poêle et la grille pendant environ 10 minutes.

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

4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

5. En utilisant la fonction de nettoyage à la vapeur, vous pouvez nettoyer l'intérieur du corps de la casserole, et utiliser de la vapeur à haute température pour stériliser et nettoyer le corps de la casserole.

6. Lorsque la fonction vapeur est utilisée et qu'il reste de l'eau dans le réservoir d'eau, veuillez vider l'eau du réservoir d'eau après chaque utilisation.

Remarque : Vous pouvez également utiliser les fonctions DÉTARTRAGE et NETTOYAGE de la friteuse à air pour nettoyer la friteuse à air plus en profondeur. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet dans le chapitre 'Paramètres'.

Lave-vaisselle

Le panier et la plaque de cuisson peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

STOCKAGE

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

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

SPECIFICATIONS

Numéro de produit : SGR1007WBK

Tension : 220-240 V ~ 50-60Hz

Puissance : 1700 Watts, pure steam 800 watts

Capacité : 7 L

Volume du réservoir d'eau : 1100ml

Température réglable : 80°C-200°C

Minuteur : 0-60 min

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'Union Européenne. Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils pourront recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico tiene función de calentamiento y función de vapor. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe ser utilizado con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre designadas, y utilizar protección contra el calor como guantes o similar. Las superficies distintas de las superficies de agarre designadas deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes.
6. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador, o toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego conecte el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el electrodoméstico para otros usos que no sean los previstos.
14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos de tipo cama y desayuno.

IMPORTANTE

Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras referencias.

PELIGRO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento

ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No use el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No use el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- El aire caliente y el vapor caliente se liberan a través de la salida de aire en la olla. Por favor, mantenga sus manos y cara a una distancia segura de la salida de aire en la olla para evitar quemaduras causadas por el aire caliente y el vapor que se liberan de la salida de aire en la olla. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe el aparato inmediatamente si ve humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de retirar la olla del aparato.

PRECAUCIÓN

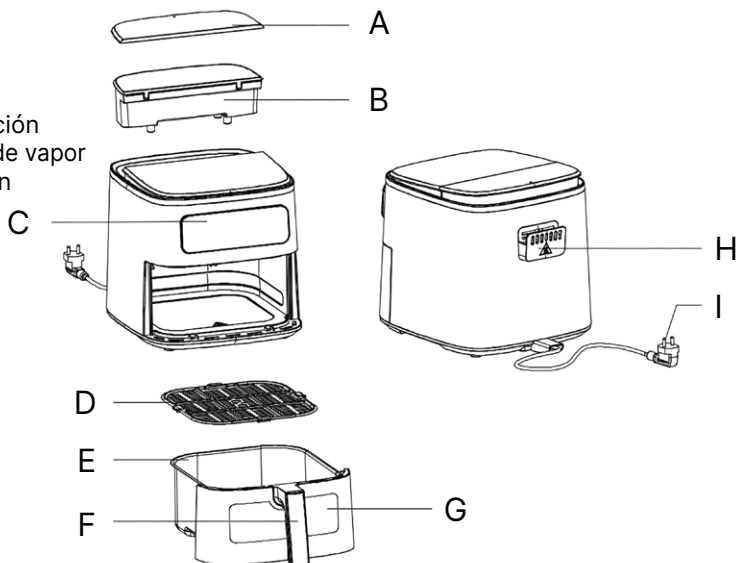
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado de manera segura en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de manera incorrecta o para fines profesionales o semi-profesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se vuelve inválida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por daños causados.
- Siempre desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manejarlo o limpiarlo de manera segura.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

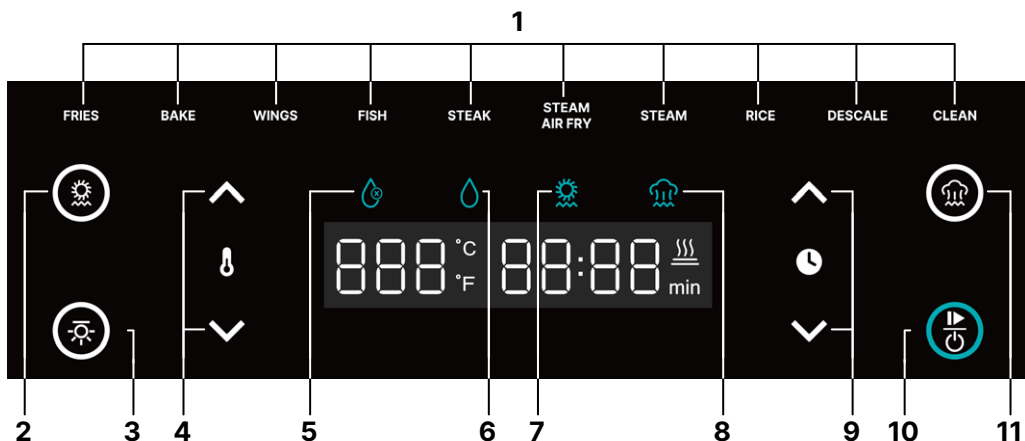
Este es un freidor de aire a vapor que proporciona una forma simple y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Al utilizar aire caliente para circular rápidamente y la parrilla superior, puede hacer una variedad de platos. La mejor parte es que el freidor de aire puede calentar la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no requieren aceite. Para la función de vapor, el vapor se rocía en la olla de cocción. Esto aumenta la cantidad de agua en la olla y repone el agua perdida en la alta temperatura de la cesta. El sabor de la comida se mantendrá y será más rico y delicioso que sin esta función de vapor.

PARTES DEL PRODUCTO

- A. Tapa del tanque de agua
- B. Tanque de agua
- C. Pantalla de control
- D. Parrilla
- E. Cesta
- F. Mango
- G. Ventana de visualización
- H. Salida de aire/puerto de vapor
- I. Cable de alimentación



PANTALLA



1. Diferentes programas de AirFry y SteamFry
2. Botón AirFry – Utilice para seleccionar su programa de fritura por aire deseado
3. Botón de luz - Utilice para encender y apagar la luz en la cesta para poder ver su comida
4. Botón de temperatura – Utilice para aumentar o disminuir la temperatura
5. Indicador de escasez de agua – La luz se enciende cuando el tanque de agua está vacío
6. Indicador de bomba de agua – La luz se enciende cuando la bomba de agua está funcionando
7. Indicador de AirFry – La luz se enciende cuando se utilizan las funciones de fritura por aire
8. Indicador de SteamFry – La luz se enciende cuando se utilizan las funciones de vapor
9. Botón de tiempo – Utilice para aumentar o disminuir el temporizador
10. Botón ENCENDIDO/APAGADO – Utilice para encender o apagar la freidora de aire a vapor
O use para iniciar o detener el programa
11. Botón SteamFry – Utilice para seleccionar su programa de vapor deseado

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
 2. Retire cualquier etiqueta o adhesivo del aparato.
 3. Lave a fondo la cesta y la bandeja con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
 4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Nota:** Este es un freidor sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la bandeja con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y nivelada.
- Nota:** No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la cesta en la sartén.
 3. No llene la sartén con aceite ni con ningún otro líquido.
- Precaución:** No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

HOT AIR FRYING

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente a tierra.
2. Retire cuidadosamente la bandeja de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Deslice la bandeja de nuevo en la freidora de aire. Nota para alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca use la bandeja sin la cesta dentro.
Precaución: No toque la bandeja durante y un tiempo después de usarla, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la bandeja por el mango.
5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección 'Configuraciones' en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuraciones" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, retire la bandeja del aparato por el mango y agítela. Luego, deslice la bandeja de nuevo en la freidora de aire.
Nota: También puede pausar el aparato presionando el botón  mientras está en uso para verificar los ingredientes o para ralentizar el proceso de cocción.
7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Retire la bandeja de el aparato y colóquela en el marco de prueba.
8. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), retire la bandeja de la freidora de aire, colóquela en una mesa de prueba y transfiera al recipiente preparado usando pinzas para alimentos. No voltee la cesta sin verificar, ya que el exceso de aceite que se acumula en el fondo de la bandeja puede filtrarse sobre los ingredientes. La bandeja y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la bandeja.
10. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará lista instantáneamente para preparar otro lote.

STEAM CRISP

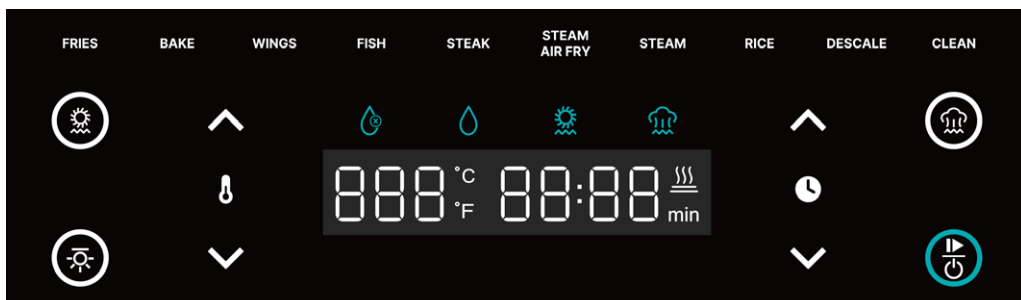
1. Agregue agua al tanque de agua: Saque el tanque de agua y llénelo con agua y colóquelo de nuevo en la freidora de aire a vapor.
Notas:
 - No vierta agua directamente en la parte superior del producto para evitar que el agua entre en el interior del producto.
 - No llene el tanque de agua con agua a más de 50 grados o menos de 10 grados, de lo contrario puede haber riesgo de fuga de agua.
 - No llene el tanque de agua por encima de la línea MAX (1.1 L)
 - No deje caer el tanque de agua desde una altura, de lo contrario el tanque de agua se romperá y eventualmente causará fuga de agua.
2. Retire cuidadosamente la bandeja de la máquina, coloque la comida preparada en la parrilla de la bandeja, y empuje la bandeja de nuevo en la máquina.
Nota: Por favor, coloque la máquina en un lugar estable, colóquela sobre una superficie resistente al calor.

3. Establezca los parámetros desde el panel de control y comience a cocinar (vea la sección 'Configuraciones' en este capítulo).

Notas:

- La temperatura del vapor es 100°C y no se puede ajustar.
 - La capacidad del tanque de agua es de 1100mL, y puede funcionar durante más de 60 minutos cuando está lleno de agua, y el tiempo de diferentes productos será ligeramente diferente.
 - Durante el proceso de vapor, por favor espere pacientemente a que la comida termine de cocinarse, y no saque la freidora con frecuencia para evitar una fuga excesiva de vapor y que la comida no se cocine.
4. Cuando la cocción esté completa, escuchará un tono, en ese momento retire la sartén de el aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor o una encimera. Asegúrese de que la comida esté cocida adecuadamente. Si la comida no está cocida, vuelva a colocar la olla en el dispositivo y configúrela por unos minutos más.
- Nota:** No voltee inmediatamente la sartén, ya que el exceso de grasa o agua en la sartén se filtrará sobre la comida. Para retirar alimentos más grandes o frágiles, se pueden usar herramientas como pinzas para alimentos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



1. Conecte la alimentación, cierre la puerta, el zumbador sonará una vez, todas las luces indicadoras parpadearán durante 1 segundo y luego se apagarán, la luz de encendido parpadeará y entrará en modo de espera.
Nota: El zumbador emitirá un pitido durante 0.2 segundos cada vez que se presione el botón.
2. Toque el botón , las luces indicadoras , , , , ,  permanecerán encendidas, y la pantalla mostrará "-----". La luz se apagará automáticamente después de estar encendida durante 30 segundos.
3. Para utilizar las funciones AirFry - Toque el botón AirFry  y las luces indicadoras FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH y STEAK, permanecerán encendidas. Puede seleccionar el botón de menú correspondiente, y una vez seleccionado, el menú correspondiente parpadeará y se encenderá. Toque el botón  y la función del menú correspondiente comenzará a funcionar a la temperatura y tiempo predeterminados. La luz de selección del menú permanecerá encendida, y las otras luces del menú se apagarán.
Nota: Cuando esté en funcionamiento, mantenga presionado el botón  durante más de 2 segundos para apagar la máquina y ponerla en modo de espera.

4. Para utilizar las funciones SteamFry - Toque el botón SteamFry  las luces indicadoras FISH, STEAM AIR FRY, PURE STEAM, RICE, DESCALE y CLEAN permanecerán encendidas, y puede seleccionar el botón de menú correspondiente. Después de seleccionar, el menú correspondiente parpadeará y se encenderá.
Toque el botón  y la función del menú correspondiente comenzará a trabajar a la temperatura y tiempo predeterminados. Seleccione la luz del menú para que permanezca encendida, y las otras luces del menú se apagarán.
Nota: Cuando esté en funcionamiento, presione y mantenga el botón  durante más de 2 segundos para apagar la máquina y ponerla en modo de espera.
5. Si desea cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados, presione  o  para ajustar el tiempo y la temperatura en secuencia. Al ajustar, la pantalla de visualización correspondiente parpadeará.
- 5.1. Toque la  tecla en el estado de configuración de tiempo, y el tiempo aumentará en 1 minuto. El tiempo máximo de configuración para el producto es de 60 minutos; Toque el  botón, y el tiempo disminuirá en incrementos de 1 minuto. El tiempo mínimo de configuración para el producto es de 1 minuto. A largo plazo, el tiempo aumentará o disminuirá continuamente (nota: al contar regresivamente en segundos, reducir el tiempo es inválido, agregar tiempo es 1 minuto).
- 5.2. En el estado de configuración de temperatura, toque ligeramente el  botón, y la temperatura aumentará en 5°C en secuencia. La temperatura máxima configurada del producto es de 200°C; toque ligeramente el  botón, y la temperatura disminuirá en 5°C en secuencia, y la temperatura mínima configurada del producto es de 80°C. Con el tiempo, la temperatura aumentará o disminuirá continuamente.
6. Después de configurar el tiempo y la temperatura, toque ligeramente el botón  para iniciar la máquina. En este punto, el botón  permanecerá encendido y comenzará la cuenta regresiva. Los botones de ajuste de temperatura y tiempo se apagarán. Cuando esté en funcionamiento, toque ligeramente  para detener temporalmente. Para reanudar el trabajo, debe presionar  nuevamente para continuar trabajando.
7. Cuando el producto esté en estado de funcionamiento y en ejecución, el tiempo en la pantalla de visualización disminuye gradualmente. Si el tiempo es mayor a 1 minuto, cuenta regresivamente en minutos, y si es menos de 1 minuto, cuenta regresivamente en segundos. Después de finalizar, entra en un estado de apagado natural; (Al entrar en el modo de apagado, el zumbador sonará 3 veces, el ventilador tendrá un retraso de 30 segundos, y la pantalla mostrará Fin y estará en modo de espera.)
8. Indicadores de visualización: Cuando el producto se está calentando o cuando se utilizan las funciones de airfrying, el indicador AirFry se encenderá en la pantalla. Cuando las funciones de vapor están en funcionamiento, los indicadores SteamFry y Water pump se encenderán. Cuando se muestra E12 en la pantalla de visualización y se enciende el indicador de escasez de agua, indica que el tanque de agua está bajo de agua y recuerda que se necesita agregar agua. Después de agregar agua, la luz se apaga y la máquina continúa funcionando.
9. Si no hay operación, la freidora de aire entra en modo de espera después de 1 minuto.

INFORMACIÓN SOBRE LAS FUNCIONES STEAMFRY

1. **Programa FISH:** La temperatura predeterminada es de 100°C, y el tiempo predeterminado es de 20min. La temperatura no se puede ajustar, pero el tiempo se puede ajustar.
2. **Programa STEAM AIR FRY:**
 1. La temperatura predeterminada es de 180°C, y el tiempo predeterminado es de 20min. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar;
 2. De acuerdo con el modo de ciclo de vapor primero y luego hornear, la asignación de trabajo se realiza de acuerdo con el tiempo establecido. En la primera etapa, se realiza un trabajo de vapor puro con una proporción de tiempo del 20%, en la segunda etapa, se realiza un trabajo en modo de fritura en vacío con una proporción de tiempo del 35%, en la tercera etapa, se realiza un trabajo de vapor puro con una proporción de tiempo del 15%, y en el tiempo restante de la cuarta etapa, se realiza un trabajo en modo de fritura en vacío.
3. **Programa STEAM:** La temperatura predeterminada es de 100°C, el tiempo predeterminado es de 30min, la temperatura no se puede ajustar, el tiempo se puede ajustar, este modo es un modo de vapor que solo utiliza vapor, no fritura al aire.
4. **Programa RICE:** La temperatura predeterminada es de 100°C, el tiempo predeterminado es de 35min, la temperatura no se puede ajustar, el tiempo se puede ajustar, este modo es un modo de vapor que solo utiliza vapor, no fritura al aire.
5. **Programa DESCAL:** Utilizar para descalcificar el tanque de agua y la freidora de aire. Ponga ácido cítrico en el tanque de agua y luego inicie esta función. La temperatura predeterminada es de 100°C, el tiempo predeterminado es de 10min, la temperatura no se puede ajustar, el tiempo se puede ajustar, este modo es un modo de vapor que solo utiliza vapor, no fritura al aire.
6. **Programa CLEAN:**
 1. Utilizar para limpiar la canasta y la placa de hornear de la freidora de aire. La temperatura predeterminada es de 100°C y el tiempo predeterminado es de 30min. La temperatura y el tiempo no son ajustables;
 2. La función CLEAN primero vaporizará durante 10 minutos para desinfectar la canasta y la placa de hornear y el interior de la freidora de aire. Luego utilizará fritura al aire para secar la humedad.

Nota: No ponga ningún jabón o líquido de lavado en la canasta o el tanque de agua mientras utiliza la función CLEAN.

Nota: Durante la operación del generador de vapor de acuerdo con el programa establecido, cuando el tanque de agua esté bajo de agua, el NTC detecta una temperatura superior a 170°C, y la freidora de aire mostrará "E12".

(**Nota:** Durante la operación, si hay una falta de agua, se mostrará "E12", el ventilador se detendrá después de un retraso de 30 segundos.)

AJUSTES

Esta tabla a continuación te ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Ten en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar las mejores configuraciones para tus ingredientes exactos.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp. (°C)	190	160	200	180	230
Tiempo (min)	20	25	30	22	10
Rango de ajuste de tiempo (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Rango de ajuste de temp. (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp. (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Time (min)	20	20	30	35	10	30
Rango de ajuste de tiempo (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Vapor a 100 durante 20 minutos Calentar a 180 °C durante 10 minutos
Rango de ajuste de temp. (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatura no ajustable

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Agrega un poco de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Fría tus ingredientes en la freidora de aire dentro de unos minutos después de haber agregado el aceite.
- No prepares ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 700 gramos.

- Utiliza masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
- Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire aún está fría.
- ¡Encuentre algunas ideas de recetas en las tablas a continuación y disfrute!

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Agitar
Papas y papas fritas				
Papas fritas congeladas delgadas	500-700	18-25	190	Sí
Papas fritas congeladas gruesas	500-700	20-25	200	Sí
Gratinado de papa	800	20-25	200	Sí
Carne y Aves				
Filete	100-600	8-12	230	No
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	No
Hamburguesa	100-600	10-20	180	No
Rollito de salchicha	100-600	13-15	200	No
Muslos de pollo	100-600	25-30	180	No
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Sí
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Sí
Dedos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No
Snacks de queso empanizados congelados	100-500	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No
Horneado				
Pastel	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Snacks dulces	500	20	160	No
Recetas SteamFry:				
Flan de huevo	4pcs	30-35	100	No
Camarones frescos	500	13-15	100	No
Pescado	500	13-15	100	No
Arroz	300	30-35	100	No
Brócoli	300-500	13-15	100	No
Maíz	2 raíces	25-30	100	No
Costillas	500	30-35	100	No

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente a tierra.
	No has configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Gire el control de temperatura a la configuración de temperatura requerida (consulte la sección 'ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido (véase la sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Uso del aparato').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o cruzados (por ejemplo, papas fritas) deben ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Ajustes' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en la sartén correctamente.	Presione la cesta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríes ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La sartén aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén, asegúrate de limpiar la sartén adecuadamente después de cada uso.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
Las papas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	No utilizaste el tipo de papa correcto.	Utilice papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste las tiras de papa adecuadamente antes de freírlas.	Enjuague las tiras de papa adecuadamente para eliminar el almidón de la superficie de las tiras.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crocancia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de añadir el aceite. Corta los palitos de papa más pequeños para un resultado más crujiente. Añade un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
Fuga en el tanque de agua	El tanque de agua está goteando debido a una caída desde una altura	Por favor, contacte al departamento correspondiente para reemplazar las piezas
La comida no se cocina en modo vapor	La comida es demasiado grande	Corte los artículos más grandes en piezas más pequeñas o desmenuzadas.
	tiempo de cocción demasiado corto	Aumente el tiempo en el panel de display
	La comida no está lo suficientemente descongelada	Por favor, descongele los alimentos antes de cocinarlos.
	El generador de vapor está obstruido	De acuerdo con la proporción de 1000mL de agua destilada y 10g de ácido cítrico, mezcle uniformemente, agréguelo al tanque de agua y utilice la función de limpieza a vapor para limpiarlo.
	No hay suficiente agua en el tanque	Si encuentra que la luz indicadora de escasez de agua está encendida y el producto está sonando, por favor añada suficiente agua

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
El producto huele mal después de no usarlo durante mucho tiempo	El producto no se limpia después de un uso	Por favor, limpie el producto después de cada uso
	Después de usar el modo de vapor, el agua residual en el tanque de aguas residuales no se limpia	Por favor, vacíe el agua residual en el tanque de agua residual después de cada uso
	Después de usar el modo de vapor, el agua en el tanque de agua y el agua en el fondo del tanque de agua no se drenan	Por favor, limpie el tanque de agua después de cada uso y utilice la función de bomba para drenar el agua en el fondo del tanque
La pantalla muestra E12	El tanque de agua está vacío.	Llena el tanque de agua para que la freidora de aire pueda seguir cocinando al vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar el aparato después de cada uso. La cesta y la bandeja de hornear deben limpiarse antes de guardarlas. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Nota: Retire la sartén para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo.

Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier suciedad restante.

Consejo: Si la suciedad se adhiere a la parrilla o al fondo de la sartén, agregue agua caliente y un poco de detergente para lavar platos a la sartén. Coloque la parrilla en la sartén y deje que la sartén y la parrilla se empapen durante unos 10 minutos.

3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

5. Usando la función de limpieza por vapor, puede limpiar el interior del cuerpo de la olla, y usar vapor a alta temperatura para esterilizar y limpiar el cuerpo de la olla.

6. Cuando se utiliza la función de vapor y queda agua en el tanque de agua, por favor vierta el agua del tanque de agua después de cada uso.

Nota: También puede utilizar las funciones DESINCRUSTAR y LIMPIAR de la freidora de aire para limpiar la freidora de aire más a fondo. Puede encontrar más información sobre esto en el capítulo 'Configuraciones'.

Lavavajillas

La cesta y la bandeja de hornear también se pueden lavar en el lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

ESPECIFICACIONES

Número de producto: SGR1007WBK

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60Hz

Potencia: 1700 vatios, vapor puro 800 vatios

Capacidad: 7 L

Volumen del tanque de agua: 1100ml

Temperatura ajustable: 80°C-200°C

Temporizador: 0-60 min

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, devono sempre essere seguite le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare superfici calde.
3. Per proteggere contro le scosse elettriche non immergere cavo, spine o base in acqua o in altri liquidi.
4. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio ha funzione di riscaldamento e funzione vapore. Le superfici, anche diverse dalle superfici funzionali, possono raggiungere alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, questo apparecchio deve essere utilizzato con CAUTELA. L'apparecchio deve essere toccato solo nei manici e nelle superfici di presa previste, e utilizzare protezioni termica come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle di presa previste devono avere tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o rimuovere parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare infortuni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare il cavo pendere oltre il bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, o toccare superfici calde.
10. Non posizionare su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.
11. È necessaria la massima cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per disconnettere, ruotare qualsiasi controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come:

- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- fattorie;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti tipo bed and breakfast.

IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimento futuro.

PERICOLO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non immergere mai il corpo, che contiene componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio per prevenire scosse elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la padella con olio poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione

AVVISO

- Controlla se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ci sono danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Non rivolgerti a persone non autorizzate per sostituire o riparare il cavo di alimentazione danneggiato.
- Tieni il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lascia almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Aria calda e vapore caldo vengono rilasciati attraverso l'uscita d'aria nella pentola. Si prega di mantenere le mani e il viso a una distanza sicura dall'uscita d'aria nella pentola per evitare scottature causate dall'aria calda e dal vapore rilasciati dall'uscita d'aria nella pentola. Fai attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando rimuovi la pentola dall'apparecchio.
- Qualsiasi superficie accessibile può diventare calda durante l'uso.
- Scollega immediatamente l'apparecchio se vedi fumo scuro uscire dall'apparecchio. Aspetta che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

ATTENZIONE

- Assicurati che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto per un uso sicuro in ambienti come cucine per il personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali.
- Non è nemmeno destinato ad essere utilizzato da clienti in hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale dell'utente, la garanzia diventa non valida e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per danni causati.
- Scollega sempre l'apparecchio quando non lo usi.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

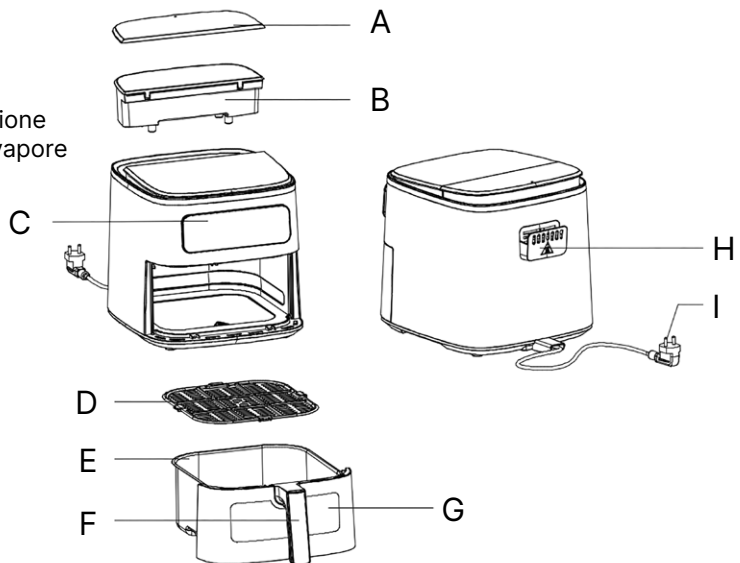
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo è un friggitrice ad aria a vapore che offre un modo semplice e sano per preparare i tuoi ingredienti preferiti. Utilizzando aria calda per circolare rapidamente e la griglia superiore, può preparare una varietà di piatti. La parte migliore è che la friggitrice ad aria può riscaldare il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non richiede olio. Per la funzione vapore, il vapore viene spruzzato nella pentola di cottura.

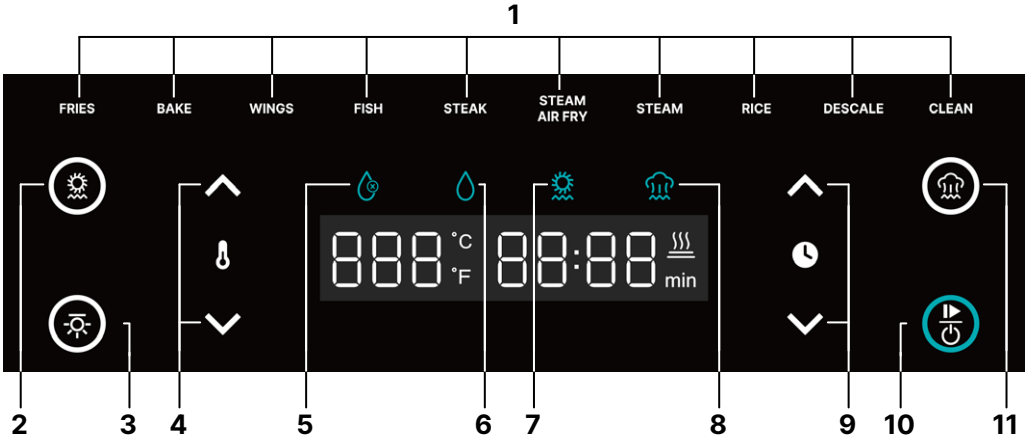
Questo aumenta la quantità di acqua nella pentola e reintegra l'acqua persa nell'alta temperatura del cestello. Il sapore del cibo rimarrà e diventerà più ricco e delizioso rispetto a senza questa funzione vapore.

PARTI DEL PRODOTTO

- A. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- B. Serbatoio dell'acqua
- C. Display di controllo
- D. Griglia
- E. Cestello
- F. Maniglia
- G. Finestra di visualizzazione
- H. Uscita dell'aria/porta vapore
- I. Cavo di alimentazione



VISUALIZZAZIONE



1. Programmi diversi AirFry e SteamFry
2. Pulsante AirFry – Usa per selezionare il programma di frittura ad aria desiderato
3. Pulsante della luce - Usalo per accendere e spegnere la luce nel cestello per poter vedere il tuo cibo
4. Pulsante Temperatura – Usa per aumentare o diminuire la temperatura
5. Indicatore di mancanza d'acqua – La luce si accende quando il serbatoio dell'acqua è vuoto
6. Indicatore della pompa dell'acqua – La luce si accende quando la pompa dell'acqua è in funzione
7. Indicatore AirFry – La luce si accende quando si utilizzano le funzioni di frittura ad aria
8. Indicatore SteamFry – La luce si accende quando si utilizzano le funzioni di vapore
9. Pulsante Tempo – Usa per aumentare o diminuire il timer
10. Pulsante ON/OFF – Usa per accendere o spegnere la friggitrice a vapore
O utilizzare per avviare o fermare il programma dal funzionamento
11. Pulsante SteamFry – Usa per selezionare il programma di vapore desiderato

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la padella con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la padella con olio o grasso per friggere.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
Nota: Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
2. Posizionare il cestello nella padella.
3. Non riempire la padella con olio o qualsiasi altro liquido.

Attenzione: Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria sarà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

HOT AIR FRYING

1. Collegare la spina di rete a una presa a terra.
2. Estrarre con attenzione la padella dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Far scivolare la padella di nuovo nella friggitrice ad aria.
Nota di allineare con attenzione le guide nel corpo della friggitrice. Non utilizzare mai la padella senza il cestello al suo interno.

Attenzione: Non toccare la padella durante e per un certo tempo dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio per il manico e scuoterla. Quindi far scivolare la padella di nuovo nella friggitrice ad aria.

Nota: È possibile anche mettere in pausa l'apparecchio premendo il pulsante



mentre è in uso per controllare gli ingredienti o per rallentare il processo di cottura.

7. Quando si sente il suono del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la padella dall'apparecchio e posizionarla su un telaio di prova.
8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, semplicemente far scivolare la padella di nuovo nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto extra.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad es., patatine fritte), rimuovere la padella dalla friggitrice ad aria, posizionarla su un tavolo di prova e trasferire nel contenitore preparato utilizzando delle pinze per alimenti. Non capovolgere il cestello senza controllare, poiché l'olio in eccesso che si raccoglie sul fondo della padella può fuoriuscire sugli ingredienti. La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire vapore dalla padella.
10. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

STEAM CRISP

1. Aggiungere acqua al serbatoio: Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua e posizionarlo di nuovo nella friggitrice a vapore.

Note:

- Non versare acqua direttamente sulla parte superiore del prodotto per evitare che l'acqua entri all'interno del prodotto.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua superiore a 50 gradi o inferiore a 10 gradi, altrimenti potrebbe esserci il rischio di perdite d'acqua.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua oltre la linea MAX (1,1 L)
- Non far cadere il serbatoio dell'acqua da un'altezza, altrimenti il serbatoio dell'acqua si romperà e alla fine causerà perdite d'acqua.

2. Estrarre con attenzione la padella dalla macchina, posizionare il cibo preparato sulla griglia nella padella, e spingere di nuovo la padella nella macchina.

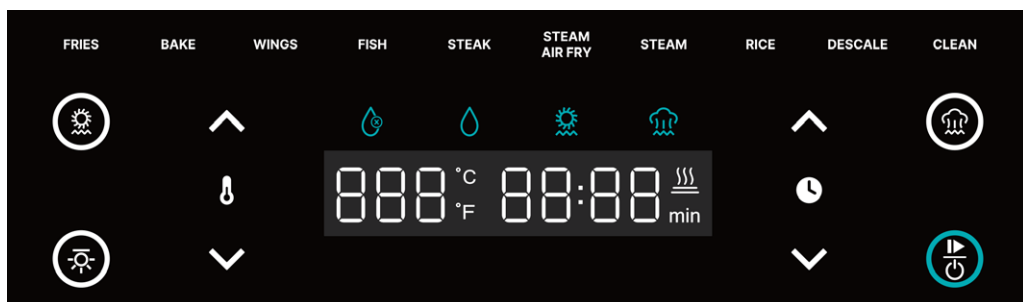
Nota: Si prega di posizionare la macchina in un luogo stabile, posizionarla su una superficie resistente al calore.

3. Impostare i parametri dal pannello di controllo e avviare la cottura (vedere la sezione 'Impostazioni' in questo capitolo).

Note:

- La temperatura del vapore è 100°C e non può essere regolata.
 - La capacità del serbatoio dell'acqua è 1100mL e può funzionare per più di 60 minuti quando riempito con acqua, e il tempo di diversi prodotti sarà leggermente diverso.
 - Durante il processo di cottura a vapore, si prega di attendere pazientemente che il cibo sia cotto, e di non estrarre frequentemente la friggitrice per evitare eccessive perdite di vapore e che il cibo non possa essere cotto.
4. Quando la cottura è completata, si sentirà un segnale acustico, a quel punto rimuovere la padella dall'apparecchio e posizionarla su un tappetino resistente al calore o su un piano di lavoro. Si prega di assicurarsi che il cibo sia cotto correttamente. Se il cibo non è cotto, rimettere la pentola nel dispositivo e impostarla per qualche minuto in più.
- Nota:** Non capovolgere immediatamente la padella poiché il grasso o l'acqua in eccesso nella padella fuoriusciranno sul cibo. Per rimuovere cibi più grandi o fragili, è possibile utilizzare strumenti come le pinze per alimenti.

ISTRUZIONI PER L'OPERAZIONE



1. Collegare l'alimentazione, chiudere la porta, il segnale acustico suonerà una volta, tutte le spie di indicazione lampeggeranno per 1 secondo e poi si spegneranno, la spia di alimentazione lampeggerà e entrerà in modalità standby.

Nota: Il segnale acustico emette un beep per 0,2 secondi ogni volta che il pulsante viene premuto.

2. Premere il pulsante , le spie di indicazione , , , , ,  rimarranno accese, e lo schermo visualizzerà "-----". La luce si spegnerà automaticamente dopo essere stata accesa per 30 secondi.
3. Per utilizzare le funzioni AirFry - Tocca il pulsante AirFry  e le spie FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH e STEAK rimarranno accese. Puoi selezionare il corrispondente pulsante di menu, e una volta selezionato, il menu corrispondente lampeggerà e si accenderà. Tocca il pulsante  e la funzione di menu corrispondente inizierà a funzionare alla temperatura e al tempo predefiniti. La luce di selezione del menu rimarrà accesa, e le altre luci del menu si spegneranno.

Nota: Quando è in funzione, tieni premuto il pulsante  per più di 2 secondi per spegnere la macchina e metterla in modalità standby

4. Per utilizzare le funzioni SteamFry - Tocca il pulsante SteamFry  le spie FISH, STEAM AIR FRY, PURE STEAM, RICE, DESCALE e CLEAN rimarranno accese, e puoi selezionare il corrispondente pulsante di menu. Dopo aver selezionato, il menu corrispondente lampeggerà e si accenderà. Tocca il pulsante  e la funzione di menu corrispondente inizierà a funzionare alla temperatura e al tempo predefiniti. Seleziona la luce del menu per rimanere accesa, e le altre luci del menu si spegneranno.
Nota: Quando è in funzione, premi e tieni premuto il pulsante ON/OFF per più di 2 secondi per spegnere la macchina e metterla in modalità standby.
5. Se desideri cambiare la temperatura di default, premi  o  per regolare il tempo e la temperatura in sequenza. Durante la regolazione, il display corrispondente lampeggia.
- 5.1. Tocca il  tasto nello stato di impostazione del tempo, e il tempo aumenterà di 1 minuto. Il tempo massimo impostabile per il prodotto è di 60 minuti; Tocca il  pulsante, e il tempo diminuirà in incrementi di 1 minuto. Il tempo minimo impostabile per il prodotto è di 1 minuto. A lungo termine, il tempo aumenta o diminuisce (nota: quando si conta alla rovescia in secondi, ridurre il tempo è invalido, aggiungere tempo è 1 minuto).
- 5.2. Nello stato di impostazione della temperatura, tocca leggermente il  pulsante, e la temperatura aumenterà di 5°C in sequenza. La temperatura massima impostabile del prodotto è di 200°C; tocca leggermente il  pulsante, e la temperatura diminuirà di 5°C in sequenza, e la temperatura minima impostabile del prodotto è di 80°C. Col passare del tempo, la temperatura aumenterà o diminuirà continuamente.
6. Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, tocca leggermente il pulsante  per avviare la macchina. A questo punto, il pulsante  rimarrà acceso e il conto alla rovescia inizierà. I pulsanti di regolazione della temperatura e del tempo si spegneranno. Quando è in funzione, tocca leggermente  per fermare temporaneamente. Per riprendere il lavoro, devi premere di nuovo  per continuare a lavorare.
7. Quando il prodotto è in stato di funzionamento e in esecuzione, il tempo sullo schermo di visualizzazione diminuisce gradualmente. Se il tempo è superiore a 1 minuto, il conto alla rovescia avviene in minuti, e se è inferiore a 1 minuto, il conto alla rovescia avviene in secondi. Dopo la fine, entra in uno stato di spegnimento naturale; (Quando si entra nella modalità di spegnimento, il cicalino suona 3 volte, il ventilatore ha un ritardo di 30 secondi e lo schermo di visualizzazione mostra Fine ed è in modalità standby.)
8. Indicatori di visualizzazione: Quando il prodotto si sta riscaldando o quando si utilizzano le funzioni di airfrying, l'indicatore AirFry si illumina sul display. Quando le funzioni di vapore sono in funzione, gli indicatori SteamFry e della pompa dell'acqua si illumineranno. Quando E12 è visualizzato sullo schermo e l'indicatore di carenza d'acqua si illumina, indica che il serbatoio dell'acqua è a corto d'acqua e ricorda che è necessario aggiungere acqua. Dopo aver aggiunto acqua, la luce si spegne e la macchina continua a lavorare.
9. Se non ci sono operazioni, la friggitrice ad aria entra in modalità standby dopo 1 minuto.

INFORMAZIONI SULLE FUNZIONI STEAMFRY

1. **Programma FISH:** La temperatura predefinita è 100°C, e il tempo predefinito è 20min. La temperatura non può essere regolata, ma il tempo può essere regolato.
2. **Programma STEAM AIR FRY:**
 1. La temperatura predefinita è 180°C, e il tempo predefinito è 20min. La temperatura e il tempo possono essere regolati;
 2. Secondo la modalità ciclo di vapore prima e poi cottura, l'assegnazione del lavoro è effettuata secondo il tempo impostato. Nella prima fase, il lavoro di vapore puro è effettuato con un rapporto di tempo del 20%, nella seconda fase, il lavoro in modalità frittura a vuoto è effettuato con un rapporto di tempo del 35%, nella terza fase, il lavoro di vapore puro è effettuato con un rapporto di tempo del 15%, e nel tempo rimanente della quarta fase, il lavoro in modalità frittura a vuoto è effettuato.
3. **Programma STEAM:** La temperatura predefinita è 100°C, il tempo predefinito è 30min, la temperatura non può essere regolata, il tempo può essere regolato, questa modalità è una modalità di vapore che utilizza solo vapore, non frittura ad aria.
4. **Programma RICE:** La temperatura predefinita è 100°C, il tempo predefinito è 35min, la temperatura non può essere regolata, il tempo può essere regolato, questa modalità è una modalità di vapore che utilizza solo vapore, non frittura ad aria.
5. **Programma DESCAL:** Utilizzare per disincrostarne il serbatoio dell'acqua e la friggitrice ad aria. Mettere acido citrico nel serbatoio dell'acqua e poi avviare questa funzione. La temperatura predefinita è 100°C, il tempo predefinito è 10min, la temperatura non può essere regolata, il tempo può essere regolato, questa modalità è una modalità di vapore che utilizza solo vapore, non frittura ad aria.
6. **Programma CLEAN:**
 1. Utilizzare per pulire il cestello e la piastra di cottura della friggitrice ad aria. La temperatura predefinita è 100°C e il tempo predefinito è 30min. La temperatura e il tempo non sono regolabili;
 2. La funzione PULIRE prima effettuerà vapore per 10 minuti per sanificare il cestello e la piastra di cottura e l'interno della friggitrice ad aria. Poi utilizzerà la frittura ad aria per asciugare l'umidità.

Nota: Non mettere sapone o liquido per lavare nel cestello o nel serbatoio dell'acqua durante l'uso della funzione PULIRE.

Nota: Durante il funzionamento del generatore di vapore secondo il programma impostato, quando il serbatoio dell'acqua è a corto di acqua, il NTC rileva una temperatura superiore a 170°C, e la friggitrice ad aria visualizzerà "E12".

(Nota: Durante il funzionamento, se c'è un corto d'acqua visualizza "E12", la ventola si fermerà dopo un ritardo di 30 secondi.)

IMPOSTAZIONI

Questa tabella qui sotto ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per i tuoi ingredienti esatti.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Tempo (min)	20	25	30	22	10
Intervallo di regolazione del tempo (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Intervallo di regolazione della temp. (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Tempo (min)	20	20	30	35	10	30
Intervallo di regolazione del tempo (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Vapore a 100 per 20 minuti Riscalda a 180 °C per 10 minuti
Intervallo di regolazione della temp. (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatura non regolabile

CONSIGLI

- Ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.
- Aggiungi un po' d'olio a patate fresche per un risultato croccante. Friggi i tuoi ingredienti nell'air fryer entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come salsicce nell'Air fryer.
- Snack che possono essere preparati in un forno possono anche essere preparati nell'air fryer.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 700 grammi.

- Usa pasta già pronta per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. La pasta già pronta richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto alla pasta fatta in casa.
- Posiziona una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ingredienti ripieni
- Puoi anche usare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Aggiungi 3 minuti al tempo di preparazione quando inizi a friggere mentre la friggitrice ad aria è ancora fredda.
- Trova alcune idee per ricette nelle tabelle qui sotto e buon appetito!

	Min-max Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Scossa
Patate & patatine				
Patatine fritte surgelate sottili	500-700	18-25	190	Sì
Patatine fritte surgelate spesse	500-700	20-25	200	Sì
Gratin di patate	800	20-25	200	Sì
Carne & Pollame				
Costata	100-600	8-12	230	No
Bracioline di maiale	100-600	12-18	180	No
Hamburger	100-600	10-20	180	No
Salsiccia	100-600	13-15	200	No
Cosce di pollo	100-600	25-30	180	No
Petto di pollo	100-600	18-25	180	No
Snack				
Involtoni primavera	100-600	8-10	200	Sì
Nuggets di pollo surgelati	100-600	8-12	180	Sì
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200	No
Snack di formaggio impanato surgelati	100-500	8-10	180	No
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No
Cottura al forno				
Torta	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffin	500	15-18	200	No
Snack dolci	500	20	160	No
Ricette SteamFry:				
Crema di uova	4pz	30-35	100	No
Gamberetti freschi	500	13-15	100	No
Pesce	500	13-15	100	No
Riso	300	30-35	100	No
Broccoli	300-500	13-15	100	No
Mais	2 radici	25-30	100	No
Costine	500	30-35	100	No

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato.	Inserire la spina nella presa a muro messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer al tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti lotti più piccoli di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla impostazione di temperatura richiesta (vedere la sezione 'impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'apparecchio').
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'apparecchio').
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano sopra o attraverso l'uno sull'altro (ad es. patatine) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. Vedi la sezione 'Impostazioni' nel capitolo 'Utilizzo dell'apparecchio'.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Hai utilizzato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizza snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scivolare correttamente la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestino oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella padella.	Premere il cestello verso il basso nella padella finché non si sente un clic.
Fumo bianco esce dall'apparecchio.	Stai preparando ingredienti grassi.	Quando friggi ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce nella padella. L'olio produce fumi bianchi e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella padella, assicurati di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Le patatine fritte vengono cotte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Utilizza patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato correttamente le patatine di patate prima di friggerle.	Sciacquare bene le patatine per rimuovere l'amido dalla superficie delle patatine.
Le patatine fritte non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.	Assicurati di asciugare bene le patatine di patate prima di aggiungere l'olio. Taglia le patatine di patate più piccole per un risultato più croccante. Aggiungi leggermente più olio per un risultato più croccante.
Serbatoio dell'acqua che perde	Il serbatoio dell'acqua perde a causa di una caduta da un'altezza	Si prega di contattare il dipartimento pertinente per sostituire i pezzi
Il cibo non è cotto in modalità vapore	Il cibo è troppo grande	Tagliare gli oggetti più grandi in pezzi più piccoli o tritati.
	Tempo di cottura troppo breve	Aumenta il tempo sul pannello di visualizzazione
	Il cibo non è sufficientemente scongelato	Si prega di scongelare il cibo prima della cottura.
	Il generatore di vapore è ostruito	Secondo il rapporto di 1000mL di acqua distillata e 10g di acido citrico, mescolare uniformemente, aggiungerlo al serbatoio dell'acqua e utilizzare la funzione di pulizia a vapore per pulirlo.
	Non abbastanza acqua nel serbatoio	Se trovi che la spia di carenza d'acqua è accesa e il prodotto sta allarmando, per favore aggiungi abbastanza acqua

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa Possibile	Soluzione
Il prodotto puzza dopo non essere stato utilizzato per un lungo periodo	Il prodotto non viene pulito dopo un uso	Si prega di pulire il prodotto dopo ogni utilizzo
	Dopo aver utilizzato la modalità vapore, l'acqua di scarto residua nel serbatoio dell'acqua di scarico non viene pulita	Si prega di scaricare l'acqua di scarico nel serbatoio dell'acqua di scarico dopo ogni utilizzo
	Dopo aver utilizzato la modalità vapore, l'acqua nel serbatoio e l'acqua sul fondo del serbatoio non vengono drenate	Si prega di pulire il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo e utilizzare la funzione di pompaggio per svuotare l'acqua sul fondo del serbatoio
Il display mostra E12	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua in modo che la friggitrice ad aria possa continuare a vaporizzare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Il cestello e la teglia devono essere puliti prima della conservazione. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovi la spina dalla presa a muro e lascia raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovi la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.

2. Pulisci l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Puoi utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Consiglio: Se lo sporco è attaccato alla griglia o al fondo della padella, aggiungi acqua calda e un po' di detergente per piatti nella padella. Posiziona la griglia nella padella e lascia in ammollo la padella e la griglia per circa 10 minuti.

3. Pulisci l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

4. Pulisci l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

5. Utilizzando la funzione di pulizia a vapore, puoi pulire l'interno del corpo della pentola, e utilizzare vapore ad alta temperatura per sterilizzare e pulire il corpo della pentola.

6. Quando viene utilizzata la funzione a vapore e c'è acqua rimasta nel serbatoio, si prega di versare

l'acqua nel serbatoio dopo ogni utilizzo.

Nota: Puoi anche utilizzare le funzioni DISINCROSTARE e PULIRE della friggitrice ad aria per pulire la friggitrice ad aria in modo più approfondito. Puoi trovare ulteriori informazioni a riguardo nel capitolo 'Impostazioni'.

Lavastoviglie

Il cestello e la teglia possono essere lavati anche in lavastoviglie.

MAGAZZINAGGIO

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

SPECIFICHE

Numero di prodotto: SGR1007WBK

Tensione: 220-240 V ~ 50-60Hz

Potenza: 1700 Watt, vapore puro 800 watt

Capacità: 7 L

Volume del serbatoio dell'acqua: 1100ml

Temperatura regolabile: 80°C-200°C

Timer: 0-60 min

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'Unione Europea. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta predisposti o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato. Essi provvederanno a riciclare il prodotto in modo sicuro per l'ambiente.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektrisk stöt, nedsänk inte sladden, kontakterna eller basen i vatten eller annan vätska.
4. VARNING: Denna apparat har värmefunktion och ångfunktion. Ytor, även andra än de funktionella ytorna, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer, ska denna utrustning användas med FÖRSIKTIGHET. Utrustningen ska endast beröras vid avsedda handtag och greppytor, och använd värmeskydd som handskar eller liknande. Ytor som inte är avsedda som greppytor ska få tillräckligt med tid att svalna innan de berörs.
5. Koppla ur från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess service representant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparattillverkaren kan orsaka skador.
8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten av bord eller bänk, eller vidröra heta ytor.
10. Placera inte på eller nära en het gas- eller elektrisk spis, eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor flyttas.
12. Anslut alltid kontakten till apparaten först, koppla sedan in sladden i vägguttaget. För att koppla bort, vrid vilken kontroll som helst till "av", ta sedan bort kontakten från vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för annat än avsett bruk.
14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de involverade riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
15. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom:

- personal kök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- lantgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
- bed and breakfast-liknande miljöer.

VIKTIG

Vänligen läs denna manual noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

FARA

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under övervakning.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Nedsänk aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värme element, i vatten eller skölj det under kranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten för att förhindra elektrisk stöt.
- Lagg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen, för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftinloppet och de yttre luftöppningarna medan apparaten är i drift.
- Fyll inte pannan med olja då detta kan orsaka brandrisk.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten medan den är i drift.
Temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift

VARNING

- Kontrollera om spänningen som anges på apparaten passar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om det finns någon skada på kontakten, nätkabeln eller andra delar.
- Gå inte till någon obehörig person för att byta ut eller reparera skadad nätkabel.
- Håll nätkabeln borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten eller använd kontrollpanelen med blöta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten.
- Placera inget ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat syfte än vad som beskrivs i denna manual.
- Låt inte apparaten vara i drift utan tillsyn.
- Varm luft och varm ånga släpps ut genom luftutloppet i grytan. Vänligen håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från luftutloppet i grytan för att undvika brännskador orsakade av den varma luften och ångan som släpps ut från luftutloppet i grytan. Var också försiktig med varm ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- Alla åtkomliga ytor kan bli varma under användning.
- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten.
Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar bort pannan från apparaten.

FÖRSIKTIGHET

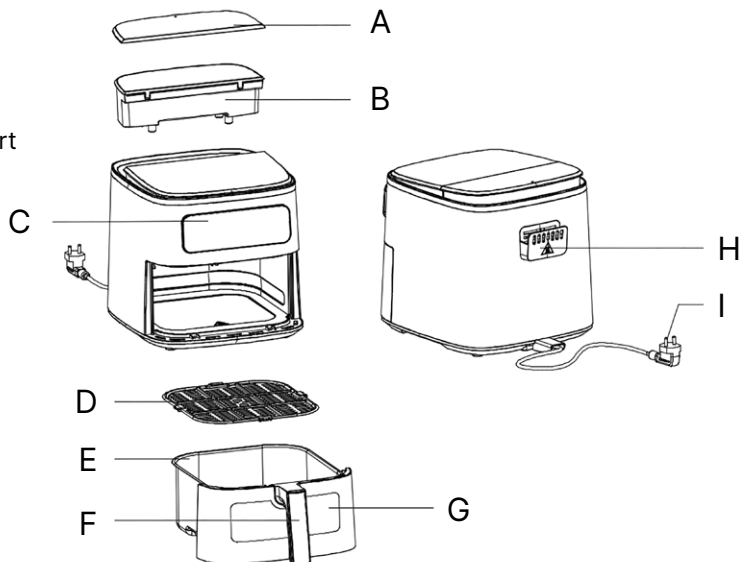
- Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk endast. Den är inte lämplig att användas i miljöer som personal kök, gårdar, hotell och andra icke-bostads miljöer. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotell, hotell, hotell, hotell and breakfast och andra bostads miljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller för professionella eller semi-professionella ändamål eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen, blir garantin ogiltig och vi kan avvisa allt ansvar för skador som orsakas.
- Koppla alltid ur apparaten när den inte används.
- Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna för att hantera eller rengöra säkert.

PRODUKTBESKRIVNING

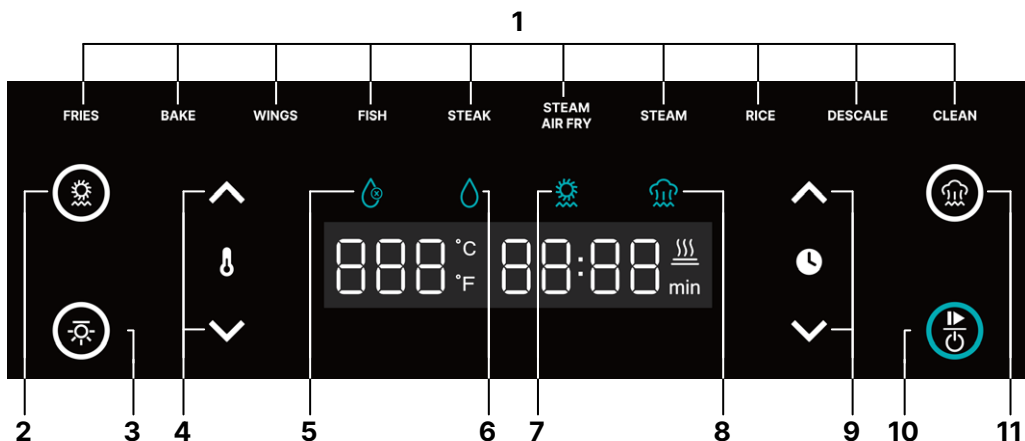
Detta är en ångluftfritös som ger ett enkelt och hälsosamt sätt att förbereda dina favorit- ingredienser. Genom att använda het luft för att cirkulera snabbt och den övre grillen kan den laga en mängd olika rätter. Den bästa delen är att luftfritösen kan värma maten i alla riktningar och de flesta ingredienser kräver ingen olja. För ångfunktionen sprutas ångan in i matlagningsgrytan. Detta ökar mängden vatten i grytan och återställer det vatten som förloras vid den höga temperaturen i korgen. Smaken av maten kommer att förbli och bli mer rik och läcker än utan denna ångfunktion.

PRODUKTDELAR

- A. Vattentanklock
- B. Vattentank
- C. Kontrolldisplay
- D. Grill
- E. Korg
- F. Handtag
- G. Visningsfönster
- H. Luftutlopp/dampport
- I. Strömkabel



SKÄRM



1. Olika AirFry och SteamFry program
2. AirFry knapp – Använd för att välja ditt önskade air frying program
3. Ljusknapp - Används för att slå på och av ljuset i korgen för att kunna se din mat
4. Temperatur knapp – Använd för att höja eller sänka temperaturen
5. Vattenbrist indikator – Lampa tänds när vattentanken är tom
6. Vattenpump indikator – Lampa tänds när vattenpumpen arbetar
7. AirFry indikator – Lampa tänds när airfrying funktionerna används
8. SteamFry indikator – Lampa tänds när ångfunktionerna används
9. Tid knapp – Använd för att ställa timern upp eller ner
10. PÅ/AV knapp – Använd för att slå på eller av ångluftfritösen eller använd för att starta eller stoppa programmet från att arbeta
11. SteamFry knapp – Använd för att välja ditt önskade ångprogram

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Torka insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
Observera: Detta är en oljefri friterre som fungerar med varm luft, Fyll inte pannan med olja eller friteringsfett.

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
Observera: Placera inte apparaten på en yta som inte tål värme.
2. Placera korgen i pannan.
3. Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.
Varning: Placera inget ovanpå apparaten, luftflödet kommer att störas och påverkar resultatet av den varmluftsfritering.

BRUKSANVISNING

HOT AIR FRYING

1. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur luftfritösen.
3. Lägg ingredienserna i korgen.
4. Skjut tillbaka pannan i luftfritösen. Observera att du noggrant ska justera med guiderna i luftfritösens kropp. Använd aldrig pannan utan korgen i den.
Varning: Rör inte pannan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i pannan vid handtaget.
5. Bestäm den erforderliga tillagningstiden för ingrediensen (se avsnittet 'Inställningar' i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser kräver att de skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnitt "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka ingredienserna, dra ut pannan ur apparaten vid handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i luftfritösen.
Observera: Du kan också pausa apparaten genom att trycka på  knappen medan den är i användning för att kontrollera ingredienserna eller för att sakta ner tillagningsprocessen.
7. När du hör timern, har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut pannan ur apparaten och placera den på ett provställ.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än, skjut bara tillbaka pannan i apparaten och ställ timern på några extra minuter.
9. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), ta bort pannan från luftfritösen, placera den på ett testbord och klipp i den förberedda behållaren med hjälp av matpincett. Vänd inte korgen upp och ner utan att kontrollera, eftersom överflödigt fett som samlas i botten av pannan kan läcka ut på ingredienserna. Pannan och ingredienserna är heta. Beroende på typen av ingredienser i luftfritösen kan ånga komma ut från pannan.
10. När en sats ingredienser är klar, är luftfritösen omedelbart redo för att förbereda en annan sats.

STEAM CRISP

1. Tillsätt vatten i vattentanken: Ta ut vattentanken och fyll den med vatten och placera den tillbaka i ångluftfritösen.
Anteckningar:
 - Håll inte vatten direkt på toppen av produkten för att förhindra att vatten kommer in i produktens insida.
 - Fyll inte vattentanken med vatten som är högre än 50 grader eller lägre än 10 grader, annars kan det finnas risk för vattenläckage.
 - Fyll inte vattentanken över MAX-linjen (1,1 L)
 - Släpp inte vattentanken från en höjd, annars kommer vattentanken att gå sönder och så småningom orsaka vattenläckage.
2. Drag försiktigt ut pannan ur maskinen, placera den förberedda maten på gallret i pannan, och tryck pannan tillbaka in i maskinen.
Not: Vänligen placera maskinen på en stabil plats, placera den på en ytan som tål värme.

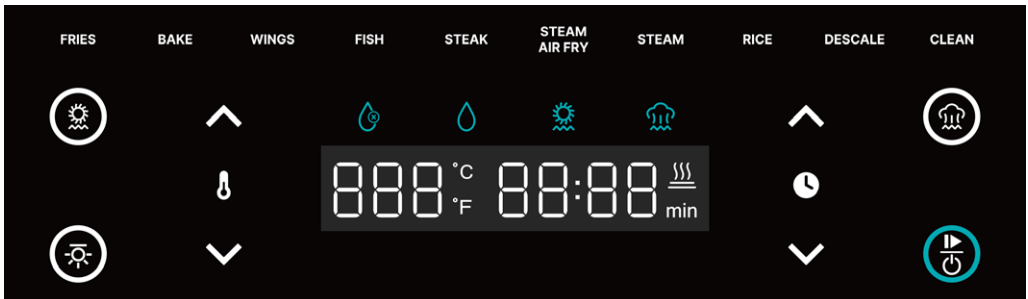
- Ställ in parametrarna från kontrollpanelen och börja laga mat(Se avsnitt 'Inställningar' i detta kapitel).

Anteckningar:

- Ångtemperaturen är 100°C och kan inte justeras.
 - Kapaciteten för vattentanken är 1100mL, och den kan köras i mer än 60 minuter när den är fylld med vatten, och tiden för olika produkter kommer att vara något olika.
 - Under ångprocessen, vänligen vänta tålmodigt på att maten ska bli klar, och dra inte ut fritösen ofta för att undvika överdriven ångläckage och att maten inte kan tillagas.
- När tillagningen är klar, kommer du att höra en ton, vid vilken tidpunkt du ska ta bort pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig matta eller bänkskiva. Vänligen se till att maten är ordentligt tillagad. Om maten inte är tillagad, sätt tillbaka grytan i enheten och ställ in den i några minuter till.

Not: Vänd inte pannan upp och ner direkt eftersom överflödigt fett eller vatten i pannan kommer att läcka ut på maten. För att ta bort större eller ömtåliga livsmedel kan verktyg som matångare användas.

OPERATION INSTRUCTIONS



- Anslut strömmen, stäng dörren, larmet kommer att låta en gång, alla indikatorlampor blinka i 1 sekund och sedan släcka, strömlampor kommer att blinka, och gå in i standby-läge.

Obs: Larmet piper i 0,2 sekunder varje gång knappen trycks.

- Tryck på  knappen, indikatorlamporna , , , , , , , ,  kommer att vara tända, och skärmen kommer att visa "-----". Lampor släcks automatiskt efter att ha varit tända i 30 sekunder.
- För att använda AirFry-funktionerna - Tryck på AirFry-knappen  och indikatorlamporna FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH och STEAK, kommer att förbli tända. Du kan välja motsvarande menyknapp, och när den har valts kommer motsvarande meny att blinka och lysa. Tryck på  knappen och motsvarande menyfunktion kommer att börja fungera vid standardtemperatur och tid. Menyvalslampor kommer att förbli tända, och de andra meny lamporna kommer att släckas.

Obs: När den är i drift, håll in  knappen i mer än 2 sekunder för att stänga av maskinen och sätta den i standby-läge

4. För att använda SteamFry-funktionerna - Tryck på SteamFry  knappen så lyser indikatorerna FISK, ÅNGLUFTFRY, REN ÅNGA, RIS, AVKALKNING och RENGÖRING, och du kan välja motsvarande menyknapp. Efter att ha valt, kommer den motsvarande menyn att blinka och lysa. Tryck på  knappen, och den motsvarande menyfunktionen kommer att börja fungera vid standardtemperatur och tid. Välj meny-ljuset för att förbli på, och de andra meny-ljusen kommer att släckas.
Obs: När den arbetar, tryck och håll in  knappen i mer än 2 sekunder för att stänga av maskinen och sätta den i standby-läge.
5. Om du vill ändra standardtidstemperaturen, tryck  eller  för att justera tiden och temperaturen i följd. När du justerar, kommer den motsvarande displayen att blinka.
- 5.1. Tryck på  knappen i tidsinställningsläget, och tiden kommer att öka med 1 minut. Den maximala inställningstiden för produkten är 60 minuter; Tryck på  knappen, och tiden kommer att minska i steg om 1 minut. Den minimi inställningstiden för produkten är 1 minut. Långsiktigt, tiden ökar eller minskar kontinuerligt (**obs:** när nedräkningen görs i sekunder, är minskning av tid ogiltig, att lägga till tid är 1 minut).
- 5.2. I temperaturinställningsläget, tryck lätt på  knappen, och temperaturen kommer att öka med 5°C i följd. Den maximala inställda temperaturen för produkten är 200°C; tryck lätt på  knappen, och temperaturen kommer att minska med 5°C i följd, och den minimi inställda temperaturen för produkten är 80°C. Med tiden kommer temperaturen att kontinuerligt öka eller minska.
6. Efter att ha ställt in tid och temperatur, tryck lätt på  knappen för att starta maskinen. Vid detta tillfälle kommer  knappen att förbli på och nedräkningen kommer att börja. Temperatur- och tidsjusteringsknapparna stängs av. När den arbetar, tryck lätt på  för att tillfälligt stoppa. För att återuppta arbetet, måste du trycka på  igen för att fortsätta arbeta.
7. När produkten är i arbetsläge och körs, PAUSminskar tiden på displayen gradvis. Om tiden är längre än 1 minut, räknar den ner i minuter, och om den är mindre än 1 minut, räknar den ner i sekunder. Efter slutet går den in i ett naturligt avstängningsläge; (När den går in i avstängningsläget, ljuder buzzern 3 gånger, fläkten har en 30 sekunders fördröjning, och displayen visar Slut och är i standby-läge.)
8. Visningsindikatorer: När produkten värms upp eller när luftfritöksfunktionerna används, kommer AirFry-indikatorn att lysa på displayen. När ångfunktionerna arbetar, kommer SteamFry- och Vattenpumpindikatorerna att lysa. När E12 visas på displayen och indikatorn för Vattenbrist lyser upp, indikerar det att vattentanken är utan vatten och påminner om att vatten behöver läggas till. Efter att ha lagt till vatten släcks lampan och maskinen fortsätter att arbeta.
9. Om det inte finns någon åtgärd går luftfritösen in i standby-läge efter 1 minut.

INFORMATION OM STEAMFRY-FUNKTIONERNA

1. **FISH-program:** Standardtemperaturen är 100°C, och standardtiden är 20min. Temperaturen kan inte justeras, men tiden kan justeras.
2. **STEAM AIR FRYPROGRAM:**
 1. Standardtemperaturen är 180°C, och standardtiden är 20min. Temperaturen och tiden kan justeras;
 2. Enligt cykelmoden att ånga först och sedan baka, utförs arbetsfördelningen enligt den inställda tiden. I första steget utförs ren ångning med en tidsfördelning på 20%, i andra steget utförs tom fritösarbete med en tidsfördelning på 35%, i tredje steget utförs ren ångning med en tidsfördelning på 15%, och under den återstående tiden i det fjärde steget, utförs tom fritösarbete.
3. **STEAM-program:** Standardtemperaturen är 100°C, standardtiden är 30min, temperaturen kan inte justeras, tiden kan justeras, detta läge är ett ångläge som endast använder ånga, inte luftfritös.
4. **RICE-program:** Standardtemperaturen är 100°C, standardtiden är 35min, temperaturen kan inte justeras, tiden kan justeras, detta läge är ett ångläge som endast använder ånga, inte luftfritös.
5. **DESCALE-program:** Används för att avkalka vattentanken och luftfritösen. Sätt citronsyra i vattentanken och starta sedan denna funktion. Standardtemperaturen är 100°C, standardtiden är 10min, temperaturen kan inte justeras, tiden kan justeras, detta läge är ett ångläge som endast använder ånga, inte luftfritös.
6. **CLEAN-program:**
 1. Används för att rengöra korgen och bakplåten i luftfritösen. Standardtemperaturen är 100°C och standardtiden är 30min. Temperaturen och tiden är inte justerbara;
 2. RENGÖRINGSFUNKTIONEN kommer först att ånga i 10 minuter för att desinficera korgen och bakplåten och insidan av luftfritösen. Sedan kommer den att använda luftfritös för att torka ut fukten.

Obs: Sätt inte i något tvål eller diskmedel i korgen eller vattentanken medan du använder RENGÖRINGSFUNKTIONEN.

Obs: Under drift av ånggeneratoren enligt det inställda programmet, när vattentanken är låg på vatten, upptäcker NTC en temperatur högre än 170°C, och luftfritösen kommer att visa "E12". (Obs: Under drift, om det finns en vattenbrist visas "E12", fläkten kommer att stanna efter en 30 sekunders fördröjning.)

INSTÄLLNINGAR

Denna tabell nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för ingredienserna.

Notera: Tänk på att dessa inställningar är indikationer. Eftersom ingredienser skiljer sig åt i ursprung, storlek, form samt märke, kan vi inte garantera de bästa inställningarna för dina exakta ingredienser.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Tid (min)	20	25	30	22	10
Tids-justeringsområde (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperaturjusteringsområde (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Tid (min)	20	20	30	35	10	30
Tids-justeringsområde (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Damp vid 100 20 minuter Värm vid 180 °C i 10 minuter
Temperaturjusteringsområde (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatur inte justerbar

TIPS

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver endast en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver endast en något kortare tillagningstid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färskas potatisar för ett krispigt resultat. Stek dina ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Förbered inte extremt feta ingredienser som korv i luftfritösen.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i luftfritösen.
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 700 gram.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdig deg kräver också en kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- Placera en bakform eller ugnform i luftfritösens korg om du vill baka en tårta eller quiche eller om du vill steka ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser.

- Du kan också använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.
- Lägg till 3 minuter till tillagningstiden när du börjar steka medan luftfritösen fortfarande är kall.
- Vänligen hitta några receptidéer i tabellerna nedan och njut!

	Min-max Mängd (g)	Tid (min.)	Temp (°C)	Skaka
Potatis & pommes frites				
Tunna frysta pommes frites	500-700	18-25	190	Ja
Tjocka frysta pommes frites	500-700	20-25	200	Ja
Potatisgratäng	800	20-25	200	Ja
Kött & Fjäderfä				
Biff	100-600	8-12	230	Nej
Fläskkotletter	100-600	12-18	180	Nej
Hamburgare	100-600	10-20	180	Nej
Korv	100-600	13-15	200	Nej
Kycklingben	100-600	25-30	180	Nej
Kycklingbröst	100-600	18-25	180	Nej
Snacks				
Vårullar	100-600	8-10	200	Ja
Frysta kycklingnuggets	100-600	8-12	180	Ja
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200	Nej
Frysta brödade ostsnavs	100-500	8-10	180	Nej
Fyllda grönsaker	100-500	12-20	160	Nej
Bakning				
Kaka	500	8-15	180	Nej
Quiche	500	20-22	180	Nej
Muffins	500	15-18	200	Nej
Söta snacks	500	20	160	Nej
SteamFry recept:				
Äggkräm	4st	30-35	100	Nej
Färska räkor	500	13-15	100	Nej
Fisk	500	13-15	100	Nej
Ris	300	30-35	100	Nej
Broccoli	300-500	13-15	100	Nej
Majs	2 rötter	25-30	100	Nej
Revben	500	30-35	100	Nej

FELSÖKNING

Problem	Möjlig Orsak	Lösning
Luftfritösen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten.	Sätt nätpluggen i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timerknappen till den erforderliga tillagningstiden för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras med luftfritösen är inte klara.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Sätt mindre mängder av ingredienser i korgen. Mindre mängder friteras mer jämnt.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturkontrollknappen till den önskade temperaturinställningen (se avsnittet 'inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten').
	Förberedelse tiden är för kort.	Vrid timerknappen till den nödvändiga tillagningstiden (se avsnittet 'Inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten').
Ingredienserna friteras ojämnt i luftfritösen.	Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnittet 'Inställningar' i kapitlet 'Använda apparaten'.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur luftfritösen.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan i apparaten ordentligt.	Det finns för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen bortom MAX-indikationen.
	Korgen är inte placerad i pannan korrekt.	Tryck korgen ner i pannan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du förbereder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i luftfritösen kommer en stor mängd olja att läcka ner i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan, se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig Orsak	Lösning
Färska pommes frites frit- eras ojämnt i luftfritösen.	Du använde inte rätt potatis- sort.	Använd färska potatisar och se till att de förblir fasta under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstängerna ordentligt innan du friterade dem.	Skölj potatisstängerna ordent- ligt för att ta bort stärkelse från utsidan av stängerna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur luftfrityrkokaren.	Krispigheten hos pommes frites beror på mängden olja och vatten i pommes frites.	Se till att du torkar potatis- stängerna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär potatisstän- gerna mindre för ett krispigare resultat. Tillsätt något mer olja för ett krispigare resultat.
Vattentank läcker	Vattentanken läcker från ett fall från en höjd	Vänligen kontakta den relevan- ta avdelningen för att byta ut delarna
Mat lagas inte i ångläge	Maten är för stor	Skär större föremål i mindre eller rivna bitar.
	tillagningstid för kort	Öka tiden på displayen
	Maten är inte tillräckligt uppti- nad	Vänligen tina maten innan tillagning.
	Ånggeneratoren är smutsig	Enligt förhållandet 1000mL destillerat vatten och 10g citronsyra, rör om jämnt, tillsätt det i vattentanken och använd ångrengöringsfunktionen för att rengöra det.
	Inte tillräckligt med vatten i tanken	Om du upptäcker att indika- torlampan för vattenbrist är på och produkten larmar, vänligen tillsätt tillräckligt med vatten

FELSÖKNING

Problem	Möjlig Orsak	Lösning
Produkten luktar illa efter att ha inte använts på länge	Produkten rengörs inte efter en användning	Vänligen rengör produkten efter varje användning
	Efter att ha använt ångläget rengörs inte det kvarvarande avloppsvattnet i avloppsvattentanken	Vänligen töm avloppsvattnet i avloppsvattentanken efter varje användning
	Efter att ha använt ångläget, dräneras inte vattnet i vattentanken och vattnet längst ner i vattentanken	Vänligen rengör vattentanken efter varje användning och använd pumpfunktionen för att tömma vattnet i botten av tanken
Skärmen visar E12	Vattentanken är tom.	Fyll på vattentanken så att luftfritösen kan fortsätta ånga.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör apparaten efter varje användning. Korgen och bakplåten bör rengöras innan förvaring. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmaterial för att rengöra dem, eftersom detta kan skada den non-stick beläggningen.

1. Ta bort nätpluggen från vägguttaget och låt apparaten svalna.

Observera: Ta bort pannan för att låta luftfritösen svalna snabbare.

2. Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuellt kvarvarande smuts.

Tips: Om smutsen sitter fast på grillen eller botten av pannan, tillsätt varmt vatten och lite diskmedel i pannan. Placera grillen i pannan och låt pannan och grillen stå i blöt i cirka 10 minuter.

3. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
4. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.
5. Genom att använda ångfunktionen kan du rengöra insidan av kastrullkroppen, och använda högt tempererad ånga för att sterilisera och rengöra kastrullkroppen.
6. När ångfunktionen används och det finns vatten kvar i vattentanken, vänligen håll ut vattnet i vattentanken efter varje användning.

Observera: Du kan också använda AVKALKNING och RENGÖRING funktionerna på luftfritösen för att rengöra luftfritösen mer grundligt. Du kan hitta mer information om detta i 'Inställningar' kapitlet.

Diskmaskin

Korgen och bakplåten kan också tvättas i diskmaskin.

LAGRING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1007WBK

Spänning: 220-240 V ~ 50-60Hz

Effekt: 1700 Watt, ren ånga 800 watt

Kapacitet: 7 L

Vattentankens volym: 1100ml

Justerbar temperatur: 80°C-200°C

Time: 0-60 min

KORREKT KASSERING AV PRODUKTEN



Denna symbol innebär att produkten inte ska kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika miljö- eller hälsorisker från okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt och främja hållbar återanvändning av materialresurser.

För att returnera din använda enhet, använd uppsamlings- och återvinningssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes.

De kan ta emot produkten för miljövänlig återvinning.



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Når du bruger elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Berør ikke varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød, må du ikke nedsænke ledning, stik eller base i vand eller anden væske.
4. ADVARSEL: Dette apparat har varmfunktion og dampfunktion. Overflader, også forskellige fra de funktionelle overflader, kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med FORSIGTIGHED. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og grebsoverflader, og brug varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Overflader, der ikke er tilsigtede grebsoverflader, skal have tilstrækkelig tid til at køle af, før de berøres.
5. Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad det køle af, før du sætter dele på eller tager dem af.
6. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens service repræsentant eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af apparatproducenten, kan forårsage skader.
8. Brug ikke udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller disken, eller berør varme overflader.
10. Placer ikke på eller nær en varm gas- eller elektrisk kogeplade, eller i en opvarmet ovn.
11. Ekstrem forsigtighed skal udvises, når et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker, flyttes.
12. Sæt altid stikket i apparatet først, og stik derefter ledningen i stikkontakten. For at frakoble, drej enhver kontrol til "off", og fjern derefter stikket fra stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede brug.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn medmindre de er over 8 år og under opsyn.
15. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
16. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- landhuse;
- af kunder i hoteller, moteller og andre boligtyper;
- bed and breakfast-typer af miljøer.

VIGTIG

Læs venligst denne manual omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig reference.

FARE

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden hvis de har fået vejledning eller instruktion om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og bruger vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Nedsænk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varme elementer, i vand eller skyl det under hanen.
- Lad ikke vand eller andre væsker komme ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Sæt altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og de ydre luftåbninger, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da dette kan forårsage brandfare.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i drift.
Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift

ADVARSEL

- Tjek om spændingen, der er angivet på apparatet, passer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er nogen skade på stik, netledning eller andre dele.
- Gå ikke til nogen uautoriseret person for at udskifte eller reparere beskadiget netledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke apparatet i stikkontakten eller betjen kontrolpanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Efterlad mindst 10 cm fri plads bagpå og på siderne og 10 cm fri plads over apparatet.
- Placer ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne manual.
- Lad ikke apparatet være i drift uden opsyn.
- Varm luft og varm damp frigives gennem luftudløbet i gryden. Hold venligst dine hænder og ansigt på sikker afstand fra luftudløbet i gryden for at undgå forbrændinger forårsaget af den varme luft og damp, der frigives fra luftudløbet i gryden.
Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Enhver tilgængelig overflade kan blive varm under brug.
- Træk straks stikket ud af apparatet, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet.
Vent på, at røgudledningen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.

FORSIGTIGHED

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun designet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til sikkert brug i miljøer som personalekøkkener, gårde, moteller og andre ikke-boligmæssige miljøer. Det er heller ikke beregnet til at blive brugt af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfasts og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller hvis det ikke bruges korrekt eller til professionelle eller semi-professionelle formål, eller det er ikke brugt i henhold til instruktionerne i brugermanualen, bliver garantien ugyldig, og vi kan nægte ethvert ansvar for forårsaget skade.
- Træk altid stikket ud af apparatet, når det ikke bruges.
- Apparatet har brug for cirka 30 minutter til at køle ned, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

PRODUKTBESKRIVELSE

Dette er en damp luftfryer, der giver en enkel og sund måde at tilberede dine yndlingsingredienser på. Ved at bruge varm luft til hurtigt at cirkulere og den øverste grill kan den lave en række forskellige retter. Den bedste del er, at luftfryseren kan varme maden i alle retninger, og de fleste ingredienser kræver ikke noget olie. Til dampfunktionen sprøjtes dampen ind i madlavningsgryden. Dette øger mængden af vand i gryden og genopfylder det vand, der går tabt ved den høje temperatur i kurven. Smagen af maden vil forblive og blive mere rig og lækker end uden denne dampfunktion.

PRODUKTDELE

A. Vandtankdæksel

B. Vandtank

C. Kontroldisplay

D. Grill

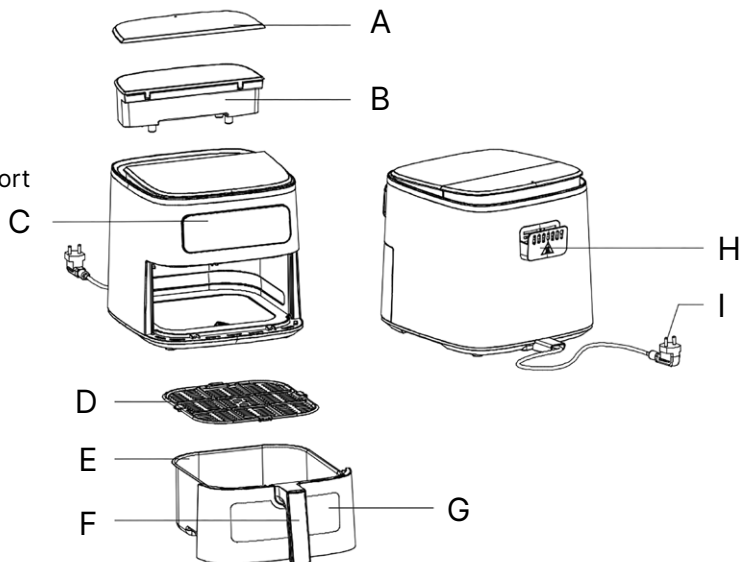
E. Kurv

F. Håndtag

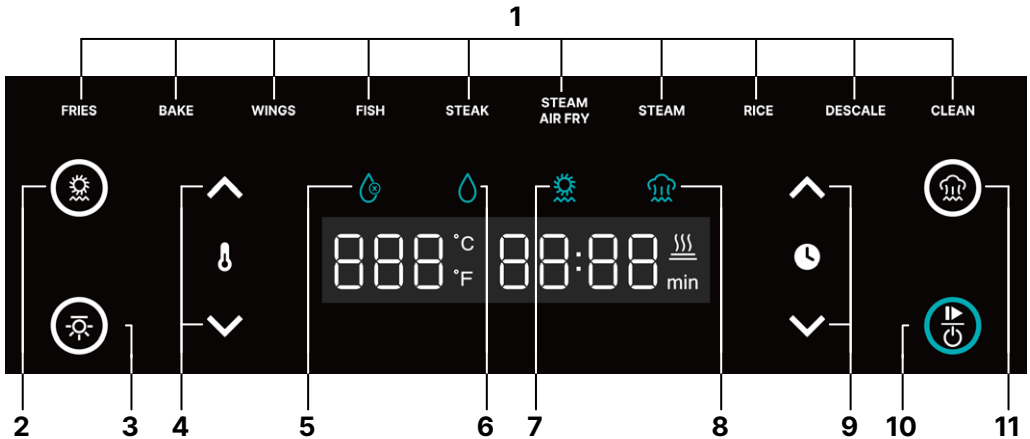
G. Visningsvindue

H. Luftudgang/dampport

I. Strømkabel



SKÆRM



1. Forskellige AirFry og SteamFry programmer
2. AirFry knap – Brug til at vælge dit ønskede air frying program
3. Lysknap - Bruges til at tænde og slukke for lyset i kurven, så du kan se dit mad
4. Temperatur knap – Brug til at hæve eller sænke temperaturen
5. Vandmangel indikator – Lys tændes, når vandtanken er tom
6. Vandpumpe indikator – Lys tændes, når vandpumpen arbejder
7. AirFry indikator – Lys tændes, når der bruges airfrying funktioner
8. SteamFry indikator – Lys tændes, når der bruges dampfunktioner
9. Tid knap – Brug til at justere timeren op eller ned
10. TIL/FRA knap – Brug til at tænde eller slukke for damp air fryeren eller bruges til at starte eller stoppe programmet fra at arbejde
11. SteamFry knap – Brug til at vælge dit ønskede damp program

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle emballagematerialer.
 2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
 3. Rengør kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
 4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
- Bemærk:** Dette er en frituregryde uden olie, der fungerer med varm luft.
Fyld ikke panden med olie eller friturefedt.

FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
- Bemærk:** Placer ikke apparatet på en overflade, der ikke er varmebestandig.
2. Placer kurven i panden.
 3. Fyld ikke panden med olie eller nogen anden væske.
- Forsigtighed:** Læg ikke noget ovenpå apparatet, luftstrømmen vil blive forstyrret og påvirker resultatet af den varme luftfriturestegning.

BRUGSANVISNING

HOT AIR FRYING

1. Tilslut stikket til en jordet vægkontakt.
2. Træk forsigtigt panden ud af airfryeren.
3. Læg ingredienserne i kurven.
4. Skub panden tilbage i airfryeren. Bemærk at justere forsigtigt med guiderne i kroppen af fryseren. Brug aldrig panden uden kurven i den.
Forsigtighed: Berør ikke panden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun panden ved håndtaget.
5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser kræver omrystning halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne, træk panden ud af apparatet ved håndtaget og ryst den. Skub derefter panden tilbage i airfryeren.

- Bemærk:** Du kan også pause apparatet ved at trykke på  knappen, mens det er i brug for at tjekke ingredienserne eller for at sænke tilberedningsprocessen.
7. Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk panden ud af apparatet og placer den på en prøveplatform.
 8. Tjek om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe panden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.
 9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pomfritter), fjern panden fra airfryeren, placer den på et testbord, og clip den i den forberedte beholder ved hjælp af madtang. Vend ikke kurven på hovedet uden at tjekke, da overskydende olie, der samler sig i bunden af panden, kan lække ud over ingredienserne. Panden og ingredienserne er varme. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren, kan damp slippe ud fra panden.
 10. Når en portion ingredienser er klar, er airfryeren straks klar til at forberede en anden portion.

STEAM CRISP

1. Tilsæt vand til vandtanken: Tag vandtanken ud og fyld den med vand og sæt den tilbage i damp luftfryseren.

Bemærk:

- Hæld ikke vand direkte på toppen af produktet for at forhindre vand i at komme ind i produktets indre.
 - Fyld ikke vandtanken med vand højere end 50 grader eller lavere end 10 grader, ellers kan der være risiko for vandlækage.
 - Fyld ikke vandtanken over MAX-linjen (1,1 L)
 - Lad ikke vandtanken falde fra en højde, ellers vil vandtanken gå i stykker og til sidst forårsage vandlækage.
2. Træk forsigtigt panden ud af maskinen, læg den forberedte mad på grillen i panden, og skub panden tilbage ind i maskinen.

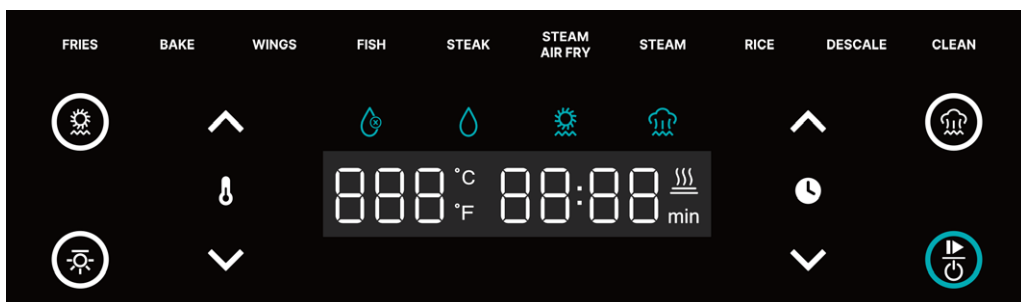
Bemærk: Venligst placér maskinen et stabilt sted, placer den på en varmebestandig overflade.

- Indstil parametrene fra kontrolpanelet og start madlavningen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel).

Bemærk:

- Dampens temperatur er 100°C og kan ikke justeres.
 - Vandtankens kapacitet er 1100mL, og den kan køre i mere end 60 minutter når den er fyldt med vand, og tiden for forskellige produkter vil være lidt forskellig.
 - Under dampningsprocessen, vent venligst tålmodigt på, at maden bliver færdig, og træk ikke fryseren ud ofte for at undgå overdreven damp-lækage og at maden ikke kan tilberedes.
- Når madlavningen er færdig, vil du høre en tone, på dette tidspunkt skal du fjerne panden fra apparatet og placere den på en varmebestandig måtte eller bordplade. Sørg venligst for, at maden er tilberedt ordentligt. Hvis maden ikke er tilberedt, skal du sætte gryden tilbage i enheden og indstille den i et par minutter mere.
- Bemærk:** Hæld ikke straks panden på hovedet, da overskydende fedt eller vand i pandens vil lække ud over maden. For at fjerne større eller skrøbelige fødevarer kan værktøjer som madtang bruges.

BETJENINGSVEJLEDNING



- Sæt strøm til, luk døren, buzzeret vil lyde én gang, alle indikatorlys vil blinke i 1 sekund og derefter slukke, strømlýset vil blinke, og gå i standby-tilstand.
Bemærk: Buzzeret bip'er i 0,2 sekunder hver gang knappen trykkes.
- Tryk på knappen, indikatorlysene , , , , , vil forblive tændt, og skærmen vil vise "-----". Lyset slukker automatisk efter at have været tændt i 30 sekunder.
- For at bruge AirFry-funktionerne - Tryk på AirFry-knappen og indikatorlysene FRIES, BAKE, CHICKEN, FISH og STEAK, vil forblive tændt. Du kan vælge den tilsvarende menu-knap, og når den er valgt, vil den tilsvarende menu blinke og lyse op. Tryk på knappen, og den tilsvarende menu-funktion vil begynde at arbejde ved den standard temperatur og tid. Menuvalg-lyset vil forblive tændt, og de andre menylyser vil slukke.
Bemærk: Når den arbejder, tryk og hold knappen nede i mere end 2 sekunder for at slukke maskinen og sætte den i standby-tilstand.

4. For at bruge SteamFry-funktionerne - Tryk på SteamFry  knappen, indikatorlysene FISH, STEAM AIR FRY, PURE STEAM, RICE, DESCALE og CLEAN vil forblive tændt, og du kan vælge den tilsvarende menu-knap. Efter valg, vil den tilsvarende menu blinke og lyse op.
Tryk på  knappen, og den tilsvarende menu-funktion vil begynde at arbejde ved den standard temperatur og tid. Vælg menulyset til at forblive tændt, og de andre menulyser vil slukke.
Bemærk: Når den arbejder, tryk og hold  knappen nede i mere end 2 sekunder for at slukke maskinen og sætte den i standby-tilstand.
5. Hvis du vil ændre den standard tidstemperatur, tryk  eller  for at justere tiden og temperaturen i rækkefølge. Når du justerer, blinker den tilsvarende skærm.
- 5.1. Tryk på  tasten i tidsindstillingsstatus, og tiden vil stige med 1 minut.
Den maksimale indstillingstid for produktet er 60 minutter; Tryk på  knappen, og tiden vil falde med intervaller på 1 minut. Den minimale indstillingstid for produktet er 1 minut. Langsigtet, tiden stiger eller falder kontinuerligt (**note:** når der tælles ned i sekunder, er reduktion af tid ugyldig, tilføjelse af tid er 1 minut).
- 5.2. I temperaturindstillingsstatus, berør let  knappen, og temperaturen vil stige med 5°C i rækkefølge. Den maksimale indstillede temperatur for produktet er 200°C; berør let  knappen, og temperaturen vil falde med 5°C i rækkefølge, og den minimale indstillede temperatur for produktet er 80°C. Over tid vil temperaturen kontinuerligt stige eller falde.
6. Efter indstilling af tid og temperatur, tryk let på  knappen for at starte maskinen. På dette tidspunkt vil  knappen forblive tændt, og nedtællingen vil begynde. Tids- og temperaturjusteringsknapperne vil slukke.
Når den arbejder, tryk let på  for midlertidigt at stoppe.
For at genoptage arbejdet, skal du trykke på  igen for at fortsætte arbejdet.
7. Når produktet er i drift og kører, falder tiden på displayet gradvist. Hvis tiden er større end 1 minut, tæller den ned i minutter, og hvis den er mindre end 1 minut, tæller den ned i sekunder. Efter enden går den ind i en naturlig nedlukningstilstand; (Når der indtastes nedlukningstilstand, lyder buzzer 3 gange, blæseren har en forsinkelse på 30 sekunder, og displayet viser Slut og er i standbytilstand.)
8. Displayindikatorer: Når produktet opvarmes eller når der bruges luftfriture funktioner, vil AirFry-indikatoren lyse op på displayet. Når dampfunktionerne arbejder, vil SteamFry- og Vandpumpeindikatorerne lyse op. Når E12 vises på displayet, og indikatorlampen for Vandmangel lyser op, indikerer det, at vandtanken mangler vand og minder om, at der skal tilføjes vand. Efter at have tilføjet vand, slukker lyset, og maskinen fortsætter med at arbejde.
9. Hvis der ikke er nogen betjening, går luftfritøren ind i standbytilstand efter 1 minut.

INFORMATION OM STEAMFRY FUNKTIONERNE

1. **FISH program:** Den standard temperatur er 100°C, og den standard tid er 20min. Temperaturen kan ikke justeres, men tiden kan justeres.
2. **STEAM AIR FRY program:**
 1. Den standard temperatur er 180°C, og den standard tid er 20min. Temperaturen og tiden kan justeres;
 2. Ifølge cyklusmodus for dampning først og derefter bagning, udføres arbejdsfordelingen i henhold til den indstillede tid. I første fase udføres ren damparbejde med et tidsforhold på 20%, i anden fase udføres tom frituretilstand arbejde med et tidsforhold på 35%, i tredje fase udføres ren damparbejde med et tidsforhold på 15%, og i den resterende tid af fjerde fase, udføres tom frituretilstand arbejde.
3. **STEAM program:** Standard temperatur er 100°C, standard tid er 30min, temperatur kan ikke justeres, tid kan justeres, denne tilstand er en damp tilstand, der kun bruger damp, ikke luftfriture.
4. **RICE program:** Standard temperatur er 100°C, standard tid er 35min, temperatur kan ikke justeres, tid kan justeres, denne tilstand er en damp tilstand, der kun bruger damp, ikke luftfriture.
5. **DESCALE program:** Bruges til at afkalke vandtanken og luftfritøren. Put citronsyre i vandtanken og start derefter denne funktion. Standard temperatur er 100°C, standard tid er 10min, temperatur kan ikke justeres, tid kan justeres, denne tilstand er en damp tilstand, der kun bruger damp, ikke luftfriture.
6. **CLEAN program:**
 1. Bruges til at rengøre kurven og bagepladen i luftfritøren. Den standard temperatur er 100°C og den standard tid er 30min. Temperaturen og tiden er ikke justerbare;
 2. RENGØR funktionen vil først dampe i 10 minutter for at desinficere kurven og bagepladen og indersiden af luftfritøren. Derefter vil den bruge luftfriture til at tørre fugten.
Bemærk: Må ikke putte sæbe eller opvaskemiddel i kurven eller vandtanken mens du bruger RENGØR funktionen.
Bemærk: Under driften af dampgeneratoren i henhold til det indstillede program, når vandtanken er lav på vand, registrerer NTC en temperatur højere end 170°C, og luftfritøren vil vise "E12". (Bemærk: Under drift, hvis der er en vandområdevisning "E12", vil blæseren stoppe efter en 30 sekunders forsinkelse.)

INDSTILLINGER

Dette tabel nedenfor vil hjælpe dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienserne varierer i oprindelse, størrelse, form samt mærke, kan vi ikke garantere de bedste indstillinger for dine præcise ingredienser.

Menu	AirFry				
	FRIES	BAKE	WINGS	FISH	STEAK
Temp (°C)	190	160	200	180	230
Tid (min)	20	25	30	22	10
Tids justerings område (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperatur justerings område (°C)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	FISH	STEAM AIR FRY	STEAM	RICE	DESCALE	CLEAN
Temp (°C)	100	180	100	100	100	100/180
Tid (min)	20	20	30	35	10	30
Tids justerings område (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Steam at 100 for 20 minutes Heat at 180 °C for 10 minutes
Temperatur justerings område (°C)	100	140 - 200	100	100	100	Temperature not adjustable

TIPS

- Små ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer det endelige resultat og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i luftfryseren inden for få minutter efter du har tilsat olien.
- Forbered ikke ekstremt fede ingredienser som pølser i luftfryseren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i luftfryseren.
- Den optimale mængde til at tilberede sprøde pomfritter er 700 gram.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at forberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.

- Placer en bageform eller ovnret i airfryer kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser, sæt temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.
- Tilføj 3 minutter til forberedelsestiden, når du begynder at stege, mens airfryeren stadig er kold.
- Find venligst nogle opskriftsideer i tabellerne nedenfor og nyd!

Mængde (g)	Min-maks (min.)	Tid (°C)	Temp	Ryst
Kartoffel & pomfritter				
Tynde frosne pomfritter	500-700	18-25	190	Ja
Tykkere frosne pomfritter	500-700	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	800	20-25	200	Ja
Kød & Fjerkræ				
Bøf	100-600	8-12	230	Nej
Svinekoteletter	100-600	12-18	180	Nej
Hamburger	100-600	10-20	180	Nej
Pølsehorn	100-600	13-15	200	Nej
Kyllingeunderlår	100-600	25-30	180	Nej
Kyllingebryst	100-600	18-25	180	Nej
Snacks				
Forårsruller	100-600	8-10	200	Ja
Frosne kyllingenuggets	100-600	8-12	180	Ja
Frosne fiskefingre	100-500	6-10	200	Nej
Frosne brødkrummede oste snacks	100-500	8-10	180	Nej
Fyldte grøntsager	100-500	12-20	160	Nej
Bage				
Kage	500	8-15	180	Nej
Quiche	500	20-22	180	Nej
Muffins	500	15-18	200	Nej
Søde snacks	500	20	160	Nej
DampFry opskrifter:				
Æggekage	4stk	30-35	100	Nej
Friske rejer	500	13-15	100	Nej
Fisk	500	13-15	100	Nej
Ris	300	30-35	100	Nej
Broccoli	300-500	13-15	100	Nej
Majs	2 rødder	25-30	100	Nej
Ribs	500	30-35	100	Nej

FEJLFINDING

Problem	Mulig Årsag	Løsning
Luftfryseren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordet vægkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej timerknappen til den ønskede forberedelsestid for at tænde apparatet.
Ingredienserne stegt med airfryeren er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Put mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Vrid temperaturkontrolknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').
	Forberedelsestiden er for kort.	Drej timerknappen til den nødvendige forberedelsestid (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').
Ingredienserne steges ulige i luftfryseren.	Visse typer af ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller henover hinanden (f.eks. pomfritter), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet'.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe panden ind i apparatet ordentligt.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i panden.	Tryk kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Hvid røg kommer ud af apparatet.	Du forbereder fede ingredienser.	Når du steger fede ingredienser i airfryeren, vil en stor mængde olie lække ned i panden. Olien producerer hvid røg, og panden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Panden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedt opvarmes i panden, sørg for at rengøre panden ordentligt efter hver brug.

FEJLFINDING

Problem	Mulig Årsag	Løsning
Friske pomfritter bliver stegt ujævnt i luftfryseren.	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegning.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Friske pomfritter er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pomfritterne afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstænger ordentligt, før du tilsætter olien. Skær kartoffelstænger mindre for et sprødere resultat. Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.
Vandtank lækker	Vandbeholderen lækker fra et fald fra en højde	Kontakt venligst den relevante afdeling for at erstatte delene
Mad bliver ikke tilberedt i dampfunktion	Maden er for stor	Skær større genstande i mindre eller revne stykker.
	tilberedningstid for kort	Skrup op for tiden på displayet
	Maden er ikke tøet nok	Vær venlig at tø mad op før madlavning.
	Dampgeneratoren er tilstoppet	I henhold til forholdet 1000 mL destilleret vand og 10 g citronsyre, rør jævnt, tilsæt det til vandtanken, og brug damp rengøringsfunktionen til at rengøre det.
	Ikke nok vand i tanken	Hvis du opdager, at vandmangelindikatoren lyser, og produktet alarmerer, bedes du tilsætte nok vand

FEJLFINDING

Problem	Mulig Årsag	Løsning
Produktet lugter dårligt efter ikke at have været brugt i lang tid	Produktet er ikke rengjort efter én brug	Venligst rengør produktet efter hver brug
	Efter brug af dampfunktionen bliver det resterende spildevand i spildevandstanken ikke rengjort	Venligst tøm spildevandet i spildevandstanken efter hver brug
	Efter brug af dampfunktionen drænes vandet i vandtanken og vandet i bunden af vandtanken ikke	Venligst rengør vandtanken efter hver brug og brug pumpefunktionen til at tømme vandet i bunden af tanken
Skærmen viser E12	Vandtanken er tom.	Fyld vandtanken, så luftfryseren kan fortsætte med at dampe.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør apparatet efter hver brug.

Kurven og bagepladen skal rengøres før opbevaring. Brug ikke metal køkkenredskaber eller abrasive rengøringsmaterialer til at rengøre dem, da dette kan beskadige den non-stick belægning.

1. Fjern stikket fra væggen og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern panden for at lade fritøseren køle hurtigere af.

2. Tør ydersiden af apparatet med en fugtig klud.

Du kan bruge affedningsmiddel til at fjerne eventuelt resterende snavs.

Tip: Hvis snavset sidder fast på grillen eller bunden af panden, tilsæt varmt vand og lidt opvaskemiddel til panden. Læg grillen i panden og lad panden og grillen trække i cirka 10 minutter.

3. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en non-abrasiv svamp.
4. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
5. Ved at bruge dampfunktionen kan du rengøre indersiden af gryden, og bruge højtemperatur damp til at sterilisere og rengøre gryden.
6. Når dampfunktionen er brugt, og der er vand tilbage i vandtanken, skal du hælde vandet ud af vandtanken efter hver brug.

Bemærk: Du kan også bruge AFKALKNING og RENGØRING funktionerne på fritøseren til at rengøre fritøseren mere grundigt. Du kan finde flere oplysninger om dette i 'Indstillinger' kapitlet.

Opvaskemaskine

Kurven og bagepladen kan også vaskes i opvaskemaskinen.

LAGRING

1. Tag stikket ud og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

SPECIFIKATIONER

Produktnummer: SGR1007WBK

Spænding: 220-240 V ~ 50-60Hz

Effekt: 1700 Watt, ren damp 800 watt

Kapacitet: 7 L

Vandtankens volumen: 1100ml

Justerbar temperatur: 80°C-200°C

Timer: 0-60 min

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. For at returnere dit brugte apparat, brug venligst de relevante indsamlings- og afleveringssystemer eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljøvenlig måde.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Kiedy używasz urządzeń elektrycznych, zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie ani innym cieczy.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie ma funkcję grzania i funkcję pary. Powierzchnie, również różne od funkcjonalnych powierzchni, mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie postrzegane przez różne osoby, to urządzenie należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie należy dotykać tylko w zamierzonych uchwytach i powierzchniach chwytowych oraz używać ochrony termicznej, takiej jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż zamierzone powierzchnie chwytowe powinny mieć wystarczająco dużo czasu na schłodzenie przed dotknięciem.
5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól ostygnąć przed założeniem lub zdjęciem części.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
7. Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używaj na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie stawiaj na ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, przełącz dowolne ustawienie na "wyłączone", a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
13. Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzony.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie powinny być wykonywane przez dzieci chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
15. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- domy wiejskie;
- przez gości w hotelach, motelach i innych typach środowisk mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

WAŻNE

Proszę dokładnie przeczytać tę instrukcję przed użyciem urządzenia i zachować ją na przyszłość.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy jeśli zostały im udzielone nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzewcze, w wodzie ani nie spłukuj jej pod kranem.
- Nie pozwól, aby woda lub inna ciecz dostała się do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów powietrznych podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest w użyciu

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieci.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do żadnej nieupoważnionej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie stawiaj niczego na górze urządzenia.
- Nie używaj urządzenia do żadnego innego celu niż opisano w tej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Gorące powietrze i gorąca para wydobywają się przez otwór wentylacyjny w garnku. Proszę trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego w garnku, aby uniknąć poparzeń spowodowanych gorącym powietrzem i parą wydobywającą się z otworu wentylacyjnego w garnku. Bądź również ostrożny z gorącą parą i powietrzem, gdy wyjmiesz patelnię z urządzenia.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą stać się gorące podczas użycia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekaj, aż emisja dymu ustanie, zanim usuniesz patelnię z urządzenia.

OSTRZEŻENIE

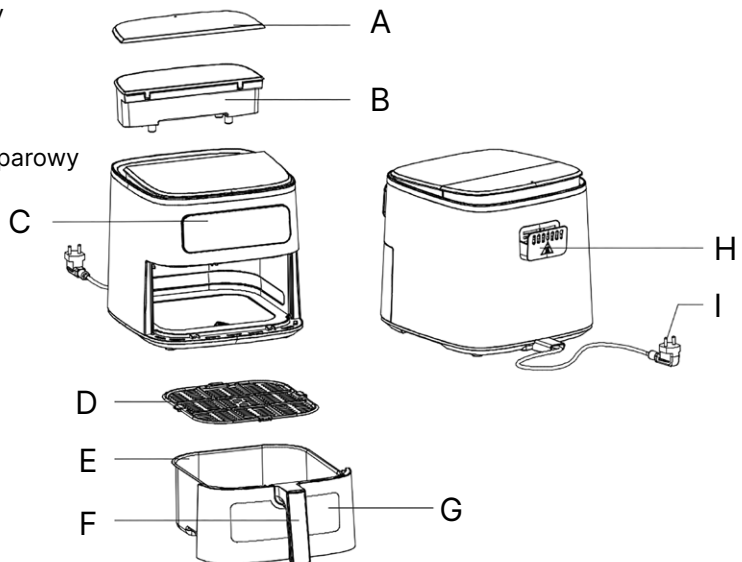
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego używania w takich środowiskach jak kuchnie pracownicze, farmy, motele i inne środowiska niezamieszkałe. Nie jest również przeznaczone do używania przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami w instrukcji obsługi, gwarancja staje się nieważna i możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby ostygnąć, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

OPIS PRODUKTU

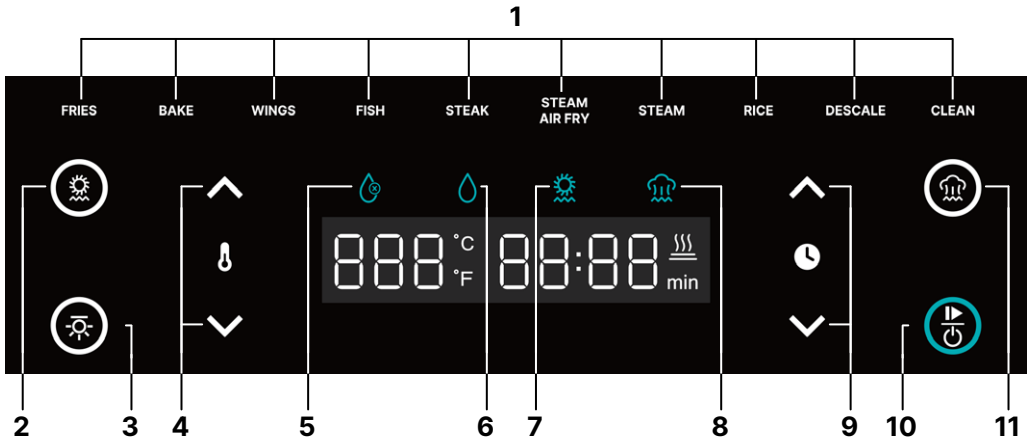
To jest frytkownica parowa, która zapewnia prosty i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych składników. Dzięki wykorzystaniu gorącego powietrza do szybkiej cyrkulacji oraz górnemu grillowi, można przygotować różnorodne dania. Najlepsze jest to, że frytkownica może podgrzewać jedzenie ze wszystkich stron, a większość składników nie wymaga żadnego oleju. W przypadku funkcji pary, para jest rozpylana do garnka do gotowania. Zwiększa to ilość wody w garnku i uzupełnia wodę utraconą w wysokiej temperaturze koszyka. Smak jedzenia pozostanie i stanie się bogatszy oraz smaczniejszy niż bez tej funkcji pary.

CZĘŚCI PRODUKTU

- Pokrywa zbiornika wody
- Zbiornik wody
- Wyświetlacz kontrolny
- Ruszt
- Kosz
- Uchwyt
- Okno
- Wylot powietrza/port parowy
- Kabel zasilający



WYŚWIETL



1. Różne programy AirFry i SteamFry
2. Przycisk AirFry – Użyj, aby wybrać żądany program smażenia powietrzem
3. Przycisk światła - Użyj, aby włączyć i wyłączyć światło w koszu, aby móc obserwować swoje jedzenie
4. Przycisk temperatury – Użyj, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę
5. Wskaźnik braku wody – Światło włącza się, gdy zbiornik na wodę jest pusty
6. Wskaźnik pompy wodnej – Światło włącza się, gdy pompa wody działa
7. Wskaźnik AirFry – Światło włącza się podczas korzystania z funkcji smażenia powietrzem
8. Wskaźnik SteamFry – Światło włącza się podczas korzystania z funkcji gotowania na parze
9. Przycisk czasu – Użyj, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas
10. Przycisk ON/OFF – Użyj, aby włączyć lub wyłączyć parowy frytkownicę lub użyj, aby rozpocząć lub zatrzymać działanie programu
11. Przycisk SteamFry – Użyj, aby wybrać żądany program gotowania na parze

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść koszyk i patelnię gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieabrazyjną gąbką.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
Uwaga: To jest frytkownica bezolejowa, która działa na gorącym powietrzu.
 Nie napełniaj patelni olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Uwaga: Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
2. Umieść koszyk w patelni.
3. Nie napełniaj patelni olejem ani innym płynem.
Ostrzeżenie: Nie kładź niczego na górze urządzenia, przepływ powietrza będzie zakłócony i wpłynie na rezultat smażenia na gorącym powietrzu.

INSTRUKCJE UŻYCIA

SMAŻENIE NA GORĄCYM POWIETRZU

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostro wyciągnij patelnię z frytkownicy powietrznej.
3. Umieść składniki w koszyku.
4. Wsuwaj patelnię z powrotem do frytkownicy powietrznej.
Uwaga, aby ostrożnie dopasować do przewodnic w obudowie frytkownicy. Nigdy nie używaj patelni bez koszyka w środku.
Ostrzeżenie: Nie dotykaj patelni podczas i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymaj patelnię tylko za uchwyt.
5. Określ wymagany czas przygotowania dla składnika (zobacz sekcję 'Ustawienia' w tej rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają potrząsania w połowie czasu przygotowania (zobacz sekcję "Ustawienia" w tej rozdziale). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuwasz patelnię z powrotem do frytkownicy powietrznej.
Uwaga: Możesz również wstrzymać urządzenie, naciskając przycisk START/PAUSE  podczas używania, aby sprawdzić składniki lub spowolnić proces gotowania.
7. Kiedy usłyszysz dzwonek timera, ustawiony czas przygotowania minął. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na próbnej podstawie.
8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuwasz patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
9. Aby usunąć składniki (np. frytki), wyciągnij patelnię z frytkownicy powietrznej, umieść ją na stole testowym i przełóż do przygotowanego pojemnika za pomocą szczyptec do żywności. Nie odwracaj koszyka do góry nogami bez sprawdzenia, ponieważ nadmiar oleju, który zbiera się na dnie patelni, może wyciekać na składniki. Patelnia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników w frytkownicy powietrznej, para może wydobywać się z patelni.
10. Kiedy partia składników jest gotowa, frytkownica powietrzna jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

PARZONA CHRUPiąCA

1. Dodaj wodę do zbiornika na wodę: Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go wodą, a następnie umieść go z powrotem w frytkownicy parowej.
Notatki:
 - Nie wlewaj wody bezpośrednio na górę produktu, aby zapobiec przedostawaniu się wody do wnętrza produktu.
 - Nie napełniaj zbiornika na wodę wodą o temperaturze wyższej niż 50 stopni ani niższej niż 10 stopni, w przeciwnym razie może wystąpić ryzyko wycieku wody.
 - Nie napełniaj zbiornika na wodę powyżej linii MAX (1,1 L)
 - Nie upuszczaj zbiornika na wodę z wysokości, w przeciwnym razie zbiornik na wodę pęknie i ostatecznie spowoduje wyciek wody.
2. Ostro wyjmij patelnię z urządzenia, umieść przygotowane jedzenie na ruszcie w patelni, a następnie włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
Uwaga: Proszę umieścić urządzenie w stabilnym miejscu, na powierzchni odpornej na ciepło.

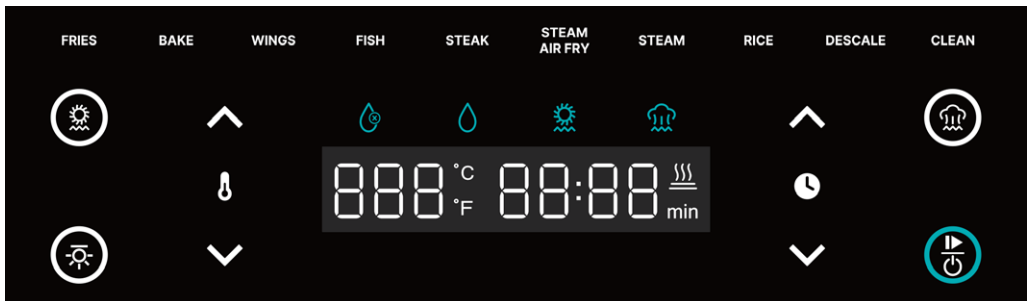
3. Ustaw parametry z panelu sterowania i rozpocznij gotowanie (zobacz sekcję 'Ustawienia' w tej rozdziale).

Uwagi:

- Temperatura pary wynosi 100° i nie można jej regulować.
 - Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1100mL i może działać przez ponad 60 minut po napełnieniu wodą, a czas dla różnych produktów będzie nieco inny.
 - Podczas procesu gotowania na parze, proszę cierpliwie czekać na zakończenie gotowania, i nie wyciągać frytkownicy zbyt często, aby uniknąć nadmiernego wycieku pary i aby jedzenie nie było niedogotowane.
4. Po zakończeniu gotowania usłyszysz dźwięk, w tym momencie usuń patelnię z urządzenia i umieść ją na matce odpornej na ciepło lub blacie. Proszę upewnić się, że jedzenie jest odpowiednio ugotowane. Jeśli jedzenie nie jest ugotowane, włóż garnek z powrotem do urządzenia i ustaw go na kilka dodatkowych minut.

Uwaga: Nie odwracaj natychmiast patelni do góry nogami, ponieważ nadmiar tłuszczu lub wody w patelni wycieknie na jedzenie. Aby usunąć większe lub delikatne jedzenie, można użyć narzędzi takich jak szczypce do jedzenia.

INSTRUKCJE OPERACYJNE



1. Podłącz zasilanie, zamknij drzwi, sygnał dźwiękowy zabrzmiał raz, wszystkie lampki kontrolne zaświecą się przez 1 sekundę, a następnie zgasną, lampka zasilania będzie migać i wejdzie w tryb czuwania.
Uwaga: Sygnał dźwiękowy wydaje dźwięk przez 0,2 sekundy za każdym razem, gdy przycisk jest naciśnięty.
2. Naciśnij przycisk ON/OFF, lampki kontrolne , , , , ,  będą świecić, a ekran wyświetli "-----". Światło automatycznie zgaśnie po 30 sekundach świecenia.
3. Aby użyć funkcji AirFry - Naciśnij przycisk AirFry  a wskaźniki FRYTKI, PIECZENIE, KURCZAK, RYBA i STEK, pozostaną włączone. Możesz wybrać odpowiadający przycisk menu, a po jego wybraniu, odpowiadające menu będzie migać i się podświetli. Naciśnij PRZYCIŚNIJ/PAUZA, a odpowiadająca funkcja menu zacznie działać w domyślnej temperaturze i czasie. Wskaźnik wyboru menu pozostanie włączony, a inne wskaźniki menu wyłączą się.
Uwaga: Podczas pracy, przytrzymaj przycisk ON/OFF przez więcej niż 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie i przełączyć je w tryb czuwania

4. Aby użyć funkcji SteamFry - Naciśnij przycisk SteamFry , wskaźniki FISH, STEAM AIR FRY, PURE STEAM, RICE, DESCALE i CLEAN będą się świecić, a możesz wybrać odpowiedni przycisk menu. Po dokonaniu wyboru, odpowiednie menu będzie migać i się zaświeci. Naciśnij PRZYCISK START/PAUZA , a odpowiednia funkcja menu zacznie działać w domyślnej temperaturze i czasie. Wybierz, aby wskaźnik menu pozostał włączony, a inne wskaźniki menu wyłączą się.
Uwaga: Podczas pracy naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez więcej niż 1,5 sekundy aby wyłączyć urządzenie i przełączyć je w tryb czuwania.
5. Jeśli chcesz zmienić domyślną temperaturę czasu, naciśnij  lub  aby dostosować czas i temperaturę w kolejności. Podczas dostosowywania odpowiedni wyświetlacz miga.
- 5.1. Dotknij klawisza  w stanie ustawienia czasu, a czas zwiększy się o 1 minutę. Maksymalny czas ustawienia dla produktu wynosi 60 minut; Naciśnij przycisk , a czas zmniejszy się o 1 minutę. Minimalny czas ustawienia dla produktu wynosi 1 minutę. Długoterminowo czas ciągle zwiększa się lub zmniejsza (uwaga: podczas odliczania w sekundach, zmniejszanie czasu jest nieważne, dodawanie czasu to 1 minuta).
- 5.2. W stanie ustawienia temperatury, lekko dotknij przycisku , a temperatura zwiększy się o 5°C w kolejności. Maksymalna ustawiona temperatura produktu wynosi 200°C; lekko dotknij przycisku , a temperatura zmniejszy się o 5°C w kolejności, a minimalna ustawiona temperatura produktu wynosi 80°C. Z czasem temperatura będzie ciągle wzrastać lub maleć.
6. Po ustawieniu czasu i temperatury, lekko dotknij przycisku START/PAUSE, aby uruchomić maszynę. W tym momencie przycisk START/PAUSE pozostanie włączony, a odliczanie rozpocznie się. Przyciski do regulacji temperatury i czasu wyłączą się. Podczas pracy, lekko dotknij START/PAUSE, aby tymczasowo zatrzymać. Aby wznowić pracę, musisz ponownie nacisnąć START/PAUSE, aby kontynuować pracę.
7. Gdy produkt jest w stanie pracy i działa, czas na wyświetlaczu stopniowo maleje. Jeśli czas jest większy niż 1 minuta, odlicza w minutach, a jeśli jest mniejszy niż 1 minuta, odlicza w sekundach. Po zakończeniu wchodzi w naturalny stan wyłączenia; (Podczas wchodzenia w tryb wyłączenia, buzzer dzwoni 3 razy, wentylator ma 30-sekundowe opóźnienie, a wyświetlacz pokazuje Koniec i jest w trybie gotowości.)
8. Wskaźniki wyświetlacza: Gdy produkt się nagrzewa lub gdy korzysta z funkcji airfry, wskaźnik AirFry zapali się na wyświetlaczu. Gdy funkcje parzenia na parze działają, wskaźniki SteamFry i pompy wodnej zapalą się. Gdy na wyświetlaczu pojawi się E12, a wskaźnik braku wody zaświeci się, oznacza to, że zbiornik na wodę jest pusty i przypomina, że należy dodać wodę. Po dodaniu wody, światło gaśnie, a maszyna kontynuuje pracę.
9. Jeśli nie ma operacji, frytkownica powietrzna przechodzi w tryb gotowości po 1 minucie.

INFORMACJE O FUNKCJACH STEAMFRY

1. **Program FISH:** Domyślna temperatura wynosi 100°C, a domyślny czas to 20min. Temperatura nie może być regulowana, ale czas może być regulowany.
2. **Program STEAM AIR FRY:**
 1. Domyślna temperatura wynosi 180°C, a domyślny czas to 20min. Temperatura i czas mogą być regulowane;
 2. Zgodnie z cyklem trybu parowania najpierw a następnie pieczenia, przydział pracy jest realizowany zgodnie z ustawionym czasem. W pierwszym etapie realizowane są czyste prace parowe w stosunku czasowym 20%, w drugim etapie realizowane są prace w trybie pustego smażenia w stosunku czasowym 35%, w trzecim etapie realizowane są czyste prace parowe w stosunku czasowym 15%, a w pozostałym czasie czwartego etapu realizowane są prace w trybie pustego smażenia.
3. **Program STEAM:** Domyślna temperatura wynosi 100°C, domyślny czas to 30min, temperatura nie może być regulowana, czas może być regulowany, ten tryb to tryb parowy, który używa tylko pary, a nie smażenia powietrzem.
4. **Program RICE:** Domyślna temperatura wynosi 100°C, domyślny czas to 35min, temperatura nie może być regulowana, czas może być regulowany, ten tryb to tryb parowy, który używa tylko pary, a nie smażenia powietrzem.
5. **Program DESCAL:** Użyj do odkamieniania zbiornika na wodę i frytkownicy powietrznej. Włóż kwas cytrynowy do zbiornika na wodę, a następnie uruchom tę funkcję. Domyślna temperatura wynosi 100°C, domyślny czas to 10min, temperatura nie może być regulowana, czas może być regulowany, ten tryb to tryb parowy, który używa tylko pary, a nie smażenia powietrzem.
6. **Program CLEAN:**
 1. Użyj do czyszczenia kosza i blachy do pieczenia frytkownicy powietrznej. Domyślna temperatura wynosi 100°C, a domyślny czas to 30min. Temperatura i czas nie są regulowane;
 2. Funkcja CLEAN najpierw paruje przez 10 minut, aby zdezynfekować kosz i blachę do pieczenia oraz wnętrze frytkownicy powietrznej. Następnie użyje smażenia powietrzem, aby osuszyć wilgoć.

Uwaga: Nie wkładaj żadnego mydła ani płynu do mycia do kosza ani zbiornika na wodę podczas korzystania z funkcji CLEAN.

Uwaga: Podczas pracy generatora pary zgodnie z ustawionym programem, gdy zbiornik na wodę jest pusty, NTC wykrywa temperaturę wyższą niż 170°C, a frytkownica powietrzna wyświetli "E12". (Uwaga: Podczas pracy, jeśli wyświetli się brak wody "E12", wentylator zatrzyma się po 30-sekundowym opóźnieniu.)

USTAWIENIA

Ta tabela poniżej pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem oraz marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich dokładnych składników.

Menu	AirFry				
	Frytki	Pieczenie	Skrzydółka	Ryba	Stek
Temp (°)	190	160	200	180	230
Czas (min)	20	25	30	22	10
Regulacja czasu zakres (min)	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30
Temperatura regulacja zakres (°)	120 - 200	80 - 200	120 - 200	120 - 200	200 - 230

Menu	SteamFry					
	RYBA	PARA FRYTKI POWIETRZNE	PARA	RYŻ	ODKAMIANIANIE	CZYSZCZENIE
Temp (°)	100	180	100	100	100	100/180
Czas (min)	20	20	30	35	10	30
Czas regulacja zakres (min) do 180 °	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 60	1 - 30	Para przez 100 przez 20 minut Podgrzewanie przez 10 minut
Temperatura regulacja zakres (°)	100	140 - 200	100	100	100	Temperatura nie regulowane

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje końcowy rezultat i może pomóc zapobiec nierównomiernie usmażonym składnikom.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Smaż swoje składniki w frytownicy powietrznej w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowywaj ekstremalnie tłustych składników, takich jak kielbasy, w frytownicy.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 700 gramów.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto również wymaga krótszego czasu przygotowania niż domowe ciasto.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszyku frytkownicy powietrznej, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz smażyć delikatne składniki lub składniki nadziewane
- Możesz również użyć frytkownicy powietrznej do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
- Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczynasz smażyć, gdy frytkownica powietrzna jest jeszcze zimna.
- Znajdź kilka pomysłów na przepisy w tabelach poniżej i ciesz się!

	Min-max Ilość (g)	Czas (min.)	Temp (°C)	Wstrząs
Ziemniaki i frytki				
Cienkie mrożone frytki	500-700	18-25	190	Tak
Grube mrożone frytki	500-700	20-25	200	Tak
Zapiekanka ziemniaczana	800	20-25	200	Tak
Mięso i drób				
Stek	100-600	8-12	230	Nie
Kotlet wieprzowy	100-600	12-18	180	Nie
Hamburger	100-600	10-20	180	Nie
Rolada z kiełbasy	100-600	13-15	200	Nie
Nóżki kurczaka	100-600	25-30	180	Nie
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	Nie
Przekąski				
Spring rolls	100-600	8-10	200	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-600	8-12	180	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Nie
Mrożone przekąski serowe w panierce	100-500	8-10	180	Nie
Faszerowane warzywa	100-500	12-20	160	Nie
Pieczenie				
Ciasto	500	8-15	180	Nie
Quiche	500	20-22	180	Nie
Muffiny	500	15-18	200	Nie
Słodkie przekąski	500	20	160	Nie
Przepisy SteamFry:				
Krem jajeczny	4szt	30-35	100	Nie
Świeże krewetki	500	13-15	100	Nie
Ryba	500	13-15	100	Nie
Ryż	300	30-35	100	Nie
Brokuły	300-500	13-15	100	Nie
Kukurydza	2 korony	25-30	100	Nie
Żeberka	500	30-35	100	Nie

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Obróć pokrętko timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone w frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Wielkość składników w koszyku jest zbyt duża.	Umieść mniejsze porcje składników w koszyku. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Obróć pokrętko regulacji temperatury do wymaganego ustawienia temperatury (zobacz sekcję 'ustawienia' w rozdziale 'Używanie urządzenia').
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Obróć pokrętko timera do wymaganego czasu przygotowania (zobacz sekcję 'Ustawienia' w rozdziale 'Używanie urządzenia').
Składniki są smażone nierówno w frytkownicy powietrznej.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub obok siebie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Zobacz sekcję 'Ustawienia' w rozdziale 'Używanie urządzenia'.
Smażone przekąski nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy powietrznej.	Użyłeś rodzaju przekąsek, które mają być przygotowane w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do pieczenia lub lekko posmaruj przekąski olejem, aby uzyskać chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	Jest za dużo składników w koszyku.	Nie napełniaj kosza ponad wskazanie MAX.
	Koszyk nie jest umieszczony w patelni prawidłowo.	Wciśnij koszyk w dół do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Biały dym wydobywa się z urządzenia.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Kiedy smażysz tłuste składniki w frytkownicy powietrznej, duża ilość oleju wycieknie do patelni. Olej produkuje biały dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na urządzenie ani na końcowy rezultat.
	Patelnia wciąż zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłuszczu na patelni, upewnij się, że dokładnie czyścisz patelnię po każdym użyciu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Świeże frytki są smażone nierównomiernie w frytkownicy powietrznej.	Nie użyłeś odpowiedniego typu ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie przepłukałeś odpowiednio frytek ziemniaczanych przed ich smażeniem.	Dokładnie opłucz frytki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące, gdy wychodzą z frytkownicy powietrznej.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że dokładnie osuszysz frytki ziemniaczane przed dodaniem oleju. Pokrój frytki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać chrupiący efekt. Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać chrupiący efekt.
Wyciek zbiornika wodnego	Zbiornik wodny przecieka po upadku z wysokości	Proszę skontaktować się z odpowiednim działem w celu wymiany części
Jedzenie nie jest gotowane w trybie parowym	Jedzenie jest za duże	Pokrój większe przedmioty na mniejsze lub w kawałki.
	czas gotowania zbyt krótki	Podnieś czas na tablicy wyświetlacza
	Jedzenie nie jest wystarczająco rozmrożone	Proszę rozmrozić jedzenie przed gotowaniem.
	Generator parowy jest zanieczyszczony	Zgodnie z proporcją 1000mL wody destylowanej i 10g kwasu cytrynowego, dokładnie wymieszaj, dodaj do zbiornika na wodę i użyj funkcji czyszczenia parą, aby go wyczyścić.
	Za mało wody w zbiorniku	Jeśli zauważysz, że kontrolka wskaźnika niedoboru wody jest włączona i produkt wydaje alarm, proszę dodać wystarczającą ilość wody

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt źle pachnie po długim czasie nieużywania	Produkt nie jest czyszczony po jednym użyciu	Proszę oczyścić produkt po każdym użyciu
	Po użyciu trybu parowego, pozostała woda odpadowa w zbiorniku na wodę odpadową nie jest usuwana	Proszę włąć ścieki do zbiornika na ścieki po każdym użyciu
	Po użyciu trybu parowego, woda w zbiorniku na wodę oraz woda na dnie zbiornika na wodę nie są odprowadzane	Proszę oczyścić zbiornik wodny po każdym użyciu i użyć funkcji pompy, aby opróżnić wodę na dnie zbiornika
Wyświetlacz pokazuje E12	Zbiornik wodny jest pusty.	Uzupełnij zbiornik na wodę, aby frytkownica powietrzna mogła kontynuować parowanie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie po każdym użyciu. Koszyk i blachę należy umyć przed przechowywaniem. Nie używaj metalowych narzędzi kuchennych ani materiałów czyszczących o działaniu ściernym, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Usuń patelnię, aby frytkownica mogła szybciej ostygnąć.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć pozostały brud.

Wskazówka: Jeśli brud przylega do grilla lub dna patelni, dodaj gorącą wodę i trochę płynu do mycia naczyń do patelni. Umieść grill w patelni i pozwól, aby patelnia i grill moczyły się przez około 10 minut.

3. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką nieścierną.

4. Wyczyść element grzewczy przy użyciu szczotki czyszczącej, aby usunąć resztki jedzenia.

5. Korzystając z funkcji czyszczenia parą, możesz wyczyścić wnętrze korpusu garnka, a także użyć pary o wysokiej temperaturze do sterylizacji i czyszczenia korpusu garnka.

6. Gdy funkcja pary jest używana i w zbiorniku na wodę pozostała woda, proszę włąć wodę ze zbiornika po każdym użyciu.

Uwaga: Możesz również użyć funkcji ODMIERZANIA i CZYSZCZENIA frytkownicy, aby dokładniej wyczyścić frytkownicę. Więcej informacji na ten temat znajdziesz w rozdziale 'Ustawienia'.

Zmywarka

Koszyk i blacha do pieczenia mogą być również myte w zmywarce.

MAGAZYNOWANIE

1. Odląc urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Numer produktu: SGR100W7BK

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60Hz

Moc: 1700 Watów, czysta para 800 watów

Pojemność: 7 L

Objętość zbiornika na wodę: 1100ml

Regulowana temperatura: 80°C-200°C

Czas: 0-60 min

POPRAWNA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



Ten znak wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwemu szkodliwemu wpływowi na środowisko lub zdrowie ludzi związanemu z niekontrolowanym usuwaniem odpadów, recyklinguj go odpowiedzialnie, aby promować zrównoważoną ponowną użyteczność zasobów materiałowych. Aby zwrócić używane urządzenie, prosimy skorzystać z systemów zwrotu i zbierania lub skontaktować się z detalistą, w którym produkt został zakupiony. Mogą oni przyjąć ten produkt do ekologicznego recyklingu.

Designed for Happiness.