

Starlyf® AIR OVEN




 **Instruction manual**

 **Manual de instrucciones**

 **Manuel d'instructions**

 **Gebrauchsanleitung**

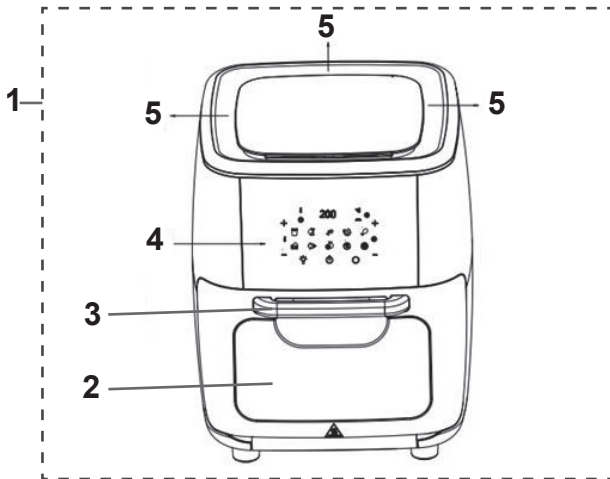
 **Manuale d'istruzioni**

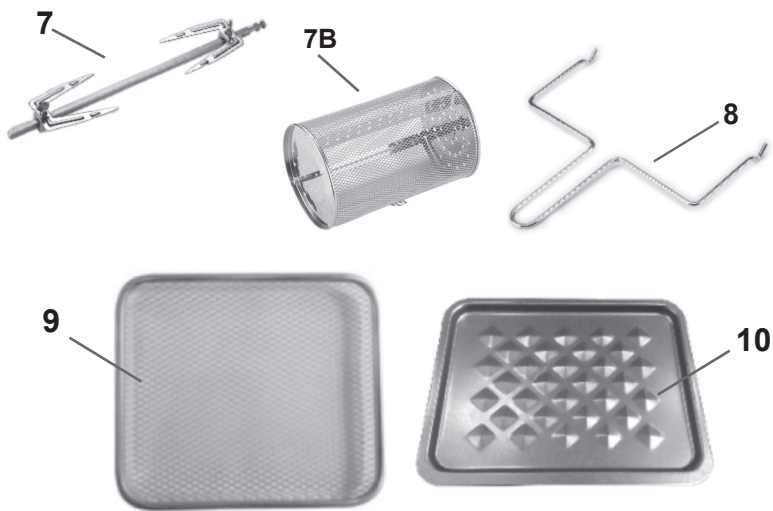
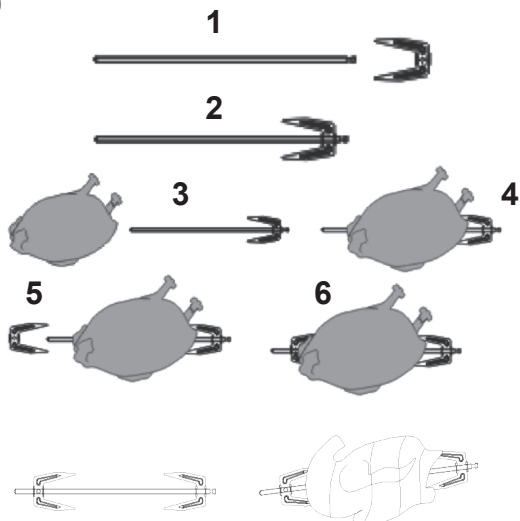
 **Instruções de uso**

 **Handleiding**

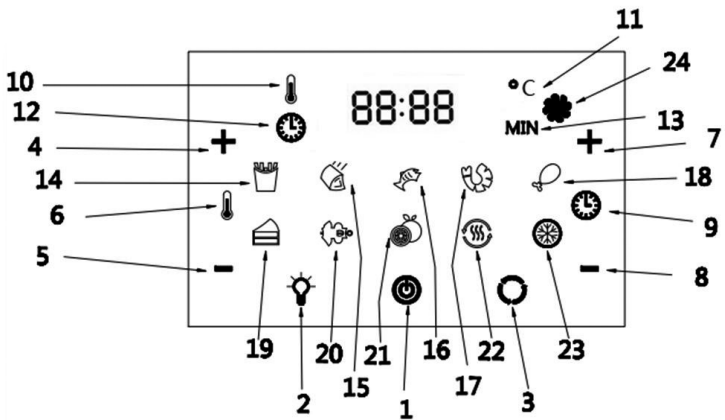
International patents pending. All imitations will be prosecuted.
Starlyf® Air Oven is a registered EU/CTM trade mark.

A



B**BB**

C



Starlyf® Air Oven USER MANUAL
For family use only

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use The Air Fryer Oven until you have read this manual thoroughly.

Starlyf® Air Oven uses the principle of hot air combining with high speed air circulation.

All food sides are cooking at the same time and most of the ingredients don't need an extra oil adding.

Enjoy healthy, tasty food!

Read this instruction manual carefully before using the product for the first time and keep it in an accessible place for future use. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

General and Safety Indications

1. 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.

2. 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.

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

4. This appliance is not a toy. Children being supervised not to play with the appliance. The temperature of the door

and other accessible surface may be high when the appliance is in use.

5. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. Return your Starlyf® Air Oven to the nearest authorized service facility if the cable or plug is damaged. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself to avoid electrical hazard.

6. Appliances can be used by 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.

7. This device is designed to be used for domestic applications and other work environments: kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other work environments, farms, by customers in hotels, motels and other residential-type settings, in settings such as hotel rooms.

8. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches with the mains voltage before plugging the appliance.

9. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.

10. Do not force the electrical wire.

11. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.

12. Do not wrap the cable around the appliance.

13. Do not allow the connection cable to hang or to come into contact with the appliance's hot surfaces.

14. Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.

15. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

16. Do not touch the plug with wet hands.

17. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.

18. Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.

19. Only use Starlyf® Air Oven indoors and on dry surfaces.

20. Do not touch hot surfaces without heat-resistant gloves or pads.

21. Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface that can support Starlyf® Air Oven weight.

22. Do not cover the appliance as it will affect the hot air frying result.

23. Unplug Starlyf® Air Oven

when not in use and before cleaning. Turn off Starlyf® Air Oven before unplugging it.

24. Do not unplug Starlyf® Air Oven with wet hands.

25. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

26. To prevent damage and/or injuries, only use accessories recommended by the manufacturer.

27. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug

Product introduction

The air fryer oven uses the principle of turbo hot air combined with high-speed air circulation (rapid air exchange), and is equipped with a variety of baking accessories, which is convenient for you to cook a variety of delicious foods in a healthy, fast and simple way. It will provide all-round heating for your ingredients at once, so for most ingredients, there is no need to add oil for cooking. With the help of an additional roaster, there is a more convenient way to make French fries, chicken wings, egg tarts and other foods easily.

A. Parts & Accessories:

NOTE: Some accessories may not be included with purchase.

1. Main Unit

The door can be removed from the Main Unit for cleaning

2. Glass door

3. Handle

4. Digital Control Panel

Allows you to control the functions of Starlyf® Air Oven

5. Air inlet

Do not cover it when cooking.

6. Air outlet

Do not cover it when cooking; be careful with the hot air.

7. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Force Shaft lengthwise through meat and center. Slide Forks onto shaft from either end into meat, and then lock in place with Set Screws. There are

indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

7B. Rotating mesh cage

Use for cook crispy snacks like french fries and chicken Nuggets. You must use the shared shaft and screws of accessory 7. Introduce the shaft through the cage, and fix the screws on both sides of the cage to make sure the cage is fixed in the center of the shaft. Always install the shaft and screws before you put the food inside the cage. To cook, make sure that the shaft is inside the rotating hole inside the oven, set up the cooking mode and press the button 3 in the display panel until the light flashes, in the working mode the button 3 light flashes and the cage rotates slowly. Use the fetch tool 8 to remove the cage after cooking to avoid burnings.

8. Rotisserie Fetch Tool

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift then gently extract the food.

9. Racks (optional)

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

10. Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

B. Product operation and use instructions

Using the Rotisserie function (BB)

Force the shaft length ways through the meat and center.

Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock into place with the screws. There is an indentation point on the shaft for a screw. Ensure the other screw is fitted tightly to the stick. You can adjust the screws closer to the middle if needed, but never outwards towards the ends.

Ensure that the roast meat or chicken are not too large and are able to rotate freely inside the air fryer. Tie up the chicken or other roast meat with cooking string to hold it tightly around the rotisserie stick.

Before first use

- Remove all packaging materials, including plastic bags, labels, stickers, foam, etc.
- Please read all the information before use: user manual, warning stickers, warranty cards and labels.
- Please wipe the inside and outside of the

product with a damp cloth (do not spray detergent directly on the inside), and use mild detergent to clean the accessories.

- Before using it for the first time, it is recommended to adjust the temperature to the highest and burn it for 15 minutes to evaporate any residue and reduce the smell of the new machine.

- NOTE: To avoid scratching your hands, please wear gloves to clean

- If a little white smoke or odor is emitted during heating, it is caused by the protective material on the heating element. This is normal.

Preparation before use

- Place the product on a stable and flat surface. Do not place the product on a surface that is not heat resistant.

- Do not pour large amounts of oil or other liquids into the machine or any cooking container. This product can only be cooked with hot air.

- Do not place objects on top of the product, which will block the airflow and affect the effect of hot air heating.

- Select the necessary accessories and put them in correctly, then start the machine.

Instructions

Operation

1. Place the ingredients on the racks.
2. Put the accessories containing the ingredients into the machine along the track, or insert the rotating hole and close the door.
3. Press the power button to activate the touch panel.
4. Select the menu required for cooking ingredients, or manually adjust the cooking temperature and time.
5. Press the power button to start the program.

NOTE: During the cooking process, you can open the door to confirm the cooking progress, but please use heat insulation to avoid burns.

NOTE: Please refer to this manual or recipe book to determine the correct setting.

Settings

To help you choose the correct settings for the ingredients you want to cook, please refer to the menu instructions.

NOTE: Please remember that these settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes, and brands of ingredients, we cannot guarantee the best settings for your ingredients. Because this

product's rapid ventilation technology will immediately reheat the air in the product, when using this product, quickly open and close the oven door, it will not affect the cooking process.

Suggestions

1. Compared with larger-volume ingredients, smaller-volume ingredients require slightly shorter cooking time.
2. When the amount of ingredients is large, increase the cooking time a little, and when the amount of ingredients is small, decrease the cooking time a bit.
3. During the cooking process, turning over larger foods in the middle can improve the final cooking effect and help make the ingredients get even baking.
4. It is recommended to add a little bit of oil to make the food crispier (for example: fresh potatoes). After adding oil, the ingredients should be left for a few minutes before baking.
10. When baking cakes or pies, put a suitable baking tin or baking tray inside of Starlyf® Air Oven.

C. Display Control Panel

Each number represents the function, 1: Power switch, 2: light, 3: rotation function, 4: temperature +, 5: temperature -, 6: temperature indicator, 7: Time +, 8: Time -, 9: clock indicator, 10: temperature display, 11: temperature unit display (degrees Celsius), 12: Clock display light, 13: time unit display light (minutes), 14: French fries, 15: Steak, 16: fish, 17: shrimp, 18: chicken leg (chicken), 19: baking, 20: whole chicken, 21: dried fruit, 22 heating, 23: fermentation, 24: work indicator light

Operating instructions:

When the power is plugged in button 1 is on, and other display buttons are off. Press the power 1 button and all lights will be on. Without selecting any function button, press the power button 1 again and the machine enters the cooking mode process with the default temperature of 190 degrees for 15 minutes. In this mode, the lights of 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 and 24 are on, in which the (10 / 11) temperature light and (12 / 13) time light are on alternately. At the same time, the digital display also shows the corresponding rotation between temperature and time. During any cooking

mode, press the power button 1 to turn it off.

Button 2 is an internal light. You can press button 2 at any time during machine operation. The internal light is on and button 2 flashes. When the door is opened, the light will also be on, and when the door is closed, the light will be off.

Button 3 is a rotation button. In any cooking mode, you can press button 3, and the internal rotating shaft / potato chip cage will rotate. In the working mode, the 3-button light flashes.

Button 4 is temperature +, button 5 is temperature -, during operation, press temperature + or temperature -, and the temperature can be set to increase or decrease

The button 7 is time +, the 8 button is time -, each time you press, time + or -, you can set the cooking time.

LED digital display, during operation, the LED number displayed is switching between temperature and remaining time. Button 24 is the working indicator light. In the working state, button 24 light is always on.

Buttons 14-23 are cooking presets as follows:

14. French fries: 200°C 15 minutes.
 15. Steak: 185°C, 25 minutes.
 16. Fish: 200°C, 15 minutes.
 17. Shrimp: 160°C, 12 minutes.
 18. Chicken leg / Chicken: 190°C, 20 minutes.
 19. Baking: 175°C, 30 minutes.
 20. Whole chicken: 200°C, 30 minutes.
 21. Dried fruit / dehydration: 80°C, 4 hours.
 22. Heating: 115°C, 12 minutes.
 23. Fermentation / thawing: 40°C, 1 hour.
- Buttons 14-23 cooking presets modes can be adjusted through time + - and temperature + - for secondary settings.

Overheating protection:

If the internal temperature control system is abnormal, the overheating protection system will be activated and the product will stop working. If this happens, please unplug the power cord. Please allow time for the equipment to cool down before restarting or saving the machine.

Attention

- When using this product, it should be placed on a stable and heat-resistant desktop.
- This product is only suitable for ordinary household use, not for any commercial, retail, or outdoor use.
- Make sure to unplug the product after use.
- After use, before handling or cleaning the product, make sure the product has cooled down for about 30 minutes.

Cleaning & Storage**Cleaning**

Clean the Air Fryer Oven after each use. Accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe.

Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is th-

roughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean glass, open the door of Starlyf® Air Oven. Push the button on the bottom side of the door to push the glass through the top of the door. Grab the tab at the top of the glass and carefully remove the glass from the door.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Keep it in a clean, dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The Starlyf® Air Oven does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not turned Starlyf® Air Oven on by setting the preparation time	1. Plug power cord into wall socket 2. Set the temperature and time. Check that door is closed.
Food not cooked	Too much food	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low	Set a higher temperature
	The cooking time is too short	Set longer cooking time
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process	Some foods need to be turned during the cooking process
Display shows E1	Short circuit	Contact service center
Display shows E2	Short circuit	Contact service center
Some white smoke from Starlyf® Air Oven during the cooking	The food you are cooking is with much fat/oil	When cooking the food with much oil/fat, it's normal there will be some smoke, it will not affect the cooking result.
	There are some oil/fat left in the oven from last use	Make sure clean the oven after usage
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Soak for 30 mins at least, and then dry.

Technical Specifications:

Voltage AC 220-240V, 50Hz	Power 1700W	Capacity 12L	Temperature 65°C-200°C	Display LED Display
------------------------------	----------------	-----------------	---------------------------	------------------------

QUALITY WARRANTY

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damage resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

**CAUTION****DISPOSAL OF MATERIALS**

A symbol of a crossed-out wheeled bin means you should find out about and follow local regulations about disposing of this kind of product. Do not dispose of this device as you would other household waste. Dispose of this product in accordance with the corresponding local regulations. Electrical and electronic appliances contain hazardous substances that can have harmful effects on the environment and/or human health and should be recycled properly.

Made in China

MANUAL DE USUARIO DE Starlyf® Air Oven

Starlyf® Air Oven utiliza el principio del aire caliente combinado con su circulación a alta velocidad.

Los alimentos se cocinan por todos los lados al mismo tiempo, y la mayoría no requieren que se añada aceite.

¡Disfrute de platos saludables y sabrosos!

Lea con atención este manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas.

Antes de usar el producto, lave todas las partes que estén en contacto con los alimentos siguiendo las instrucciones del apartado «Limpieza».

Indicaciones generales y de seguridad

1. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisados o instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato.

2. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

3. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.

4. Este aparato no es un juguete. Supervise a los niños para que no jueguen con el aparato. La temperatura de la puerta y otras superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

5. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Devuelva su Starlyf® Air Oven al distribuidor autorizado más cercano si el cable o el enchufe están dañados. No intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo para evitar riesgos eléctricos.

6. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos al respecto si han sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros asociados.

7. Este aparato ha sido diseñado para uso en entornos domésticos y de trabajo como: zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial (uso por parte de los clientes); y entornos como habitaciones de hotel.

8. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de potencia coincida con el voltaje de la corriente antes de enchufar el aparato.

9. El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.

10. No fuerce el cable eléctrico.

11. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

12. No enrolle el cable alrededor del aparato.

13. No deje que el cable de alimentación quede colgando ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

14. No fuerce el cable eléctrico. Nunca tire del cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

15. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.

16. No toque el enchufe con las manos mojadas.

17. Si la carcasa del aparato se rompe, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas.

18. No utilice el aparato si ha caído al suelo, si hay signos visibles de daños o si presenta fugas.

19. Utilice Starlyf® Air Oven solamente en interiores y sobre superficies secas.

20. No toque las superficies calientes del aparato sin haberse protegido las manos con manoplas o agarradores resistentes al calor.

21. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable que soporte el peso del Starlyf® Air Oven.

22. No cubra el aparato, puesto que afectaría el resultado de la fritura por aire.

23. Desenchufe el Starlyf® Air Oven cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Apague el

Starlyf® Air Oven antes de desenchufarlo.

24. No desenchufe el Starlyf® Air Oven con las manos mojadas.

25. Mantenga la zona de trabajo limpia y bien iluminada. Las zonas de trabajo oscuras y desordenadas propician los accidentes.

26. Utilice solo los accesorios recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.

27. El enchufe del aparato debe encajar perfectamente en la toma de corriente. No modifique el enchufe.

Presentación del producto

Starlyf Air Oven funciona gracias a la combinación del principio del aire caliente turbo y la circulación del aire a gran velocidad (intercambio rápido del aire). Está equipado con una gran variedad de accesorios, por lo que resulta muy práctico para cocinar platos deliciosos de forma rápida, fácil y saludable. Ofrece una cocción de 360 grados de los alimentos, por lo que para cocinar la mayoría de ellos no es necesario añadir aceite. Así pues, con la ayuda de una fuente para horno, será facilísimo preparar patatas fritas, alitas de pollo, tartaletas de crema, etc.

A. Piezas y accesorios:

1. Unidad principal

Para limpiar el aparato, la puerta de la unidad principal puede extraerse.

2. Puerta de cristal

3. Asa

4. Panel de control digital

Permite seleccionar las funciones del Starlyf® Air Oven.

5. Entrada de aire

No la cubra mientras el aparato esté en marcha.

6. Salida de aire

No la cubra mientras el aparato esté en marcha. Tenga precaución con el aire caliente.

7. Espetón de asar, horquillas y tornillos

de rosca

Pueden usarse para asar piezas de carne y pollos enteros. Ensarte el espetón longitudinalmente en la pieza de carne y céntrala. Introduzca las horquillas por los extremos del espetón y deslícelas hasta que se claven en la pieza de carne. Luego fíjelas mediante los tornillos de rosca. El espetón dispone de muescas para facilitar la fijación de los tornillos. Puede fijar las horquillas más hacia el centro si lo considera necesario, pero nunca las fije en los extremos orientadas hacia fuera.

7B. jaula de malla giratoria

Uselo para cocinar refrigerios crujientes como papas fritas y nuggets de pollo. Debe utilizar el eje y los tornillos comparados del accesorio 7. Introduzca el eje a través de la jaula y fije los tornillos a ambos lados de la jaula para asegurarse de que la jaula quede fija en el centro del eje. Instale siempre el eje y los tornillos antes de poner la comida dentro de la jaula. Para cocinar, asegúrese de que el eje esté dentro del orificio giratorio dentro del horno, configure el modo de cocción y presione el botón 3 en el panel de visualización hasta que la luz parpadee, en el modo de trabajo, la luz del botón 3 parpadea y la jaula gira lentamente. Use la herramienta de búsqueda 8 para quitar la jaula después de cocinar para evitar quemaduras.

8. Accesorio para retirar el espetón de asar

Utilícelo para retirar la carne y el pollo asados que haya preparado con el espetón de asar. Colóquelo bajo el espetón y levántelo con cuidado para extraer el asado.

9. Rejillas

Puede utilizarse tanto para deshidratar los alimentos como para cocinar aperitivos crujientes o recalentar platos como la pizza.

10. Bandeja de goteo

Cocine con la bandeja de goteo en la parte inferior del horno para facilitar su limpieza.

B. Funcionamiento e instrucciones de uso

Uso de la función de asador (BB)

Ensarte el espetón longitudinalmente en la pieza de carne y céntrala.

Introduzca las horquillas en los extremos

del espetón y deslícelas hasta que se claven en la carne. Luego fíjelas con la ayuda de los tornillos. El espetón dispone de muescas para facilitar la fijación de los tornillos. Asegúrese de que los tornillos queden bien fijados al espetón. Puede fijar las horquillas más hacia el centro si lo considera necesario, pero nunca las fije en los extremos orientadas hacia fuera. Asegúrese de que el pollo o la pieza de carne no sean demasiado grandes y puedan girar libremente dentro del horno. Bide el pollo o la pieza de carne con hilo de cocina para que quede bien sujeto al espetón.)

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje, incluidas las bolsas de plástico, las etiquetas, las pegatinas, los protectores de espuma, etc.

- Antes de utilizar el aparato, lea toda la información disponible: manual de instrucciones, pegatinas de advertencia, tarjetas de garantía y etiquetas.

- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo (no rocíe detergente directamente en el interior del horno). Lave los accesorios con un detergente neutro.

- Antes de utilizar el horno por primera vez, se recomienda seleccionar la temperatura más elevada y ponerlo en marcha durante 15 minutos para que se evapore cualquier residuo y se disipe el olor a nuevo.

- NOTA: Para evitar heridas en las manos, protéjalas con guantes antes de limpiar el horno.

- Si sale un poco de humo blanco del horno o este desprende un ligero olor mientras se está calentando es a causa del material de protección de la resistencia. Es normal.

Preparación antes del uso

- Coloque el horno sobre una superficie estable y plana. No sitúe el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

- No introduzca grandes cantidades de aceite u otros líquidos en el horno ni en ningún recipiente para cocinar dentro de él. Este horno cocina los alimentos exclusivamente con aire caliente.

- No coloque ningún objeto sobre el aparato, pues bloquearía el flujo de aire y se

reduciría el efecto de la cocción por aire caliente.

- Seleccione los accesorios necesarios y colóquelos correctamente. Luego ponga el horno en marcha.

Instrucciones

Funcionamiento

1. Coloque los ingredientes en la bandeja.
2. Introduzca en el horno los accesorios que contengan los ingredientes, haciendo que reposen en las guías o insertándolos en los orificios giratorios de los laterales, y cierre la puerta del horno.
3. Pulse el botón de encendido/apagado para activar la pantalla táctil.
4. Seleccione la función deseada o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo de cocción.
5. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el programa.

NOTA: Durante el proceso de cocción puede abrir la puerta del horno para ver en qué punto están los alimentos, pero debe usar manoplas o guantes de cocina para no quemarse.

NOTA: Consulte este manual o el libro de recetas para determinar los ajustes más apropiados.

Ajustes

Para ayudarle a elegir los ajustes más adecuados para los alimentos que quiere cocinar, consulte las instrucciones.

NOTA: Recuerde que estos ajustes son solo orientativos. Dado que el origen, el tamaño, la forma y la marca de los ingredientes pueden variar, no podemos garantizar que los ajustes indicados sean los ideales para cocinar los alimentos que ha comprado. Cuando el horno esté en marcha, abrir y cerrar rápidamente la puerta del mismo no afectará al proceso de cocción, puesto que la tecnología de ventilación rápida de que dispone recalientará inmediatamente el aire del interior.

Consejos

1. En comparación con los alimentos de gran tamaño, los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente inferior.
2. Si está cocinando una gran cantidad de alimentos, aumente ligeramente el tiempo de cocción. Si está cocinando pocos alimentos, disminúyalos.
3. Dar la vuelta a los alimentos de gran

tamaño una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción puede mejorar el resultado y contribuir a que los alimentos queden cocinados de manera uniforme.

4. Se recomienda añadir un poco de aceite para que los alimentos queden más crujientes (por ejemplo, al hornear patatas naturales). Tras añadir el aceite, hay que dejar transcurrir unos minutos antes de hornear los alimentos.

10. Cuando quiera hornear tartas o bizcochos, utilice un molde o una bandeja adecuados en el Starlyf® Air Oven.

C. Pantalla del panel de control

Cada número representa la función, 1: interruptor de encendido, 2: luz, 3: función de rotación, 4: temperatura +, 5: temperatura -, 6: indicador de temperatura, 7: tiempo +, 8: tiempo -, 9: indicador de tiempo, 10: pantalla de temperatura, 11: pantalla de unidad de temperatura (grados Celsius), 12: luz de visualización del reloj, 13: luz de visualización de la unidad de tiempo (minutos), 14: patatas fritas, 15: bistec, 16: pescado, 17: camarones, 18: pieza de pollo (pollo), 19: hornear, 20: pollo entero, 21: frutos secos, 22 calefacción, 23: fermentación, 24: luz indicadora de trabajo

Instrucciones de operación:

Cuando la alimentación está enchufada, el botón 1 está encendido y los demás botones de la pantalla están apagados. Presione el botón de encendido 1 y todas las luces se encenderán. Sin seleccionar ningún botón de función, presione el botón de encendido 1 nuevamente y la máquina ingresa al proceso de modo de cocción con la temperatura predeterminada de 190 grados durante 15 minutos. En este modo, las luces de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 24 están encendidas, en las que la luz de temperatura (10 / 11) y (12 / 13) la luz de tiempo se enciende alternativamente, al mismo tiempo, la pantalla digital también muestra la rotación correspondiente entre temperatura y tiempo. Durante cualquier modo de cocción, presione el botón de encendido 1 para apagarlo.

El botón 2 es una luz interna. Puede presionar el botón 2 en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina. La luz interna está encendida y el botón 2 parpadea. Cuando se abre la puerta, la luz también se encenderá, y cuando se cierre

la puerta, la luz se apagará.

El botón 3 es un botón de rotación. En cualquier modo de cocción, puede presionar el botón 3 y el eje giratorio interno/jaula para papas fritas girará. En el modo de trabajo, la luz de 3 botones parpadea.

El botón 4 es temperatura +, el botón 5 es temperatura -, durante el funcionamiento, presione temperatura + o temperatura -, y la temperatura se puede configurar para aumentar o disminuir.

El botón 7 es tiempo +, el botón 8 es tiempo -, cada vez que presiona, tiempo + o -, puede configurar el tiempo de cocción.

Pantalla digital LED, durante el funcionamiento, el número de LED que se muestra cambia entre la temperatura y el tiempo restante.

El botón 24 es la luz indicadora de trabajo. En el estado de funcionamiento, la luz del botón 24 siempre está encendida.

Los botones 14-23 son preajustes de cocción de la siguiente manera:

14. Patatas fritas: 200°C, 15 minutos.
15. Filete: 185°C, 25 minutos.
16. Pescado: 200°C, 15 minutos.
17. Camarones: 160°C, 12 minutos.
18. Pierna de pollo / Pollo: 190°C, 20 minutos.
19. Horneado: 175°C, 30 minutos.
20. Pollo entero: 200°C, 30 minutos.
21. Frutos secos/deshidratación: 80°C, 4 horas.
22. Calefacción: 115°C, 12 minutos.
23. Fermentación/descongelación: 40°C, 1 hora.

Los botones 14-23 modos preestablecidos de cocción se pueden ajustar a través de tiempo + - y temperatura + - para configuraciones secundarias.

Protección contra el sobrecalentamiento:
Si el sistema interno de control de la temperatura detecta una temperatura anormal, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activará y el horno dejará de funcionar. En ese caso, desenchufe el aparato de la toma de corriente. Antes de guardar el aparato o de ponerlo en marcha de nuevo, deje que se enfríe.

- El aparato debe situarse sobre una superficie estable y resistente al calor cuando vaya a usarse.

- Este aparato solo es apto para uso doméstico y no ha sido concebido para el uso a nivel comercial o en exteriores.

- Asegúrese de desenchufar el aparato tras el uso.

- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos después del uso, antes de manipularlo y antes de limpiarlo.

Limpieza y almacenamiento

Limpieza

Limpie Starlyf® Air Oven después de cada uso. Los accesorios son de acero inoxidable resistente y pueden lavarse en el lavavajillas.

Nunca utilice productos de limpieza ni utensilios abrasivos sobre estos accesorios.

Los restos de comida pegados deben ponerse en remojo con agua caliente y jabón para facilitar su limpieza.

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y asegúrese de que se haya enfriado completamente.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido con agua tibia y detergente neutro.

2. Para limpiar el cristal, abra la puerta del Starlyf® Air Oven. Pulse el botón situado en la parte inferior de la puerta para empujar el cristal por la apertura superior. Con cuidado, sujete el cristal por la pestaña que hay en la parte superior y extraígalo.

3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, sujete el cristal por la pestaña que hay en la parte superior y extraígalo.

4. Si es necesario, retire los restos de comida de la parte superior del interior del horno con la ayuda de un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

1. Desenchufe al aparato y deje que se enfríe completamente.

2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

3. Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Resolución de problemas

Problema	Posible Causa	Solución
Starlyf® Air Oven no funciona.	1. El aparato no está enchufado. 2. No ha encendido Starlyf® Air Oven seleccionando el tiempo de cocción.	1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. 2. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción.
Los alimentos no se han cocinado.	Ha introducido demasiados alimentos. La temperatura seleccionada es demasiado baja. El tiempo de cocción seleccionado es insuficiente.	Compruebe que la puerta esté cerrada. Introduzca menos alimentos en el horno para una cocción más uniforme. Suba la temperatura. Seleccione un tiempo de cocción mayor.
Los alimentos no se han cocinado uniformemente.	Algunos alimentos deben girarse durante el cocinado.	Algunos alimentos deben girarse durante el cocinado.
En la pantalla aparece «E1».	Se ha producido un cortocircuito.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
En la pantalla aparece «E2».	Se ha producido un cortocircuito.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Durante la cocción, sale humo blanco del Starlyf® Air Oven.	Los alimentos que se están cocinando tienen demasiada grasa/aceite. Hay restos de aceite/grasa en el horno de la última vez que se utilizó.	Si se cocina con mucha grasa/aceite, es normal que salga un poco de humo. Eso no repercute en el resultado de la cocción. Asegúrese de limpiar el horno tras el uso.
Las patatas fritas no están crujientes.	Las patatas crudas tenían demasiada agua.	Escúrralas durante al menos 30 minutos y luego séquelas.

Especificaciones técnicas:

Voltaje	Potencia	Capacidad	Temperatura	Pantalla
CA 220-240 V, 50 Hz	1700 W	12 L	65 °C-200 °C	Pantalla led

GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.



El símbolo de un contenedor sobre ruedas

tachado indica que Vd. debe informarse y seguir las normativas locales de deshecho de este tipo de productos. No se deshaga de este producto de la misma forma que lo haría con los residuos generales de su hogar. Debe hacerlo según las normativas locales correspondientes. Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos sobre el medioambiente o la salud humana y deben ser reciclados adecuadamente.

Fabricado en China

NOTICE D'UTILISATION de Starlyf® Air Oven

Starlyf® Air Oven associe le système d'air chaud à une circulation de l'air à grande vitesse.

L'aliment cuit de tous les côtés à la fois et l'ajout d'huile n'est pas nécessaire dans la majorité des cas.

Savourez des plats sains et savoureux !

Veuillez lire cette notice d'utilisation attentivement avant d'utiliser le produit pour la première fois. Conservez-la dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section nettoyage, avant de l'utiliser.

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient encadrés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.

3. Tenez l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants devront être sur-

veillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des surfaces accessibles peut être importante lorsque l'appareil est en fonctionnement.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés. Retournez votre Starlyf® Air Oven au service après-vente agréé le plus proche si le câble ou la prise sont endommagés. N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même l'appareil afin de prévenir tout risque électrique.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour certains lieux de travail : cuisine réservée au personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres résidences (utilisation par les clients) ; et d'autres endroits tels que les chambres d'hôtel.

8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à

la tension secteur avant de brancher l'appareil.

9. La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

10. Ne forcez pas le câble d'alimentation.

11. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

14. Ne forcez pas le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.

16. Ne touchez pas la prise de courant avec les mains mouillées.

17. Si un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de la prise pour éviter toute décharge électrique.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il comporte des dommages visibles ou une fuite.

19. N'utilisez Starlyf® Air Oven qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces

chaudes de l'appareil sans gants de cuisine ou maniques.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable pouvant supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil pour ne pas affecter la qualité de la friture à l'air chaud.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de le débrancher.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven avec les mains mouillées.

25. Maintenez votre zone de travail propre et bien éclairée. Les zones sombres et encombrées sont propices aux accidents.

26. Pour éviter tout dommage matériel et/ou corporel, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La prise de l'appareil doit être insérée correctement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la prise.

Présentation du produit

Le fonctionnement du four à air Starlyf est basé sur le principe de l'air chaud turbo associé à une circulation d'air à haute vitesse (échange d'air rapide) et, équipé de nombreux accessoires de cuisson, il vous permet de cuisiner toute sorte d'aliments de façon saine, rapide et simple. Il assure un chauffage à 360° et simultané de vos ingrédients, de sorte que pour la plupart d'entre eux, il ne sera pas nécessaire d'ajouter de l'huile de cuisson. Un plat à rôtir supplémentaire offre un moyen plus pratique de préparer facilement des frites, des ailes de poulet, des tartes à base d'œufs et d'autres aliments.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

La porte peut être retirée de l'unité principale à des fins de nettoyage.

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de contrôle numérique

Il vous permet de contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven

5. Entrée d'air

Veillez à ne pas la recouvrir lors de la cuisson.

6. Sortie d'air

Veillez à ne pas la recouvrir lors de la cuisson, et soyez vigilant avec l'air chaud.

7. Toumebroche, fourchettes et vis de serrage

Utilisez ces accessoires pour faire cuire des rôtis et des poulets entiers. Insérez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre. Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent, puis fixez-les à l'aide des vis de serrage. Des encoches sont prévues sur la broche pour les vis de serrage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

7B. Cage grillagée rotative

Utilisez-le pour cuisiner des collations croustillantes comme des frites et des pépites de poulet. Vous devez utiliser l'arbre partagé et les vis de l'accessoire 7. Introduisez l'arbre à travers la cage et fixez les vis des deux côtés de la cage pour vous assurer que la cage est fixée au centre de l'arbre. Installez toujours l'arbre et les vis avant de mettre la nourriture à l'intérieur de la cage. Pour cuisiner, assurez-vous que l'arbre est à l'intérieur du trou rotatif à l'intérieur du four, configurez le mode de cuisson et appuyez sur le bouton 3 dans le panneau d'affichage jusqu'à ce que le voyant clignote, en mode de fonctionnement, le voyant du bouton 3 clignote et la cage tourne lentement. Utilisez l'outil d'extraction 8 pour retirer la cage après la cuisson afin d'éviter les brûlures.

8. Outil d'extraction de la rôtissoire

Utilisez-le pour extraire les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés en utilisant la broche. Placez-le sous le toumebroche et soulevez-le, puis extrayez délicatement les aliments.

9. Il peut être utilisé non seulement à des fins de déshydratation, mais également pour faire cuire des en-cas croustillants ou pour réchauffer des plats, tels que les pizzas.

10. Lèche-frite

Cuisinez avec la lèche-frite en place pour un nettoyage facile.

B. Fonctionnement du produit et instructions d'utilisation

Utilisation de la fonction rôtissoire (BB)

Insérez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre.

Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. Une encoche est prévue sur la broche pour une vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien serrée sur la broche. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

Assurez-vous que le rôti ou le poulet ne sont pas trop gros et peuvent tourner librement à l'intérieur du four à air Starlyf. Attachez le poulet ou tout autre rôti avec de la ficelle de cuisson afin de le maintenir fermement autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Veuillez lire attentivement toutes les informations avant utilisation : notice d'utilisation, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Veuillez essuyer l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Avant la première utilisation, nous vous recommandons de régler la température au maximum et de laisser fonctionner l'appareil pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et de supprimer l'odeur de la nouvelle machine.

- REMARQUE : afin de prévenir tout risque d'égratignures de vos mains, veuillez porter des gants lorsque vous effectuez des tâches de nettoyage.

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégage pendant le chauffage, cela est dû au matériau de protection présent sur l'élément chauffant. Ceci est normal.

Préparation avant utilisation

- Posez le produit sur une surface stable et plate. Ne posez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans la machine ou dans tout récipient de cuisson. Ce produit peut uniquement cuire à l'air chaud.

- Ne posez pas d'objets sur le produit, car cela bloquerait le flux d'air et affecterait l'effet du

chauffage à air chaud.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et insérez-les correctement, puis démarrez la machine.

Instructions

Fonctionnement

1. Posez les ingrédients sur le plateau.
2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans la machine le long du rail, ou insérez-les dans les orifices de rotation, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer l'écran tactile.
4. Sélectionnez le menu requis pour la cuisson des ingrédients ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le programme.

REMARQUE : pendant le processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte afin d'apprécier l'évolution de la cuisson, mais veuillez utiliser des gants appropriés afin de prévenir tout risque de brûlure.

REMARQUE : veuillez consulter ce manuel ou le livre de recettes afin de déterminer le réglage approprié.

Réglages

Pour vous aider à choisir les réglages appropriés aux ingrédients que vous souhaitez faire cuire, veuillez vous référer aux instructions du menu.

REMARQUE : veuillez noter que ces réglages sont présentés à titre de référence seulement. En raison des différentes sources, tailles, formes et marques d'ingrédients, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients. Lors de l'utilisation de ce produit, ouvrir et fermer rapidement la porte du four n'affecte pas le processus de cuisson, grâce à la technologie de ventilation rapide de l'appareil, qui réchauffe immédiatement l'air de l'intérieur.

Suggestions

1. Par rapport aux ingrédients de plus grand volume, les ingrédients de plus petit volume nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.
2. Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, augmentez un peu le temps de cuisson, et lorsque la quantité d'ingrédients est petite, diminuez-le légèrement.
3. Pendant le processus de cuisson, retournez les aliments les plus gros à mi-cuisson afin

d'améliorer l'effet de cuisson final et de contribuer à l'obtention d'une cuisson uniforme des ingrédients.

4. Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple : pommes de terre fraîches). Après avoir ajouté de l'huile, les ingrédients doivent être réservés pendant quelques minutes avant la cuisson.

10. Lors de la cuisson de gâteaux ou de tartes, insérez un moule ou une plaque de cuisson appropriés dans le Starlyf® Air Oven.

C. Écran du panneau de contrôle

Chaque numéro représente la fonction, 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : lumière, 3 : fonction de rotation, 4 : température +, 5 : température -, 6 : indicateur de température, 7 : heure +, 8 : heure -, 9 : indicateur d'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius), 12 : Voyant d'affichage de l'horloge, 13 : Voyant d'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 : Frites, 15 : Steak, 16 : Poisson, 17 : Crevettes, 18 : Cuisse de poulet (poulet), 19 : Cuisson, 20 : Poulet entier, 21 : fruits secs, 22 chauffage, 23 : fermentation, 24 : voyant de travail

Mode d'emploi:

Lorsque l'alimentation est branchée, le bouton 1 est allumé et les autres boutons d'affichage sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation 1 et tous les voyants s'allumeront. Sans sélectionner de bouton de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 1 et la machine entre dans le processus de mode de cuisson avec la température par défaut de 190 degrés pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24 sont allumés, dans lesquels le voyant de température (10/11) et (12 / 13) la lumière de l'heure est allumée en alternance, en même temps, l'affichage numérique indique également la rotation correspondante entre la température et l'heure. Pendant n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 est une lumière interne. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. L'éclairage intérieur est allumé et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lumière sera également allumée et lorsque la

porte est fermée, la lumière sera éteinte.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Dans n'importe quel mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 et l'arbre rotatif interne/cage à croustilles tournera. En mode de fonctionnement, le voyant à 3 boutons clignote.

Le bouton 4 est la température +, le bouton 5 est la température -, pendant le fonctionnement, appuyez sur la température + ou la température -, et la température peut être réglée pour augmenter ou diminuer.

Le bouton 7 est le temps +, le bouton 8 est le temps -, chaque fois que vous appuyez sur le temps + ou -, vous pouvez régler le temps de cuisson.

Affichage numérique à LED, pendant le fonctionnement, le numéro de LED affiché bascule entre la température et le temps restant. Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. En état de fonctionnement, la lumière du bouton 24 est toujours allumée.

Les boutons 14-23 sont des pré-réglages de cuisson comme suit :

14. Frites : 200°C, 15 minutes.
15. Bifteck : 185°C, 25 minutes.
16. Poisson : 200°C, 15 minutes.
17. Crevettes : 160°C, 12 minutes.
18. Cuisse de poulet/Poulet : 190°C, 20 minutes.
19. Cuisson : 175°C, 30 minutes.
20. Poulet entier : 200°C, 30 minutes.
21. Fruits secs / déshydratation : 80°C, 4 heures.
22. Chauffage : 115°C, 12 minutes.
23. Fermentation/décongélation : 40°C, 1 heure.

Les modes de pré-réglages de cuisson des boutons 14 à 23 peuvent être ajustés via le temps + - et la température + - pour les paramètres secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de contrôle détecte une température interne anormale, le système de protection contre la surchauffe s'activera et le produit cessera de fonctionner. Le cas échéant, veuillez débrancher le câble d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant de le redémarrer ou ranger.

- Lors de l'utilisation de cet appareil, il doit être posé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

- Cet appareil convient uniquement à un usage domestique ordinaire, et non à un usage commercial, de détail ou extérieur.

- Assurez-vous de débrancher l'appareil après utilisation.

- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil, assurez-vous de le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et stockage

Nettoyage

Nettoyez le four à air Starlyf® après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable durable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces.

Faites tremper les aliments incrustés dans de l'eau chaude savonneuse afin de pouvoir ensuite les retirer facilement.

Retirez le câble d'alimentation de la prise secteur et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire glisser la vitre vers le haut de la porte. Saisissez la languette qui se trouve en haut de la vitre et retirez soigneusement la vitre de la porte.

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

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables incrustés en haut du four à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Stockage

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

2. Veillez à ce que tous les composants soient propres et secs.

3. Stockez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le Starlyf® Air Oven ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas mis le Starlyf® Air Oven en marche en réglant le temps de cuisson.	1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise murale. 2. Réglez la température et le temps.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments. La température est réglée trop bas. Le temps de cuisson est trop court.	Assurez-vous que la porte est bien fermée. Utilisez des lots plus petits pour une friture plus uniforme. Réglez une température plus élevée. Réglez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.
L'écran affiche E1.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
L'écran affiche E2.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
Un peu de fumée blanche sort du Starlyf® Air Oven pendant la cuisson.	Les aliments que vous cuisinez contiennent beaucoup de graisse/huile. Il reste de l'huile/de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation.	Lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'huile/de graisse, il est normal que de la fumée sorte de l'appareil, cela n'affectera pas le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre crues contiennent trop d'eau.	Laissez-les s'égoutter pendant 30 minutes au moins, puis séchez-les.

Spécifications techniques :

Tension CA 220-240 V, 50 Hz Puissance 1700 W Capacité 12 l

Température Entre 65 °C et 200 °C Écran Écran LED

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Le symbole de la poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales concernant le recyclage de ce type de produit. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.



Starlyf® Air Oven GEBRAUCHSANWEISUNG

Starlyf® Air Oven arbeitet mit dem Prinzip der Heißluft, die mit hoher Geschwindigkeit zirkuliert.

Die Nahrungsmittel garen auf allen Seiten gleichzeitig und für das meiste Gargut wird kein zusätzliches Öl benötigt.

Genießen Sie gesundes, leckeres Essen! Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Reinigen Sie vor der Nutzung des Gerätes alle Teile, die mit Essen in Berührung kommen. Im Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“ wird beschrieben, wie sie zu reinigen sind.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät mit Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Kein Spielzeug. Sorgen Sie dafür, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür sowie anderer

Oberflächen des Gerätes kann hoch sein, wenn es in Betrieb ist.

5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zur nächstliegenden zugelassenen Kundendienststelle, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, da eine elektrische Gefährdung besteht!

6. Haushaltsgeräte können von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Dieses Gerät ist für häusliche Anwendungen und andere Arbeitsumgebungen ausgelegt: Für Küchenbereiche, die der Belegschaft vorbehalten sind, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für Agrarbetriebe, für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, und für Umgebungen wie Hotelzimmer.

8. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Stromspannung mit Ihrer örtlichen Stromspannung übereinstimmt, ehe Sie den Stecker

in die Steckdose stecken.

9. Der Stecker des Geräts muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

10. Ziehen Sie nicht am Stromkabel.

11. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht über heiße Geräteflächen hängt oder damit in Berührung kommt.

14. Ziehen Sie nicht am Stromkabel. Verwenden Sie niemals das Stromkabel, um das Gerät hochzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

15. Prüfen Sie den Zustand des Stromkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.

17. Wenn irgendein Teil des Gerätegehäuses bricht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um der Gefahr eines Stromschlags vorzubeugen.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn Anzeichen von Beschädigung sichtbar sind oder wenn es undicht ist.

19. Benutzen Sie Starlyf® Air

Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Flächen.

20. Berühren Sie die heißen Flächen nicht ohne hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Haushaltsgerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Fläche, die für das Gewicht des Starlyf® Air Oven geeignet ist.

22. Decken Sie den Starlyf® Air Oven nicht ab, da dadurch das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt wird.

23. Den Netzstecker des Starlyf® Air Oven aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor es gereinigt wird. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven ab, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Air Oven nicht mit feuchten Händen.

25. Sorgen Sie für einen sauberen und gut beleuchteten Arbeitsbereich. Unordentliche und schlecht beleuchtete Umgebungen begünstigen Unfälle.

26. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile, um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.

27. Der Stecker des Geräts muss genau in die Netzsteckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

Einführung ins produkt

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Turboheißluft in Kombination mit Hochgeschwindigkeitsumluft (schneller Luftumwälzung) und

ist mit zahlreichen Backzubehörteilen ausgestattet, mit denen Sie auf gesunde, schnelle und einfache Weise köstliche Speisen zubereiten können. Ihre Zutaten werden sofort rundum erhitzt, sodass es bei den meisten Zutaten nicht notwendig ist, beim Grillen, Garen und Backen Öl zu verwenden. Mithilfe eines zusätzlichen Backblechs können Pommes frites, Chicken Wings, portugiesische Natas und andere Gerichte und Köstlichkeiten noch bequemer zubereitet werden.

A. Teile & Zubehör:

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Gerät abgenommen werden.

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Zur Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven

5. Lufteinlassöffnung

Beim Grillen, Backen etc. nicht abdecken.

6. Luftauslass

Beim Grillen, Backen etc. nicht abdecken und vorsichtig mit der heißen austretenden Luft umgehen.

7. Drehspießgarnitur

Für Spießbraten und Grillhähnchen Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken. Beidseitig die Grillgutklammern auf den Spieß stecken und mit den Einstellschrauben fixieren. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen. Die Schrauben können mehr zur Mitte hin eingestellt werden, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

7B. Rotierender Gitterkäfig

Zum Zubereiten knuspriger Snacks wie Pommes Frites und Chicken Nuggets. Sie müssen die gemeinsame Welle und die Schrauben von Zubehör 7 verwenden. Führen Sie die Welle durch den Käfig und befestigen Sie die Schrauben auf beiden Seiten des Käfigs, um sicherzustellen, dass der Käfig in der Mitte der Welle befestigt ist. Bringen Sie immer die Welle und die Schrauben an, bevor Sie das Futter in den Käfig legen. Stellen Sie zum Garen sicher, dass sich die Welle in der rotierenden Öffnung im Inneren des Ofens befindet, stellen Sie den Garmodus ein und drücken Sie die Taste 3 im Anzeigefeld, bis das Licht blinkt, im Arbeitsmodus blinkt das Licht der Taste 3 und der Käfig dreht sich langsam. Verwenden Sie das Holzwerkzeug 8, um den Käfig nach dem Kochen zu entfernen, um Verbrennungen zu vermeiden.

8. Drehspießholer

Der Drehspießholer wird verwendet, um Roll- und Spießbraten oder Grillhähnchen vom Spieß zu entfernen, die am Rotisserie- oder Drehspieß zubereitet wurden. Unter dem Drehspieß platzieren und das Grillgut vorsichtig abziehen.

9. Backbleche

Die Backbleche können nicht nur zum Dörren, sondern auch zur Zubereitung knuspriger Snacks und zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

10. Fett- und Bratensaftauffangwanne

Verwenden Sie stets die Auffangwanne, um das Reinigen des Gerätes zu erleichtern.

B. Gebrauchsanleitung

Verwendung der Rotisserie - oder Drehspießfunktion: (BB)

Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken.

Beidseitig mit den Grillgutklammern fixieren. Dann festschrauben. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen für die Schrauben. Sorgen Sie dafür, dass die Schrauben fest am Spieß sitzen. Die Schrauben können mehr zur Mitte hin eingestellt werden, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

Achten Sie darauf, dass das Bratenfleisch oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich wirklich im Starlyf Air Oven drehen kann, ohne hängen zu bleiben. Das Hähnchen oder den Braten mit Grill- und Bratenschnur festzurren, damit es fest am Drehspieß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Sämtliche Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff etc. entfernen.

- Bitte lesen Sie vor der ersten Verwendung alle Information: Die Gebrauchsanleitung, Warnaufkleber, die Garantiekarten und Etiketten.

- Wischen Sie bitte die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Innere) und verwenden Sie ein mildes Spülmittel zur Reinigung des Zubehörs.

- Es empfiehlt sich, das Gerät vor der ersten Nutzung 15 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb zu nehmen, um sämtliche Rückstände aus dem Produktionsprozess verdampfen zu lassen und den Geruch nach neuem Gerät zu verringern.

- HINWEIS: Tragen Sie beim Reinigen bitte Handschuhe zum Schutz Ihrer Hände vor Kratzern.

- Beim Aufheizen entsteht ein wenig Geruch und weißer Rauch. Dies kommt vom Schutzmaterial am Heizelement. Das ist normal.

Vorbereitung für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten ins Gerät oder in die Brat-, Back- und Garbehälter. Das Gerät kann nur mit heißer Luft betrieben werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockiert und den Heißlufteffekt beeinflusst.
- Wählen Sie die notwendigen Zubehörteile aus, schieben Sie sie korrekt ins Gerät und stellen Sie dann das Gerät an.

Gebrauchsanweisung

Betrieb

1. Legen Sie die Zutaten auf die Bleche.
2. Schieben Sie die Zubehörteile mit dem Koch- oder Bratgut in die entsprechende Schiene im Gerät oder stecken Sie den Spieß in die Rotisserieöffnungen und schließen Sie dann die Tür.
3. Drücken Sie den An-/Ausschaltknopf, um das Touchpanel zu aktivieren.
4. Wählen Sie das entsprechende Menü für das Grill-/Back- oder Gargut aus oder stellen Sie Garzeit und Temperatur manuell ein.
5. Drücken Sie den An-/Ausschaltknopf, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Sie können die Ofentür während des Grill-/Back- oder Gargvorgangs öffnen, um den Fortschritt zu kontrollieren. Verwenden Sie dabei aber bitte stets isolierte Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Sehen Sie bitte in dieser Gebrauchsanleitung oder im Rezeptbuch nach, welche Einstellung die richtige ist.

Einstellungen

Befolgen Sie bitte die Menüanweisungen zur richtigen Einstellung für Ihr Grill-/Back- oder Gargut.

HINWEIS: Bitte denken Sie daran, dass es sich bei diesen Einstellungen lediglich um Empfehlungen handelt. Das Grill-/Back- oder Gargut kann sich aufgrund unterschiedlicher Quellen/Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, daher können wir die beste Einstellung für Ihr Grill-/Back- oder Gargut nicht garantieren. Aufgrund der Schnellventilationstechnologie heizt sich die Luft im Gerät unverzüglich

auf. Wenn Sie die Ofentür schnell öffnen und schließen, beeinträchtigt das den Garprozess nicht.

Empfehlungen

1. Großes Grill-/Back- oder Gargut benötigt eine längere Garzeit als kleineres oder kleingeschnittenes.
2. Erhöhen Sie die Garzeit bei einer größeren Menge ein wenig und verkürzen Sie sie, wenn es sich um kleinere Menge handelt.
3. Es ist sinnvoll großes Back- oder Gargut nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit es gleichmäßig durchgebacken und der Gareffekt verbessert wird.
4. Es empfiehlt sich, ein wenig Öl hinzuzufügen, damit die Speisen (z. B. Pommes frites) knuspriger werden. Nach Hinzugabe des Öls sollten Sie die Zutaten ein paar Minuten ruhen lassen, ehe Sie mit dem Backen beginnen.
10. Verwenden Sie geeignete Backformen und -bleche fürs Backen von Kuchen, Pies oder anderen Backwaren im Starlyf® Air Oven.

C. Digitales Bedienfeld

Jede Zahl steht für die Funktion, 1: Netzschalter, 2: Licht, 3: Rotationsfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Licht der Uhranzeige, 13: Licht der Zeiteinheit (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenkeule (Huhn), 19: Backen, 20: ganzes Huhn, 21: Dörr Obst, 22 Heizung, 23: Gärung, 24: Arbeitskontrollleuchte

Bedienungsanleitung:

Wenn der Strom angeschlossen ist, ist Taste 1 eingeschaltet und die anderen Anzeigetasten sind aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1 und alle Lichter leuchten auf. Drücken Sie, ohne eine Funktionstaste auszuwählen, erneut die Ein-/Aus-Taste 1 und die Maschine wechselt für 15 Minuten in den Garmodus mit der Standardtemperatur von 190 Grad. In diesem Modus leuchten die Lichter von 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, wobei das (10/11) Temperaturlicht und (12 / 13) Zeitlicht leuchten abwechselnd, gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige auch den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie in einem beliebigen Kochmodus die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 ist ein internes Licht. Sie können die

Taste 2 jederzeit während des Maschinenbetriebs drücken. Die Innenbeleuchtung ist an und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, ist das Licht ebenfalls an, und wenn die Tür geschlossen ist, ist das Licht aus.

Taste 3 ist eine Rotationstaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken, und die interne Drehwelle / der Kartoffelchipskafig dreht sich. Im Arbeitsmodus blinkt die 3-Tasten-Leuchte.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -, drücken Sie während des Betriebs Temperatur + oder Temperatur -, und die Temperatur kann so eingestellt werden, dass sie erhöht oder verringert wird

Die Taste 7 ist Zeit +, die Taste 8 ist Zeit -, jedes Mal, wenn Sie Zeit + oder - drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

LED-Digitalanzeige, während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Nummer zwischen Temperatur und verbleibender Zeit. Taste 24 ist die Arbeitsanzeige. Im Arbeitszustand ist das Licht der Taste 24 immer an.

Die Tasten 14-23 sind Kochvoreinstellungen wie folgt:

14. Pommes Frites: 200°C, 15 Minuten.
 15. Steak: 185°C, 25 Minuten.
 16. Fisch: 200°C, 15 Minuten.
 17. Garnelen: 160°C, 12 Minuten.
 18. Hähnchenschenkel / Huhn: 190°C, 20 Minuten.
 19. Backen: 175°C, 30 Minuten.
 20. Ganzes Huhn: 200°C, 30 Minuten.
 21. Trockenfrüchte / Dehydrierung: 80°C, 4 Stunden.
 22. Erhitzen: 115°C, 12 Minuten.
 23. Gärung / Auftauen: 40°C, 1 Stunde.
- Die Tasten 14-23 Kochvoreinstellungen können durch Zeit + - und Temperatur + - für sekundäre Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Falls die interne Temperaturregelung nicht normal funktioniert, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Falls dies vorkommt, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät bitte vollständig abkühlen, ehe Sie es erneut anstellen

Achtung

- Das Gerät muss für die Nutzung auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur für die übliche Nutzung in Privathaushalten geeignet, nicht für die kommerzielle Nutzung und nicht für die Nutzung im Freien.
- Achten Sie stets darauf, den Stecker nach Gebrauch zu ziehen.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigen

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jeder Nutzung. Die Zubehöerteile sind aus Edelstahl gefertigt und daher spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zum Reinigen der Oberflächen.

Festgebackenes sollte in warmem Spülwasser eingeweicht werden, damit es leichter zu entfernen ist.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Dose und achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie das Gerät mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Spülmittel ab.
2. Zum Reinigen des Glases öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Türunterseite, um das Glas oben aus der Tür herauszuziehen. Ziehen Sie an der Lasche oben am Glas, um das Glas auf der Tür herauszunehmen.
3. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem kratzfreien Schwamm.
4. Bei Bedarf entfernen Sie unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Bildschirm.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Sorgen Sie dafür, dass alle Bestandteile sauber und trocken sind.
3. An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

Störungsbehebung

Deutsch

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Der Netzstecker des Geräts ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit angeschaltet	1. Stecker in die Steckdose stecken 2. Temperatur und Zeit einstellen. Achten Sie darauf, dass die Tür geschlossen ist.
Das Grill- oder Bratgut ist nicht gar	Die Menge ist zu groß Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt Die Garzeit zu kurz.	Verwenden Sie kleinere Mengen für gleichmäßiges Braten. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein Stellen Sie eine längere Garzeit ein
Das Grill- oder Bratgut nicht gleichmäßig durchgegart	Manches Grill- oder Bratgut sollte während des Garvorgangs gewendet werden	Manches Grill- oder Bratgut sollte während des Garvorgangs gewendet werden
Display zeigt E1 an	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2 an	Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Es tritt während des Gebrauchs etwas weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven aus	Das Grill/Brat- oder Gargut enthält viel Fett/Öl Es befindet sich von der letzten Ofennutzung noch Fett/Öl im Gerät.	Wenn Sie Grill/Brat- oder Gargut mit viel Fett/Öl erhitzen, ist es normal dass etwas Rauch entsteht, dies hat aber keine Auswirkung auf das Ergebnis. Deshalb sollte der Ofen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Die Pommes frites sind nicht knusprig	Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Mindesten 30 Min. lang abtropfen lassen und dann trocknen.

Technische Daten:

Spannung Wechselstrom 220-240 V, 50 Hz	Versorgungsanschluss 1700W	Fassungsvermögen 12 L
Temperatur 65°C-200°C	Display LED-Display	

ACHTUNG ABFALLENTSORGUNG

Das Symbol eines auf Rollen stehenden Containers, der durchgestrichen ist, bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung dieser Art von Produkten informieren müssen. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit Ihrem Hausmüll. Sie müssen bei der Entsorgung des Geräts die vor Ort gel-

tenden Bestimmungen beachten. Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Substanzen, die eine äußerst schädliche Wirkung auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und fachgerecht recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

MANUALE D'USO di Starlyf® Air Oven
Starlyf® Air Oven sfrutta il principio dell'aria calda, fatta circolare ad una velocità molto elevata.

I cibi si cuociono uniformemente su tutti i lati e per la maggior parte degli ingredienti non è richiesta l'aggiunta di olio.

Goditi il piacere di pietanze sane e saporite!

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta e riporlo in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Prima dell'uso, pulire tutte le parti del prodotto che verranno a contatto con gli alimenti, come indicato nel capitolo dedicato alla pulizia.

Indicazioni generali e di sicurezza

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati o istruiti su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini, tranne se di età superiore a 8 anni e con adeguata sorveglianza.

3. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

4. Questo apparecchio non è un giocattolo. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. La temperatura dello sportello e delle altre superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in

funzione.

5. Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Riconsegnare Starlyf® Air Oven al centro assistenza autorizzato più vicino qualora il cavo o la spina risultino danneggiati. Non cercare di smontare o riparare da soli l'apparecchio per evitare pericoli elettrici.

6. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta.

7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in altri ambienti di lavoro: aree cucina riservate al personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; aziende agricole; hotel, motel ed altre strutture di ricezione turistica (uso da parte dei clienti); e locali quali camere d'albergo.

8. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sull'etichetta energetica corrisponda alla tensione di rete.

9. La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.

10. Non forzare il cavo elettrico.

11. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

12. Non avvolgere il cavo attor-

no all'apparecchio.

13. Non lasciare che il cavo elettrico penzoli o venga in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

14. Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

15. Verificare lo stato del cavo elettrico. I cavi danneggiati o ritorti aumentano il rischio di scarica elettrica.

16. Non toccare la spina con le mani bagnate.

17. Qualora la carcassa dell'apparecchio si rompa, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica per evitare il rischio di scarica elettrica.

18. Non usare l'apparecchio in caso di cadute, qualora vi siano segni visibili di danneggiamento o in caso di perdite.

19. Usare unicamente Starlyf® Air Oven in interni e su superfici asciutte.

20. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio senza l'uso di appositi guanti o presine.

21. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile in grado di reggere il peso di Starlyf® Air Oven.

22. Non coprire l'apertura di presa dell'apparecchio poiché comprometterebbe il risultato di cottura.

23. Scollegare Starlyf® Air Oven dalla rete elettrica quando non è in uso e prima delle ope-

razioni di pulizia. Spegnerlo lo Starlyf® Air Oven prima di scollegarla dalla rete.

24. Non scollegare lo Starlyf® Air Oven dalla rete elettrica con le mani bagnate.

25. Tenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Le aree di lavoro disordinate e non adeguatamente illuminate possono favorire incidenti.

26. Per evitare danni e/o lesioni, utilizzare unicamente gli accessori raccomandati dal produttore.

27. La spina di questo apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non alterare la spina.

Introduzione al prodotto

Starlyf Air Oven utilizza il principio dell'aria calda turbo in combinazione con una circolazione dell'aria ad alta velocità (ricambio d'aria rapido) ed è dotato di una serie di accessori per la cottura, utili per cucinare una varietà di cibi deliziosi in modo sano, semplice e veloce. Per la maggior parte degli alimenti non è necessario aggiungere olio perché assicura un riscaldamento istantaneo e uniforme degli ingredienti. Con l'aiuto di una casseruola aggiuntiva, c'è un modo più pratico per preparare facilmente patatine fritte, ali di pollo, crostatine di crema e altre pietanze.

A. Parti e accessori:

1. Unità principale
È possibile rimuovere lo sportello dall'unità principale per le operazioni di pulizia
2. Sportello in vetro
3. Manico
4. Pannello di controllo digitale
Consente di controllare le funzioni di Starlyf® Air Oven
5. Presa dell'aria
Non coprirla durante la cottura.
6. Uscita dell'aria
Non coprirla durante la cottura; fare attenzione all'aria calda.

7. Spiedo per girarrosto, forchette e viti di bloccaggio

Da usare per arrosti e polli interi. Inserire lo spiedo longitudinalmente nella carne. Far scorrere le forchette sullo spiedo da entrambe le estremità verso la carne, quindi bloccarle in posizione con le viti. Sullo spiedo sono presenti delle tacche per le viti di bloccaggio. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario, ma mai verso le estremità.

7B. Gabbia a rete rotante

Utilizzare per cucinare snack croccanti come patatine fritte e crocchette di pollo. È necessario utilizzare l'albero condiviso e le viti dell'accessorio 7. Introdurre l'albero attraverso la gabbia e fissare le viti su entrambi i lati della gabbia per assicurarsi che la gabbia sia fissata al centro dell'albero. Installare sempre l'albero e le viti prima di mettere il cibo all'interno della gabbia. Per cucinare assicurarsi che l'albero sia all'interno del foro rotante all'interno del forno, impostare la modalità di cottura e premere il pulsante 3 sul pannello display fino a quando la spia non lampeggia, nella modalità di lavoro la spia del pulsante 3 lampeggia e la gabbia ruota lentamente. Utilizzare lo strumento di recupero 8 per rimuovere la gabbia dopo la cottura per evitare ustioni.

8. Strumento per la rimozione dello spiedo

Usare per rimuovere gli arrosti e i polli cotti che sono stati preparati con il girarrosto o lo spiedo. Posizionare sotto lo spiedo del girarrosto, sollevare quindi estrarre delicatamente il cibo.

9. Griglie

Si possono usare non solo per la disidratazione ma anche per cucinare spuntini croccanti o riscaldare cibi come la pizza.

10. Vassoio di raccolta del grasso

Cuocere con la leccarda in posizione per una facile pulizia.

Funzionamento del prodotto e istruzioni per l'uso

Uso della funzione Girarrosto (BB)

Inserire lo spiedo longitudinalmente nella carne.

Far scorrere le forchette sullo spiedo da entrambe le estremità verso la carne. Poi, bloccare in posizione con le viti. Sullo spiedo è presente una tacca per la vite. Assicurarsi che l'altra vite sia fissata sal-

damente allo spiedo. È possibile regolare le viti più vicino al centro se necessario, ma mai verso le estremità.

Assicurarsi che la carne arrosto o il pollo non siano troppo grandi e possano ruotare liberamente all'interno del forno Starlyf Air Oven. Legare il pollo o altre carni arrosto con lo spago da cucina per fissarli saldamente attorno allo spiedo del girarrosto.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi sacchetti di plastica, etichette, adesivi, spuma, ecc.

- Leggere tutte le informazioni prima dell'uso: manuale d'uso, adesivi di avvertenza, schede di garanzia ed etichette.

- Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno umido (non spruzzare detersivi direttamente all'interno) e usare un detersivo delicato per pulire gli accessori.

- Prima di usare il prodotto per la prima volta, si consiglia di regolare la temperatura al massimo e accenderlo per 15 minuti per far evaporare eventuali residui e ridurre l'odore di apparecchio nuovo.

- **NOTA:** Per evitare di graffiarsi le mani, indossare guanti durante la pulizia.

- Se durante il riscaldamento viene emesso del fumo bianco o dell'odore, questo è causato dal materiale protettivo presente sull'elemento riscaldante. Questo è normale.

Preparazione prima dell'uso

- Collocare il prodotto su una superficie stabile e piana. Non posizionare il prodotto su una superficie non resistente al calore.

- Non versare grandi quantità di olio o altri liquidi nella macchina o in un contenitore di cottura. Questo prodotto può cuocere solo con aria calda.

- Non appoggiare oggetti sopra il prodotto, onde evitare di ostruire il flusso d'aria e compromettere l'effetto di riscaldamento dell'aria calda.

- Selezionare gli accessori necessari e inserirli correttamente, quindi avviare la macchina.

Istruzioni

Funzionamento

1. Posizionare gli ingredienti sulle griglie.
2. Posizionare gli accessori contenenti gli ingredienti nella macchina lungo la guida,

oppure inserire nei fori rotante e chiudere lo sportello.

3. Premere il pulsante di accensione per attivare il touch panel.

4. Selezionare il menu richiesto per la cottura degli ingredienti o regolare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.

5. Premere il pulsante di accensione per avviare il programma.

NOTA: durante il processo di cottura, è possibile aprire lo sportello per verificare lo stato di avanzamento della cottura, ma usare un isolamento termico per evitare scottature.

NOTA: fare riferimento a questo manuale o ricettario per stabilire l'impostazione corretta.

Impostazioni

Per aiutare l'utente a scegliere le impostazioni corrette per gli ingredienti che desidera cucinare, fare riferimento alle istruzioni del menu.

NOTA: tenere conto che queste impostazioni sono solo di riferimento. A causa delle diverse fonti, dimensioni, forme e marche di ingredienti, non possiamo garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti utilizzati. Grazie alla tecnologia a ventilazione rapida di questo prodotto, l'aria all'interno si riscalda immediatamente dopo l'accensione. L'apertura e chiusura rapida dello sportello non inciderà sul processo di cottura.

Consigli

1. Rispetto agli ingredienti di volume più grande, gli ingredienti di volume più piccolo richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.

2. In caso di grandi quantità di ingredienti, aumentare di poco il tempo di cottura, e in caso di piccole quantità di ingredienti, diminuire di poco il tempo di cottura.

3. Girando gli alimenti più grandi a metà cottura, si può farli cuocere in modo uniforme e migliorare l'effetto finale.

4. Si consiglia di aggiungere un filo d'olio per rendere il cibo più croccante (ad es. patatine fritte crude). Dopo aver aggiunto l'olio, lasciare riposare gli ingredienti per qualche minuto prima di infomarli.

10. Per cuocere torte o crostate, usare un'apposita teglia o vassoio all'interno di Starlyf® Air Oven.

C. Pannello di controllo del display

Ogni numero rappresenta la funzione, 1: interruttore di alimentazione, 2: luce, 3: funzione di rotazione, 4: temperatura +, 5: temperatura -, 6: indicatore della temperatura, 7: ora +, 8: ora -, 9: indicatore dell'orologio, 10: visualizzazione della temperatura, 11: visualizzazione dell'unità di temperatura (gradi Celsius), 12: Spia dell'orologio, 13: Spia dell'unità di tempo (minuti), 14: Patatine fritte, 15: Bistecca, 16: pesce, 17: gamberetti, 18: coscia di pollo (pollo), 19: cottura al forno, 20: pollo intero, 21: frutta secca, 22 riscaldamento, 23: fermentazione, 24: spia lavoro

Istruzioni per l'uso:

Quando l'alimentazione è collegata, il pulsante 1 è acceso e gli altri pulsanti del display sono spenti. Premi il pulsante di accensione 1 e tutte le luci si accenderanno. Senza selezionare alcun pulsante funzione, premere nuovamente il pulsante di accensione 1 e la macchina entra nel processo di modalità di cottura con la temperatura predefinita di 190 gradi per 15 minuti. In questa modalità sono accese le spie di 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 24, in cui la spia temperatura (10 / 11) e (12) / (13) le spie dell'ora si accendono alternativamente. Allo stesso tempo, il display digitale mostra anche la rotazione corrispondente tra temperatura e ora. Durante qualsiasi modalità di cottura, premere il pulsante di accensione 1 per spegnerlo.

Il pulsante 2 è una luce interna. È possibile premere il pulsante 2 in qualsiasi momento durante il funzionamento della macchina. La luce interna è accesa e il pulsante 2 lampeggia. Quando la porta è aperta, anche la luce sarà accesa, e quando la porta è chiusa, la luce sarà spenta.

Il pulsante 3 è un pulsante di rotazione. In qualsiasi modalità di cottura, è possibile premere il pulsante 3 e l'albero rotante interno / gabbia per patatine ruoterà. Nella modalità di lavoro, la spia a 3 pulsanti lampeggia.

Il pulsante 4 è la temperatura +, il pulsante 5 è la temperatura -, durante il

funzionamento, premere temperature + o temperature - e la temperatura può essere impostata per aumentare o diminuire

Il pulsante 7 è il tempo +, il pulsante 8 è il tempo -, ogni volta che si preme, il tempo + o -, è possibile impostare il tempo di cottura.

Display digitale a LED, durante il funzionamento, il numero di LED visualizzato commuta tra temperatura e tempo residuo.

Il pulsante 24 è la spia di funzionamento. Nello stato di lavoro, la spia del pulsante 24 è sempre accesa.

I pulsanti 14-23 sono le preimpostazioni di cottura come segue:

14. Patatine fritte: 200°C, 15 minuti.
15. Bistecca: 185°C, 25 minuti.
16. Pesce: 200°C, 15 minuti.
17. Gamberetti: 160°C, 12 minuti.
18. Coscia di pollo / Pollo: 190°C, 20 minuti.
19. Cottura: 175°C, 30 minuti.
20. Pollo intero: 200°C, 30 minuti.
21. Frutta secca / disidratazione: 80°C, 4 ore.
22. Riscaldamento: 115°C, 12 minuti.
23. Fermentazione/scongelo: 40°C, 1 ora.

Pulsanti 14-23 modalità preimpostate di cottura regolabili tramite tempo + - e temperatura + - per le impostazioni secondarie.

Protezione contro il surriscaldamento:
Se il sistema di controllo della temperatura interna è anomalo, il sistema di protezione dal surriscaldamento si attiverà e il prodotto smetterà di funzionare. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di riavviare o conservare la macchina.

Attenzione

- Quando si utilizza questo prodotto, è necessario posizionarlo su un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
- Questo prodotto è adatto solo per il normale uso domestico, e non per uso commerciale, vendita al dettaglio o all'aperto.

- Assicurarsi di scollegare il prodotto dalla presa dopo l'uso.

- Dopo l'uso, prima di maneggiare o pulire il prodotto, assicurarsi di lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

Pulizia e conservazione

Pulizia

Pulire Starlyf® Air Oven dopo ogni uso. Gli accessori sono realizzati in acciaio inossidabile durevole e possono essere lavati in lavastoviglie.

Non usare detersivi o utensili abrasivi su queste superfici.

Il cibo incrostato deve essere messo a bagno in acqua calda e sapone per una facile rimozione.

Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

1. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido e caldo e un detersivo delicato.

2. Per pulire il vetro, aprire lo sportello di Starlyf® Air Oven. Premere il pulsante sul lato inferiore dello sportello per spingere il vetro verso la parte superiore. Afferrare la linguetta nella parte superiore del vetro e rimuovere con cautela il vetro dallo sportello.

3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna non abrasiva.

4. Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore con un'apposita spazzola.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.

2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

3. Conservare in luogo pulito e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Italiano

Problema	Possibile causa	Soluzione
Starlyf® Air Oven non funziona	1. L'apparecchio non è collegato. 2. L'utente non ha acceso lo Starlyf® Air Oven impostando il tempo di preparazione	1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro. 2. Impostare la temperatura e il tempo. Verificare che lo sportello sia chiuso.
Cibo non cotto	Troppo cibo La temperatura è impostata su un valore troppo basso Il tempo di cottura è insufficiente	Usare quantità più piccole per una cottura più uniforme. Impostare una temperatura più alta. Impostare un tempo di cottura più lungo.
Il cibo non è cotto uniformemente	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura
Display mostra E1	Cortocircuito	Contattare centro di assistenza
Display mostra E2	Cortocircuito	Contattare centro di assistenza
Fumo bianco dallo Starlyf® Air Oven durante la cottura	Il cibo che si sta cucinando contiene molto grasso/olio È rimasto olio/grasso nel forno dopo l'ultimo utilizzo	Quando si cucinano alimenti con molto olio/grasso, è normale che ci sia del fumo; questo non influirà sul risultato della cottura. Assicurarsi di pulire il forno dopo l'uso.
Patatine fritte non croccanti	Le patatine crude contengono troppa acqua.	Lasciarle scolare per almeno 30 minuti e poi farle asciugare.

Specifiche tecniche:

Tensione AC 220-240 V, 50 Hz	Potenza 1700 W	Capacità 12 L	Temperatura 65°C-200°C	Display Display LED
---------------------------------	-------------------	------------------	---------------------------	------------------------

GARANZIA DI QUALITÀ

Il prodotto è coperto da garanzia contro i difetti di fabbricazione, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore in ciascun paese.

La garanzia non copre danni arrecati da uso improprio, uso commerciale negligente, usura eccessiva, incidenti o manutenzione inadeguata.



**ATTENZIONE
DISMISSIONE E ROTTAMAZIONE
DELL'APPARECCHIO**

Il simbolo di un contenitore di spazza-

tura su ruote barrato indica che è necessario conoscere e rispettare le normative locali specifiche per l'eliminazione di questo tipo di prodotti. Non disfarsi di questo prodotto come se si trattasse di un qualsiasi rifiuto domestico. Seguire le normative e le ordinanze municipali pertinenti. I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente e/o sulla salute umana e devono pertanto essere convenientemente riciclati.

Made in China

MANUAL DO UTILIZADOR Starlyf® Air Oven

A Starlyf® Air Oven utiliza a tecnologia de ar quente em circulação rápida.

Todos os lados do alimento são cozinhados ao mesmo tempo e a maioria dos alimentos não necessitam da adição de óleo. Desfrute de alimentos saudáveis e saborosos!

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o produto pela primeira vez e guarde-o num lugar acessível para consulta futura.

Limpe todas as partes do produto que tenham estado em contacto com os alimentos da forma indicada na secção de limpeza e antes da utilização.

Instruções de segurança gerais

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a utilização desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre uma utilização segura e compreendam os riscos associados à mesma. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

3. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.

4. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o aparelho. A temperatura da porta e de outras superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a ser

utilizado.

5. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Entregue o seu Starlyf® Air Oven no centro de assistência técnica mais próximo para a reparação destes elementos. Para evitar um risco elétrico, não tente desmontar nem reparar o aparelho.

6. Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre a sua utilização desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre uma utilização segura e compreendam os riscos associados à mesma.

7. Este produto foi desenvolvido unicamente para uso doméstico e uso noutros ambientes de trabalho tais como: áreas de cozinha reservadas a empregados em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares bem como em quintas. O seu uso também é extensivo a clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais similares, bem como em quartos de hotel.

8. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de características corresponde à tensão da rede elétrica antes de ligar este aparelho à tomada.

9. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada elétrica. Não modifique a ficha.

10. Não force o cabo de alimentação.

11. O cabo de alimentação nun-

ca deve ser utilizado para levantar ou transportar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.

12. Não enrole o cabo de alimentação no aparelho.

13. Não deixe o cabo de alimentação suspenso ou em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

14. Não force o cabo de alimentação. O cabo de alimentação nunca deve ser utilizado para levantar ou transportar o aparelho ou para retirar a ficha da tomada.

15. Comprove o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.

16. Não toque na ficha se tiver as mãos molhadas.

17. Se a superfície exterior de qualquer elemento do aparelho se partir, desligue o aparelho da tomada para prevenir o risco de sofrer um choque elétrico.

18. Não utilize o aparelho se este tiver caído ao chão ou apresentar danos ou fugas.

19. Utilize a Starlyf® Air Oven unicamente em interiores e sobre superfícies secas.

20. Utilize luvas ou pegas resistentes ao calor para tocar nas superfícies quentes.

21. Coloque o Starlyf® Air Oven sobre uma superfície horizontal, plana e estável, que consiga suportar o seu peso.

22. Não cubra o aparelho, pois isto pode afetar o resultado da fritura com ar quente.

23. Desligue o Starlyf® Air Oven da tomada elétrica quando não

estiver a utilizá-lo e antes de o limpar. Desligue o Starlyf® Air Oven antes de retirar a ficha da tomada elétrica.

24. Não desligue o Starlyf® Air Oven da tomada elétrica com as mãos molhadas.

25. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas de trabalho desordenadas e mal iluminadas aumentam o risco de acidentes.

26. Para evitar danos e/ou lesões utilize unicamente acessórios recomendados pelo fabricante.

27. A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada elétrica. Não modifique a ficha.

Introdução ao produto

O Starlyf Air Oven utiliza o princípio do ar quente comprimido, em combinação com a circulação do ar a alta velocidade (permuta de ar rápida), e está equipado com uma variedade de acessórios de cocção, sendo assim conveniente para cozinhar pratos deliciosos de uma forma saudável, rápida e simples. Aquece completamente os ingredientes, pelo que, na maior parte da vezes, não é necessário adicionar óleo para cozinhar. Com a ajuda de um grelhador adicional, proporciona uma forma mais conveniente para preparar facilmente batatas fritas, asinhas de frango, tartes de ovos ou outros alimentos.

A. Peças e Acessórios:

1. Unidade principal
A porta pode ser removida da unidade principal para a limpeza
2. Porta de vidro
3. Pega
4. Painel de controlo digital
Permite controlar as funções do Starlyf® Air Oven.
5. Entrada de ar
Não cobrir durante a cocção.
6. Saída de ar
Não cobrir durante a cocção; ter cuidado com o ar quente.

7. Vareta de churrasco, garfos e parafusos de montagem

Utilizar para assados e para um frango inteiro. Empurre a vareta ao comprimento através do centro da carne. Deslize os garfos na direção da carne a partir de cada extremidade da vareta e depois fixe-os na posição correta com os parafusos de montagem. Existem entalhes na vareta para os parafusos de montagem. Pode ajustar os parafusos mais perto do centro se for necessário, mas nunca para o exterior, na direção das extremidades.

7B. Gaiola de malha giratória

Use para cozinhar lanches crocantes como batatas fritas e nuggets de frango. Você deve usar o eixo compartilhado e os parafusos do acessório 7. Introduza o eixo através da gaiola e fixe os parafusos em ambos os lados da gaiola para certificar-se de que a gaiola esteja fixada no centro do eixo. Sempre instale o eixo e os parafusos antes de colocar os alimentos dentro da gaiola. Para cozinhar, certifique-se de que o eixo está dentro do orifício giratório dentro do forno, configure o modo de cozimento e pressione o botão 3 no painel de exibição até que a luz pisque, no modo de trabalho a luz do botão 3 pisca e a gaiola gira lentamente. Use a ferramenta de busca 8 para remover a gaiola após o cozimento para evitar queimaduras.

8. Utensílio de remoção do churrasco

Utilizado para remover assados e frangos cozinhados que tenham sido preparados na churrasco ou com métodos de espetada. Posicione sob a vareta de churrasco e eleve devagar para extrair os alimentos.

9. Pode ser utilizada não apenas para a desidratação, mas também para cozinhar snacks estaladiços ou para aquecer alimentos, como piza.

10. Tabuleiro de gordura

Cozinhe com o tabuleiro de gordura colocado para uma limpeza fácil.

B. Funcionamento do produto e instruções de utilização

Utilizar a função de churrasco (BB)

Empurre a vareta ao comprimento através do centro da carne.

Deslize os garfos na direção da carne a partir das duas extremidades da vareta. Depois fixe os garfos com os parafusos.

Existe uma ranhura na vareta para cada parafuso. Certifique-se de que o outro parafuso está instalado firmemente na vareta. Pode ajustar os parafusos mais perto do centro se for necessário, mas nunca para o exterior, na direção das extremidades.

Certifique-se de que a carne ou o frango assado não é demasiado grande e que consegue rodar livremente no interior do forno de ar quente. Aperte o frango e as outras carnes com um fio de cozinha, para o prender firmemente em redor da vareta de churrasco.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais de embalagem, incluindo os sacos de plástico, etiquetas, autocolantes, espuma, etc.

- Leia toda a informação antes da utilização: manual do utilizador, autocolantes de advertência, cartões de garantia e etiquetas.

- Limpe o interior e o exterior do produto com um pano húmido (não pulverize detergente diretamente no interior) e utilize um detergente neutro para limpar os acessórios.

- Antes da primeira utilização, é recomendável definir a temperatura para o máximo e deixar funcionar durante 15 min para evaporar qualquer resíduo e reduzir o cheiro do aparelho novo.

- NOTA: Para evitar lesões nas mãos, utilize luvas durante a limpeza.

- Se um pouco de fumo branco ou odor for libertado, serão causados pelo material protetor no elemento de aquecimento. Isto é normal.

Preparação antes da utilização

- Coloque o produto numa superfície estável e firme. Não posicione o produto sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

- Não coloque grandes quantidades de óleo ou de outros líquidos no aparelho, nem em qualquer recipiente de cocção. Este produto realiza a cocção por meio apenas de ar quente.

- Não coloque objetos sobre o produto, que bloqueiem o fluxo de ar e tenham um impacto negativo no efeito de aquecimento do ar.

- Selecione os acessórios de que precisa e instale-os corretamente e depois ligue

o aparelho.

Instruções

Funcionamento

1. Coloque os ingredientes nas prateleiras.
2. Coloque os acessórios com os ingredientes no aparelho ao longo da calha ou introduza-os nos orifícios de rotação e feche a porta.
3. Carregue no botão de ligar para ativar o painel tátil.
4. Selecione o menu necessário para cozinhar os ingredientes ou regule manualmente a temperatura e o tempo de cocção.
5. Carregue no botão de ligar para iniciar o programa.

NOTA: Durante a cocção, pode abrir a porta para confirmar o seu progresso, mas utilize um isolamento térmico para evitar queimaduras.

NOTA. Consulte a definição correta neste manual ou no livro de receitas.

Definições

Para escolher as definições corretas para os ingredientes que pretende cozinhar, deve consultar as instruções do menu.

NOTA. Lembre-se de que estas configurações são apenas indicativas. Devido às diferentes origens, tamanhos, formas e marcas dos diversos ingredientes, não é possível garantir as melhores definições para os mesmos. Como a tecnologia de ventilação rápida deste produto aquecerá imediatamente o ar no seu interior, durante a utilização, abrir e fechar rapidamente a porta do forno não afeta a cocção.

Sugestões

1. Em comparação com ingredientes de um volume superior, os ingredientes menores precisam de um tempo de cocção ligeiramente menor.
2. Quando a quantidade de ingredientes for elevada, aumente o tempo de cocção um pouco, e quando for pequena, diminua ligeiramente o tempo de cocção.
3. Durante a cocção, rodar os alimentos de grande dimensão pode melhorar o resultado final e obter uma cocção uniforme dos ingredientes.
4. É recomendável adicionar um pouco de óleo para tornar os alimentos mais estaladiços (por exemplo: batatas fritas). Depois de adicionar o óleo, os ingredientes devem repousar uns minutos antes de serem

cozinhados.

10. Quando cozer bolos ou tartes, coloque uma forma ou tabuleiro de cocção no Starlyf® Air Oven.

C. Visualização do painel de controlo

Cada número representa a função, 1: interruptor de alimentação, 2: luz, 3: função de rotação, 4: temperatura +, 5: temperatura -, 6: indicador de temperatura, 7: tempo +, 8: tempo -, 9: indicador de relógio, 10: exibição de temperatura, 11: exibição da unidade de temperatura (graus Celsius). 12: luz de exibição do relógio, 13: luz de exibição da unidade de tempo (minutos), 14: batatas fritas, 15: bife, 16: peixe, 17: camarão, 18: coxa de frango (frango), 19: cozimento, 20: frango inteiro, 21: frutos secos, 22 aquecimento, 23: fermentação, 24: luz indicadora de trabalho

Instruções de operação:

Quando a alimentação está ligada, o botão 1 está ligado e os outros botões do visor estão desligados. Pressione o botão liga/desliga 1 e todas as luzes se acenderão. Sem selecionar nenhum botão de função, pressione novamente o botão power 1 e a máquina entra no processo de modo de cozimento com a temperatura padrão de 190 graus por 15 minutos. Neste modo acendem-se as luzes de 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 24, em que a luz de temperatura (10/11) e (12 / 13) a luz do tempo acende alternadamente, ao mesmo tempo, o display digital também mostra a rotação correspondente entre temperatura e hora. Durante qualquer modo de cozimento, pressione o botão liga/desliga 1 para desligá-lo.

O botão 2 é uma luz interna. Você pode pressionar o botão 2 a qualquer momento durante a operação da máquina. A luz interna está acesa e o botão 2 pisca. Quando a porta é aberta, a luz também acende e, quando a porta é fechada, a luz apaga.

O botão 3 é um botão de rotação. Em qualquer modo de cozimento, você pode pressionar o botão 3 e o eixo giratório interno / gaiola de batatas fritas girará. No modo de trabalho, a luz de 3 botões pisca.

Botão 4 é temperatura +, botão 5 é temperatura -, durante a operação, pressione

temperatura + ou temperatura -, e a temperatura pode ser ajustada para aumentar ou diminuir

O botão 7 é tempo +, o botão 8 é tempo -, cada vez que você pressiona, tempo + ou -, você pode definir o tempo de cozimento.

Display digital LED, durante a operação, o número do LED exibido está alternando entre temperatura e tempo restante.

O botão 24 é a luz indicadora de trabalho. No estado de trabalho, a luz do botão 24 está sempre acesa.

Os botões 14-23 são pré-ajustes de cozimento da seguinte forma:

- 14. Batatas fritas: 200°C, 15 minutos.
- 15. Bife: 185°C, 25 minutos.
- 16. Peixe: 200°C, 15 minutos.
- 17. Camarão: 160°C, 12 minutos.
- 18. Perna de frango / Frango: 190°C, 20 minutos.
- 19. Cozimento: 175°C, 30 minutos.
- 20. Frango inteiro: 200°C, 30 minutos.
- 21. Frutos secos/desidratação: 80°C, 4 horas.
- 22. Aquecimento: 115°C, 12 minutos.
- 23. Fermentação/descongelação: 40°C, 1 hora.

Botões 14-23 modos de predefinição de cozimento podem ser ajustados através do tempo + - e temperatura + - para configurações secundárias.

Proteção contra o sobreaquecimento:

Se o sistema de controlo da temperatura interna for anormal, o sistema de proteção contra o sobreaquecimento será ativado e o aparelho desligado. Se isto acontecer, desligue o cabo da tomada elétrica. Deixe arrefecer antes de voltar a ligar ou de guardar o aparelho.

Atenção

- Ao utilizar este produto, deve posicioná-lo numa superfície estável e resistente ao calor.

- Este produto é apenas adequado para utilização doméstica comum, não para utilização comercial, retalhista ou exterior.

- Certifique-se de que desliga o produto na tomada elétrica depois da utilização.

- Após a utilização, antes de manusear ou de limpar o produto, certifique-se de que arrefece durante cerca de 30 min.

Limpeza e armazenagem

Limpeza

Limpe o Starlyf® Air Oven depois de cada utilização. Os acessórios são feitos de um aço inoxidável durável e podem ser lavados na máquina.

Nunca utilize materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nestas superfícies.

Os alimentos pegados devem ser amolecidos em água morna com detergente, para uma remoção fácil.

Remova o cabo elétrico da tomada de parede e certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente antes da limpeza.

1. Limpe o exterior do aparelho com um pano humedecido tépido e detergente neutro.

2. Para limpar o vidro, abra a porta do Starlyf® Air Oven. Carregue no botão no lado inferior da porta para empurrar o vidro através da parte superior da porta. Agarre na patilha no topo do vidro e remova com cuidado o vidro da porta.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente, um detergente neutro e uma esponja não abrasiva.

4. Se for necessário, remova os resíduos de alimentos indesejados do painel superior com uma escova de limpeza.

Armazenagem

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.

2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.

3. Guardar num local limpo e seco.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O Starlyf® Air Oven não funciona Os alimentos não estão cozinhados	1. O aparelho não está ligado à tomada. 2. Não ligue o Starlyf® Air Oven através da definição do tempo de preparação	1. Insira o cabo elétrico na tomada de parede 2. Defina a temperatura e o tempo de cocção.
Os alimentos não estão cozinhados de modo uniforme	Demasiados alimentos A temperatura está definida num valor demasiado baixo O tempo de cocção é demasiado breve Alguns alimentos devem ser virados durante a cocção	Verifique se a porta está fechada. Use pequenos quantidades para uma fritura mais uniforme. Defina uma temperatura superior Defina um tempo de cocção superior Alguns alimentos devem ser virados durante a cocção
O visor indica E1	Curto-circuito	Contacte o centro de assistência técnica
O visor indica E2	Curto-circuito	Contacte o centro de assistência técnica
Fumo branco libertado pelo Starlyf® Air Oven durante a cocção	Os alimentos que está a cozinhar têm demasiado óleo/gordura Existe algum óleo/gordura no forno da última utilização	Quando cozinhar os alimentos com demasiado óleo/gordura, a libertação de algum fumo é normal e não afetará o resultado da cocção. Certifique-se de que limpa o forno depois de o utilizar
As batatas fritas não estão estaladiças	As batatas cruas têm demasiada água.	Deixe as batatas escorrer durante, pelo menos, 30 min e depois seque-as bem.

Especificações técnicas:

Tensão 220 V - 240 V CA, 50 Hz	Alimentação elétrica 1700W	Potência 12 L	Temperatura 65 °C a 200 °C	Visor Visor LED
-----------------------------------	-------------------------------	------------------	-------------------------------	--------------------

GARANTIA

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não abrange os danos resultantes de uma utilização inadequada, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manuseamento impróprio.



ATENÇÃO COMO SE DESFAZER DOS MATERIAIS

O símbolo de um contentor sobre rodas

riscado indica que Você se deve informar e seguir as normas locais relativas à eliminação deste tipo de produtos. Não se desfaça deste produto da mesma forma que o faz habitualmente com os resíduos gerais da sua casa. A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com as normas locais aplicáveis. Os produtos elétricos e eletrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nefastos sobre o ambiente e a saúde humana e, portanto, devem ser reciclados adequadamente.

Fabricado na China

Staryl® Air Oven GEBRUIKERSHANDLEIDING

Staryl® Air Oven gebruikt de principes van hete lucht in combinatie met luchtcirculatie op hoge snelheid.

Alle zijden van het voedsel worden op hetzelfde moment bereid en voor de meeste ingrediënten hoeft geen extra olie te worden toegevoegd.

Geniet van gezond en lekker eten!

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig vóór het eerste gebruik van het product en bewaar hem op een toegankelijke plaats voor later gebruik.

Reinig vóór gebruik alle onderdelen van het product die in contact komen met voedsel, zoals aangegeven in de paragraaf over reiniging.

Algemene en veiligheidsaankwijzingen

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reiniging- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij die ouder zijn dan 8 jaar en dat onder toezicht doen.

3. Houd het apparaat en het snoer daarvan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

4. Dit apparaat is geen speelgoed. Houd in de gaten dat kinderen niet met het apparaat spelen. De temperatuur van de deur en van andere toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

5. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng uw Staryl® Air Oven terug naar de dichtstbijzijnde bevoegde dienst als het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf uit elkaar te halen of te repareren om elektrisch gevaar te vermijden.

6. Apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden gevaren.

7. Dit toestel is bedoeld om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en andere werkomgevingen: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten van hotels, motels en andere vormen van accommodatie in bijvoorbeeld hotelkamers.

8. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangeduide span-

ning overeenkomt met de netspanning voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.

9. De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

10. Forceer het elektriciteits snoer niet.

11. Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen, te verplaatsen of om de stekker uit het stopcontact te halen.

12. Rol het snoer niet rond het apparaat.

13. Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet over de hete oppervlakken van het apparaat hangt en dat hij er niet mee in contact komt.

14. Forceer het elektriciteits snoer niet. Gebruik het snoer nooit om het apparaat aan op te tillen, te verplaatsen of om de stekker uit het stopcontact te halen.

15. Controleer de toestand van de voedingskabel. Beschadigde of verwarde snoeren verhogen de kans op elektrische schokken.

16. Raak de stekker niet aan met natte handen.

17. Als een van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, trek dan onmiddellijk de stekker van het apparaat uit het stopcontact om risico op elektrische schokken te voorkomen.

18. Gebruik het apparaat niet als het op de grond is gevallen, als het tekenen van schade ver-

toont of als het lekt.

19. Gebruik Starlyf® Air Oven alleen binnenshuis en op droge oppervlakken.

20. Raak hete oppervlakken niet aan zonder hittebestendige handschoenen of pannenlappen.

21. Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak dat het gewicht van de Starlyf® Air Oven kan dragen.

22. Dek het apparaat niet af, aangezien dat een nadelige invloed heeft op het bakresultaat met hete lucht.

23. Trek de stekker van de Starlyf® Air Oven uit het stopcontact als het niet in gebruik is en alvorens het schoon te maken. Schakel de Starlyf® Air Oven uit alvorens de stekker uit het stopcontact te halen.

24. Trek de stekker van de Starlyf® Air Oven niet uit het stopcontact met natte handen.

25. Zorg dat de werkruimte schoon en goed verlicht is. Rommelige en donkere ruimtes kunnen ongevallen veroorzaken.

26. Gebruik, om schade en/of letsel te voorkomen, uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

27. De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

Productintroductie

De Starlyf Air Oven maakt gebruik van het principe van turbohetelucht in combinatie met een hogesnelheidsluchtcirculatie (snelle luchtverversing) en is uitgerust met

verschillende bakaccessoires, zodat u op een gezonde, snelle en eenvoudige manier verschillende soorten lekker voedsel kunt bereiden. Uw ingrediënten worden in één keer geheel rondom verwarmd, dus er hoeft voor het bereiden van de meeste ingrediënten geen olie te worden toegevoegd. Met behulp van een extra ovenplaat is er een betere manier om eenvoudig Franse frietjes, kippenvleugeltjes, eiertartjes en ander voedsel te maken.

A. Onderdelen en accessoires:

1. Hoofddeel

Voor reiniging van het hoofddeel kan de deur worden losgekoppeld

2. Glasdeur

3. Handgreep

4. Digitaal bedieningspaneel

Hiermee kunnen de functies van de Starlyf® Air Oven worden bediend

5. Luchtinlaat

Bedek deze inlaat niet terwijl u aan het bakken bent.

6. Luchtuitlaat

Bedek deze uitlaat niet terwijl u aan het bakken bent. Wees voorzichtig met de hete lucht.

7. Draaispit, vorken en set schroeven

Gebruik voor braadstukken en hele kippen. Steek het spit in de lengte midden door het vlees. Schuif de vorken aan weerszijden op het spit in het vlees en maak ze daarna vast met de set schroeven. Er zitten inkepingen in het spit voor de set schroeven. U kunt de schroeven indien nodig dichterbij het midden afstellen, maar nooit buitenwaarts naar de punten toe.

7B. Roterende gaaskooi

Gebruik voor het bereiden van knapperige snacks zoals frites en kipnuggets. U moet de gedeelde schacht en schroeven van accessoire 7 gebruiken. Steek de schacht door de kooi en bevestig de schroeven aan beide zijden van de kooi om ervoor te zorgen dat de kooi in het midden van de schacht wordt bevestigd. Installeer altijd de as en schroeven voordat u het voedsel in de kooi plaatst. Om te koken, zorg ervoor dat de as zich in het roterende gat in de oven bevindt, stel de kookmodus in en druk op knop 3 in het displaypaneel totdat het lampje knippert, in de werkmodus knippert het lampje van knop 3 en de kooi draait langzaam. Gebruik de ophaaltool 8 om de kooi na het koken te verwijderen om verbranding te voorkomen.

8. Rotisserie-vleestang

Gebruik deze tang om het gebraden vlees of de bereide kip te verwijderen met behulp van de rotisseriesmethode. Plaats de tang onder het draaispit en verwijder dan voorzichtig het vlees.

9. Ovenplaten

Deze kunnen niet alleen voor het dehydrateren gebruikt worden, maar ook om knapperige snacks te bakken of producten als pizza's op te warmen.

10. Lebbak

Als u met de lebbak bakt, kunt u het apparaat daarna gemakkelijk reinigen.

B. Werking en gebruiksaanwijzing

De spitfunctie gebruiken: (BB)

Steek het draaispit in de lengte midden door het vlees.

Schuif de vorken aan weerszijden op het draaispit in het vlees. Zet ze daarna op hun plaats vast met de schroeven. Er is een inkeping op het draaispit voor een schroef. Zorg ervoor dat de andere schroef goed vastzit op de spies. U kunt de schroeven indien nodig dichterbij het midden afstellen, maar nooit buitenwaarts naar de punten toe.

Zorg ervoor dat het stuk braadvlees of de kip niet te lang is en vrij kan draaien in de heteluchtoven. Bind de kip of een ander stuk braadvlees vast met keukentouw om het strak om het braadspit te houden.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief plastic zakken, etiketten, stickers, schuim, enz.

- Lees alle informatie vóór gebruik: gebruikershandleiding, waarschuwingsstickers, garantiebewijzen en etiketten.

- Veeg de binnen- en buitenkant van het product met een vochtige doek af (spuit geen reinigingsmiddel rechtstreeks in het midden) en gebruik een mild reinigingsmiddel om de accessoires af te wassen.

- Voor het eerste gebruik wordt geadviseerd om het toestel op de hoogste temperatuur in te stellen en deze gedurende 15 minuten te laten functioneren om eventuele resten te verdampen en de geur van het nieuwe apparaat te verminderen.

- N.B.: Om schrammen op uw handen te voorkomen, dient u handschoenen te dragen als u het apparaat schoonmaakt.
- Als er tijdens het verwarmen een bee-

tje witte rook of geur vrijkomt, wordt dit veroorzaakt door het beschermend materiaal op het verwarmingselement. Dit is normaal.

Vorbereiding vóór gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiele, platte ondergrond. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
- Giet geen grote hoeveelheden olie of andere vloeistoffen in het apparaat of in een ovenschaal. Dit apparaat kan alleen met hete lucht bakken.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat. Deze blokkeren de luchtstroom en beïnvloeden het effect van de heteluchtverwarming.
- Kies de nodige accessoires en breng ze op de juiste manier aan. Zet het apparaat dan aan.

Instructies

Werking

1. Leg de ingrediënten op de ovenplaten.
2. Plaats de accessoires met de ingrediënten in de geleiding van het apparaat of breng het draaispits aan en sluit de deur.
3. Druk op de aan/uit-knop om het touchscreen aan te zetten.
4. Kies het voor de te bereiden ingrediënten vereiste menu of stel handmatig de baktemperatuur en -tijd in.
5. Druk op de aan/uit-knop om het programma te starten.

N.B.: Tijdens het bereidingsproces kunt u de deur openen om de voortgang te controleren, maar gebruik warmte-isulerende bescherming om verbrandingen te voorkomen.

N.B.: Zie deze handleiding of het receptenboekje om te bepalen wat de juiste instelling is.

Instellingen

Zie de menu-instructies voor hulp bij het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

N.B.: Onthoud dat deze instellingen slechts een richtlijn zijn. Vanwege de verschillende bronnen, groottes, vormen en soorten ingrediënten, kunnen we niet de beste instellingen voor uw ingrediënten garanderen. Omdat de snelle ventilatietechnologie van dit apparaat de lucht in het product onmiddellijk opnieuw opwarmt, zal het openen en sluiten van de oven deur ti-

jens het gebruik geen invloed hebben op het bereidingsproces.

Tips

1. Vergeleken bij omvangrijke ingrediënten hebben kleinere ingrediënten een iets kortere bereidingstijd nodig.
2. Verleng de bereidingstijd iets bij grote hoeveelheden en kort de bereidingstijd iets in bij kleine hoeveelheden.
3. Tijdens het bereidingsproces kan het omdraaien van grotere stukken voedsel in het midden het uiteindelijke bakeffect verbeteren en helpen om de ingrediënten gelijkmatig gaar te laten worden.
4. Het wordt aanbevolen om een klein beetje olie toe te voegen om het eten knapperig te maken (bijvoorbeeld bij verse aardappels). Wacht, nadat u olie heeft toegevoegd, een paar minuten voordat de ingrediënten worden gebakken.
10. Wanneer u cakes of taarten bakt, gebruik dan een geschikte bakvorm of bakplaat in de Starfly® Air Oven.

C. Display van het bedieningspaneel

Elk cijfer staat voor de functie, 1: Stroomschakelaar, 2: licht, 3: draaifunctie, 4: temperatuur +, 5: temperatuur -, 6: temperatuurindicator, 7: Tijd +, 8: Tijd -, 9: klokindicator, 10: temperatuurweergave, 11: weergave temperatuureenheid (graden Celsius), 12: Klokdisplayverlichting, 13: Tijdseenheidsdisplayverlichting (minuten), 14: Frietjes, 15: Biefstuk, 16: Vis, 17: Garnalen, 18: Kippenbout (kip), 19: Bakken, 20: Hele kip, 21: gedroogd fruit, 22 verhitting, 23: fermentatie, 24: werkin-dicatielampje

Handleiding:

Wanneer de stroom is aangesloten, is knop 1 aan en zijn andere displayknoppen uit. Druk op de aan/uit-knop 1 en alle lampjes gaan branden. Zonder een functieknop te selecteren, drukt u nogmaals op de aan/uit-knop 1 en de machine gaat 15 minuten naar de kookmodus met de standaardtemperatuur van 190 graden. In deze modus branden de lampjes van 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 en 24 waarbij de (10/11) temperatuur oplichten en (12/13) het tijdlampje brandt afwisselend. Tegelijkertijd toont het digitale display ook de bijbehorende rotatie tussen temperatuur en tijd. Druk tijdens een kookmodus op de

aan/uit-knop 1 om deze uit te schakelen.

Knop 2 is een binnenverlichting. Tijdens de werking van de machine kunt u op elk moment op knop 2 drukken. Het interne lampje brandt en knop 2 knippert. Wanneer de deur wordt geopend, zal het licht ook aan zijn, en wanneer de deur gesloten is, zal het licht uit zijn.

Knop 3 is een rotatieknop. In elke kookmodus kunt u op knop 3 drukken en de interne roterende as / frietkooi zal draaien. In de werkmodus knippert het lampje met 3 knoppen.

Knop 4 is temperatuur +, knop 5 is temperatuur -, druk tijdens bedrijf op temperatuur + of temperatuur -, en de temperatuur kan worden ingesteld om te verhogen of te verlagen

De knop 7 is tijd +, de 8-knop is tijd -, elke keer dat u op tijd + of - drukt, kunt u de kooktijd instellen.

Digitaal LED-display, tijdens bedrijf schakelt het weergegeven LED-nummer tussen temperatuur en resterende tijd. Knop 24 is het werkende indicatielampje. In de werkende staat is het lampje van knop 24 altijd aan.

Knoppen 14-23 zijn de volgende kookvoorinstellingen:

14. Frieten: 200°C, 15 minuten.
 15. Biefstuk: 185°C, 25 minuten.
 16. Vis: 200°C, 15 minuten.
 17. Garnalen: 160°C, 12 minuten.
 18. Kippenpoot / Kip: 190°C, 20 minuten.
 19. Bakken: 175°C, 30 minuten.
 20. Hele kip: 200°C, 30 minuten.
 21. Gedroogd fruit / uitdroging: 80°C, 4 uur.
 22. Verwarming: 115°C, 12 minuten.
 23. Fermentatie / ontdooien: 40°C, 1 uur.
- Knoppen 14-23 kookvoorinstellingen kunnen worden aangepast via tijd + - en temperatuur + - voor secundaire instellingen.

Oververhittingsbeveiliging:

Als de interne temperatuurregeling abnormaal is, wordt de oververhittingsbeveiliging geactiveerd en stopt het apparaat met werken. Als dit gebeurt, haal dan de stekker uit het stopcontact. Houd rekening

met de tijd die nodig is om het apparaat te laten afkoelen voordat u het opnieuw opstart of opbergt.

Opgelet

- Als u dit product gebruikt, moet het op een stabiel, hittebestendig oppervlak worden geplaatst.

- Dit product is alleen geschikt voor normaal huishoudelijk gebruik en niet voor commerciële toepassingen of gebruik buitenshuis.

- Zorg ervoor dat u na gebruik de stekker uit het stopcontact haalt.

- Na gebruik en vóór hantering of reiniging van het product moet u het eerst ongeveer 30 minuten laten afkoelen.

Reinigen en opbergen

Reinigen

Reinig de Starlyf Air Oven na elk gebruik. De accessoires zijn gemaakt van duurzaam roestvrij staal en zijn vaatwasserbestendig.

Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of -voorwerpen op deze oppervlakken. Laat aangebakken voedsel in warm water met afwasmiddel weken zodat het gemakkelijk kan worden verwijderd.

Haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat goed afkoelt voordat u het reinigt.

1. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme, vochtige doek en een mild afwasmiddel.

2. Open de deur van de Starlyf® Air Oven om het glas schoon te maken. Druk op de knop aan de onderzijde van de deur om het glas aan de bovenzijde van de deur eruit te drukken. Pak het lipje aan de bovenzijde van het glas vast en verwijder het glas voorzichtig uit de deur.

3. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water, een mild afwasmiddel en een spons die niet schuurt.

4. Verwijder indien nodig voedselresten bovenop de oven met een afwasborstel.

Opbergen

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het goed afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

3. Zet het apparaat op een schone, droge plaats.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Starlyf® Air Oven werkt niet	1. Het apparaat is niet aangesloten op de stroom. 2. U hebt de Starlyf® Air Oven niet aangezet door de bereidingstijd in te stellen	1. Steek de stekker in het stopcontact 2. Stel de temperatuur en de tijd in. Controleer of de deur is gesloten.
Het voedsel is niet gaar.	Te veel voedsel De temperatuur is te laag ingesteld De bereidingstijd is te kort	Gebruik kleinere porties voor gelijkmatig bakken. Stel een hogere temperatuur in Stel een langere bereidingstijd in
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken	Sommige ingrediënten moeten tijdens het bakproces worden omgedraaid.	Sommige ingrediënten moeten tijdens het bakproces worden omgedraaid.
Het display toont E1	Kortsluiting	Neem contact op met de technische dienst
Het display toont E2	Kortsluiting	Neem contact op met de technische dienst
Er komt tijdens het bereiden wat witte rook uit de Starlyf® Air Oven	Het eten dat u aan het bereiden bent bevat veel vet/olie Er ligt nog wat olie/vet van het laatste gebruik in de oven	Wanneer u eten met veel olie/vet bakt, is het normaal dat er wat rook ontstaat. Dit heeft geen invloed op het bakresultaat. Zorg ervoor dat u de oven steeds na gebruik schoonmaakt
De frietjes zijn niet knapperig	Rauwe frietjes bevatten te veel water.	Laat ze ten minste 30 minuten uitlekken en dep ze daarna droog.

Especificações técnicas:

TSpanning	Vermogen	Inhoud	Temperatuur	Display
AC 220-240 V, 50 Hz	1700W	12 l	65 °C-200 °C	LED-display

KWALITEITSGARANTIE

Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.

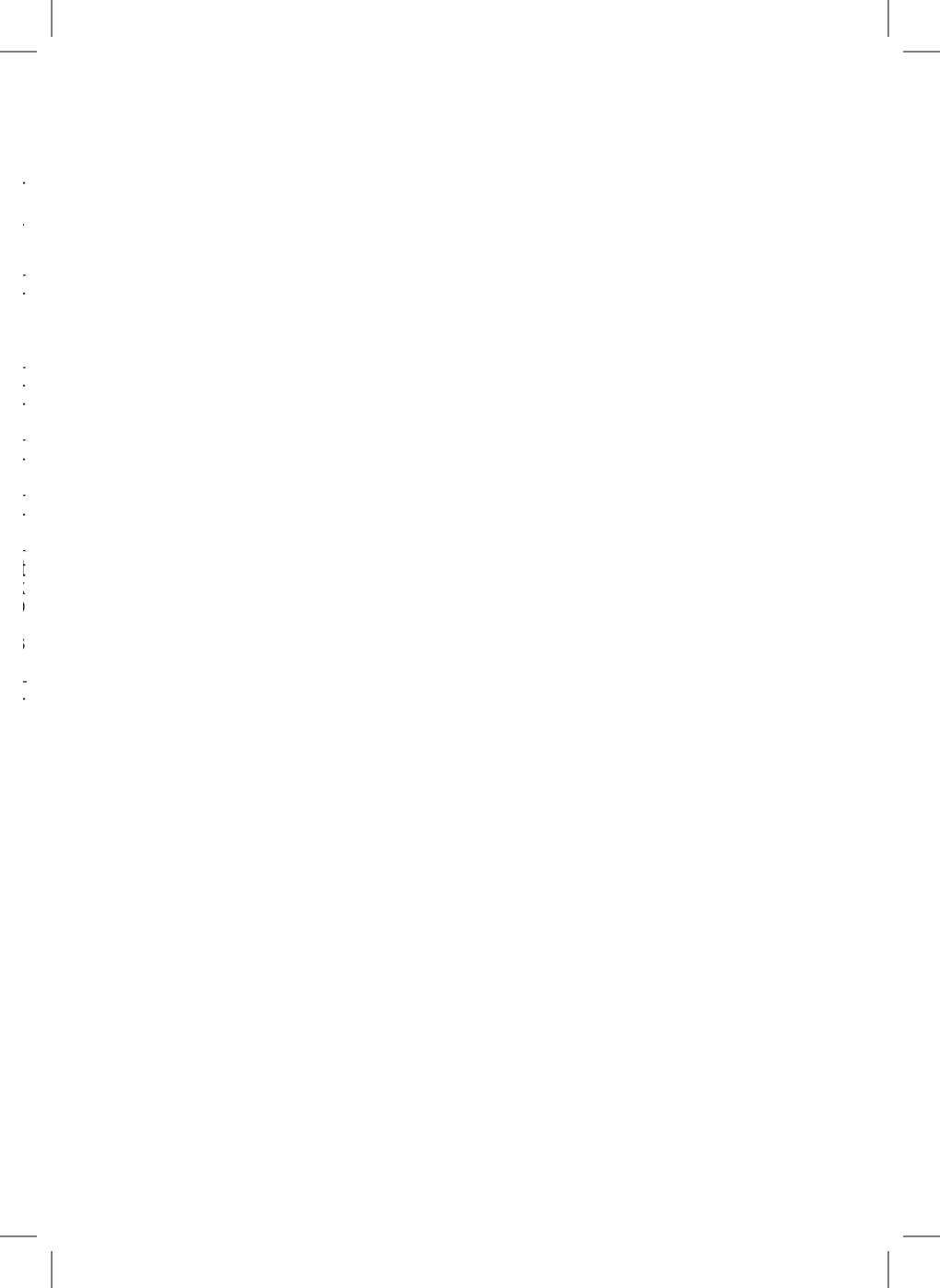
Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

**OPGELET
AFVOEREN VAN HET MATERIAAL**

— Het symbool van een container op wielen met een kruis erdoor geeft aan

dat u zich dient te informeren over hoe dit soort producten volgens de plaatselijke voorschriften moet worden afgevoerd. Voer dit toestel niet met het gewone huisvuil af. U dient het volgens de desbetreffende plaatselijke voorschriften af te voeren. Elektrische en elektronische toestellen bevatten gevaarlijke stoffen die een zeer schadelijk effect op het milieu of de volksgezondheid hebben en dienen op een passende wijze gerecycled te worden.

Made in China





Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Espigas de llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Ostseestr. 3
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-deutschland.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 198
3821 KM Hoopvliet
The Netherlands
www.bestdirect.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu • Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst • Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano - Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com