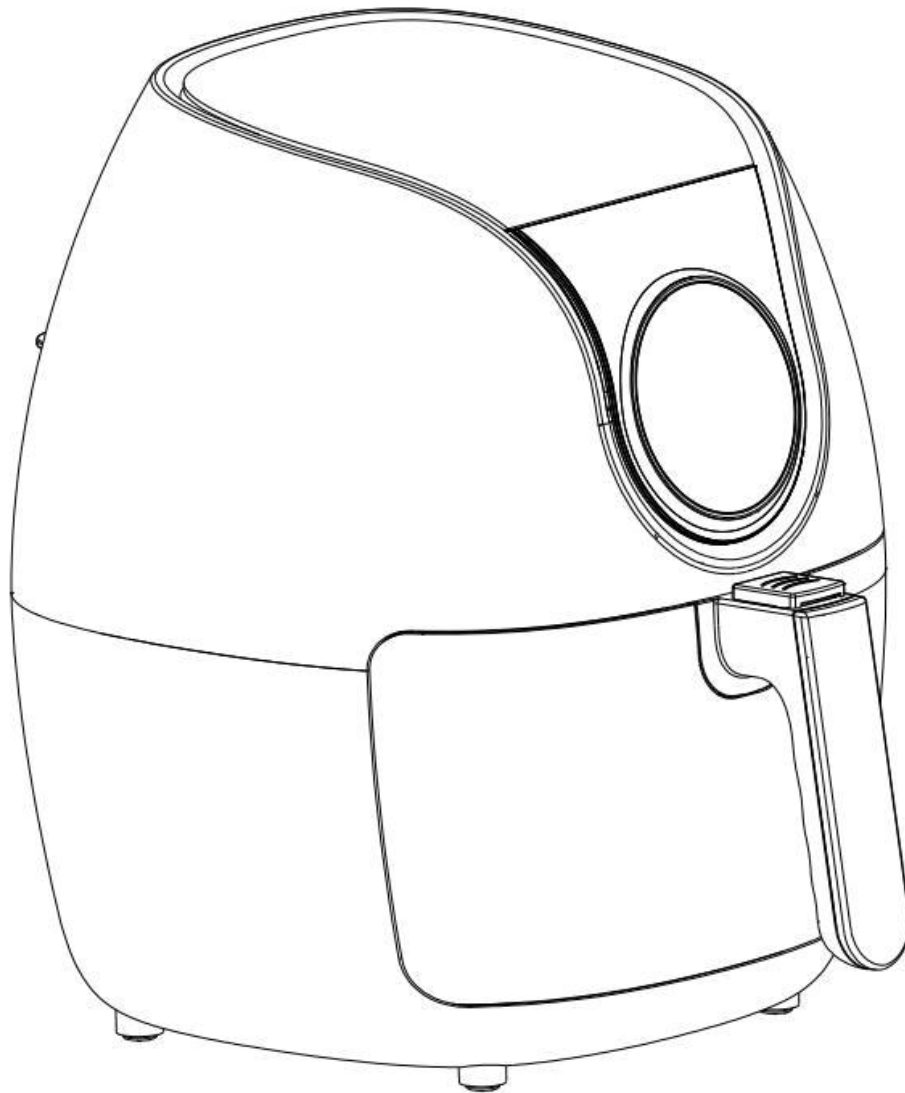


AIR FRYER
Instruction Manual
Model:AF105E2



 EU: +4921042865085

 www.7magic.de

 support@7magic.de

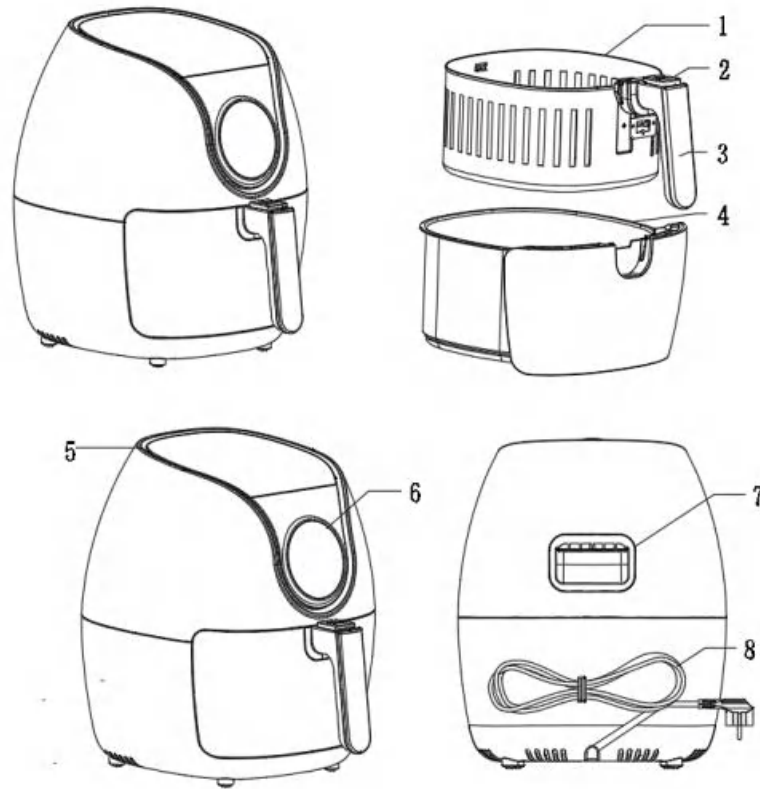
● Easy & good life

Please carefully read the instruction manual, before using the appliance.
Keep the manual for reference in future.

Product Structure Diagram:

AF105E2

- 1.Basket
- 2.Basket button
- 3.Handle
- 4.Frying pot
- 5.Air inlet
- 6.Controller
- 7.Air outlet
- Power cable



Cautions:

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding.
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob.
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

IMPORTANT SAFEGUARDS:

- Please keep the plug clean to avoid disaster
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or

similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock;
- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers;- Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;
- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance for other than intended use;
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children;
- This appliances is intended for Household Use Only.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Remove an stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the tray and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on on-heat-resistant surface.

The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.

- Place the tray in the pan properly. Slide the pan back to the appliance.
- This is an appliance that works on hot air. Don not fill the pan with oil or frying fat.
- Please make sure there must be some food in the pot before operating.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Note: During the first few uses, there might be a “hot plastic” smell or any “oil smoking”. This is perfectly normal in new air fryers as the material is heated or and the oil of the heater is heating up for the first few times. It will go away after some uses.

Use

1. Put the mains plug having the earth conduct in an earthed wall socket(Europe), or Put the polarized plug in a polarized socket(North America).
2. You can select the default setting for your food.



2.1 You can set the “Function Selector” button to select what you wanted, etc., fish, the indicator will be on and flashed.

You can set the temperature / timer selector button and the + or - button to adjust the temperature or time.

And the food indicator is just only an indicator. You should set the function by touching the “Function Selector” button not the “Food indicator”.

Power button can be set for the power on or off or pause.

2.2 During the frying process, the unit will be paused if you touch the Power button, the heater will be off, but the motor will be on for some seconds and then will be off, and the unit will be on standby station.

2.3 During the frying process, you can touch the temperature or timer setting to adjust the temperature and time what you wanted, and the LED Segment Displays will flash and will show the new temperature or time. And the unit will work followed the new setting process.

2.4 The unit has a memory function, the unit will work upon the procedure which you selected when the unit is be paused or repeated or power is off or the pot be pulled or put from the unit in short time.

3. Place the ingredients inside the basket (Attention: do not exceed the maximum line); slide the pot and basket assembly back to the appliance.

Do not touch the pot, basket and the unit during using or some time after use, as it will be very hot. Only hold the pot by the handle.

4. Set the Power to the proper cooking time; then the appliance will start to work

5. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot and basket assembly out of appliance and place it on a heat-resistant surface.

6. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot and basket assembly back into the appliance and set the time to a few extra minutes.

7. If the ingredient ready, carefully pull out the pot and basket assembly to remove the ingredients. Don not turn the pot and basket assembly upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
8. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.
9. Tips:
 - Add some oil on the ingredients for a crispy result.
 - Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pot and basket assembly out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot and basket assembly back into the appliance.

	Min-Max Material quantity (g)	time (minute)	temperature	ruffle	extra message
Potatoes and chips					
	300-700	9-16	200°C /400°F	ruffle	
Thick frozen potato chips	300-700	15-18	200°C /400°F	ruffle	
Homemade sweet potato (8×8mm)	300-800	10-16	200°C /400°F	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
homemade potato wedge	300-800	18-22	200°C /400°F	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
homemade potato blocks	300-750	12-18	200°C /400°F	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
Potato cake	250	15-18	200°C /400°F	ruffle	
Cream potatoes	500	15-18	200°C /400°F	ruffle	
Meat and poultry					
beefsteak	100-500	10-18	200°C /400°F		
pork chop	100-500	10-14	200°C /400°F		
hamburger	100-500	7-14	200°C /400°F		
sausage roll	100-500	13-15	200°C /400°F		
drumstick	100-500	20-25	200°C /400°F		
chicken breast	100-500	10-15	200°C /400°F		
light refreshments					
spring roll	100-400	8-10	200°C /400°F	ruffle	
Frozen chicken block	100-500	6-10	200°C /400°F	ruffle	
Frozen fish willow	100-400	6-10	200°C /400°F		

Frozen bread crumbs and cream treats	100-400	8-10	200°C / 400°F		
Breath vegetables	100-400	6-8	200°C / 400°F		
cure					
cake	300	10-15	200°C / 400°F		
quiche	400	20-22	200°C / 400°F		
muffin	300	15-18	200°C / 400°F		
mousse	400	15	200°C / 400°F		

Care and Maintenance

1. Before cleaning, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down.
Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and tray with with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
If dirt is stuck to the tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the tray in the pan and let the pan and tray soak for about 10 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

Technical Specifications:

1. Rating: 220-240V~, 50-60Hz, 1500W
2. Fry capacity: 4L (Basket)

Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	● Power cord has not been inserted into the power socket	● Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	● Did not set the timer	● Set the timer to desired cooking time, then the appliance able to connect with power.
Food is rare when time out	● Too much food in the pot	● Fry food in turns
	● Temperature set is too low	● Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	● Cooking time is short	● Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	● Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	● In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push

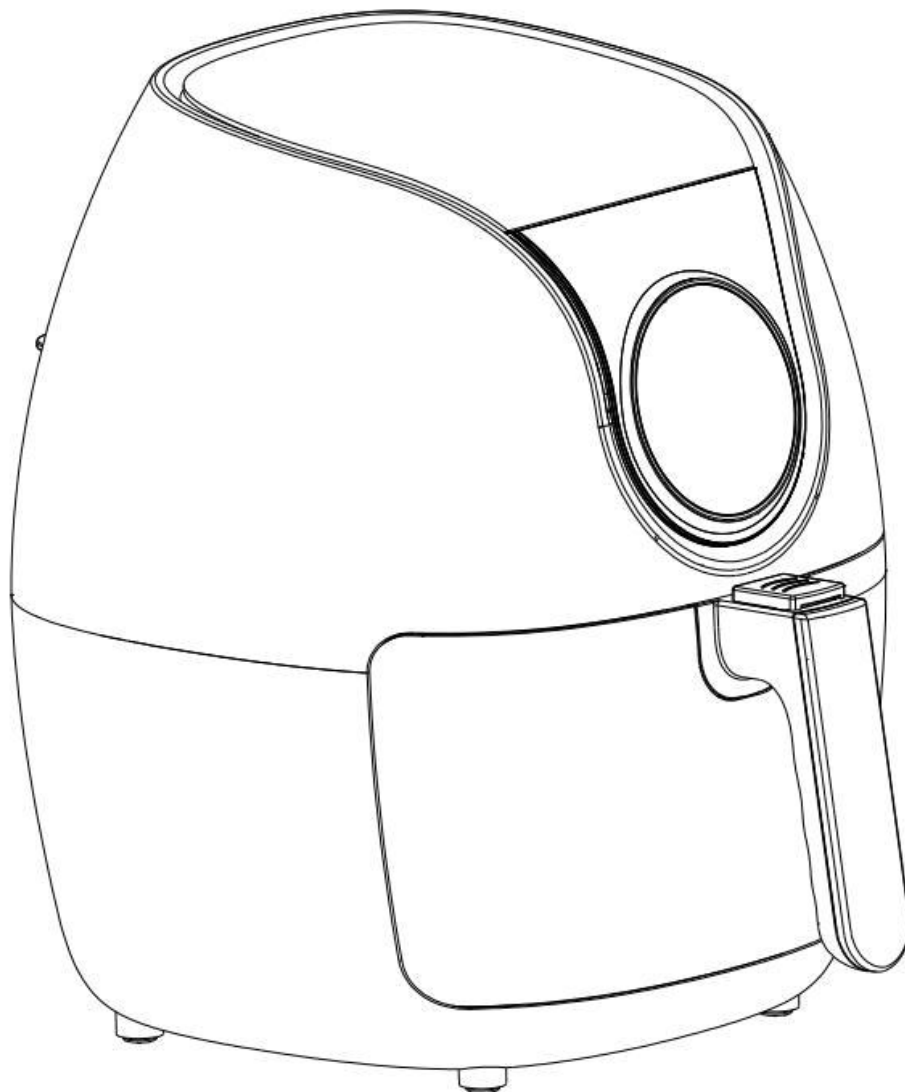
		the pot back to continue.
Fried food is not crisp	<ul style="list-style-type: none"> ● Some food materials have to be fried with oil 	<ul style="list-style-type: none"> ● Add a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	<ul style="list-style-type: none"> ● The pot with too many food materials is too heavy 	<ul style="list-style-type: none"> ● The food material in the pot can not exceed the max. line.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Handle bar stuck 	<ul style="list-style-type: none"> ● Place the handle bar in horizontal position.
Smoking or and steam	<ul style="list-style-type: none"> ● Frying high water content food 	<ul style="list-style-type: none"> ● Normal phenomenon.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Fryer contain oil from last use 	<ul style="list-style-type: none"> ● lease clean the pot and tray after use.



Correct Disposal of this appliance:

This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

LUFTGARER
Gebrauchsanweisung
Modell:AF105E2



 EU: +4921042865085

 www.7magic.de

 support@7magic.de

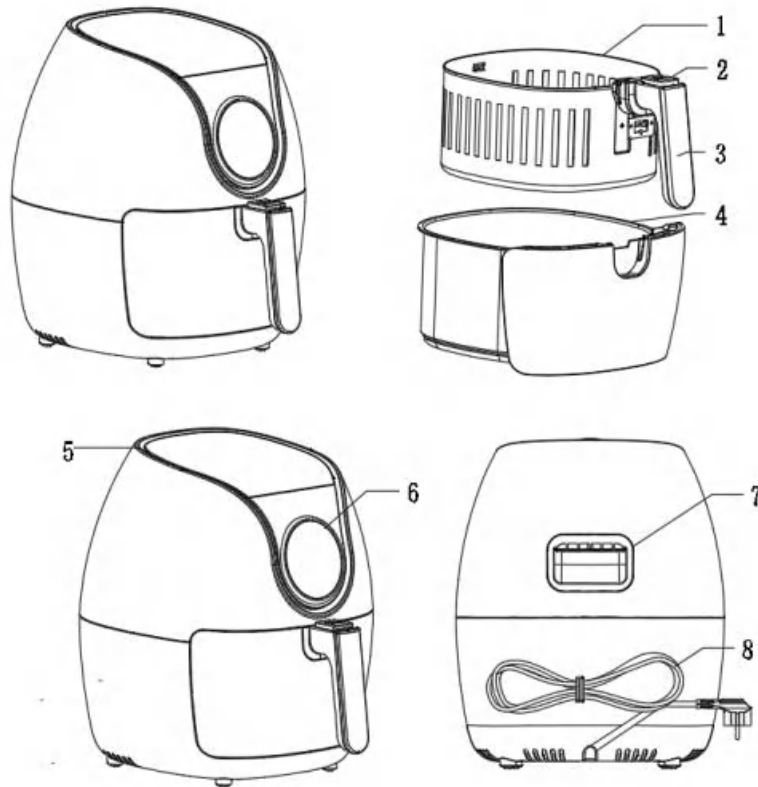
● Leichtes und gutes Leben

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produktstrukturdiagramm:

AF105E2

- 1.korb
- 2.der Knopf des Korbes
- 3.der Handgriff
- 4.der Bratentopf
- 5.der Lufteinlass
- 6.Regler
- 7.Luftauslass
- Netzkabel



Vorsichtsmaßnahmen :

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf;
- Füllen Sie niemals Öl in den Topf, sonst besteht Brandgefahr.
- Das Gerät enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser oder mit Wasser waschen;
- Decken Sie den Luftein- und -auslass während des Betriebs nicht ab. Berühren Sie nicht das Innere des um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. .
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie den Griff oder den Drehknopf.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, strömt durch den Auslass heiße Luft aus.
Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen und halten Sie sich nicht in der Nähe des Luftauslasses auf. Achten Sie beim Herausziehen des Topfes auf die heiße Luft.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN:

- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um eine Katastrophe zu vermeiden.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht stark daran, verdrehen Sie es nicht, tragen Sie keine schweren Lasten, und verwandeln Sie es nicht, lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen oder berühren Sie keine heißen Oberflächen, um Stromschlag, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden. Ein beschädigtes Netzkabel muss

vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte den Stecker nicht mit nassen Händen einstecken und ausstecken, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags;
- Ziehen Sie den Stecker fest an, andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchentwicklung, Funkenbildung und anderen Gefahren kommen. Tauchen Sie das Gerät, das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, zum Schutz vor elektrischem Schlag und Beeinträchtigung der Funktion.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbarem Material, wie Tischdecken, Vorhängen und anderen, um Brandgefahr zu vermeiden;
- Achten Sie darauf, das Gerät auf einer hitzebeständigen und ebenen Fläche zu verwenden und halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm von Wänden, Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen entfernt;
- Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke;
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, Stromschläge und/oder andere Verletzungen zu vermeiden; Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich;
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät
- Reinigen Sie das Tablett und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on on-heat-resistant surface.
The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
- Setzen Sie das Tablett richtig in die Pfanne ein. Schieben Sie die Schale zurück in das Gerät.
- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich noch Lebensmittel im Topf befinden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis des Heißluftbratens.

Hinweis: Während der ersten Benutzung kann es zu einem Geruch nach , heißem Plastik “ode”rauchendem “ Öl kommen”.

Dies ist bei neuen Fritteusen völlig normal, da das Material erhitzt wird oder das Öl des Heizgerätes die ersten paar Male aufheizt. Nach einigen Benutzungen verschwindet es wieder.

Verwenden Sie

1. Stecken Sie den Netzstecker mit dem Schutzleiter in eine geerdete Steckdose (Europa), oder stecken Sie den gepolten Stecker in eine gepolte Steckdose (Nordamerika).
2. Sie können die Standardeinstellung für Ihr Essen wählen.



2.1 Sie können mit der „Funktionswahltaste“ auswählen, was Sie wollen, usw., Fisch, die Anzeige leuchtet und blinkt.

Sie können die Temperatur-/Timer-Wahltaste und die + oder - Taste zum Einstellen der Temperatur oder Zeit einzustellen.

Sie sollten die Funktion durch Berühren der Taste “Funktionsauswahl” einstellen, nicht durch Berühren der “Lebensmittelanzeige”.

Die Einschalttaste kann zum Ein- und Ausschalten oder zum Anhalten verwendet werden.

2.2 Während des Frittiervorgangs wird das Gerät angehalten, wenn Sie die Einschalttaste berühren, die Heizung wird die Heizung ausgeschaltet, aber der Motor wird für einige Sekunden eingeschaltet und dann ausgeschaltet, und das Gerät wird in den Standby-Modus.

2.3 Während des Frittierens können Sie die Temperatur- oder Timer-Einstellung berühren, um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen, und die LED-Segmentanzeigen blinken und zeigen die neue Temperatur oder Zeit. Und das Gerät arbeitet nach der neuen Einstellung.

2.4 Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, d.h. das Gerät arbeitet mit dem von Ihnen gewählten Verfahren wenn das Gerät pausiert oder wiederholt wird, der Strom abgeschaltet wird oder der Topf in kurzer Zeit aus dem Gerät gezogen oder vom Gerät entfernt wird.

3. Legen Sie die Zutaten in den Korb (Achtung: nicht über die maximale Füllhöhe hinaus); schieben Sie den Topf und Korb zurück in das Gerät.

Berühren Sie den Topf, den Korb und das Gerät während des Gebrauchs oder einige Zeit danach nicht, da sie sehr heiß sind. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.

4. Stellen Sie die Leistung auf die richtige Garzeit ein; dann beginnt das Gerät zu arbeiten.

5. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf und den Korb aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

6. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Topf und Topf und Korb wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeit auf ein paar Minuten mehr ein.

7. Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie den Topf und den Korb vorsichtig heraus, um die Zutaten zu entnehmen. Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

8. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist das Gerät ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

9. Tipps:

Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl auf die Zutaten geben.

- Das Schütteln der Zutaten auf halber Strecke der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann.
- verhindern, dass die Zutaten ungleichmäßig gebraten werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf und den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann den Topf und den Korb wieder in das Gerät.

	Min-Max Werkstoff Menge (g)	Zeit (Minute)	Temperatur	Kräuseln	zusätzliche Nachricht
Potatoes and chips					
	300-700	9-16	200°C / 400°F	Kräuseln	
Gefrorene dicke Kartoffelchips	300-700	15-18	200°C / 400°F	Kräuseln	
Hausgemachte Süß kartoffel (8x8mm)	300-800	10-16	200°C / 400°F	Kräuseln	Fügen Sie 1 / 2 Esstlöffel des des Öls
hausgemachte Kartoffel keil	300-800	18-22	200°C / 400°F	Kräuseln	Fügen Sie 1 / 2 Esstlöffel des des Öls
hausgemachte Kartoffel Blöcke	300-750	12-18	200°C / 400°F	Kräuseln	Fügen Sie 1 / 2 Esstlöffel des des Öls
Kartoffelkuchen	250	15-18	200°C / 400°F	Kräuseln	
Rahmkartoffeln	500	15-18	200°C / 400°F	Kräuseln	
Fleisch und Geflügel					
Beefsteak	100-500	10-18	200°C / 400°F		
Schweinekotelett	100-500	10-14	200°C / 400°F		
hamburger	100-500	7-14	200°C / 400°F		
Wurstsemmel	100-500	13-15	200°C / 400°F		
Trommelstock	100-500	20-25	200°C / 400°F		
Hühnerbrust	100-500	10-15	200°C / 400°F		
leichte Erfrischungen					
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200°C / 400°F	Kräuseln	
Gefrorenes Huhn Block	100-500	6-10	200°C / 400°F	Kräuseln	
Gefrorener Fisch Weide	100-400	6-10	200°C / 400°F		

Gefrorenes Brot Krümel und Sahnebonbons	100-400	8-10	200°C / 400°F		
Atmen Gemüse	100-400	6-8	200°C / 400°F		
Heilung					
Kuchen	300	10-15	200°C / 400°F		
Quiche	400	20-22	200°C / 400°F		
Muffin	300	15-18	200°C / 400°F		
Mousse	400	15	200°C / 400°F		

Pflege und Wartung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Berühren Sie die Oberfläche nicht vor dem Abkühlen.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
3. Reinigen Sie die Oberfläche des Frittiertopfs und des Tablett mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Wenn Schmutz an der Schale oder am Boden des Topfes haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Tablett in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und das Tablett etwa 10 Minuten einweichen.
4. Wischen Sie die Oberfläche der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, oder Stahlwolle, die das Gerät beschädigen.
5. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es bitte und bewahren Sie es an einem kühlen und trockenen Ort.

Technische Daten:

1. Leistung: 220-240V~, 50-60Hz, 1500W
2. Fry Kapazität: 4L (Basket)

Fehlersuche:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	● Das Netzkabel wurde nicht das Netzkabel nicht in die Steckdose eingesteckt ist	● Stecken Sie das Netzkabel fest in die geerdete Steckdose ein.
	● Habe den Timer nicht eingestellt	● Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein, dann kann das Gerät an den mit Strom versorgen.
Essen ist selten wenn die Auszeit	● Zu viele Lebensmittel im Topf	● Lebensmittel abwechselnd braten
	● Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	● Auf eine angemessene Temperatur einstellen, Lebensmittel erneut anbraten.
	● Die Kochzeit ist kurz	● Stellen Sie eine angemessene Garzeit ein, Lebensmittel erneut anbraten.
Bratet nicht Speisen nicht gleichmäßig	● Bestimmte Lebensmittel müssen in der in der Mitte des Kochvorgangs.	● In der Mitte des Kochvorgangs den Topf herausziehen und schütteln, um das überlappenden Lebensmittel zu trennen, dann schieben

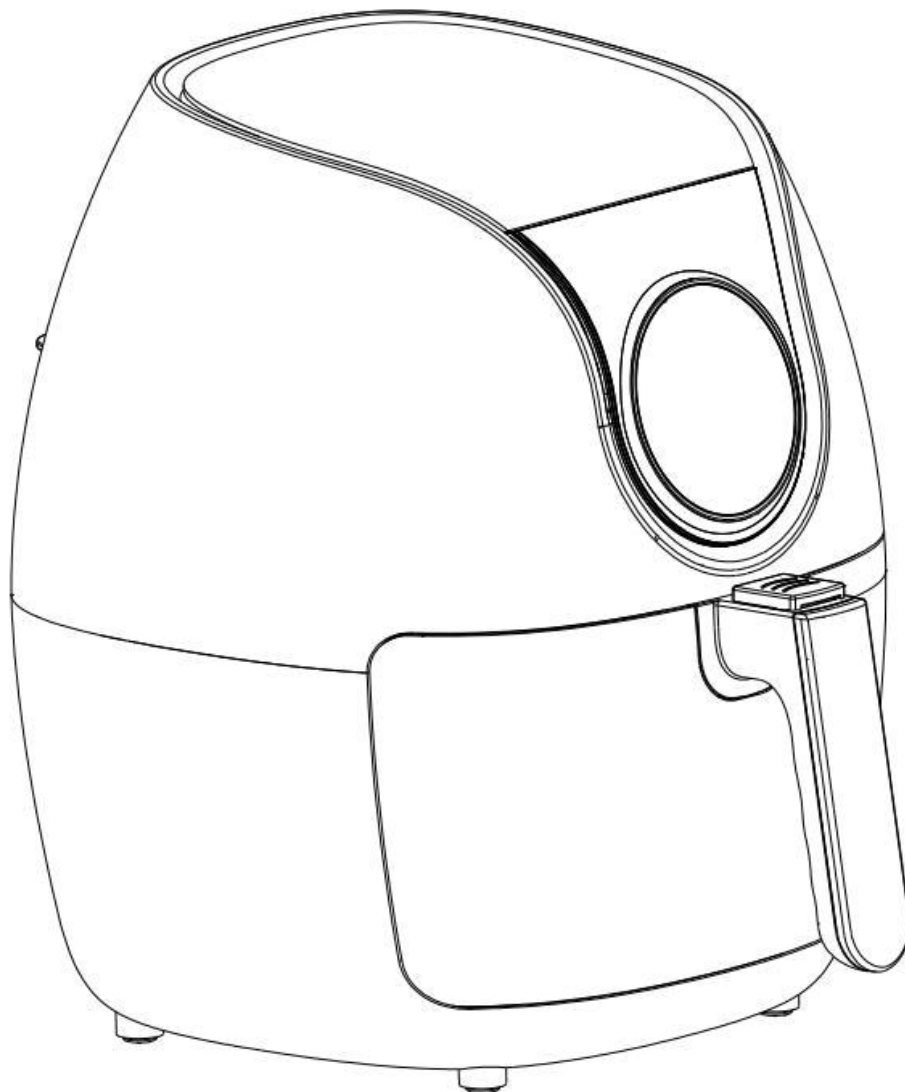
		den Topf zurück, um fortzufahren.
Gebratenes Essen ist nicht knusprig	<ul style="list-style-type: none"> ● Einige Lebensmittel müssen gebraten werden mit Öl 	<ul style="list-style-type: none"> ● Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche Zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel geben, dann mit dem Frittieren beginnen.
Kann nicht leichtgängig drücken den Topf zurück zum Gerät	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Topf mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer 	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Lebensmittel im Topf dürfen nicht Linie nicht überschreiten.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Lenker klemmt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bringen Sie den Lenker in die horizontale Position.
Räuchern oder und Dampf	<ul style="list-style-type: none"> ● Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Normales Phänomen.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Fritteuse enthält Öl vom letzten Gebrauch 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reinigen Sie den Topf und das Tablett nach dem Gebrauch.



Ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Zur Vermeidung um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

FRYER A AIR
Manuel d'instruction
Modèle:AF105E2



 EU: +4921042865085

 www.7magic.de

 support@7magic.de

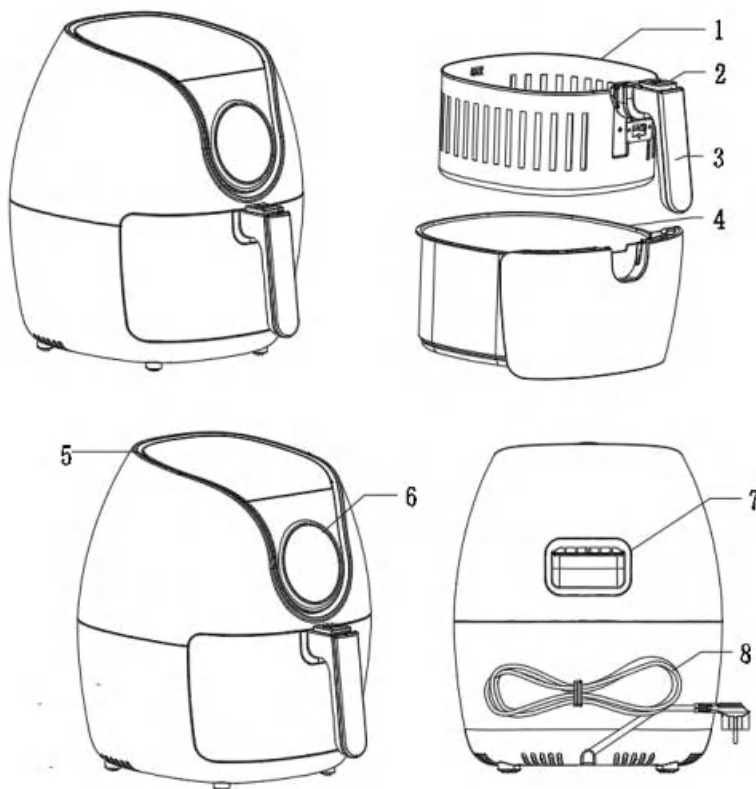
● Une vie facile et agréable

Veillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement.

Diagramme de structure du produit :

AF105E2

1. le panier
 2. bouton du panier
 3. poignée
 4. pot de friture
 5. entrée d'air
 6. contrôleur
 7. sortie d'air
- Câble d'alimentation



Précautions :

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement ;
- Ne jamais remplir le pot avec de l'huile, sous peine de provoquer un incendie.
- L'appareil contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne le mettez pas dans l'eau ou le laver à l'eau ;
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air du processus de fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures et les ébouillantage.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou le bouton.
- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air à haute température s'échappe par la sortie. Gardez une distance de sécurité. Ne touchez pas les surfaces chaudes, ne vous approchez pas de la sortie d'air.
- Lorsque vous retirez la casserole, faites attention à l'air à haute température.

DES GARANTIES IMPORTANTES :

- Veillez à ce que la prise soit propre afin d'éviter tout désastre
- N'endommagez pas, ne tirez pas ou ne tordez pas fortement le cordon d'alimentation, ne l'utilisez pas pour porter des charges lourdes et ne le transformez pas, laissez le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, afin d'éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Un cordon d'alimentation

endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne pas brancher et débrancher avec des mains mouillées, sous peine de provoquer une électrocution ;
- Brancher fermement la fiche, sinon il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de fumée, d'étincelles et d'autres dangers. Ne pas immerger l'appareil, le corps, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide, Ne pas immerger l'appareil, le corps, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide, afin d'éviter les chocs électriques et l'altération du fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil en présence de fumées explosives et/ou inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, tels que des nappes, des rideaux et autres, afin d'éviter tout risque d'incendie. et autres, afin d'éviter tout risque d'incendie;
- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, et maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm du mur, des meubles ou d'autres objets inflammables. du mur, des meubles ou de tout autre objet inflammable;
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. ou d'un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ;
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu l'autorisation d'utiliser l'appareil, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants pour éviter les brûlures, les chocs électriques et/ou d'autres blessures ; une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci ;
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Retirer les autocollants et les étiquettes de l'appareil
- Nettoyez soigneusement le plateau et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne pas placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
L'appareil doit être bien ventilé et éloigné des surfaces chaudes et de tout matériau combustible. matériaux combustibles.
- Placez correctement le plateau dans le bac. Remplacez le plateau dans l'appareil en le faisant glisser.
- Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.
- Veillez à ce qu'il y ait de la nourriture dans la casserole avant d'utiliser l'appareil.
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud. le résultat de la friture à l'air chaud.

Note : Lors des premières utilisations, il peut y avoir une odeur de “plastique chaud” ou de “fumée d'huile”.

Ce phénomène est tout à fait normal dans les nouvelles friteuses, car le matériau est chauffé et l'huile de l'appareil chauffe pour la première fois. les premières fois. Il disparaîtra après quelques utilisations.

Utilisation

1. Placer la fiche d'alimentation ayant le conducteur de terre dans une prise murale mise à la terre (Europe), ou Placer la fiche polarisée dans une prise polarisée (Amérique du Nord). dans une prise polarisée (Amérique du Nord).
2. Vous pouvez sélectionner le réglage par défaut pour vos aliments.



2.1 Vous pouvez régler le bouton « Sélecteur de fonction » pour sélectionner ce que vous voulez, etc. s'allume et clignote.

Vous pouvez utiliser le bouton de sélection de la température / de la minuterie et les boutons + ou - pour régler la température ou la durée. la température ou la durée.

And the food indicator is just only an indicator. You should set the function by touching the “Function Selector” button not the “Food indicator”.

Le bouton d'alimentation peut être réglé pour la mise en marche, l'arrêt ou la pause.

2.2 Pendant le processus de friture, l'appareil se met en pause si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, le chauffage s'éteint, mais le moteur se met en marche pendant quelques secondes, puis s'éteint. s'éteint, mais le moteur se met en marche pendant quelques secondes, puis s'éteint, et l'appareil se met en veille. l'appareil est en veille.

2.3 Pendant le processus de friture, vous pouvez toucher le réglage de la température ou de la minuterie pour ajuster la température et la durée comme vous le souhaitez, et les afficheurs à segments LED clignotent et indiquent la nouvelle température ou la nouvelle durée. la nouvelle température ou la nouvelle durée. L'appareil fonctionnera en suivant le nouveau processus de réglage.

2.4 L'appareil est doté d'une fonction de mémorisation, l'appareil fonctionnera selon la procédure que vous avez sélectionnée. lorsque l'appareil est mis en pause ou répété, que l'appareil est éteint ou que le pot est retiré ou mis hors de l'appareil dans un court laps de temps.

3. Placez les ingrédients dans le panier (attention : ne dépassez pas la ligne maximale) ; faites glisser l'ensemble casserole et panier vers l'appareil. l'ensemble casserole et panier dans l'appareil.

Ne touchez pas la casserole, le panier et l'appareil pendant l'utilisation ou quelque temps après, car ils seront très chauds. Ne tenez la casserole que par la poignée.

4. Réglez la puissance sur le temps de cuisson approprié ; l'appareil commence alors à fonctionner.

5. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation réglé est écoulé. Sortez l'ensemble casserole et panier de l'appareil et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.

6. Vérifier si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer la casserole et le panier dans l'appareil et de régler le temps sur quelques minutes supplémentaires. et le panier dans l'appareil et réglez la durée sur quelques minutes supplémentaires.

7. Si les ingrédients sont prêts, tirez avec précaution sur la marmite et le panier pour retirer les ingrédients. sur le fond de la marmite s'écoulerait sur les ingrédients.

8. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, l'appareil est instantanément prêt pour la préparation d'une autre fournée.

9. Conseils:

Ajoutez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat croustillant.

- Le fait d'agiter les ingrédients à mi-chemin pendant le temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et peut
- aide à éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits. Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole et le panier de l'appareil par la poignée et secouez-les. de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites ensuite glisser la marmite et le panier dans l'appareil.

	Min-Max Matériau quantité (g)	temps (minute)	température	volants	message supplémentaire
Potatoes and chips					
	300-700	9-16	200°C / 400°F	volants	
Chips surgelées épaisses chips surgelées	300-700	15-18	200°C / 400°F	volants	
Patate douce maison pommes de terre (8x8mm)	300-800	10-16	200°C / 400°F	volants	Ajouter 1/2 cuillère à soupe l'huile
pomme de terre maison quartier	300-800	18-22	200°C / 400°F	volants	Ajouter 1/2 cuillère à soupe l'huile
pomme de terre maison blocs	300-750	12-18	200°C / 400°F	volants	Ajouter 1/2 cuillère à soupe l'huile
Gâteau de pommes de terre	250	15-18	200°C / 400°F	volants	
Pommes de terre à la crème	500	15-18	200°C / 400°F	volants	
Viande et volaille					
beefsteak	100-500	10-18	200°C / 400°F		
côte de porc	100-500	10-14	200°C / 400°F		
hamburger	100-500	7-14	200°C / 400°F		
rouleau de saucisse	100-500	13-15	200°C / 400°F		
pilon	100-500	20-25	200°C / 400°F		
blanc de poulet	100-500	10-15	200°C / 400°F		
rafraîchissements légers					
rouleau de printemps	100-400	8-10	200°C / 400°F	volants	
Poulet congelé block	100-500	6-10	200°C / 400°F	volants	
Poisson congelé saule	100-400	6-10	200°C / 400°F		

Pain surgelé miettes de pain et friandises à la crème	100-400	8-10	200°C / 400°F		
Souffle légumes	100-400	6-8	200°C / 400°F		
guérir					
gâteau	300	10-15	200°C / 400°F		
quiche	400	20-22	200°C / 400°F		
muffin	300	15-18	200°C / 400°F		
mousse	400	15	200°C / 400°F		

Entretien et maintenance

1. Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
Ne touchez pas la surface avant qu'elle ne refroidisse.
2. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne résiste pas au lave-vaisselle.
3. Nettoyez la surface de la cuve et du plateau de la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. une éponge non abrasive.
Si des saletés sont collées au plateau ou au fond du bac, remplissez le bac avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. liquide vaisselle. Placez le plateau dans la casserole et laissez tremper la casserole et le plateau pendant environ 10 minutes.
4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface de la friteuse. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs et abrasifs, ou de la laine d'acier, qui endommagent l'appareil.
5. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le et rangez-le dans un endroit frais et sec. frais et sec.

Spécifications techniques :

1. Puissance : 220-240V~, 50-60Hz, 1500W
2. Capacité de friture : 4L (Basket)

Dépannage :

Problème	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas	● Le cordon d'alimentation n'a pas été inséré dans la prise d'alimentation	● Insérez étroitement le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation mise à la terre.
	● N'a pas réglé la minuterie	● Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité, puis l'appareil capable de se connecter avec l'alimentation.
La nourriture est rare lorsque le temps est écoulé	● Trop de nourriture dans le pot	● Faire frire les tournures
	● La température réglée est trop basse	● Réglé à une température appropriée, réévaluez les aliments.
	● Le temps de cuisson est court	● Réglez un temps de cuisson approprié, réévaluez les aliments.
La cuisson des aliments n'est pas homogène	● Certains aliments doivent être secoués en milieu de au milieu de la cuisson.	● Au milieu du processus de cuisson, tirez la casserole et secouez-la pour séparer le matériel alimentaire qui se chevauche, puis poussez

		le pot de retour pour continuer.
La nourriture frite n'est pas croustillante	<ul style="list-style-type: none"> ● Certains matériaux alimentaires doivent être frits avec de l'huile 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ajoutez d'abord une fine couche d'huile à la surface des aliments, puis commencez à les faire frire.
Je ne peux pas repousser le pot en douceur à l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ● Le pot avec trop de matériaux alimentaires est trop lourd 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le matériel alimentaire dans le pot ne peut pas dépasser le maximum. doubler.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Handle Bar collé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Placer la barre de poignée en position horizontale.
Fumer ou vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ● Frying High Water Content Food 	<ul style="list-style-type: none"> ● Phénomène normal.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Les friteuses contiennent de l'huile de la dernière utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> ● Location Nettoyez le pot et le plateau après utilisation.



Élimination correcte de cet appareil:

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. Pour éviter d'éventuels préjudices à l'environnement ou à la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.