

**LEBEN
LANG**

USER MANUAL

HEIßLUFTFRITTEUSE AIR FRYER

LBL8187

1500W



Deutsch	3
English	13
Français	21
Español	29
Italiano	37
Nederlands	45



Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?
Kontaktieren Sie uns jederzeit:

E-Mail: support@lebenlang.eu



Contact us
We speak English

– Contacter
Nous parlons Français

– Contacto
Hablamos Español

– Contatto
Parliamo Italiano

DE/UK/FR/ES/IT/NL

LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln
Germany

Kontakt/Contact/Contact/Contacto/Contatto/Contact
support@lebenlang.eu
www.lebenlang.eu

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in LEBENLANG. Wir verfolgen höchste Ansprüche an Qualität und Design und wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Produkt viel Freude

SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um eine effektive Nutzung zu gewährleisten. Wenn Sie das Produkt an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.
- Die LEBENLANG Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt und darf nicht für industrielle Zwecke verwendet werden.
- Trennen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch vom Netz. Ziehen Sie dabei am Stecker und nicht am Kabel.
- Verwenden Sie kein Zubehör oder Anbaugeräte mit dieser Heißluftfritteuse, außer den vom Lieferanten gelieferten oder empfohlenen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben. Jede andere Verwendung wird als unsachgemäß betrachtet und kann zu Schäden an Eigentum oder Personen führen.
- Bevor Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie sie visuell, um sicherzustellen, dass die Heißluftfritteuse intakt ist und keinen Transportschaden erlitten hat.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt, bevor Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen.
- Verwenden Sie diese Heißluftfritteuse nicht mit einer Zeitschaltuhr, einem separaten Fernbedienungssystem oder einem ähnlichen Gerät.
- Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Drücken Sie keine Gegenstände in Öffnungen der Heißluftfritteuse, da dies zu Schäden am Gerät und/oder einem elektrischen Schlag führen kann.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse immer auf einer nicht brennbaren, harten, trockenen und flachen Oberfläche.
- Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe und nutzen Sie den Griff der Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse in einem offenen Bereich aufgestellt ist und nicht mit Schränken, Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- Die Heißluftfritteuse darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden.
- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät sicher zu

benutzen und die Gefahren verstanden haben.

- Lassen Sie die Heißluftfritteuse niemals in Reichweite von Kindern stehen und lassen Sie Kinder niemals mit der Heißluftfritteuse spielen!
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen, um sicherzustellen, dass eine sichere Nutzung gewährleistet werden kann. Sollten Anzeichen von Schäden erkennbar sein, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie die lagern.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse niemals in der Nähe von brennbarem Material oder Hochdruckbehältern auf.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse.
- Verwenden Sie keine Metallkochwerkzeuge in dieser Heißluftfritteuse, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie nur Holz- oder Plastikwerkzeuge.
- Versuchen Sie nicht, die Heißluftfritteuse zu bewegen, während sie heiß ist oder heißes Essen oder Flüssigkeiten enthält.
- Heiße Dämpfe können beim Öffnen und Schließen der Heißluftfritteuse während des Gebrauchs freigesetzt werden. Verbrühungsgefahr!
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und mindestens 10 cm freien Platz über dem Gerät.



- Das Bild zeigt die Rückseite der Heißluftfritteuse und die mit Pfeilen markierten Luftauslässe.
- Halten Sie diese Bereiche gemäß den oben genannten Anweisungen frei!

TECHNISCHE DETAILS & LIEFERUMFANG

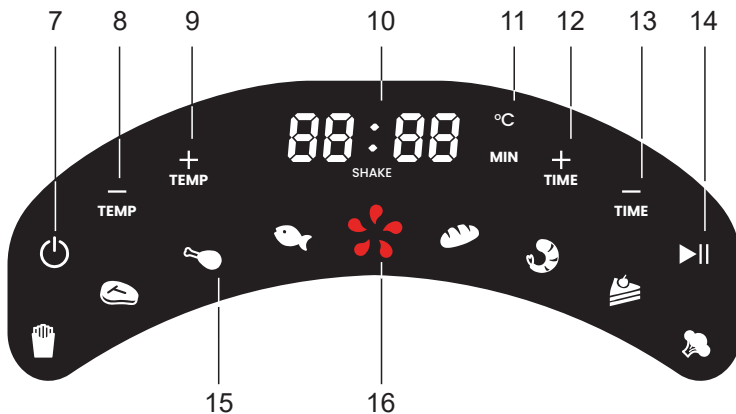
- Kapazität: 5L
- Temperatur: 80-200°C
- Maße: H/B/T 45/30/28cm
- Material: Glas, Kunststoff
- Gewicht: 5,3Kg
- Nennspannung: 220-240V~ 50/60Hz
- Nennleistung: 1500W

- Schutzklasse I
- Lieferumfang: Heißluftfritteuse, Frittierkorb, Bedienungsanleitung

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bedienfeld:



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 7. Ein/Aus-Schalter | 12. Zeit erhöhen (+) |
| 8. Temperatur verringern (-) | 13. Zeit verringern (-) |
| 9. Temperatur erhöhen (+) | 14. Start/Pause |
| 10. LED-Zeit- und Temperaturanzeige | 15. Voreingestelltes Kochprogramm |
| 11. Temperatur-/Zeitsymbol | 16. Heizanzeige |

MONTAGE/VERWENDUNG

Hinweise vor dem ersten Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie verantwortungsvoll.
- Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Spülen Sie den Frittierkorb (3) und das Gitter (4) nun, und vor jeder weiteren Verwendung in warmem Seifenwasser.
- Entfernen Sie NICHT die Silikonfüße vom Gitter (4), da diese dazu dienen, das Gitter an Ort und Stelle zu halten und Schäden am Frittierkorb (3) zu vermeiden.
- Füllen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT mit Speiseöl, da dies eine Brand- und Verbrühungsgefahr darstellt.
- Füllen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT mit Wasser, da dies eine Verbrühungsgefahr darstellt.
- Falls für zusätzliches Bräunen etwas Öl benötigt wird, verwenden Sie eine moderate Menge Sprühöl.
- **Während des erstmaligen Gebrauchs kann es zu einem geringen Rauchaustritt und unangenehmen Geruch kommen, dies ist normal und lässt nach, da es sich um das Fett handelt, welches während der Herstellung verwendet wurde. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.**

Einrichten Ihrer Heißluftfritteuse

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine feste, ebene, hitzebeständige Oberfläche, die wie oben beschrieben, frei von Hindernissen ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
3. Die Heißluftfritteuse piept, und der Ein-/Aus-Schalter (7) leuchtet auf, um zu bestätigen, dass sie mit dem Stromnetz verbunden ist.
4. Ziehen Sie den Frittierkorb (3) durch den Griff (2) heraus.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gitter (4) wie rechts gezeigt im Boden des Frittierkorbs (3) platziert ist.
6. Stellen Sie sicher, dass die vier Silikonfüße (mit Pfeilen rechts gekennzeichnet) am Gitter (4) angebracht sind, bevor Sie es in den Boden des Frittierkorbs (3) einsetzen.
7. Setzen Sie den Frittierkorb (3) wieder in die Heißluftfritteuse ein und stellen Sie sicher, dass er vollständig eingeschoben ist.



i Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht, wenn der Frittierkorb (3) nicht vollständig in die Heißluftfritteuse eingesetzt ist.

Zubereiten mit Ihrer Heißluftfritteuse

1. Ziehen Sie den Frittierkorb (3) vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass sich das Gitter (4) am Boden des Frittierkorbs (3) befindet.
2. Legen Sie das zu kochende Essen in den Frittierkorb (3) und stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Füllen Sie ihn nicht

bis zum Rand.

3. Setzen Sie nun den Frittierkorb (3) wieder in die Heißluftfritteuse ein und stellen Sie sicher, dass er vollständig eingeschoben ist.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (7), das Bedienfeld (1) wird beleuchtet.
5. Für manuelles Kochen drücken Sie die Tasten zur Temperaturerhöhung (+) und -verringern (-) (8 & 9), um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (80-200°C). 
6. Drücken Sie die Tasten zur Zeiterhöhung (+) und -verringern (-) (12 & 13), um die gewünschte Garzeit einzustellen (1-60 Minuten). 
7. Die Heißluftfritteuse beginnt nach 5 Sekunden automatisch zu garen oder Sie drücken die Start/Pause-Taste (14), um sofort zu starten.
8. Wenn der Frittierkorb (3) entfernt wird, um die Zutaten zu schütteln/wenden, pausiert die Heißluftfritteuse das aktuelle Programm und startet wieder, sobald der Frittierkorb (3) eingesetzt wird.
9. Am Ende der Garzeit stoppt die Heißluftfritteuse das garen und die LED-Anzeige (10) zeigt „End“ an. Der Lüfter läuft jedoch noch einige Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
10. Nachdem der Lüfter aufgehört hat, piept die Heißluftfritteuse 5 Mal. Entfernen Sie den Frittierkorb (3) und servieren Sie. (Stellen Sie den Topf auf eine hitzebeständige Oberfläche, falls dieser während des Servierens abgestellt wird).

 Für bessere Zubereitungsergebnisse wenden Sie das Essen, indem Sie den Frittierkorb (3) während des Garvorgangs schütteln.

 Das Zubereiten kann jederzeit durch Drücken der Start/Pause-Taste (14) oder der Ein-/Aus-Taste (7) gestoppt werden.



WARNUNG! Achten Sie auf heiße Oberflächen. Der Frittierkorb (3) kann während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie immer den Griff (2).

Voreingestellte Kochprogramme

1. Diese Heißluftfritteuse verfügt über 8 voreingestellte Zubereitungsprogramme für die gängigsten Lebensmitteltypen, um die Verwendung zu erleichtern.
2. Die folgende Tabelle zeigt die Standardzeit- und Temperatureinstellungen für die voreingestellten Programme.
3. Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Zubereitungsprogramm (15).
4. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (14), und die Heißluftfritteuse beginnt, die Zutaten zu garen.
5. Falls gewünscht, können jedoch die Tasten zur Temperaturerhöhung (+) und -verringern (-) (80-200°C) (8 & 9) sowie zur Zeiterhöhung (+) und -verringern (-) (1-60min) (12 & 13) verwendet werden, um die voreingestellten Einstellungen zu korrigieren.

Vorheizen: Manche Garfunktionen verfügen über eine integrierte Vorheizfunktion. Wenn Sie eine dieser Funktionen auswählen, erscheint „PrE“ auf dem Display. Die

Heißluftfritteuse heizt nun für 3min vor, während des Vorheizens können Garzeit und -temperatur nicht eingestellt werden.

	Voreingestelltes Programm	Standard-Temp (°C)	Standard-Zeit (min)	Schüttelerinnerung
	Pommes	200	22	Zur Hälfte der eingestellten Garzeit
	Steak	200	10	Zur Hälfte der eingestellten Garzeit
	Hähnchenkeulen	200	25	Zur Hälfte der eingestellten Garzeit
	Fisch	190	10	Zur Hälfte der eingestellten Garzeit
	Brot	160	18	N/A
	Garnelen	160	18	Zur Hälfte der eingestellten Garzeit
	Kuchen	160	25	N/A
	Gemüse	180	10	In der Mitte des Kochens

Kochzeiten, Temperaturen und Mengen

Lebensmittelprodukt	Min-Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln/ Drehen	Zusätzliche Informationen
Pommes & Kartoffeln					
Dünne gefrorene Pommes	200-400	15-20	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	200-400	20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes (8x8mm)	200-350	18-25	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelecken	200-350	18-22	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	200-400	12-18	180	Schütteln	½ EL Öl hinzufügen
Rösti	200	15-18	180	Drehen	
Kartoffelgratin	500	18-22	180		
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-300	8-14	180	Drehen	
Schweinekoteletts	100-300	10-14	180	Drehen	
Hamburger	100-300	7-14	180	Drehen	
Wurstrollen	100-300	13-15	180	Drehen	
Hähnchenkeulen	100-300	18-22	180	Drehen	

Hähnchenbrust	100-400	10-15	180	Drehen	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig
Snacks					
Frühlingsrollen	100-300	8-10	200	Schütteln	Ofenfertig
Gefülltes Gemüse	100-300	10	160		
Gefrorene panierte Käsesnacks	100-300	8-10	180	Drehen	Ofenfertig
Fisch					
Gefrorene Fischstäbchen	100-300	6-10	200	Drehen	Ofenfertig

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist normal, wenn Ölreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie die Heißluftfritteuse immer vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie keine Teile der Heißluftfritteuse in der Spülmaschine – Sie ist NICHT spülmaschinenfest!
- Tauchen Sie den Gerätekörper, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wischen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier oder Ähnlichem aus dem Frittierkorb (3) und dem Gitter (4).
- Wischen Sie den Gerätekörper der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Der Frittierkorb (3) und das Gitter (4) können in warmem Seifenwasser gründlich abgespült werden. Vor der Wiederverwendung müssen die Teile vollständig getrocknet werden.
- Entfernen Sie die Silikonfüße vom Gitter (4) vor dem Spülen, damit sie nicht verloren gehen. Setzen Sie die Silikonfüße nach dem Trocknen des Gitters (4) wieder ein.
- Reinigen Sie keine Teile der Heißluftfritteuse mit scharfen oder abrasiven Reinigungsmitteln.
- Nach der Reinigung die Heißluftfritteuse vollständig trocknen lassen, bevor sie wieder verwendet wird. Sollten Sie die Heißluftfritteuse länger nicht nutzen wollen, verstauen Sie diese am besten im Originalkarton an einem trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Essen ist verbrannt/ übergekocht	Die Kochtemperatur ist zu hoch eingestellt.	Überprüfen Sie die Kochtemperatur und passen Sie sie entsprechend an.
	Die Kochzeit ist zu lang.	Überprüfen Sie die Kochzeit und verkürzen Sie die Kochzeit entsprechend.
Essen ist nicht durchgegart	Die Kochtemperatur ist zu niedrig eingestellt.	Überprüfen Sie die Kochtemperatur und passen Sie sie entsprechend an.
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Überprüfen Sie die Kochzeit und verlängern Sie die Kochzeit entsprechend.
	Der Frittierkorb (3) ist überfüllt.	Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb (3) nicht bis zum Rand gefüllt ist – lassen Sie einen Freiraum von 3-4 cm für die Luftzirkulation.
	Das Gitter (4) wurde nicht in den Boden des Frittierkorbs (3) eingesetzt, was den Luftstrom reduziert.	Stellen Sie sicher, dass das Gitter (4) im Boden des Frittierkorbs (3) eingesetzt ist.
Gerät schaltet sich nicht ein	Keine Stromversorgung für die Heißluftfritteuse.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist und die Steckdose eingeschaltet ist (falls zutreffend).
	Der Frittierkorb (3) ist nicht eingesetzt oder nicht vollständig eingeschoben.	Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb (3) eingesetzt und vollständig eingeschoben ist.
	Die Sicherung im Netzstecker ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Geruch nach verbranntem Essen aus der Heißluftfritteuse	Essen ist unter dem Gitter (4) eingeklemmt.	Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb (3) und das Gitter (4) sauber sind.
	Reste von vorherigem Essen befinden sich im Frittierkorb (3) / Gitter (4).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und reinigen Sie den Frittierkorb

	Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit anderem Hausmüll in der EU entsorgt werden darf. Die Entsorgung kann über örtlich vorhandene Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.
--	---

Elektro- und Elektronikgeräte

Informationen für private Haushalte gemäß § 18 Abs. 4 ElektroG

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder

4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Thank you for your trust in LEBENLANG. We strive for the highest standards in quality and design and wish you much joy with your new product.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read this user manual to ensure effective use. If you pass the product on to someone else, please include this manual.
- LEBENLANG devices comply with relevant safety standards. Repairs and cable replacements should only be carried out by manufacturer-authorized specialists. Improper repairs can pose significant hazards to the user.
- This hot air fryer is intended for household use only and should not be used for industrial purposes.
- Disconnect the hot air fryer from the mains after each use. Pull the plug, not the cable.
- Do not use any accessories or attachments with this hot air fryer other than those supplied or recommended by the supplier.
- Use the hot air fryer only as described in this user manual. Any other use is considered improper and may lead to property or personal damage.
- Before connecting the hot air fryer to the power supply, visually inspect it to ensure it is intact and has not suffered any transport damage.
- Check that the voltage indicated on the rating plate matches the local power supply before connecting the hot air fryer.
- Do not use this hot air fryer with a timer, separate remote control system, or similar device.
- Do not immerse the hot air fryer in water or other liquids.
- Do not push objects into the hot air fryer's openings, as this may cause damage or electric shock.
- Always use the hot air fryer on a non-flammable, hard, dry, and flat surface.
- Accessible surfaces may become hot during use. Always wear oven gloves and use the handle of the hot air fryer.
- Ensure the hot air fryer is placed in an open area, away from cabinets, curtains, wall coverings, clothing, or other flammable materials.
- The hot air fryer must not be used by children aged 0 to 8 years.
- This hot air fryer can be used by children aged 8 years and above if they are supervised or instructed on how to use the device safely and understand the hazards involved.
- Never leave the hot air fryer within reach of children and never allow children to play with it!
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children.
- Do not use the hot air fryer outdoors.
- Regularly check the power cable for damage to ensure safe use. If there are any signs of damage, do not use the device.
- Do not allow the power cable to hang over sharp edges or come into contact with hot surfaces.

- Allow the hot air fryer to cool to room temperature before storing.
- Never place the hot air fryer near flammable materials or high-pressure containers.
- Do not place anything on top of the hot air fryer.
- Do not use metal cooking utensils in this hot air fryer, as this may damage the non-stick coating. Only use wooden or plastic utensils.
- Do not attempt to move the hot air fryer while it is hot or contains hot food or liquids.
- Hot steam may be released when opening and closing the hot air fryer during use. Risk of scalding!
- Do not place the hot air fryer against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and at least 10 cm of free space above the appliance.

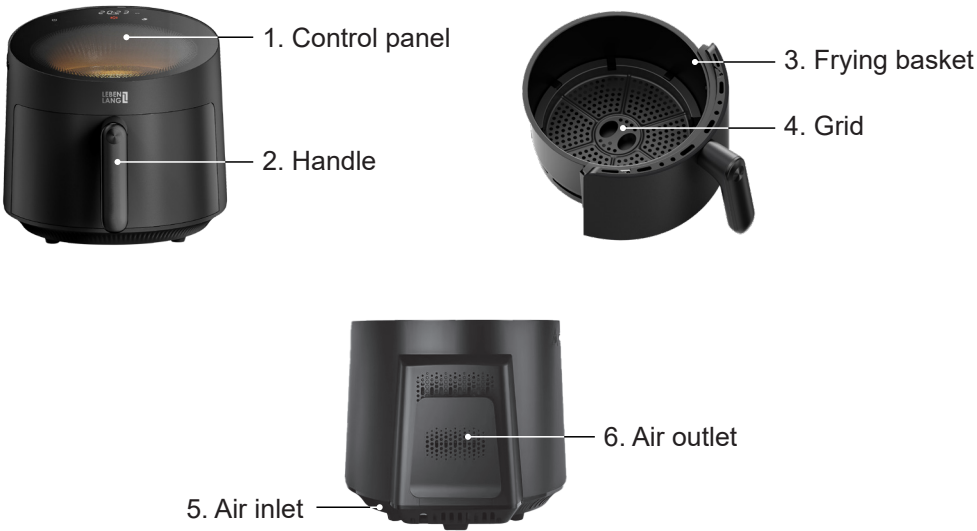


- The image shows the back of the air fryer and the air outlets marked with arrows.
- Keep these areas clear in accordance with the instructions mentioned above!

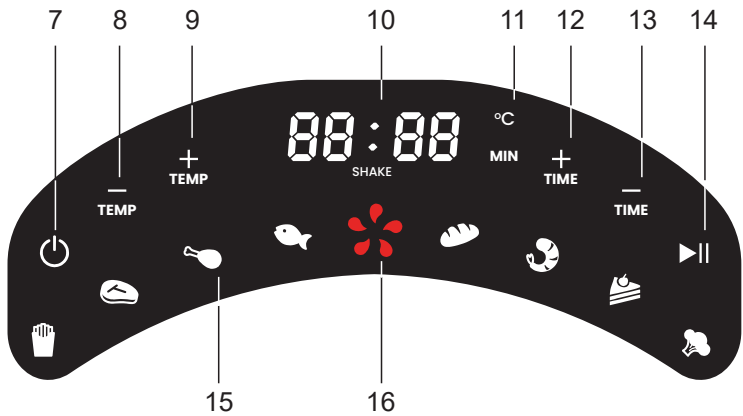
TECHNICAL DETAILS & SCOPE OF DELIVERY

- Capacity: 5L
- Temperature: 80-200°C
- Dimensions: H/W/D 45/30/28cm
- Material: Glass, Plastic
- Weight: 5.3Kg
- Rated Voltage: 220-240V~ 50/60Hz
- Rated Power: 1500W
- Protection Class I
- Scope of Delivery: Air fryer, Frying basket, User manual.

PRODUCT DESCRIPTION



Control Panel:



7. On/Off switch

8. Decrease temperature (-)

9. Increase temperature (+)

10. LED time display

11. Temperature/Time symbol
12. Increase time (+)

13. Decrease time (-)

14. Start/Pause

15. Preset cooking program

16. Heating indicator

ASSEMBLY/USAGE

Notes before first use of your Air Fryer

- Remove all packaging materials and dispose of them responsibly.
- Clean your air fryer with a damp cloth before first use.
- Rinse the Frying Basket (3) and the Grid (4) in warm soapy water before each use.
- DO NOT remove the silicone feet from the Grid (4) as they help to keep the grid in place and prevent damage to the Frying Basket (3).
- DO NOT fill your air fryer with cooking oil as it poses a fire and burn hazard.
- DO NOT fill your air fryer with water as it poses a burn hazard.
- If extra browning is needed, use a moderate amount of spray oil.
- **During initial use, slight smoke and odor may occur due to manufacturing residues. Ensure the room is well-ventilated.**

Setting Up Your Air Fryer

1. Place the air fryer on a stable, flat, heat-resistant surface free from obstructions as described above.
2. Plug the power cord into a suitable socket.
3. The air fryer beeps, and the On/Off button (7) lights up, indicating it is connected to the power.
4. Pull out the Frying Basket (3) using the Handle (2).
5. Ensure the Grid (4) is placed as shown at the bottom of the Frying Basket (3).
6. Make sure the four silicone feet (indicated by arrows on the right) are attached to the Grid (4) before placing it in the bottom of the Frying Basket (3).
7. Reinsert the Frying Basket (3) into the air fryer, ensuring it is fully inserted.



 The air fryer will not operate if the Frying Basket (3) is not fully inserted.

Cooking with Your Air Fryer

1. Carefully remove the Frying Basket (3) from the air fryer. Ensure the Grid (4) is in the bottom of the Frying Basket (3).
2. Place the food to be cooked in the Frying Basket (3), ensuring sufficient space for air circulation. Do not fill to the brim.
3. Reinsert the Frying Basket (3) into the air fryer, ensuring it is fully inserted.
4. Press the On/Off button (7); the Control Panel (1) lights up.
5. For manual cooking, use the Temperature Increase (+) and decrease (-) buttons (8 & 9) to set the desired cooking temperature (80-200°C).  
6. Use the Time Increase (+) and decrease (-) buttons (12 & 13) to set the desired cooking time (1-60 minutes).  
7. The air fryer starts cooking automatically after 5 seconds or immediately by pressing the Start/Pause button (14).
8. If the Frying Basket (3) is removed to shake/turn the ingredients, the air fryer pauses the current program and resumes once the Frying Basket (3) is

reinserted.

- At the end of the cooking time, the air fryer stops cooking, and the LED display (10) shows “End.” The fan continues for a few seconds to cool the device.
- After the fan stops, the air fryer beeps 5 times. Remove the frying basket (3) and serve. (Place the pot on a heat-resistant surface if resting during serving).

 For better cooking results, shake the Frying Basket (3) during cooking.

 Cooking can be stopped anytime by pressing the Start/Pause button (14) or the On/Off button (7).



WARNING! Beware of hot surfaces. The Frying Basket (3) may get hot during use. Always use the Handle (2).

Preset Cooking Programs

- This air fryer is equipped with 8 preset cooking programs for the most common food types to simplify use.
- The following table shows the default time and temperature settings for the preset programs.
- Select the desired preset cooking program (15).
- Press the Start/Pause button (14), and the air fryer will start cooking the ingredients.
- If desired, the temperature increase (+) and decrease (-) buttons (80-200°C) (8 & 9) as well as the time increase (+) and decrease (-) buttons (1-60min) (12 & 13) can be used to adjust the preset settings.

Preheating: Some cooking functions have an integrated preheating function. When one of these functions is selected, “PrE” will appear on the display. The air fryer will now preheat for 3 minutes, and during preheating, the cooking time and temperature cannot be adjusted.

	Preset Program	Standard Temp (°C)	Standard Time (min)	Shake Reminder
	Fries	200	22	Halfway through the set cooking time
	Steak	200	10	Halfway through the set cooking time
	Chicken Drumsticks	200	25	Halfway through the set cooking time
	Fish	190	10	Halfway through the set cooking time
	Bread	160	18	N/A
	Shrimp	160	18	Halfway through the set cooking time

	Cake	160	25	N/A
	Vegetables	180	10	In the middle of cooking

Cooking Times, Temperatures, and Quantities

Food Product	Min-Max quantity(g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake/Turn	Additional information
French Fries & Potatoes					
Thin Frozen Fries	200-400	15-20	200	Shake	
Thick Frozen Fries	200-400	20	200	Shake	
Homemade Fries (8x8mm)	200-350	18-25	180	Shake	Add ½ tbsp oil
Homemade Potato Wedges	200-350	18-22	180	Shake	Add ½ tbsp oil
Homemade Potato Cubes	200-400	12-18	180	Shake	Add ½ tbsp oil
Hash Browns	200	15-18	180	Turn	
Potato Gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-300	8-14	180	Turn	
Pork Chops	100-300	10-14	180	Turn	
Hamburgers	100-300	7-14	180	Turn	
Sausage Rolls	100-300	13-15	180	Turn	
Chicken Drumsticks	100-300	18-22	180	Turn	
Chicken Breast	100-400	10-15	180	Turn	
Frozen Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	Shake	Oven-ready
Snacks					
Spring Rolls	100-300	8-10	200	Shake	Oven-ready
Stuffed Vegetables	100-300	10	160		
Frozen Breaded Cheese Snacks	100-300	8-10	180	Turn	Oven-ready
Fish					
Frozen Fish Sticks	100-300	6-10	200	Turn	Oven-ready

Note: When preparing very fatty foods (e.g., pork), smoke may develop. This is normal when oil residues are cooked at high temperatures. Reducing the temperature may help minimize smoke production.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the air fryer from the power supply and let it cool before cleaning.
- Do not clean any parts of the air fryer in the dishwasher – it is NOT dishwasher-safe!
- Do not immerse the device body, power cord, or plug in water or other liquids.
- Wipe excess oil from the Frying Basket (3) and the Rack (4) with paper towels or similar.
- Wipe the air fryer body with a soft, damp cloth.
- The Frying Basket (3) and Rack (4) can be thoroughly rinsed in warm soapy water. All parts must be completely dried before reuse.
- Remove the silicone feet from the Rack (4) before rinsing to avoid losing them. Reattach the silicone feet after drying the Rack (4).
- Do not clean any parts of the air fryer with sharp or abrasive cleaning agents.
- Allow the air fryer to dry completely after cleaning before using it again. If you plan not to use the air fryer for an extended period, store it in its original box in a dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
Food is burnt/overcooked The cooking time is too long.	The cooking temperature is set too high.	Check the cooking temperature and adjust it accordingly.
	Check the cooking time and reduce it as needed.	Check the cooking time and reduce it accordingly.
Food is undercooked	The cooking temperature is set too low.	Check the cooking temperature and adjust it accordingly.
	The cooking time is too short.	Check the cooking time and extend it as needed.
	The frying basket (3) is overloaded.	Ensure that the frying basket (3) is not filled to the rim; leave 3-4 cm of space for air circulation.
	The grill (4) was not placed in the bottom of the frying basket (3), reducing airflow.	Ensure the grill (4) is placed in the bottom of the frying basket (3).
Device does not turn on	No power supply to the air fryer.	Check if the power plug is inserted and the outlet is switched on (if applicable).
	The frying basket (3) is not inserted or fully pushed in.	Ensure that the frying basket (3) is inserted and fully pushed in.
	The fuse in the plug has blown.	Contact customer service.
Burnt smell from the air fryer	Food is stuck under the grill (4).	Ensure the frying basket (3) and grill (4) are clean.
	Remnants of previous food are in the frying basket (3) / grill (4).	Make sure the device has cooled down, then clean the frying basket and grill.



This label indicates that this product must not be disposed of with other household waste in the EU. Disposal can be carried out at locally available return and collection points.

Merci pour votre confiance envers LEBENLANG. Nous visons les normes les plus élevées en matière de qualité et de design et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire ce manuel d'utilisation pour assurer une utilisation efficace. Si vous transmettez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez inclure ce manuel.
- Les appareils LEBENLANG sont conformes aux normes de sécurité en vigueur. Les réparations et le remplacement des câbles ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés par le fabricant. Des réparations inappropriées peuvent présenter des risques importants pour l'utilisateur.
- Cette friteuse à air chaud est uniquement destinée à un usage domestique et ne doit pas être utilisée à des fins industrielles.
- Débranchez la friteuse à air chaud après chaque utilisation. Tirez la prise, non le câble.
- N'utilisez aucun accessoire ou pièce jointe avec cette friteuse à air chaud, à l'exception de ceux fournis ou recommandés par le fournisseur.
- Utilisez la friteuse à air chaud uniquement comme décrit dans ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte et peut entraîner des dommages matériels ou corporels.
- Avant de brancher la friteuse à air chaud, inspectez-la visuellement pour vous assurer qu'elle est intacte et n'a pas subi de dommages de transport.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation locale avant de brancher la friteuse.
- N'utilisez pas cette friteuse à air chaud avec une minuterie, un système de télécommande séparé ou un appareil similaire.
- Ne plongez pas la friteuse à air chaud dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne poussez pas d'objets dans les ouvertures de la friteuse à air chaud, car cela peut causer des dommages ou un choc électrique.
- Utilisez toujours la friteuse sur une surface dure, sèche, plane et non inflammable.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée de la friteuse à air chaud.
- Assurez-vous que la friteuse est placée dans un endroit ouvert, éloigné des armoires, rideaux, revêtements muraux, vêtements ou autres matériaux inflammables.
- La friteuse à air chaud ne doit pas être utilisée par des enfants de 0 à 8 ans.
- Cette friteuse peut être utilisée par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou informés sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les dangers associés.
- Ne laissez jamais la friteuse à portée des enfants et ne laissez jamais les enfants jouer avec !
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

- N'utilisez pas la friteuse en extérieur.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour des dommages afin de garantir une utilisation sécurisée. Si des signes de dommages sont visibles, n'utilisez pas l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur des bords tranchants ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Laissez la friteuse refroidir à température ambiante avant de la ranger.
- Ne placez jamais la friteuse près de matériaux inflammables ou de récipients sous pression.
- Ne placez rien sur la friteuse.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal dans cette friteuse à air chaud, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique.
- Ne tentez pas de déplacer la friteuse lorsqu'elle est chaude ou contient des aliments ou des liquides chauds.
- De la vapeur chaude peut être libérée lors de l'ouverture et de la fermeture de la friteuse en cours d'utilisation. Risque de brûlure !
- Ne placez pas la friteuse contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et au moins 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.



- L'image montre l'arrière de la friteuse à air chaud et les sorties d'air marquées par des flèches.
- Gardez ces zones dégagées conformément aux instructions mentionnées ci-dessus!

DÉTAILS TECHNIQUES & CONTENU DE LA LIVRAISON

- Capacité : 5L
- Température : 80-200°C
- Dimensions : H/L/P 45/30/28cm
- Matériau : Verre, Plastique
- Poids : 5,3Kg
- Tension Nominale : 220-240V~ 50/60Hz
- Puissance Nominale : 1500W
- Classe de Protection I
- Contenu de la Livraison : Friteuse à air, Panier de friture, Manuel d'utilisation.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de contrôle

2. Poignée



3. Panier de friture

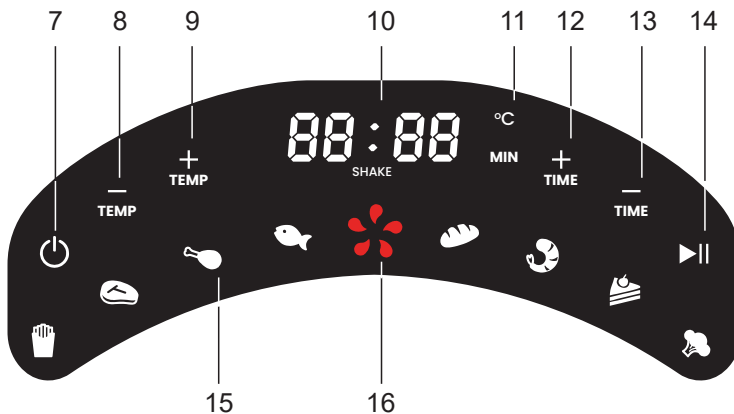
4. Grille



6. Sortie d'air

5. Entrée d'air

Panneau de Contrôle:



- 7. Interrupteur Marche/Arrêt
- 8. Diminuer la température (-)
- 9. Augmenter la température (+)
- 10. Affichage LED du temps
- 11. Symbole Température/Temps

- 12. Augmenter le temps (+)
- 13. Diminuer le temps (-)
- 14. Démarrer/Pause
- 15. Programme de cuisson pré-réglé
- 16. Indicateur de chauffage

MONTAGE/UTILISATION

Remarques avant la première utilisation de votre friteuse à air chaud

- Retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les de manière responsable.
- Nettoyez votre friteuse à air avec un chiffon humide avant la première utilisation.
- Rincez le Panier à Friture (3) et la Grille (4) dans de l'eau tiède savonneuse avant chaque utilisation.
- NE retirez PAS les pieds en silicone de la Grille (4), car ils maintiennent la grille en place et évitent d'endommager le Panier à Friture (3).
- NE remplissez PAS votre friteuse à air avec de l'huile de cuisson, car cela présente un risque d'incendie et de brûlure.
- NE remplissez PAS votre friteuse à air avec de l'eau, car cela présente un risque de brûlure.
- Si un brunissement supplémentaire est nécessaire, utilisez une quantité modérée d'huile en spray.
- **Lors de la première utilisation, une légère fumée et une odeur peuvent se produire en raison des résidus de fabrication. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.**

Configuration de votre friteuse à air chaud

1. Placez la friteuse sur une surface stable, plate, résistante à la chaleur et sans obstruction comme décrit ci-dessus.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
3. La friteuse émet un bip et le bouton Marche/Arrêt (7) s'allume, indiquant qu'elle est connectée au courant.
4. Retirez le Panier à Friture (3) en utilisant la Poignée (2).
5. Assurez-vous que la Grille (4) est placée comme indiqué au fond du panier (3).
6. Assurez-vous que les quatre pieds en silicone (indiqués par des flèches à droite) sont fixés à la grille (4) avant de la placer dans le fond du panier (3).
7. Réinsérez le panier (3) dans la friteuse et assurez-vous qu'il est complètement inséré.



i La friteuse ne fonctionnera pas si le panier (3) n'est pas complètement inséré.

Cuisson avec votre friteuse à air chaud

1. Retirez soigneusement le Panier (3) de la friteuse. Assurez-vous que la Grille (4) est au fond du Panier (3).
2. Placez les aliments à cuire dans le Panier (3), en laissant suffisamment d'espace pour la circulation de l'air. Ne remplissez pas à ras bord.
3. Réinsérez le panier (3) dans la friteuse, en vous assurant qu'il est complètement inséré.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (7); le panneau de Commande (1) s'illumine.

5. Pour la cuisson manuelle, utilisez les boutons d'augmentation (+) et de diminution (-) de la température (8 & 9) pour régler la température de cuisson souhaitée (80-200°C).  
6. Utilisez les boutons d'augmentation (+) et de diminution (-) du temps (12 & 13) pour régler le temps de cuisson souhaité (1-60 minutes).  
7. La friteuse commence automatiquement à cuire après 5 secondes ou immédiatement en appuyant sur le bouton Démarrer/Pause (14).
8. Si le panier à Friture (3) est retiré pour secouer/retourner les ingrédients, la friteuse à air met le programme en pause et reprend dès que le panier à Friture (3) est réinséré.
9. À la fin du temps de cuisson, la friteuse s'arrête et l'affichage LED (10) indique "End". Le ventilateur continue quelques secondes pour refroidir l'appareil.
10. Une fois le ventilateur arrêté, la friteuse émet 5 bips. Retirez le Panier (3) et servez. (Placez le pot sur une surface résistante à la chaleur si vous le posez lors du service).

 Pour de meilleurs résultats de cuisson, secouez le Panier (3) pendant la cuisson.

 La cuisson peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton Démarrer/Pause (14) ou sur le bouton Marche/Arrêt (7).



ATTENTION! Faites attention aux surfaces chaudes. Le Panier (3) peut devenir chaud pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée (2).

Programmes de cuisson préréglés

1. Cette friteuse à air est équipée de 8 programmes de cuisson préréglés pour les types d'aliments les plus courants afin de simplifier l'utilisation.
2. Le tableau suivant montre les réglages de temps et de température par défaut pour les programmes préréglés.
3. Sélectionnez le programme de cuisson préréglé souhaité (15).
4. Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause (14), et la friteuse à air commencera à cuire les ingrédients.
5. Si souhaité, les boutons d'augmentation (+) et de diminution (-) de la température (80-200°C) (8 & 9) ainsi que les boutons d'augmentation (+) et de diminution (-) du temps (1-60min) (12 & 13) peuvent être utilisés pour ajuster les paramètres préréglés.

Préchauffage: Certaines fonctions de cuisson disposent d'une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous sélectionnez l'une de ces fonctions, "PrE" apparaîtra sur l'écran. La friteuse à air préchauffera maintenant pendant 3 minutes, et pendant le préchauffage, le temps et la température de cuisson ne peuvent pas être réglés.

	Programme préréglé	Température standard(°C)	Temps standard (min)	Rappel de secouer
	Fries	200	22	À mi-temps de la durée de cuisson définie
	Steak	200	10	À mi-temps de la durée de cuisson définie
	Chicken Drumsticks	200	25	À mi-temps de la durée de cuisson définie
	Fish	190	10	À mi-temps de la durée de cuisson définie
	Bread	160	18	N/A
	Shrimp	160	18	À mi-temps de la durée de cuisson définie
	Cake	160	25	N/A
	Vegetables	180	10	Au milieu de la cuisson

Temps de cuisson, températures et quantités

Produit Alimentaire	Quantité Min-Max(g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer/ Retourner	Informations Supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	200-400	15-20	200	Agiter	
Frites épaisses surgelées	200-400	20	200	Agiter	
Frites maison (8x8mm)	200-350	18-25	180	Agiter	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre en quartiers maison	200-350	18-22	180	Agiter	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre en cubes maison	200-400	12-18	180	Agiter	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Rösti	200	15-18	180	Retourner	
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180		
Viande et volaille					
Steak	100-300	8-14	180	Retourner	
Côtelettes de porc	100-300	10-14	180	Retourner	
Hamburger	100-300	7-14	180	Retourner	
Saucisses	100-300	13-15	180	Retourner	
Pilons de poulet	100-300	18-22	180	Retourner	
Poitrine de poulet	100-400	10-15	180	Retourner	
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Agiter	Prêt à cuire au four

Snacks					
Rouleaux de printemps	100-300	8-10	200	Agiter	Prêt à cuire au four
Légumes farcis	100-300	10	160		
Snacks de fromage panés surgelés	100-300	8-10	180	Retourner	Prêt à cuire au four
Poisson					
Bâtonnets de poisson surgelés	100-300	6-10	200	Retourner	Prêt à cuire au four

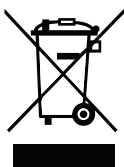
Remarque: Lors de la préparation d'aliments très gras (par ex., porc), une émission de fumée peut se produire. Cela est normal lorsque des résidus d'huile sont cuits à haute température. Réduire la température peut aider à réduire la formation de fumée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours la friteuse à air du secteur et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Ne nettoyez aucune pièce de la friteuse à air au lave-vaisselle – elle n'est PAS compatible lave-vaisselle !
- Ne plongez pas le corps de l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Essuyez l'excès d'huile du panier de Friture (3) et de la Grille (4) avec du papier absorbant ou similaire.
- Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide.
- Le panier de Friture (3) et la Grille (4) peuvent être soigneusement rincés dans de l'eau chaude savonneuse. Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être réutilisées.
- Retirez les pieds en silicone de la Grille (4) avant de rincer pour éviter de les perdre. Remplacez les pieds en silicone après avoir séché la Grille (4).
- Ne nettoyez aucune pièce de la friteuse à air avec des produits de nettoyage abrasifs ou tranchants.
- Laissez sécher complètement la friteuse à air après le nettoyage avant de la réutiliser. Si vous ne prévoyez pas d'utiliser la friteuse pendant une période prolongée, rangez-la dans son carton d'origine dans un endroit sec.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
Nourriture brûlée / débordante Le temps de cuisson est trop long.	La température de cuisson est réglée trop haute.	Vérifiez la température de cuisson et ajustez-la si nécessaire.
	Vérifiez le temps de cuisson et réduisez-le si nécessaire.	Vérifiez le temps de cuisson et réduisez-le si nécessaire.
Nourriture non cuite	La température de cuisson est réglée trop basse.	Vérifiez la température de cuisson et ajustez-la si nécessaire.
	Le temps de cuisson est trop court.	Vérifiez le temps de cuisson et prolongez-le si nécessaire.
	Le panier de friture (3) est trop rempli.	Assurez-vous que le panier de friture (3) n'est pas rempli jusqu'au bord - laissez un espace libre de 3-4 cm pour la circulation de l'air.
	La grille (4) n'a pas été placée dans le fond du panier de friture (3), réduisant le flux d'air.	Assurez-vous que la grille (4) est placée dans le fond du panier de friture (3).
L'appareil ne s'allume pas	Pas d'alimentation pour la friteuse à air chaud.	Vérifiez que la prise est bien branchée et que la prise de courant est activée (si applicable).
	Le panier de friture (3) n'est pas inséré ou n'est pas complètement enfoncé.	Assurez-vous que le panier de friture (3) est inséré et bien enfoncé.
	Le fusible de la prise est grillé.	Contactez le service client.
Odeur de brûlé provenant de la friteuse	De la nourriture est coincée sous la grille (4).	Assurez-vous que le panier de friture (3) et la grille (4) sont propres.
	Des résidus de nourriture des précédentes utilisations se trouvent dans le panier de friture (3) / grille (4).	Assurez-vous que l'appareil est refroidi, puis nettoyez le panier de friture et la grille.



Ce label indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE. L'élimination peut se faire dans les points de retour et de collecte locaux.

Gracias por confiar en LEBENLANG. Nos esforzamos por alcanzar los más altos estándares de calidad y diseño y le deseamos mucha satisfacción con su nuevo producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea este manual de usuario para asegurar un uso eficaz. Si va a pasar el producto a otra persona, incluya este manual.
- Los dispositivos de LEBENLANG cumplen con las normas de seguridad relevantes. Las reparaciones y el reemplazo del cable solo deben ser realizadas por especialistas autorizados por el fabricante. Las reparaciones incorrectas pueden presentar peligros significativos para el usuario.
- Esta freidora de aire caliente está destinada solo para uso doméstico y no debe utilizarse con fines industriales.
- Desconecte la freidora de aire caliente de la red eléctrica después de cada uso. Tire del enchufe, no del cable.
- No utilice ningún accesorio o componente adicional con esta freidora de aire caliente, excepto los suministrados o recomendados por el proveedor.
- Utilice la freidora de aire caliente solo como se describe en este manual de usuario. Cualquier otro uso se considera inapropiado y puede causar daños materiales o personales.
- Antes de conectar la freidora de aire caliente a la red, inspecciónela visualmente para asegurarse de que esté intacta y no haya sufrido daños durante el transporte.
- Verifique que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el de la red local antes de conectar la freidora.
- No utilice esta freidora de aire caliente con un temporizador, un sistema de control remoto separado u otro dispositivo similar.
- No sumerja la freidora de aire caliente en agua u otros líquidos.
- No inserte objetos en las aberturas de la freidora de aire caliente, ya que esto puede causar daños o descargas eléctricas.
- Utilice siempre la freidora de aire caliente sobre una superficie dura, seca, plana y no inflamable.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Use siempre guantes de horno y utilice el asa de la freidora de aire caliente.
- Asegúrese de que la freidora de aire caliente esté ubicada en un área abierta, alejada de armarios, cortinas, revestimientos de paredes, ropa u otros materiales inflamables.
- La freidora de aire caliente no debe ser utilizada por niños de 0 a 8 años.
- Esta freidora de aire caliente puede ser utilizada por niños de 8 años o más si están supervisados o instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y comprenden los riesgos involucrados.
- No deje la freidora de aire caliente al alcance de los niños ni permita que jueguen con ella.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
- No utilice la freidora de aire caliente al aire libre.
- Revise regularmente el cable de alimentación para detectar daños y garantizar un uso seguro. Si hay signos de daños, no use el dispositivo.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes afilados ni entre en contacto con superficies calientes.
- Deje que la freidora de aire caliente se enfríe a temperatura ambiente antes de almacenarla.
- Nunca coloque la freidora de aire caliente cerca de materiales inflamables o recipientes a alta presión.
- No coloque nada sobre la freidora de aire caliente.
- No utilice utensilios de cocina de metal en esta freidora de aire caliente, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. Use solo utensilios de madera o plástico.
- No intente mover la freidora de aire caliente mientras esté caliente o contenga alimentos o líquidos calientes.
- Pueden liberarse vapores calientes al abrir y cerrar la freidora de aire caliente durante su uso. ¡Riesgo de quemaduras!
- No coloque la freidora de aire caliente contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y al menos 10 cm de espacio libre por encima del aparato.



- La imagen muestra la parte trasera de la freidora de aire y las salidas de aire marcadas con flechas.
- Mantenga estas áreas despejadas de acuerdo con las instrucciones mencionadas anteriormente!

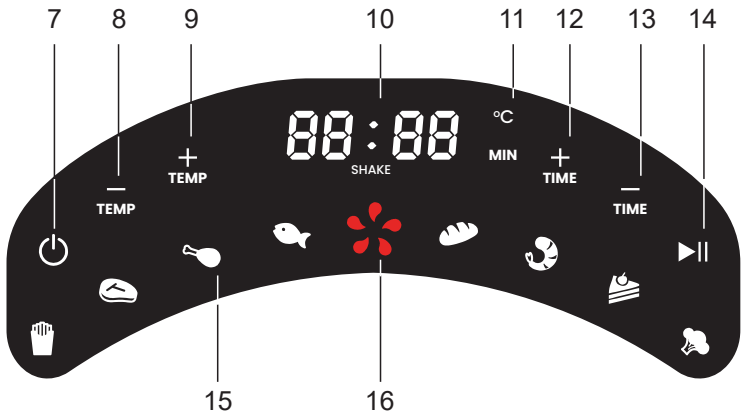
DETALLES TÉCNICOS & ALCANCE DE LA ENTREGA

- Capacidad: 5L
- Temperatura: 80-200°C
- Dimensiones: A/L/P 45/30/28cm
- Material: Vidrio, Plástico
- Peso: 5,3Kg
- Voltaje Nominal: 220-240V~ 50/60Hz
- Potencia Nominal: 1500W
- Clase de Protección I
- Alcance de la Entrega: Freidora de aire, Cesta de fritura, Manual de usuario.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Panel de Control:



- 7. Interruptor de Encendido/Apagado
- 8. Disminuir temperatura (-)
- 9. Aumentar temperatura (+)
- 10. Pantalla LED del tiempo
- 11. Símbolo de Temperatura/Tiempo
- 12. Aumentar tiempo (+)
- 13. Disminuir tiempo (-)
- 14. Iniciar/Pausa
- 15. Programa de cocción preestablecido
- 16. Indicador de calentamiento

MONTAJE/OPERACIÓN

Notas antes del primer uso de su freidora de aire

- Retire todos los materiales de embalaje y deséchelos de manera responsable.
- Limpie su freidora de aire con un paño húmedo antes del primer uso.
- Enjuague el cesto de Freír (3) y la Rejilla (4) en agua jabonosa tibia antes de cada uso.
- NO quite los pies de silicona de la Rejilla (4), ya que estos ayudan a mantener la rejilla en su lugar y evitan daños en el cesto de freír (3).
- NO llene su freidora de aire con aceite de cocina, ya que representa un riesgo de incendio y quemaduras.
- NO llene su freidora de aire con agua, ya que representa un riesgo de quemaduras.
- Si necesita un dorado adicional, use una cantidad moderada de aceite en aerosol.
- **Durante el primer uso, puede producirse una ligera emisión de humo y un olor desagradable.**

Configuración de su freidora de aire

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie firme, plana y resistente al calor, sin obstrucciones, como se describe anteriormente.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. La freidora de aire emitirá un pitido y el botón de Encendido/Apagado (7) se iluminará para confirmar que está conectada.
4. Retire el cesto de Freír (3) utilizando el asa (2).
5. Asegúrese de que la Rejilla (4) esté colocada en el fondo del cesto de Freír (3) como se muestra a la derecha.
6. Asegúrese de que los cuatro pies de silicona (marcados con flechas a la derecha) estén adheridos a la Rejilla (4) antes de colocarla en el fondo del cesto de Freír (3).
7. Vuelva a insertar el cesto de Freír (3) en la freidora de aire, asegurándose de que esté completamente insertado.



 La freidora de aire no funcionará si el cesto de Freír (3) no está completamente insertado en la freidora de aire.

Preparación con su freidora de aire

1. Retire el cesto de Freír (3) de la freidora de aire con cuidado. Asegúrese de que la Rejilla (4) esté en el fondo del cesto de Freír (3).
2. Coloque los alimentos a cocinar en el cesto de Freír (3) y asegúrese de dejar suficiente espacio para la circulación de aire. No lo llene hasta el borde.
3. Vuelva a insertar el cesto de Freír (3) en la freidora de aire y asegúrese de que esté completamente insertado.
4. Presione el botón de Encendido/Apagado (7), el panel de Control (1) se iluminará.

5. Para cocinar manualmente, presione los botones para aumentar (+) y disminuir (-) la temperatura (8 y 9) para ajustar la temperatura de cocción deseada (80-200°C).  
6. Presione los botones para aumentar (+) y disminuir (-) el tiempo (12 y 13) para ajustar el tiempo de cocción deseado (1-60 minutos).  
7. La freidora de aire comenzará automáticamente a cocinar después de 5 segundos o presione el botón de Inicio/Pausa (14) para comenzar de inmediato.
8. Si se retira el cesto de Freír (3) para agitar o voltear los ingredientes, la freidora de aire pausará el programa actual y lo reanudará cuando el cesto de Freír (3) se vuelva a insertar.
9. Al final del tiempo de cocción, la freidora de aire se detendrá y la Pantalla LED (10) mostrará "Fin". El ventilador continuará funcionando durante algunos segundos para enfriar el dispositivo.
10. Después de que el ventilador se haya detenido, la freidora de aire emitirá 5 pitidos. Retire el cesto de Freír (3) y sirva. (Coloque el cesto sobre una superficie resistente al calor si se apoya mientras sirve).

 Para mejores resultados de cocción, agite los alimentos moviendo el cesto de Freír (3) durante el proceso de cocción.

 La cocción se puede detener en cualquier momento presionando el botón de Inicio/Pausa (14) o el botón de Encendido/Apagado (7).



ADVERTENCIA! ¡Tenga cuidado con las superficies calientes! El cesto de Freír (3) puede calentarse durante el uso. Siempre use el asa (2).

Programas de cocción preestablecidos

1. Esta freidora de aire está equipada con 8 programas de cocción preestablecidos para los tipos de alimentos más comunes para facilitar el uso.
2. La siguiente tabla muestra los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados para los programas preestablecidos.
3. Seleccione el programa de cocción preestablecido deseado (15).
4. Presione el botón de Inicio/Pausa (14), y la freidora de aire comenzará a cocinar los ingredientes.
5. Si lo desea, se pueden usar los botones de aumento (+) y disminución (-) de la temperatura (80-200°C) (8 & 9) así como los botones de aumento (+) y disminución (-) del tiempo (1-60min) (12 & 13) para ajustar los ajustes preestablecidos.

Precalentamiento: Algunas funciones de cocción tienen una función de precalentamiento integrada. Al seleccionar una de estas funciones, "PrE" aparecerá en la pantalla. La freidora de aire precalentará durante 3 minutos, y durante el precalentamiento, el tiempo y la temperatura de cocción no se pueden ajustar.

	Programa preestablecido	Temp estándar(°C)	Tiempo estándar (min)	Recordatorio de agitar
	Papas fritas	200	22	A mitad del tiempo de cocción establecido
	Filete	200	10	A mitad del tiempo de cocción establecido
	Muslos de pollo	200	25	A mitad del tiempo de cocción establecido
	Pescado	190	10	A mitad del tiempo de cocción establecido
	Pan	160	18	N/A
	Camarones	160	18	A mitad del tiempo de cocción establecido
	Pastel	160	25	N/A
	Verduras	180	10	En el medio de la cocción

Tiempos de cocción, temperaturas y cantidades

Producto Alimenticio	Cantidad Min-Max(g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Sacudir/ Voltear	Información Adicional
Papas y Patatas					
Papas fritas finas congeladas	200-400	15-20	200	Sacudir	
Papas fritas gruesas congeladas	200-400	20	200	Sacudir	
Papas fritas caseras (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Sacudir	Agregar ½ cucharada de aceite
Papas en gajos caseras	200-350	18-22	180	Sacudir	Agregar ½ cucharada de aceite
Papas en cubos caseras	200-400	12-18	180	Sacudir	Agregar ½ cucharada de aceite
Rösti	200	15-18	180	Voltear	
Gratinado de patatas	500	18-22	180		
Carne y Aves					
Filete	100-300	8-14	180	Voltear	
Chuletas de cerdo	100-300	10-14	180	Voltear	
Hamburguesa	100-300	7-14	180	Voltear	
Salchichas	100-300	13-15	180	Voltear	
Muslos de pollo	100-300	18-22	180	Voltear	
Pechuga de pollo	100-400	10-15	180	Voltear	
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sacudir	Listo para horno

Snacks					
Rollitos de primavera	100-300	8-10	200	Sacudir	Listo para horno
Verduras rellenas	100-300	10	160		
Bocadillos de queso empanados congelados	100-300	8-10	180	Voltear	Listo para horno
Pescado					
Palitos de pescado congelados	100-300	6-10	200	Voltear	Listo para horno

Nota: Al preparar alimentos muy grasos (por ejemplo, cerdo), es posible que se produzca humo. Esto es normal cuando los residuos de aceite se cocinan a altas temperaturas. Reducir la temperatura puede ayudar a minimizar la producción de humo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte siempre la freidora de aire de la red eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.
- No limpie ninguna parte de la freidora de aire en el lavavajillas – ¡NO es apta para lavavajillas!
- No sumerja el cuerpo del dispositivo, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie el exceso de aceite de la cesta de Fritura (3) y la Rejilla (4) con papel de cocina o similar.
- Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño suave y húmedo.
- La cesta de Fritura (3) y la Rejilla (4) se pueden enjuagar a fondo en agua tibia y jabonosa. Todas las piezas deben estar completamente secas antes de volver a usarlas.
- Quite los pies de silicona de la Rejilla (4) antes de enjuagar para evitar perderlos. Vuelva a colocar los pies de silicona después de secar la Rejilla (4).
- No limpie ninguna parte de la freidora de aire con agentes de limpieza afilados o abrasivos.
- Deje que la freidora de aire se seque completamente después de la limpieza antes de volver a usarla. Si planea no usar la freidora de aire durante un período prolongado, guárdela en su caja original en un lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución Posible
Comida quemada/ sobrecocida	La temperatura de cocción es demasiado alta.	Verifique la temperatura de cocción y ajústela en consecuencia.
	El tiempo de cocción es demasiado largo.	Verifique el tiempo de cocción y reduzca el tiempo de cocción según sea necesario.
Comida sin cocinar	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Verifique la temperatura de cocción y ajústela en consecuencia.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Verifique el tiempo de cocción y aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
	La cesta de fritura (3) está sobrecargada.	Asegúrese de que la cesta de fritura (3) no esté llena hasta el borde; deje un espacio de 3-4 cm para permitir la circulación de aire.
	La rejilla (4) no se ha insertado en el fondo de la cesta de fritura (3), lo que reduce el flujo de aire.	Asegúrese de que la rejilla (4) esté insertada en el fondo de la cesta de fritura (3).
El aparato no se enciende	No hay suministro de energía a la freidora de aire caliente.	Verifique que el enchufe esté conectado y que la toma de corriente esté encendida (si aplica).
	La cesta de fritura (3) no está colocada o completamente insertada.	Asegúrese de que la cesta de fritura (3) esté colocada y completamente insertada.
	El fusible del enchufe se ha fundido.	Comuníquese con el servicio al cliente.
Olor a comida quemada en la freidora de aire caliente	La comida está atrapada debajo de la rejilla (4).	Asegúrese de que la cesta de fritura (3) y la rejilla (4) estén limpias.
	Quedan restos de alimentos de cocción anterior en la cesta de fritura (3) / rejilla (4).	Asegúrese de que el aparato esté frío y limpie la cesta de fritura (3) y la rejilla (4).

	Esta etiqueta indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. La eliminación puede realizarse en los puntos de devolución y recolección locales disponibles.
--	--

Grazie per la fiducia in LEBENLANG. Ci impegniamo a mantenere i più alti standard di qualità e design e vi auguriamo grande soddisfazione con il vostro nuovo prodotto.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere questo manuale d'uso per assicurarsi di utilizzare il prodotto in modo efficace. Se si passa il prodotto a qualcun altro, includere anche questo manuale.
- I dispositivi LEBENLANG rispettano le normative di sicurezza pertinenti. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi devono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal produttore. Le riparazioni improprie possono comportare gravi rischi per l'utente.
- Questa friggitrice ad aria calda è destinata esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzata a fini industriali.
- Scollegare la friggitrice ad aria calda dalla rete elettrica dopo ogni uso. Tirare la spina, non il cavo.
- Non utilizzare accessori o componenti aggiuntivi con questa friggitrice ad aria calda, ad eccezione di quelli forniti o raccomandati dal fornitore.
- Usare la friggitrice ad aria calda solo come descritto in questo manuale d'uso. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può causare danni a cose o persone.
- Prima di collegare la friggitrice alla rete elettrica, ispezionarla visivamente per assicurarsi che sia intatta e che non abbia subito danni durante il trasporto.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale prima di collegare la friggitrice.
- Non utilizzare questa friggitrice ad aria calda con un timer, un sistema di controllo remoto separato o un dispositivo simile.
- Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.
- Non inserire oggetti nelle aperture della friggitrice, poiché ciò può causare danni o scosse elettriche.
- Utilizzare sempre la friggitrice su una superficie dura, asciutta, piatta e non infiammabile.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso. Indossare sempre guanti da forno e utilizzare il manico della friggitrice ad aria calda.
- Assicurarsi che la friggitrice sia collocata in un'area aperta, lontano da armadietti, tende, rivestimenti murali, abbigliamento o altri materiali infiammabili.
- La friggitrice ad aria calda non deve essere utilizzata da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- Questa friggitrice ad aria calda può essere utilizzata da bambini di 8 anni o più se sono supervisionati o istruiti sul suo uso sicuro e comprendono i rischi associati.
- Non lasciare mai la friggitrice a portata di mano dei bambini né consentire loro di giocarci.

- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.
- Non utilizzare la friggitrice all'esterno.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali danni al fine di garantire un uso sicuro. Se si notano segni di danneggiamento, non usare il dispositivo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda su spigoli vivi o entri in contatto con superfici calde.
- Lasciare raffreddare la friggitrice a temperatura ambiente prima di riporla.
- Non collocare mai la friggitrice vicino a materiali infiammabili o contenitori ad alta pressione.
- Non appoggiare nulla sulla friggitrice.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo in questa friggitrice, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Utilizzare solo utensili in legno o plastica.
- Non tentare di spostare la friggitrice mentre è calda o contiene cibi o liquidi caldi.
- Durante l'apertura e la chiusura della friggitrice, può fuoriuscire vapore caldo. Rischio di ustioni!
- Non posizionare la friggitrice contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e almeno 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.

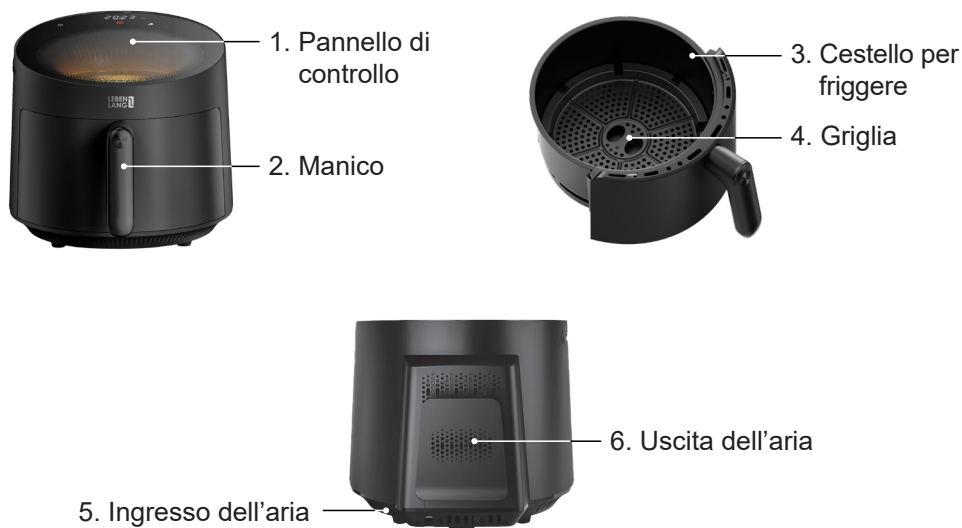


- L'immagine mostra il retro della friggitrice ad aria e le prese d'aria indicate con le frecce.
- Mantenere queste aree libere in conformità alle istruzioni sopra menzionate!

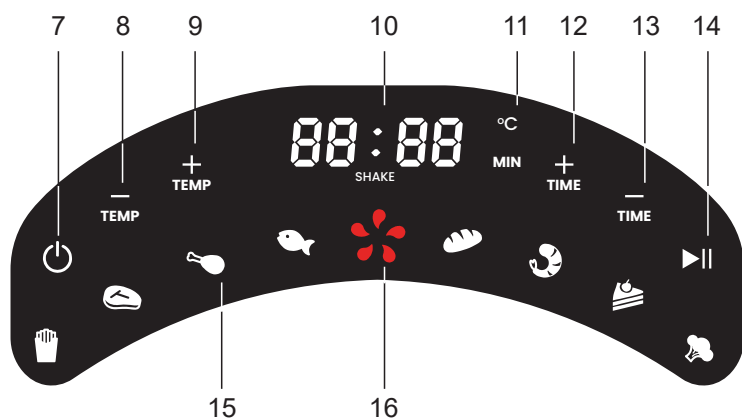
DETTAGLI TECNICI & CONTENUTO DELLA CONSEGNA

- Capacità: 5L
- Temperatura: 80-200°C
- Dimensioni: A/L/P 45/30/28cm
- Materiale: Vetro, Plastica
- Peso: 5,3Kg
- Tensione Nominale: 220-240V~ 50/60Hz
- Potenza Nominale: 1500W
- Classe di Protezione I
- Contenuto della Consegna: Friggitrice ad aria, Cestello per friggere, Manuale d'uso.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Pannello di Controllo:



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 7. Interruttore On/Off | 12. Aumentare tempo (+) |
| 8. Ridurre la temperatura (-) | 13. Ridurre il tempo (-) |
| 9. Aumentare la temperatura (+) | 14. Avvia/Pausa |
| 10. Display LED del tempo | 15. Programma di cottura preimpostato |
| 11. Simbolo Temperatura/Tempo | 16. Indicatore di riscaldamento |

MONTAGGIO/UTILIZZO

Note prima del primo utilizzo della friggitrice ad aria

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e smaltirli in modo responsabile.
- Pulire la friggitrice ad aria con un panno umido prima del primo utilizzo.
- Sciacquare il cestello di Frittura (3) e la Griglia (4) con acqua saponata tiepida prima di ogni utilizzo.
- NON rimuovere i piedini in silicone dalla Griglia (4) poiché aiutano a mantenere la griglia in posizione e a evitare danni al cestello di Frittura (3).
- NON riempire la friggitrice ad aria con olio da cucina, poiché rappresenta un rischio di incendio e ustione.
- NON riempire la friggitrice ad aria con acqua, poiché rappresenta un rischio di ustione.
- Se è necessario un ulteriore effetto doratura, utilizzare una quantità moderata di olio spray.
- **Durante il primo utilizzo, può verificarsi una leggera emissione di fumo e un odore sgradevole. Questo è normale e svanirà, poiché è dovuto al residuo di grasso utilizzato durante la produzione. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.**

Configuración de su freidora de aire

1. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, piatta e resistente al calore, priva di ostacoli come descritto sopra.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
3. La friggitrice emetterà un segnale acustico e il pulsante di Accensione/Spegnimento (7) si illuminerà per confermare la connessione alla rete elettrica.
4. Estrarre il cestello di Frittura (3) utilizzando la Maniglia (2).
5. Assicurarsi che la Griglia (4) sia posizionata sul fondo del cestello di Frittura (3) come mostrato a destra.
6. Assicurarsi che i quattro piedini in silicone (indicati con le frecce a destra) siano fissati alla Griglia (4) prima di inserirla nel fondo del cestello di Frittura (3).
7. Reinserire il cestello di Frittura (3) nella friggitrice e assicurarsi che sia completamente inserito.



 La friggitrice non funzionerà se il cestello di Frittura (3) non è completamente inserito nella friggitrice.

Preparazione con la friggitrice ad aria

1. Estrarre delicatamente il cestello di Frittura (3) dalla friggitrice. Assicurarsi che la Griglia (4) si trovi sul fondo del cestello di Frittura (3).
2. Inserire gli alimenti da cucinare nel cestello di Frittura (3) e assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la circolazione dell'aria. Non riempirlo fino all'orlo.
3. Reinserire il cestello di Frittura (3) nella friggitrice e assicurarsi che sia completamente inserito.

4. Premere il pulsante di Accensione/Spegnimento (7), il pannello di Controllo (1) si illuminerà.
5. Per la cottura manuale, premere i tasti per aumentare (+) e diminuire (-) la temperatura (8 e 9) per impostare la temperatura di cottura desiderata (80-200°C).  
6. Premere i tasti per aumentare (+) e diminuire (-) il tempo (12 e 13) per impostare il tempo di cottura desiderato (1-60 minuti).  
7. La friggitrice inizia automaticamente la cottura dopo 5 secondi oppure premere il pulsante di Avvio/Pausa (14) per iniziare subito.
8. Se il cestello di Frittura (3) viene rimosso per agitare/girare gli ingredienti, la friggitrice sospenderà il programma corrente e riprenderà quando il cestello di Frittura (3) viene reinserito.
9. Alla fine del tempo di cottura, la friggitrice si fermerà e il Display LED (10) mostrerà "Fine". La ventola continuerà a funzionare per alcuni secondi per raffreddare l'apparecchio.
10. Dopo che la ventola ha smesso, la friggitrice emetterà 5 segnali acustici. Rimuovere il cestello di Frittura (3) e servire. (Posizionare il cestello su una superficie resistente al calore durante il servizio).

 Per ottenere migliori risultati, agitare il cestello di Frittura (3) durante la cottura.

 La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante di Avvio/Pausa (14) o il pulsante di Accensione/Spegnimento (7).



ATTENZIONE! Fare attenzione alle superfici calde. Il cestello di Frittura (3) potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Usare sempre la maniglia (2).

Programmi di cottura preimpostati

1. Questa friggitrice ad aria è dotata di 8 programmi di cottura preimpostati per i tipi di alimenti più comuni per facilitare l'uso.
2. La seguente tabella mostra le impostazioni di tempo e temperatura predefinite per i programmi preimpostati.
3. Selezionare il programma di cottura preimpostato desiderato (15).
4. Premere il pulsante Avvio/Pausa (14), e la friggitrice ad aria inizierà a cucinare gli ingredienti.
5. Se lo si desidera, è possibile utilizzare i pulsanti per aumentare (+) e diminuire (-) la temperatura (80-200°C) (8 & 9) e i pulsanti per aumentare (+) e diminuire (-) il tempo (1-60min) (12 & 13) per regolare le impostazioni preimpostate.

Preriscaldamento: Alcune funzioni di cottura dispongono di una funzione di preriscaldamento integrata. Quando si seleziona una di queste funzioni, sul display apparirà "PrE". La friggitrice ad aria preriscalderebbe per 3 minuti e durante il preriscaldamento non è possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura.

	Programma preimpostato	Temp standard(°C)	Tempo standard(min)	Promemoria per scuotere
	Patatine fritte	200	22	A metà del tempo di cottura impostato
	Bistecca	200	10	A metà del tempo di cottura impostato
	Cosce di pollo	200	25	A metà del tempo di cottura impostato
	Pesce	190	10	A metà del tempo di cottura impostato
	Pane	160	18	N/A
	Gamberetti	160	18	A metà del tempo di cottura impostato
	Torta	160	25	N/A
	Verdure	180	10	A metà della cottura

Tempi di cottura, temperature e quantità

Prodotto alimentare	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare/ Capovolgere	Informazioni aggiuntive
Patate & Patatine					
Patatine fritte sottili surgelate	200-400	15-20	200	Agitare	
Patatine fritte spesse surgelate	200-400	20	200	Agitare	
Patatine fatte in casa (8x8mm)	200-350	18-25	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatte in casa	200-350	18-22	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	200-400	12-18	180	Agitare	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Rösti	200	15-18	180	Capovolgere	
Gratin di patate	500	18-22	180		
Carne & Pollame					
Bistecca	100-300	8-14	180	Capovolgere	
Braciole di maiale	100-300	10-14	180	Capovolgere	
Hamburger	100-300	7-14	180	Capovolgere	
Salsicce	100-300	13-15	180	Capovolgere	
Cosce di pollo	100-300	18-22	180	Capovolgere	
Petto di pollo	100-400	10-15	180	Capovolgere	

Chicken nuggets surgelati	100-300	6-10	200	Agitare	Pronti per il forno
Snack					
Involtilini primavera	100-300	8-10	200	Agitare	Pronti per il forno
Verdure ripiene	100-300	10	160		
Snack di formaggio impanato surgelato	100-300	8-10	180	Capovolgere	Pronti per il forno
Pesce					
Bastoncini di pesce surgelati	100-300	6-10	200	Capovolgere	Pronti per il forno

Nota: Durante la preparazione di cibi molto grassi (es. carne di maiale), può verificarsi la formazione di fumo. Questo è normale quando i residui di olio vengono cotti a temperature elevate. Ridurre la temperatura potrebbe aiutare a ridurre la produzione di fumo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre la friggitrice ad aria dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare prima di pulirla.
- Non pulire nessuna parte della friggitrice ad aria in lavastoviglie – NON è lavabile in lavastoviglie!
- Non immergere il corpo dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Asciugare l'olio in eccesso dal cestello di Frittura (3) e dalla Griglia (4) con carta assorbente o simili.
- Pulire il corpo della friggitrice ad aria con un panno morbido e umido.
- Il cestello di Frittura (3) e la Griglia (4) possono essere risciacquati accuratamente in acqua tiepida e saponata. Tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di essere riutilizzate.
- Rimuovere i piedini in silicone dalla Griglia (4) prima del risciacquo per evitare di perderli. Reinserire i piedini in silicone dopo aver asciugato la Griglia (4).
- Non pulire nessuna parte della friggitrice ad aria con detergenti affilati o abrasivi.
- Lasciare asciugare completamente la friggitrice ad aria dopo la pulizia prima di utilizzarla nuovamente. Se non si intende usare la friggitrice ad aria per un lungo periodo, riporla nella scatola originale in un luogo asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Cibo bruciato/stracotto	La temperatura di cottura è impostata troppo alta.	Verificare la temperatura di cottura e regolarla di conseguenza.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	Controllare il tempo di cottura e ridurlo se necessario.
Cibo non cotto	La temperatura di cottura è impostata troppo bassa.	Verificare la temperatura di cottura e regolarla di conseguenza.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Controllare il tempo di cottura e prolungarlo se necessario.
	Il cestello (3) è sovraccarico.	Assicurarsi che il cestello non sia riempito fino al bordo e lasciare uno spazio di 3-4 cm per la circolazione dell'aria.
	La griglia (4) non è stata inserita nella parte inferiore del cestello (3).	Assicurarsi che la griglia sia inserita nella parte inferiore del cestello per consentire il flusso d'aria.
Il dispositivo non si accende	Non c'è alimentazione per la friggitrice ad aria.	Verificare che la spina sia inserita e che la presa di corrente sia accesa (se applicabile).
	Il cestello (3) non è inserito o non è completamente inserito.	Assicurarsi che il cestello sia inserito e completamente spinto in posizione.
	Il fusibile nella spina di rete è saltato.	Contattare il servizio clienti.
Odore di cibo bruciato dalla friggitrice	Il cibo è rimasto incastrato sotto la griglia (4).	Assicurarsi che il cestello e la griglia siano puliti.
	Residui di cibo precedente nel cestello (3) o nella griglia (4).	Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato e pulire il cestello.

	Questa etichetta indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nell'UE. Lo smaltimento può essere effettuato nei punti di raccolta e restituzione locali disponibili.
--	--

Dank u voor uw vertrouwen in LEBENLANG. Wij streven naar de hoogste kwaliteits- en designnormen en wensen u veel plezier met uw nieuwe product.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze gebruikershandleiding om een effectief gebruik te garanderen. Als u het product aan iemand anders doorgeeft, voeg dan ook deze handleiding toe.
- LEBENLANG-apparaten voldoen aan de relevante veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van kabels mogen alleen worden uitgevoerd door de fabrikant geautoriseerde technici. Onjuiste reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker opleveren.
- Deze heteluchtfriteuse is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor industriële doeleinden.
- Koppel de heteluchtfriteuse na elk gebruik los van het stroomnet. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.
- Gebruik geen accessoires of aanbouwdelen met deze heteluchtfriteuse, behalve die welke door de leverancier zijn geleverd of aanbevolen.
- Gebruik de heteluchtfriteuse alleen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan leiden tot schade aan eigendommen of personen.
- Inspecteer de heteluchtfriteuse visueel voordat u deze op het stroomnet aansluit om ervoor te zorgen dat deze intact is en geen transportschade heeft opgelopen.
- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met die van het lokale elektriciteitsnet voordat u de heteluchtfriteuse aansluit.
- Gebruik deze heteluchtfriteuse niet met een timer, een apart afstandsbedieningssysteem of een dergelijk apparaat.
- Dompel de heteluchtfriteuse niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Druk geen voorwerpen in de openingen van de heteluchtfriteuse, omdat dit schade of een elektrische schok kan veroorzaken.
- Gebruik de heteluchtfriteuse altijd op een niet-brandbare, harde, droge en vlakke ondergrond.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Draag altijd ovenwanten en gebruik het handvat van de heteluchtfriteuse.
- Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse in een open ruimte staat, weg van kasten, gordijnen, wandbekleding, kleding of andere brandbare materialen.
- De heteluchtfriteuse mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- Deze heteluchtfriteuse kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik en de gevaren begrijpen.
- Laat de heteluchtfriteuse nooit binnen bereik van kinderen staan en laat kinderen er niet mee spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik de heteluchtfriteuse niet buiten.

- Controleer regelmatig het netsnoer op schade om veilig gebruik te garanderen. Als er tekenen van schade zijn, gebruik het apparaat dan niet.
- Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat de heteluchtfriteuse afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze opbergt.
- Plaats de heteluchtfriteuse nooit in de buurt van brandbare materialen of hogedrukcontainers.
- Plaats niets op de heteluchtfriteuse.
- Gebruik geen metalen kookgerei in deze heteluchtfriteuse, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik alleen houten of plastic gerei.
- Probeer de heteluchtfriteuse niet te verplaatsen terwijl deze heet is of hete etenswaren of vloeistoffen bevat.
- Er kan hete stoom vrijkomen bij het openen en sluiten van de heteluchtfriteuse tijdens gebruik. Verbrandingsgevaar!
- Plaats de heteluchtfriteuse niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en minimaal 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.

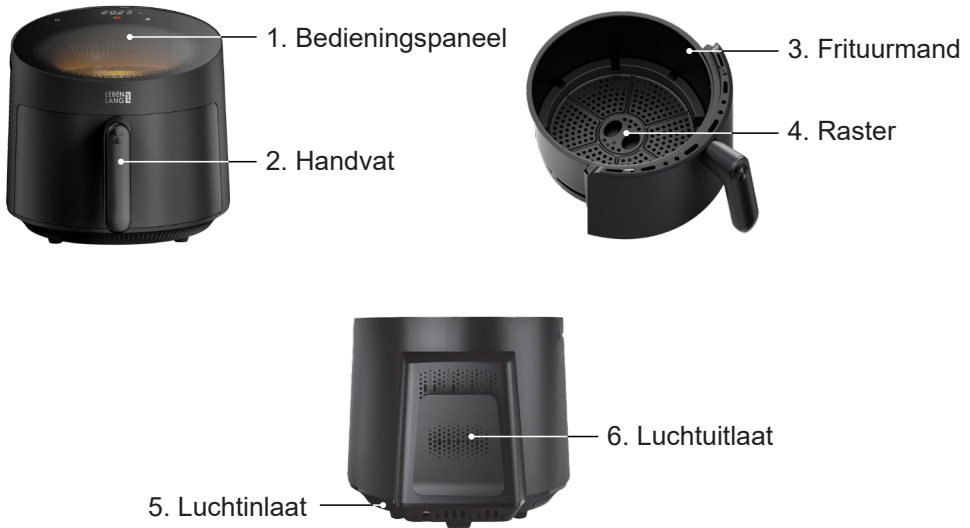


- De afbeelding toont de achterkant van de heteluchtfriteuse en de luchtuitlaten die met pijlen zijn gemarkeerd.
- Houd deze gebieden vrij volgens de bovengenoemde instructies!

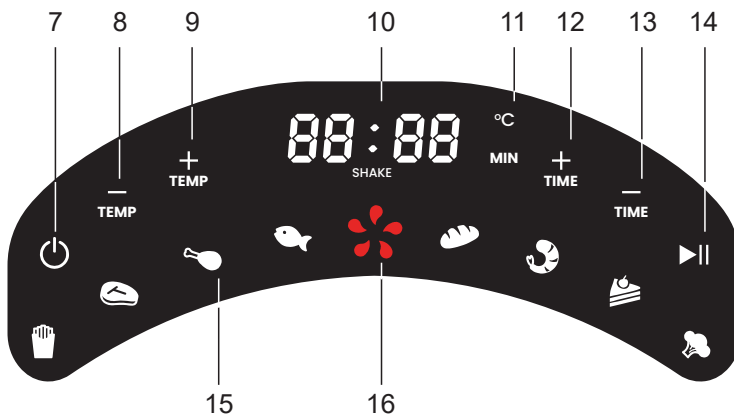
TECHNISCHE DETAILS & LEVERINGSOMVANG

- Capaciteit: 5L
- Temperatuur: 80-200°C
- Afmetingen: H/B/D 45/30/28cm
- Materiaal: Glas, Kunststof
- Gewicht: 5,3Kg
- Nominale Spanning: 220-240V~ 50/60Hz
- Nominale Vermogen: 1500W
- Beschermingsklasse I
- Leveringsomvang: Airfryer, Frituurmand, Gebruikershandleiding.

PRODUCTBESCHRIJVING



Bedieningspaneel:



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 7. Aan/uit-schakelaar | 12. Tijd verhogen (+) |
| 8. Temperatuur verlagen (-) | 13. Tijd verlagen (-) |
| 9. Temperatuur verhogen (+) | 14. Start/Pauze |
| 10. LED-tijdweergave | 15. Vooraf ingesteld kookprogramma |
| 11. Symbool Temperatuur/Tijd | 16. Verwarmingsindicator |

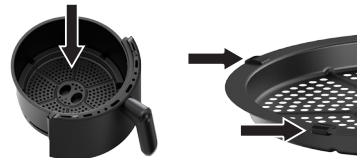
MONTAGE/GEBRUIK

Opmerkingen voor het eerste gebruik van uw airfryer

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en gooi ze op verantwoorde wijze weg.
- Reinig uw airfryer met een vochtige doek voor het eerste gebruik.
- Spoel het Frituurmandje (3) en het Rooster (4) in warm zeepsop voor elk gebruik.
- Verwijder de siliconen voetjes Niet van het Rooster (4), want deze helpen het rooster op zijn plaats te houden en schade aan het Frituurmandje (3) te voorkomen.
- Vul uw airfryer NIET met kookolie, want dit vormt een brand- en verbrandingsgevaar.
- Vul uw airfryer NIET met water, want dit vormt een verbrandingsgevaar.
- Als extra bruining nodig is, gebruik dan een matige hoeveelheid spray-olie.
- **Tijdens het eerste gebruik kan er een lichte rookontwikkeling en een onaangename geur optreden. Dit is normaal en zal verminderen, omdat het het vet is dat tijdens de productie is gebruikt. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.**

Instellen van uw airfryer

1. Plaats de airfryer op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond, vrij van obstakels zoals hierboven beschreven.
2. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
3. De airfryer zal piepen en de Aan/Uit-knop (7) zal oplichten om aan te geven dat hij is aangesloten.
4. Trek het Frituurmandje (3) voorzichtig uit de airfryer met de Handgreep (2).
5. Zorg ervoor dat het Rooster (4) op de bodem van het Frituurmandje (3) is geplaatst zoals aan de rechterkant getoond.
6. Zorg ervoor dat de vier siliconen voetjes (met pijlen aangegeven aan de rechterkant) aan het Rooster (4) zijn bevestigd voordat u het in de bodem van het Frituurmandje (3) plaatst.
7. Plaats het Frituurmandje (3) terug in de airfryer en zorg ervoor dat het volledig is ingeschoven.



 De airfryer werkt niet als het Frituurmandje (3) niet volledig is geplaatst.

Bereiden met uw airfryer

1. Verwijder voorzichtig het Frituurmandje (3) uit de airfryer. Zorg ervoor dat het Rooster (4) op de bodem van het Frituurmandje (3) zit.
2. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden in het Frituurmandje (3) en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie. Vul het niet tot de rand.
3. Plaats het Frituurmandje (3) terug in de airfryer en zorg ervoor dat het volledig is ingeschoven.
4. Druk op de Aan/Uit-knop (7), het Bedieningspaneel (1) zal oplichten.
5. Voor handmatig koken, drukt u op de knoppen voor het verhogen (+) en

verlagen (-) van de temperatuur (8 en 9) om de gewenste kooktemperatuur in te stellen (80-200°C).  

6. Druk op de knoppen om de kooktijd te verhogen (+) en te verlagen (-) (12 en 13) om de gewenste kooktijd in te stellen (1-60 minuten).  
7. De airfryer begint automatisch te koken na 5 seconden of druk op de Start/Pauze-knop (14) om direct te starten.
8. Wanneer het Frituurmandje (3) wordt verwijderd om de ingrediënten te schudden/om te draaien, pauzeert de airfryer het huidige programma en hervat het wanneer het Frituurmandje (3) opnieuw wordt geplaatst.
9. Aan het einde van de kooktijd stopt de airfryer met koken en toont het LED-Display (10) "Einde". De ventilator blijft enkele seconden doorlopen om het apparaat af te koelen.
10. Nadat de ventilator is gestopt, piept de airfryer 5 keer. Verwijder het Frituurmandje (3) en serveer. (Plaats de pan op een hittebestendig oppervlak als deze tijdens het serveren wordt neergezet).

 Voor betere bereidingsresultaten, schud het eten door het Frituurmandje (3) tijdens het koken te schudden.

 Het bereiden kan op elk moment worden gestopt door op de Start/Pauze-knop (14) of de Aan/Uit-knop (7) te drukken.



WAARSCHUWING! Let op hete oppervlakken. Het Frituurmandje (3) kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd de handgreep (2).

Vooraf ingestelde kookprogramma's

1. Deze airfryer is uitgerust met 8 vooraf ingestelde kookprogramma's voor de meest voorkomende voedseltypen om het gebruik te vergemakkelijken.
2. De volgende tabel toont de standaard tijd- en temperatuurinstellingen voor de vooraf ingestelde programma's.
3. Selecteer het gewenste vooraf ingestelde kookprogramma (15).
4. Druk op de Start/Pauze-knop (14) en de airfryer begint met het bereiden van de ingrediënten.
5. Indien gewenst kunnen de knoppen voor temperatuurverhoging (+) en -verlaging (-) (80-200°C) (8 & 9) en de knoppen voor tijdverhoging (+) en -verlaging (-) (1-60min) (12 & 13) worden gebruikt om de vooraf ingestelde instellingen aan te passen.

Voorverwarmen: Sommige kookfuncties hebben een geïntegreerde voorverwarmingsfunctie. Bij het selecteren van een van deze functies verschijnt "PrE" op het display. De airfryer zal nu 3 minuten voorverwarmen, en tijdens het voorverwarmen kunnen de kooktijd en -temperatuur niet worden aangepast.

	Vooraf ingesteld programma	Standaard-temp(°C)	Standaardtijd (min)	Schudherinnering
	Frieten	200	22	Halverwege de ingestelde kooktijd
	Biefstuk	200	10	Halverwege de ingestelde kooktijd
	Kippenpoten	200	25	Halverwege de ingestelde kooktijd
	Vis	190	10	Halverwege de ingestelde kooktijd
	Brood	160	18	N/A
	Garnalen	160	18	Halverwege de ingestelde kooktijd
	Cake	160	25	N/A
	Groenten	180	10	In het midden van het koken

Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden

Voedingsproduct	Min-Max Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden/Draaien	Extra Informatie
Friet & Aardappelen					
Dunne bevroren friet	200-400	15-20	200	Schudden	
Dikke bevroren friet	200-400	20	200	Schudden	
Zelfgemaakte friet (8x8 mm)	200-350	18-25	180	Schudden	Voeg ½ el olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	200-350	18-22	180	Schudden	Voeg ½ el olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	200-400	12-18	180	Schudden	Voeg ½ el olie toe
Rösti	200	15-18	180	Draaien	
Aardappelgratin	500	18-22	180		
Vlees & Gevogelte					
Steak	100-300	8-14	180	Draaien	
Varkenskoteletten	100-300	10-14	180	Draaien	
Hamburger	100-300	7-14	180	Draaien	
Worstrolletjes	100-300	13-15	180	Draaien	
Kippenbouten	100-300	18-22	180	Draaien	
Kipfilet	100-400	10-15	180	Draaien	
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Schudden	Ovenklaar

Snacks					
Loempia's	100-300	8-10	200	Schudden	Ovenklaar
Gevulde groenten	100-300	10	160		
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-300	8-10	180	Draaien	Ovenklaar
Vis					
Bevroren vissticks	100-300	6-10	200	Draaien	Ovenklaar

Opmerking: Bij het bereiden van zeer vet voedsel (bijv. varkensvlees) kan er rook ontstaan. Dit is normaal wanneer olieresten op hoge temperatuur worden gekookt. Het verlagen van de temperatuur kan helpen om de rookproductie te verminderen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Koppel de airfryer altijd los van het stroomnet en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Reinig geen onderdelen van de airfryer in de vaatwasser – deze is NIET vaatwasserbestendig!
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Veeg overtollige olie af uit de Frituurmand (3) en het Rek (4) met keukenpapier of iets dergelijks.
- Veeg het apparaat van de airfryer af met een zachte, vochtige doek.
- De Frituurmand (3) en het Rek (4) kunnen grondig worden afgespoeld in warm zeepsop. Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat ze opnieuw worden gebruikt.
- Verwijder de siliconen voetjes van het Rek (4) voordat u het afspoelt om te voorkomen dat ze kwijtraken. Plaats de siliconen voetjes terug nadat het Rek (4) is gedroogd.
- Reinig geen onderdelen van de airfryer met scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Laat de airfryer volledig drogen na het reinigen voordat u hem opnieuw gebruikt. Als u de airfryer voor een langere periode niet gaat gebruiken, bewaar deze dan het beste in de originele doos op een droge plaats.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Eten verbrand/ overgekookt	De kooktemperatuur is te hoog ingesteld.	Controleer de kooktemperatuur en pas deze indien nodig aan.
	De kooktijd is te lang.	Controleer de kooktijd en verkort deze indien nodig.
Cibo non cotto	De kooktemperatuur is te laag ingesteld.	Controleer de kooktemperatuur en pas deze indien nodig aan.
	De kooktijd is te kort.	Controleer de kooktijd en verleng deze indien nodig.
	Het frituurmandje (3) is overvol.	Zorg ervoor dat het mandje niet helemaal vol zit en laat een ruimte van 3-4 cm voor luchtcirculatie.
	Het rooster (4) is niet in de bodem van het mandje (3) geplaatst	Zorg ervoor dat het rooster in de bodem van het mandje is geplaatst om luchtcirculatie te garanderen.
Apparaat schakelt niet in	Geen stroomtoevoer naar de airfryer.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en het stopcontact is ingeschakeld (indien van toepassing).
	Het frituurmandje (3) is niet geplaatst of niet volledig ingeschoven.	Zorg ervoor dat het frituurmandje is geplaatst en volledig ingeschoven.
	De zekering in de netstekker is doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice.
Verbrande geur uit de airfryer	Eten zit vast onder het rooster (4).	Controleer of het frituurmandje en het rooster schoon zijn.
	Resten van eerder voedsel in het mandje (3) of rooster (4).	Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld en reinig het mandje.

	Dit label geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de EU. Verwijdering kan plaatsvinden bij lokaal beschikbare retour- en inzamelpunten.
--	--

LEBEN
LANG



220-240V~ 50/60Hz 1500W 5L

Designed and engineered by LEBENLANG

LEBENLANG GmbH
Armand-Peugeot-Straße 1D
51149 Köln/Germany