



DIGITAL AIR HEALTH FRYER OVEN 12L

with preset functions



User Manual
Model: MI-HA-AF6-B

USER MANUAL: MAGNANI DIGITAL AIR HEALTH FRYER OVEN 12L

MODEL: MI-HA-AF6-B

TABLE OF CONTENT

- 1) Package contents
- 2) Safety instructions
- 3) Installing and using the product
- 4) Cleaning and maintenance
- 5) Specifications
- 6) Storage & transportation



A

1) PACKAGE CONTENTS

- A** Digital air health fryer 12L
- B** User manual
- C** Rotisserie fork parts
- D** Rotating mesh basket
- E** Mesh basket
- F** Drip tray
- G** Rotisserie fetch tool



B



C



D



E



F



G



2) SAFETY INSTRUCTIONS

The following precautions must always be taken in consideration before using the “Magnani – Digital air health fryer oven 12L”, hereinafter referred to as the ‘device’.

! WARNING !



Some of this machine’s parts and accessories can become hot. Do not touch these parts to avoid burning yourself.

General information

- Read the instructions for use carefully and keep them safe. If you give this device to other people, please also pass on this manual.
- Only use this device in accordance with the instructions in this user manual.
- This device can be used by children aged 8 and over and people with restricted physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and expertise, provided they are under supervision or have been given instructions about safely using the device and are aware of the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are over the age of 8 and under supervision.
- This device is intended for domestic or similar use, not for professional use.



• **WARNING!** Do not leave packaging material lying around carelessly. This may become dangerous playing material for children. **Risk of suffocation!**

Electricity and heat

- Prior to use, check that the mains voltage is the same as the mains voltage stated on the name plate of the device.
- Make sure your hands are dry before touching the device, power cord or plug.
- Plug the power plug into an earthed electrical outlet that is easily accessible at all times.



• **WARNING!** Never cover the power plug or cable with cloths, curtains or any other material in order to prevent overheating and potential fire hazards.

- Make sure that the device and power cable do not come into contact with heat sources, like a hot hob or naked flame.
- The device must be able to dispel its heat in order to prevent the risk of fire. So make sure the device has sufficient free space around it (at least 10 cm from all sides) and do not place the device in contact with combustible materials and/or on or near combustible materials.



• **WARNING!** The device and/or the air inlet and/or air outlet must not be covered, in order to prevent overheating and potential fire hazards.

- Check the power cord regularly for damage.
- Never use the device if the power cord shows signs of damage, if the device has fallen on the ground or shows any other signs of damage.
- Switch OFF the device and remove the power plug if you discover any faults during use, find any signs of damage, are not using the device or are cleaning it.
- Make sure the power cord cannot be trodden on or pinched.
- Do not allow the power cord to hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- When plugging in the power plug, make sure people cannot accidentally pull it out or trip over it.
- Remove the power plug from the power socket during lightning storms or if unused for long periods of time.
- Use a 10 amp cable if an extension cable is required. Cables with a lower amp rating may burn out.
- When using an extension cable, make sure it is completely extended.



• **WARNING!** To reduce the risk of fire or electric shock, protect the device from dripping or splashing water and keep away from objects filled with liquids, such as vases. Such objects should not be placed on or near the device.

Use

- Do not use the device in the vicinity of flammable materials.
- **Do not leave the device unattended when it is in use.**
- Never move the device when it is switched ON or still warm. First switch OFF the device and only move it when it has cooled down.
- Only use tools featuring a handle that is well insulated against heat or use the fetch tool while wearing oven gloves.
- Do not use sharp objects on the accessories. These could damage the non-stick coating.
- Do not spill hot oil on the heating element. This will create smoke and cause unpleasant smells.
- Clean the device thoroughly after use (see “cleaning and maintenance”).
- It is advisable to place a heat -resistant covering between the table or sink counter and the device, to prevent the heat leaving marks on your table or worktop.
- Avoid locations subject to vibrations, cold or humidity.
- Do not expose the device to direct sunlight, heat sources, excessive humidity or corrosive environments.
- Do not place the device under any mechanical stress.
- Improper use of the device could damage the product.
- Please handle the device carefully. Impacts or falls, even from a low height, can damage the device.
- Do not open the casing as this may result in electric shock.
- Do not attempt to disassemble or repair the device or modify it in any manner.
- The device must be serviced if it has been damaged in any way, i.e. the power supply cord/plug is damaged; liquid has been spilled; objects have fallen into it; it has been exposed to rain or moisture; it has been dropped or does not operate properly.
- Do not use abrasive cleaning solvents to clean the device.
- Do not use foreign objects to clean the device.
- This device is intended for domestic purposes only, not for professional use.
- Make sure that food in the fryer cannot come into contact with the heating components
- When the device is working, the hot air is released via the air outlet, and users should therefore keep a safe distance from the outlet for safety.



Important information, follow these instructions

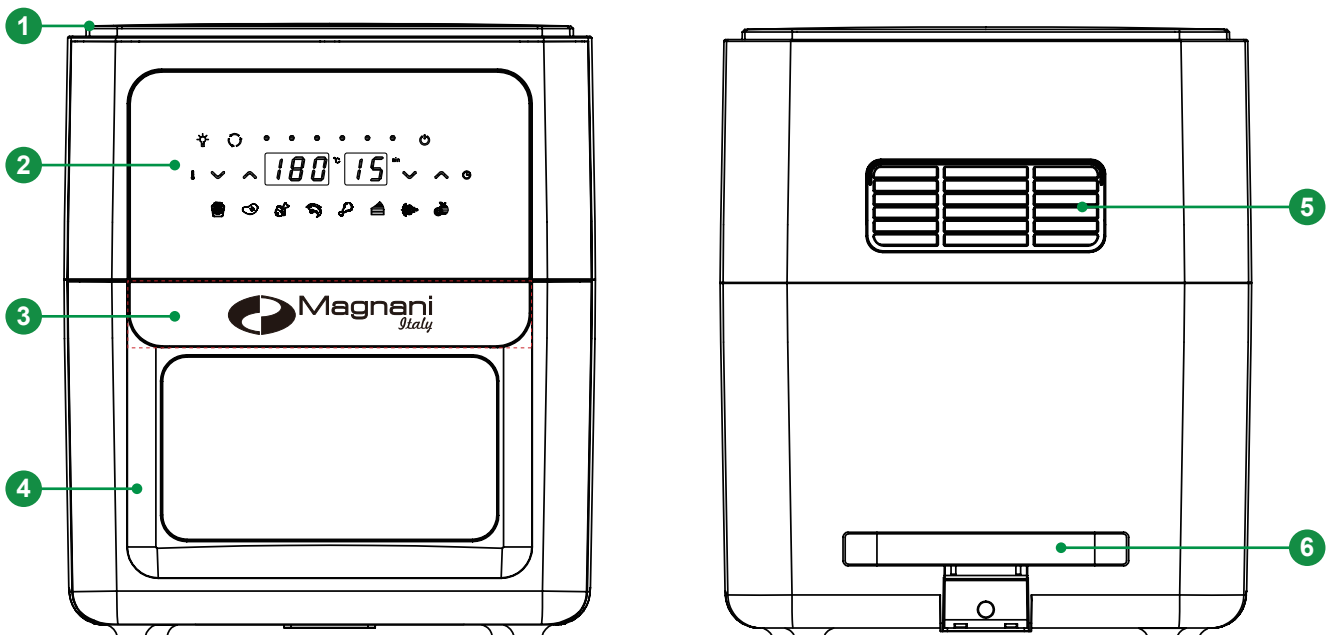
- This device can be used by children aged 8 and over and people with restricted physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and expertise, provided they are under supervision or have been given instructions about safely using the device and are aware of the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are over the age of 8 and under supervision.
- Only use the device indoors, in dry areas and not in the vicinity of water, other liquids or humidity.
- Do not use the device if it, the cable or power plug has fallen into water or any kind of fluid.
- Never immerse the device, cable and power plug in water or any kind of fluid.
- Do not pick up the device if it has fallen into water or any kind of fluid. Remove the plug from the power socket immediately. Do not use the device again.
- Place the device on a flat and stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Do not switch ON the device until all the accessories have been properly installed and make sure the oven door is closed before you plug the device into the mains and switch it ON.
- Parts of the device can become hot. Do not touch these parts to avoid burning yourself.
- Only hold the accessories by means of the fetch tool while wearing oven gloves. The metal sections can become very hot.
- **Never** use or fill the oven or any of its accessories with oil; this may cause a fire hazard!
- The device is equipped with an overheating safety feature. This is activated if the temperature becomes too high. If this is the case, you must let the device cool down before it can be used again. Switch OFF the device and then remove the plug from the power socket. Allow the device to fully cool down. The device needs approximately 30 minutes to fully cool down.
- Remove the power plug from the power socket if the device is unused for long periods of time.
- When removing the plug from the power socket, pull the plug itself, not the cable.
- Do not operate the device using an external time switch or a separate remote control system.

3) INSTALLING AND USING THE DEVICE

Open the packaging carefully before taking out the device. Make sure the device is complete and undamaged. If any components are missing or damaged, contact the vendor and do not use the product. Retain the packaging or recycle it in accordance with local regulations.

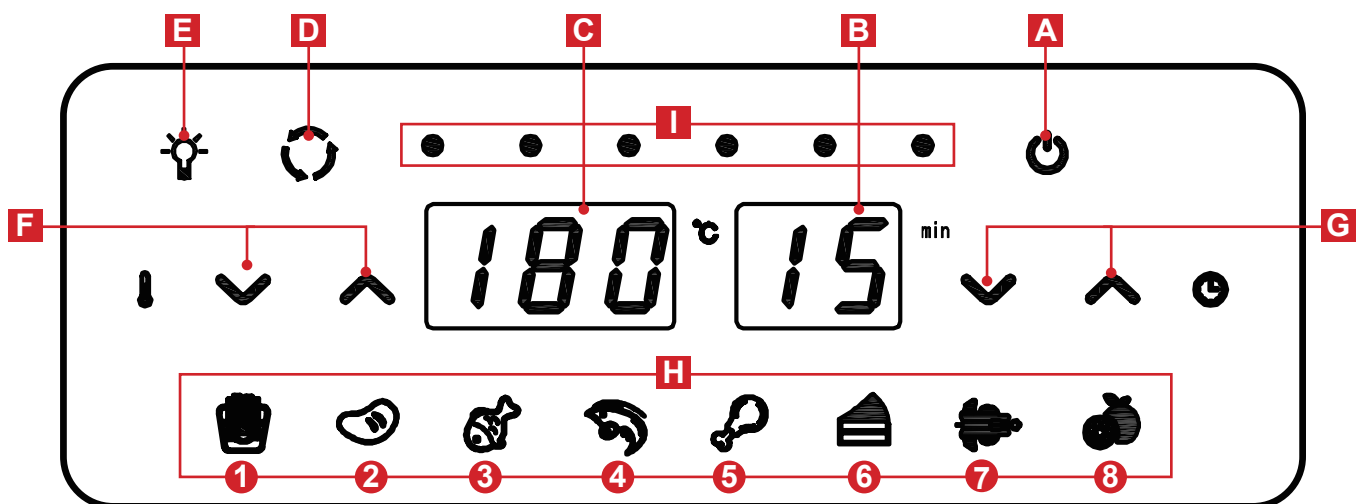
Parts & features device

- 1 Fryer – Oven
- 2 Digital control panel
- 3 Door handle (to open the fryer - oven door)
- 4 Oven door
- 5 Hot air outlet (**CAUTION! HOT do not touch or cover**)
- 6 Power cord storage



Digital control panel:

The device is operated via a touch panel. Gently press the desired function with the tip of your finger.



Description of buttons:

A. POWER ON/OFF & START BUTTON.

Press the power button **A** once to switch the device ON, the display lights up.

Press the power button **A** again to start the cooking process. The default settings when switching on the device are 180°C and 15 minutes.

Press the power button **A** again to switch OFF the device, the temperature display **C** shows -- and the timer display **B** shows -. The fan continues to run for ± 30 seconds to cool down the device.

When no selection is made, or no cooking process is started, the device switches OFF automatically after approximately 5 min.

B. TIMER DISPLAY

Indicates the selected or remaining minutes (hours in dehydration mode).

C. TEMPERATURE DISPLAY

Indicates the selected temperature.

D. ROTATION

Press the rotation button **D** once to switch on the rotation function. Please note that the rotisserie fork or rotating mesh basket needs to be installed and can be used with any preset cooking program.

The rotation button **D** LED flashes to indicate that the rotation function is switched on.

Press the rotation button **D** again to switch off the rotation function.

E. LIGHT BUTTON

Press the light button **E** once to switch on the light in the cooking compartment. Once pressed, the light switches on for 3 minutes, and the light button **E** LED flashes once activated.

Press the light button **E** again to switch off the light in the cooking compartment.

F. TEMPERATURE UP – DOWN

Selection button for temperature adjustment, ranging from 50°C to 200°C.

Press the **^** button **F** to increase the cooking temperature by 5 °C

Press the **v** button **F** to decrease the cooking temperature by 5 °C

When increasing or decreasing the temperature, the display **C** shows the selected °C, and flashes to indicate the selected temperature. Keeping the button pressed will rapidly increase or decrease the temperature.

G. TIMER UP – DOWN

Selection button for time adjustment, ranging from 1 min to 60 min.

Press the **^** button **G** to increase the cooking time.

Press the **v** button **G** to decrease the cooking time.

Each press increases or decreases the time by 1 minute.

When increasing or decreasing the time, the display **B** shows the selected minutes, and flashes to indicate the selected time. Keeping the button pressed will rapidly increase or decrease the time.

In dehydrating mode, the time can be adjusted from 1 hour to 8 hours.

When increasing or decreasing the time, the display **B** shows the selected hours, and flashes to indicate the selected hours (1H – 8H). Keeping the button pressed will rapidly increase or decrease the time.

H. PRESET COOKING PROGRAMS

There are 8 preset cooking programs

Press the desired preset cooking program button **H** to select between the 8 preset cooking mode programs. The selected preset mode symbol starts flashing, and the LCD displays **B** & **C** indicate the temperature and time of the selected program. The temperature and time can be adjusted manually.

Preset Button	Temp.	Time
(H1) French fries	200°C	18 minutes
(H2) Steak	180°C	12 minutes
(H3) Fish	200°C	15 minutes
(H4) Shrimps	160°C	12 minutes
(H5) Chicken Legs	180°C	20 minutes
(H6) Baking	175°C	30 minutes
(H7) Rotisserie	200°C	30 minutes
(H8) Dehydrator	50°C	Selectable: 1-8 hours

Once a preset program has been selected, press the power button **A** again to start the cooking process.

Press the power button **A** again to switch OFF the device.

Note! When making selections as described above, a beep sound can be heard.

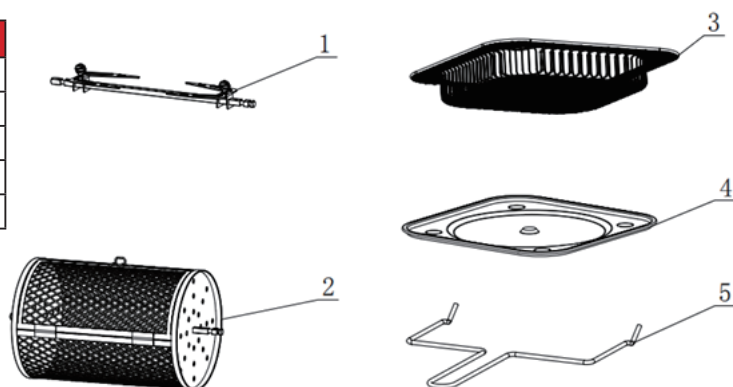
I. PROGRESS

When the 6 LED indicators **I** are blinking in sequence, this is an indication that the device is cooking.

When the device stops working (end of set program) the device switches OFF automatically and the temperature display **C** shows -- and the timer display **B** shows -.

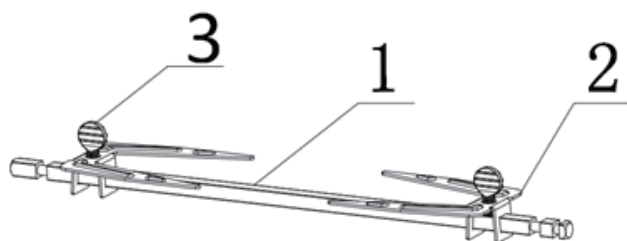
Accessories

No.	Part description	QTY
1	Rotisserie fork parts	1 set
2	Rotating mesh basket	1 pcs
3	Mesh basket	1 pcs
4	Drip tray	1 pcs
5	Rotisserie fetch tool	1 pcs



ROTISSERIE FORK

- 1) Rotisserie – shaft (1 pcs)
- 2) Rotisserie – forks (2 pcs)
- 3) Set of screws (2 pcs)



The rotisserie fork is suitable for cooking larger foods such as roasts, chicken and fish.

Force the shaft lengthwise through the meat and centre it.

Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock it in place with the set of screws. There are indentations on the shaft for the set screws. The screws can be adjusted closer to the middle of the shaft if needed, but never outward towards the shaft ends. Insert the left side of the assembled rotisserie shaft into the left socket of the device and place the right side onto the U-shaped hanger by means of the rotisserie fetch tool. Be sure the shaft is in place before engaging rotation.

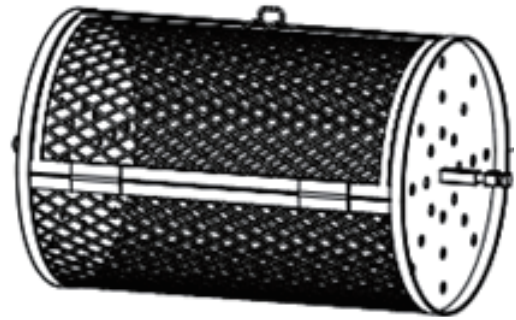
NOTE! Make sure the roast, chicken or fish is not too large to rotate freely within the oven.

ROTATING MESH BASKET

Used for cooking small-sized strips or granulated foods such as French fries, peanuts, corn granules, nuts, etc.

Press the linear clasp and open the removable cover of the basket.

Put the food in the basket and close the cover and make sure that the clasp is in place. Insert the left side of the basket into the left socket of the device and place the right side onto the U-shaped hanger by means of the rotisserie fetch tool. Be sure the shaft is in place before engaging rotation.

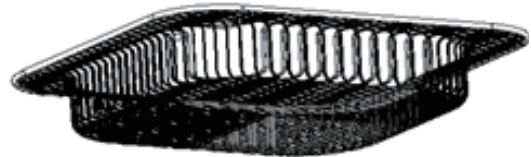


MESH BASKET

Suitable for cooking foods with less moisture content and moderate height, such as steak, chicken legs, fish, shrimps, egg tarts, vegetables, fruit slices, etc.

Place the food (flat) on the mesh basket, but do not make it too full. There should be sufficient space between the food to ensure proper circulation of hot air.

Place the mesh basket on the corresponding support point of the inner cavity, adjust the position of the air flow racks according to the height of the food. Make sure the mesh basket is placed horizontal to avoid slipping during cooking.



Drip tray

For easier cleaning, place the drip tray at the bottom of the inner metal plate to collect the oil and water that is released during the cooking process of the food.



Rotisserie fetch tool

With the rotisserie fetch tool, it is easy to place and remove rotating parts (rotating mesh basket & mesh basket), while preventing burns and oil stains.

Wear oven gloves while using the fetch tool. The metal sections can become very hot!



Placing rotating parts

Lift and hold the rotating parts and slowly move them into the inner cavity. Insert the left side of the shaft (longer shaft head) into the left socket of the device and place the right side onto the U-shaped hanger by means of the rotisserie fetch tool. Ensure the shaft is in place before engaging rotation. Wear oven gloves while using the fetch tool. The metal sections can become very hot!

Removing rotating parts

Open the oven door **4** to pause the cooking progress or switch off the device by pressing the power button **A**. Wear oven gloves while using the fetch tool. The metal sections can become very hot!

Insert the rotisserie fetch tool beneath the rotisserie shaft. Lift the right side of the rotisserie fetch tool at a slight angle to clear the bracket. Then shift to the right until the left side of the shaft slides out of the rotisserie shaft socket. Carefully remove the rotisserie food from the oven.

It is recommended to place a heat-resistant plate, to prevent the heat from leaving marks on your table or worktop.

Automatic switch-OFF

The device features a built-in timer that automatically shuts OFF the device after the cooking program has finished or if no selections are made when the device is switched ON.

First use:

- Remove the device and accessories from the box. Remove any stickers, protective film or plastic from the device.
- Before you use the device for the first time, wipe all the removable parts with a damp cloth. Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool; this damages the device, the interior and the accessories.

- Place the device on a flat, stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Connect the device to the mains power. The device generates 1 beep sound, the power ON/OFF button **A** lights up, the timer display **B** shows - and the temperature display **C** shows --
- Allow the device to warm up for 15 minutes **without any food inside**.
- On the digital control panel, press the power button **A** to select a preset cooking program or set the temperature and time to 15 min and press the power button **A** again to start the process.



You will encounter a small amount of smoke and a specific smell the first time you use the device. This is normal and will soon disappear. Make sure there is adequate ventilation.

Cooking / Frying

- Place the device on a flat, stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Switch ON the device using the power ON/OFF button **A**.
- PRE-HEATING: set the desired temperature; set the time to 3 minutes; press the power ON/OFF button **A** to start the pre-heating session and allow the device to warm up.
- After pre-heating, open the oven door **4** by its door handle **3**.
- Place foodstuffs in/on the selected cooking accessories.

Caution: Never make the selected accessories too full. A gap between the food ensures proper circulation of hot air and prevents the food from making contact with the heating elements, which could create smoke and cause unpleasant smells.

- Insert the selected accessories (roastisserie fork – rotating basket – mesh basket) using the fetch tool.

Caution: The device and accessories can be hot if they were in the device during pre-heating. Act carefully to avoid injury.

- **Make sure the drip tray is always installed while cooking!**

- Do not fill the device with oil or other liquids.
- On the digital control panel, select the desired preset cooking program (see: PRESET COOKING PROGRAMS) using the preset menu buttons **H** or set the desired temperature **F** and time **G** manually and press the power ON/OFF button **A** to start the cooking process.
- The temperature display **C** indicates the temperature of the cooking program and the temperature display **B** indicates the remaining cooking time in minutes while cooking.
- When the oven door **4** is opened during the cooking process, the process is paused, the device switches off and the display becomes black. When the oven door **4** is closed again, a beep sounds to indicate that the device continues with the remaining time of the cooking process.
- The device will start to operate and will stop automatically when the timer reaches 0.
- The alarm is activated once the set time has elapsed and 5 short double beeps can be heard. The device stops heating after approximately 20 seconds and all indication lights switch OFF, the power ON/OFF button **A** lights up, the timer display **B** shows - and the temperature display **C** shows --
- Use the fetch tool to remove the rotating accessories or wear oven gloves when removing the mesh basket or drip tray. Place them on a stable, horizontal and flat heat-resistant surface.



Caution: Prevent burns. Do not touch any accessories, these are very hot. When removing any accessories, use the fetch tool and wear oven gloves. Use a heatproof stand or coaster for extra support.

- Remove the food from the accessory and place it on a plate or dish.
- Do not use metal items to remove food from the accessories. This prevents the non-stick coating from being damaged.



Caution: Prevent burns. When removing ingredients (e.g. beef, chicken, meat or other ingredients with original oil or juices), excess oil or juices will have been collected at the bottom of the device on the drip tray. While removing DO NOT turn the drip tray over, otherwise oil or juices collected at the bottom leak out onto the surface of the device. Please use tongs to pick up these ingredients one by one in order to prevent hot oil or juice spillages and possible burns.

- Excess oil, liquids or food residues are collected in the bottom of the drip tray. They must be removed immediately after use, so they do not remain until the device is next used.
- Switch OFF the device if you are not going to continue using it and remove the plug from the power socket.

4) CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the accessories and device after use.

- Remove the plug from the power socket and allow the device to fully cool down (± 30 minutes).
- Never immerse the device in water or any other liquid.
- Clean the device after each use.

- Clean the casing and insides with a damp cloth and perhaps a bit of washing up liquid.
- First wipe the accessories with a soft cloth or kitchen towel; then clean with a plastic washing-up brush in warm water and washing-up liquid.
- Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool; these damages the device, and will scratch and damage the non-stick materials.
- Dry the base, oven compartment and accessories thoroughly.
- Re-assemble the accessories back inside the device.
- DO NOT store any metal tools inside the rotating basket or other accessories, you will damage the non-stick coating.
- Store the device in a dry place.

⚠ • For optimum service life of the non-stick layers and to avoid possible discoloration of the materials, we recommend to hand wash these parts in warm soapy water.

If the non-stick coating has been damaged by abrasion with the accessories, contact the nearest dealer to obtain a new set of accessories.

- The device itself and accessories **CANNOT** be cleaned in the dishwasher.



NO



OK

5) SPECIFICATIONS

- Voltage input: 220-240Vac – 50/60 Hz
- Power: 1700W
- Temperature range: 50-200 °C
- Timer range: 1-60 minutes in frying mode
- Timer range: 1-8 hours in dehydration mode
- Capacity: 12L
- Dimensions: 36,5 x 31 x 33 (H x W x D)
- Weight: 6.5 kg.

6) STORAGE & TRANSPORTATION

- When storing the device, it should first be cleaned in accordance with this user manual. The device should be stored in its original packaging.
- Always store the device in a dry and well-ventilated room and beyond the reach of children.
- Protect the device against vibrations and shocks during transport.

All contents and specifications mentioned in this manual are subject to change without prior notice.

INSTRUCTIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT (WEEE, the waste electrical and electronic equipment directive)



Your product has been manufactured using high quality materials and components which can be recycled and used again. At the end of its life span, this product cannot be disposed of in normal domestic waste, but must be taken to a special collection point for recycling electrical and electronic equipment. This is indicated in the user manual and in the packaging by the waste container marked with a cross symbol. Used raw materials are suitable for recycling.

By recycling used appliances or raw materials, you are playing an important role in protecting our environment. You can ask your local council about the location of your nearest collection point.

GEBRUIKSHANDLEIDING: MAGNANI GEZONDE DIGITALE AIRFRYER 12 LITER

MODEL: MI-HA-AFG-B

INHOUDSOPGAVE

- 1) Inhoud verpakking
- 2) Veiligheidsinstructies
- 3) Het product installeren en gebruiken
- 4) Reiniging en onderhoud
- 5) Specificaties
- 6) Opslag en transport



1) INHOUD VERPAKKING

- A** Gezonde digitale airfryer 12 liter
- B** Gebruikshandleiding
- C** Onderdelen grill-spit
- D** Roterende korf
- E** Gaasmand
- F** Opvangbak
- G** Grijptang



D



E



F



C



G



2) VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Tref altijd de volgende voorzorgsmaatregelen voordat u de 'Magnani – Gezonde digitale airfryer 12 liter' gebruikt (hierna het 'apparaat' te noemen).



WAARSCHUWING!



Sommige onderdelen en accessoires van dit apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

Algemene informatie

- Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig en bewaar ze op een veilige plek. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, geef deze handleiding daar dan bij.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend volgens de instructies in deze gebruikershandleiding.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze in de gaten worden gehouden of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren ervan. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of vergelijkbaar gebruik, niet voor professioneel gebruik.



• **WAARSCHUWING!** Laat verpakkingsmateriaal niet onbeheerd rondslingeren. Het kan gevaar opleveren wanneer kinderen ermee spelen. **Kans op verstikking!**

Elektriciteit en warmte

- Controleer vóór gebruik of de netspanning gelijk is aan de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat, het stroomsnoer of de stekker aanraakt.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact dat op elk moment gemakkelijk bereikbaar is.



• **WAARSCHUWING!** Bedek de stekker of het stroomsnoer nooit met doeken, gordijnen of enig ander materiaal om oververhitting en mogelijk zelfs brand te voorkomen.

- Zorg ervoor dat het apparaat en het stroomsnoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er daarom voor dat het apparaat wordt omringd door voldoende vrije ruimte (ten minste 10 cm aan alle kanten) en dat het apparaat niet in de buurt van of op brandbare materialen ligt.



• **WAARSCHUWING!** Het apparaat en/of de luchtinlaat en/of de luchtuitlaat mogen niet worden afgedekt om oververhitting en brandgevaar te voorkomen.

- Controleer het stroomsnoer regelmatig op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigingen vertoont of als het apparaat op de grond is gevallen of andere sporen van schade vertoont.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik fouten ontdekt, tekenen van beschadiging aantreft, het apparaat niet gebruikt of het schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat niemand op het stroomsnoer kan staan of dat het anderszins kan worden bekneld.
- Laat het stroomsnoer niet over scherpe randen hangen en houd het uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
- Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat anderen deze niet per ongeluk los kunnen trekken of over het stroomsnoer kunnen struikelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het onweert of als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik een snoer van 10 ampère als er een verlengsnoer nodig is. Snoeren met een lager amperage kunnen doorbranden.
- Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, rol dit dan volledig uit.



• **WAARSCHUWING!** Om de kans op brand of elektrische schokken te verminderen moet u het apparaat beschermen tegen druppelend of opspattend water en uit de buurt houden van met water gevulde voorwerpen, zoals vazen. Dergelijke voorwerpen mogen niet op of in de buurt van het apparaat worden geplaatst.

Gebruik

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- Verplaats het apparaat nooit als het ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Gebruik alleen keukengerei met een hittebestendig handvat en draag ovenhandschoenen wanneer u de tang gebruikt.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de accessoires. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Mors geen hete olie op het verwarmingselement. Hierdoor ontstaat rook en kunnen onaangename luchtjes worden veroorzaakt.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Het is aan te raden een hittebestendige laag tussen de tafel of het aanrechtblad en het apparaat te leggen, zodat er geen sporen ten gevolge van de warmte op uw tafel of aanrechtblad achterblijven.
- Vermijd locaties die blootstaan aan trillingen, vrieskou of vochtigheid.
- Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht, warmtebronnen, overmatige vochtigheid en corrosieve omgevingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan enige mechanische belasting.
- Het apparaat kan beschadigd raken als het verkeerd wordt gebruikt.
- Ga voorzichtig met het apparaat om. Het apparaat kan beschadigd raken door een stoot of val, zelfs van een geringe hoogte.
- Open de behuizing niet, omdat u dan kans loopt op een elektrische schok.

- Probeer het apparaat niet te demonteren, te repareren of anderszins aan te passen.
- Het apparaat moet worden gerepareerd als er sprake is van enige vorm van schade, wanneer bijvoorbeeld het stroomsnoer of de stekker is beschadigd, er vloeistof op het apparaat is gemorst, voorwerpen op het apparaat zijn gevallen, het apparaat is blootgesteld aan regen of vocht, het apparaat is gevallen of het apparaat niet normaal functioneert.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen vreemde voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat voedingswaren in de airfryer niet in contact kunnen komen met de verwarmingsonderdelen
- Wanneer het apparaat in bedrijf is, komt warme lucht vrij via de luchttuitlaat. Gebruikers moeten daarom om veiligheidsredenen op veilige afstand blijven van de uitlaat.



Belangrijke informatie – volg deze instructies op

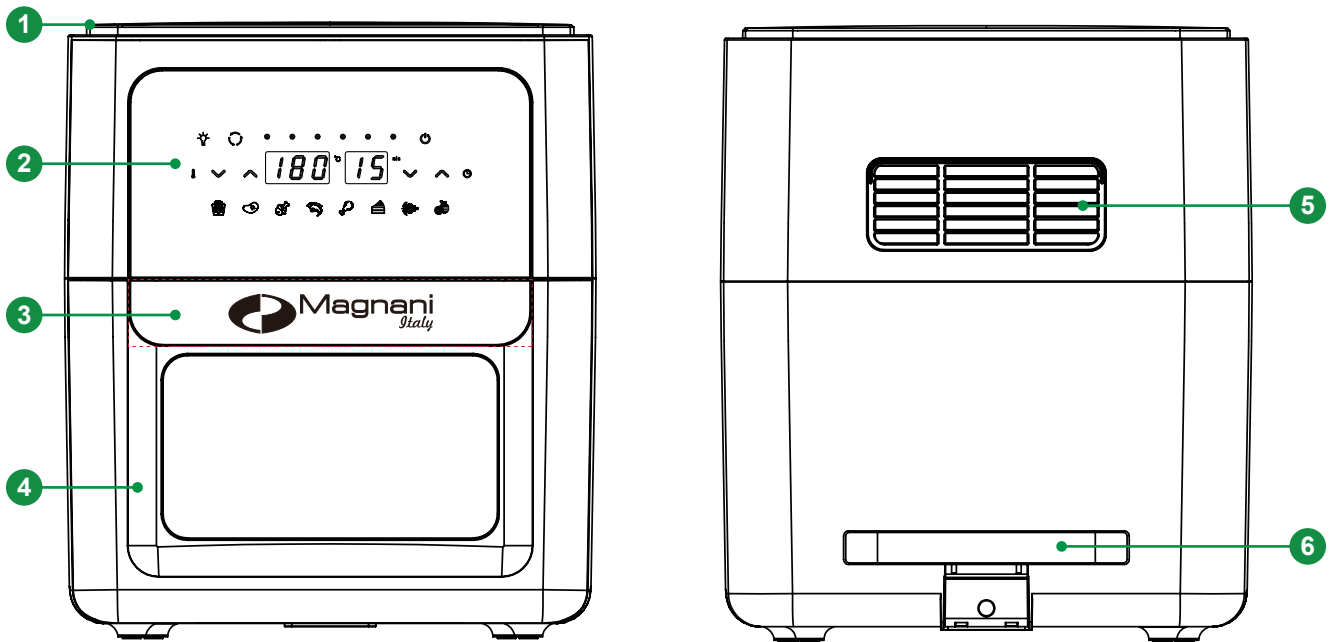
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens of personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze in de gaten worden gehouden of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren ervan. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan van een volwassene.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis, in droge gebieden en niet in de buurt van water, andere vloeistoffen of vocht.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat, het stroomsnoer of de stekker in water of een andere vloeistof is gevallen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak het apparaat niet op als het in het water of een andere vloeistof is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan vallen.
- Zet het apparaat pas AAN wanneer alle accessoires correct zijn geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de oven deur is gesloten voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt en het apparaat aanzet.
- Onderdelen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Houd de accessoires alleen vast met behulp van de tang terwijl u ovenhandschoenen draagt. De metalen delen kunnen erg heet worden.
- Vul de oven of accessoires daarvan **nooit** met olie; dit kan brandgevaar veroorzaken!
- Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Deze wordt ingeschakeld wanneer de temperatuur te hoog oploopt. In dit geval moet het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer kunt gebruiken. Schakel het apparaat uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen. Het duurt ongeveer 30 minuten voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact trekt, moet u aan de stekker zelf trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.

3) INSTALLATIE EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Open de verpakking voorzichtig en haal het apparaat eruit. Controleer of het apparaat volledig en onbeschadigd is. Mochten er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken, neem dan contact op met de verkoper en gebruik het product niet. Bewaar de verpakking of recycle deze zoals voorgeschreven door lokale regelgeving.

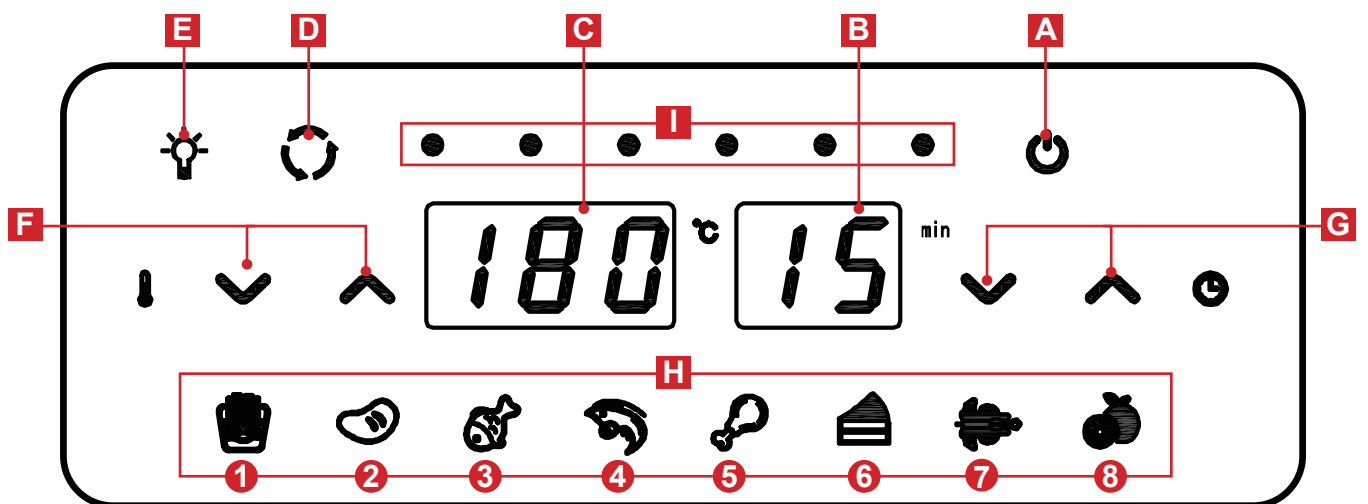
Onderdelen en functies van het apparaat

- 1 Airfryer – Oven
- 2 Digitaal bedieningspaneel
- 3 Deurgreep (om de deur van de airfryer -oven te openen)
- 4 Ovendeur
- 5 Hete-luchttuitlaat (**VOORZICHTIG! HEET, niet aanraken of afdekken**)
- 6 Opslagruimte stroomsnoer



Digitaal bedieningspaneel:

Het apparaat wordt bediend via een paneel met aanraaktoetsen. Druk zachtjes met uw vingertoppen op de gewenste functie.



Beschrijving van de toetsen:

A. AAN-/UIT- & START-KNOP.

Druk eenmaal op de aan-/uit-knop **A** om het apparaat AAN te zetten, het display gaat branden.

Druk nogmaals op de aan-/uit-knop **A** om het bereidingsproces te starten. De standaardinstellingen bij het inschakelen van het apparaat zijn 180°C en 15 minuten.

Druk nogmaals op de aan-/uit-knop **A** om het apparaat UIT te schakelen. Op het temperatuur-display **C** wordt -- weergegeven en op het tijd-display **B** wordt - weergegeven. De ventilator blijft ongeveer 30 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

Wanneer er geen keuze is gemaakt of er geen bereidingsproces wordt gestart, wordt het apparaat na ongeveer 5 minuten automatisch UITGESCHAKELD.

B. TIMER-DISPLAY

Geeft het geselecteerde of resterende aantal minuten aan (uren in de dehydratie-modus).

C. TEMPERATUUR-DISPLAY

Geeft de geselecteerde temperatuur aan.

D. ROTATIE

Druk eenmaal op de rotatieknop **D** om de rotatiefunctie in te schakelen. Denk eraan dat het draaispit of de roterende korf moet worden geïnstalleerd en kan worden gebruikt bij elk vooraf ingesteld bereidingsprogramma. Het LED-lampje van de rotatieknop **D** knippert om aan te geven dat de rotatiefunctie is ingeschakeld.

Druk nogmaals op de rotatieknop **D** om de rotatiefunctie uit te schakelen.


E. LICHTKNOP

Druk eenmaal op de lichtknop **E** om het licht in de bereidingsruimte in te schakelen. Nadat u op de knop hebt gedrukt, gaat het licht 3 minuten branden en knippert het LED-lampje van de lichtknop **E** zodra deze wordt geactiveerd.

Druk nogmaals op de lichtknop **E** om het licht in de bereidingsruimte uit te schakelen.

F. TEMPERATUUR OMHOOG – OMLAAG

Keuzeknop voor temperatuurinstelling, instelbaar van 50°C tot 200°C.

Druk op de  knop **F** om de bereidingstemperatuur met 5°C te verhogen

Druk op de  knop **F** om de bereidingstemperatuur met 5°C te verlagen

Wanneer de temperatuur wordt verhoogd of verlaagd, geeft het display **C** het geselecteerde aantal °C weer en knippert het om de geselecteerde temperatuur aan te geven. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, wordt de temperatuur snel verhoogd of verlaagd.

G. TIMER OMHOOG – OMLAAG

Keuzeknop voor de instelling van de tijd, instelbaar van 1 tot 60 minuten.

Druk op de  knop **G** om de bereidingstijd te verhogen.

Druk op de  knop **G** om de bereidingstijd te verlagen.

Elke keer dat u hierop drukt, wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd.

Wanneer de tijd wordt verhoogd of verlaagd, geeft het display **B** het geselecteerde aantal minuten weer en knippert het om de geselecteerde tijd aan te geven. Wanneer u de knop ingedrukt houdt, wordt de tijd snel verhoogd of verlaagd.

In de dehydratie-modus, kan de tijd worden ingesteld van 1 tot 8 uur.

Wanneer de tijd wordt verhoogd of verlaagd, geeft het display **B** het geselecteerde aantal uren weer en knippert het om het geselecteerde aantal uren aan te geven (1 - 8 uur). Wanneer u de knop ingedrukt houdt, wordt de tijd snel verhoogd of verlaagd.

H. VOORGEPROGRAMMEERDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S

U kunt kiezen uit 8 voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's

Druk op de knop voor voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's **H** om één van de 8 voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's te selecteren. Het symbool voor het geselecteerde voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma begint te knipperen en de LCD-display **B** & **C** geven de temperatuur en tijd van het geselecteerde programma aan. De temperatuur en tijd kunnen handmatig worden aangepast.

Preset-knop	Temperatuur	Tijd
(H1) Frietjes	200°C	18 minuten
(H2) Steak	180°C	12 minuten
(H3) Vis	200°C	15 minuten
(H4) Garnalen	160°C	12 minuten
(H5) Drumsticks	180°C	20 minuten
(H6) Bakken	175°C	30 minuten
(H7) Gril	200°C	30 minuten
(H8) Dehydrator	50°C	Instelbaar: 1-8 uur

Zodra een voorgeprogrammeerd programma is geselecteerd, drukt u nogmaals op de aan-/uit-knop **A** om het bereidingsproces te starten.

Druk nogmaals op de aan-/uit-knop **A** om het apparaat UIT te schakelen.

Let op! Wanneer u een van de hierboven beschreven selecties maakt, hoort u een piepton.

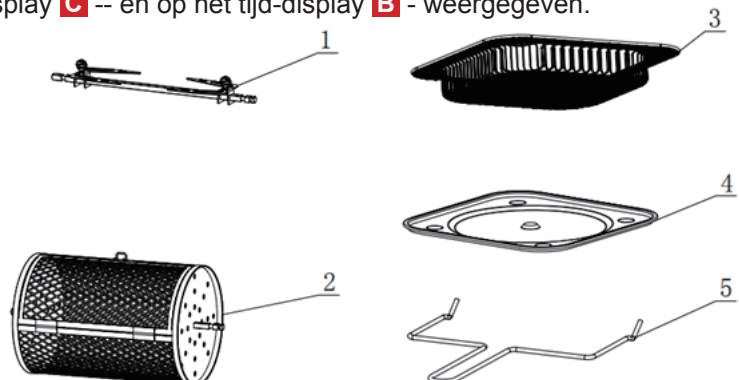
I. VOORTGANG

Wanneer de 6 LED-lampjes **I** achtereenvolgens knipperen, geeft dit aan dat het apparaat bezig is met de bereiding.

Wanneer het apparaat stopt met werken (einde van het ingestelde programma), schakelt het apparaat automatisch UIT en wordt op het temperatuur-display **C** -- en op het tijd-display **B** - weergegeven.

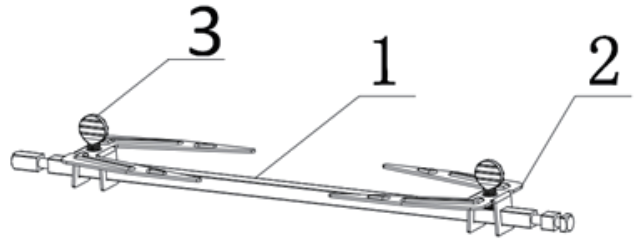
Accessoires

Nr.	Beschrijving onderdeel:	AANTAL
1	Rotisserie fork parts	1 set
2	Rotating mesh basket	1 stuks
3	Mesh basket	1 stuks
4	Drip tray	1 stuks
5	Rotisserie fetch tool	1 stuks



GRILL-SPIT

- 1) Grill - as (1 stuks)
- 2) Grill - vorken (2 stuks)
- 3) Stelschroeven (2 stuks)



Het grill-spit is geschikt voor het bereiden van grotere voedingswaren zoals braadstukken, kip en vis.

Duw de as in de lengterichting door het vlees en centreer het vlees.

Schuif de vorken vanaf beide zijden op de as in het vlees. Zet de as daarna vast met de stelschroeven. Op de as staan inkepingen voor de stelschroeven. De schroeven kunnen zo nodig dicht bij het midden van de as worden afgesteld, maar nooit in de buurt van de uiteinden van de as. Plaats de linkzijdige van de gemonteerde grill-as in de linker houder van het apparaat en plaats de rechterzijde op de U-vormige houder met behulp van de grijptang. Zorg ervoor dat de as op zijn plaats zit voordat de rotatie wordt geactiveerd.

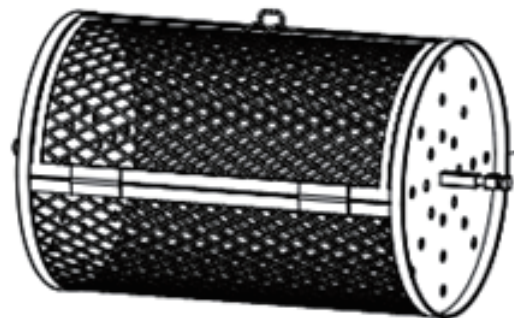
LET OP! Zorg ervoor dat het braadstuk, de kip of de vis niet te groot is, zodat het vrij kan draaien in de oven.

ROTTERENDE KORF

Wordt gebruikt voor het bereiden van kleine reepjes of gegranuleerde voedingswaren zoals frites, pinda's, maïskorrels, noten, enz.

Druk op de klembeugel en open het verwijderbare deksel van de mand.

Plaats de voedingswaren in de mand en sluit het deksel en zorg ervoor dat de klembeugel op zijn plaats zit. Plaats de linkzijdige van de mand in de linker houder van het apparaat en plaats de rechterzijde op de U-vormige houder met behulp van de grijptang. Zorg ervoor dat de as op zijn plaats zit voordat de rotatie wordt geactiveerd.

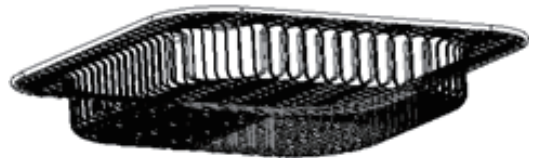


GAASMAND

Geschikt voor het bereiden van voedingswaren met minder vochtinhoud en op geringe hoogte, zoals steak, drumsticks, vis, garnalen, eiartaartjes, groenten, plakken fruit, enz.

Plaats de voedingswaren (plat) in de gaasmand, maar maak deze niet te vol. Er moet voldoende ruimte zitten tussen de voedingsitems, zodat de hete lucht goed kan worden gecirculeerd.

Plaats de gaasmand op het bijbehorende steunpunt in de binnenste ruimte en stel de positie van de luchtstroomrekken af op basis van de hoogte van de voedingswaren. Zorg ervoor dat het gaasmand horizontaal wordt geplaatst om te voorkomen dat deze tijdens de bereiding wegglijdt.



Opvangbak

Plaats de opvangbak onderop de metalen binnenplaat om de olie en het water op te vangen die tijdens het bereidingsproces van de voedingswaren vrijkomen. Zo vereenvoudigt u de reiniging van het apparaat.



Grijptang

De grijptang maakt het makkelijker om roterende onderdelen (roterende gaasmand & gaasmand) te plaatsen en verwijderen en voorkomt daarnaast ook brandwonden en olievlekken.

Draag ovenwanten wanneer u de grijptang gebruikt. De metalen delen kunnen erg heet worden!



Plaatsen van roterende onderdelen

Til de roterende onderdelen op en verplaats ze langzaam naar de binnenste ruimte. Plaats de linkzijdige van de as (langere as-kop) in de linker houder van het apparaat en plaats de rechterzijde op de U-vormige houder met behulp van de grijptang. Zorg ervoor dat de as op zijn plaats zit voordat de rotatie wordt geactiveerd. Draag ovenwanten wanneer u de grijptang gebruikt. De metalen delen kunnen erg heet worden!

Verwijderen van roterende onderdelen

Open de ovendeur ④ om de voortgang van het bereidingsproces te onderbreken of schakel het apparaat uit door op de aan-/uit-knop **A** te drukken.

Draag ovenwanten wanneer u de grijptang gebruikt. De metalen delen kunnen erg heet worden!

Plaats de grijptang onder de grill-as. Houd de rechterzijde van de grijptang enigszins schuin omhoog om de as uit de houder te tillen. Ga daarna naar de rechts tot de linkerzijde van de as uit de houder schuift. Haal de gegrilde voedingswaren voorzichtig uit het apparaat.

Plaats de voedingswaren op een hittebestendige plaat, om te voorkomen dat de warmte sporen achterlaat op de tafel of het aanrecht.

Automatische UITSCHAKELING

Het apparaat heeft een ingebouwde timer die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer het bereidingsprogramma is voltooid of als er geen selecties worden gemaakt wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Eerste gebruik:

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u alle verwijderbare onderdelen schoonvegen met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat, de binnenkant en de accessoires beschadigen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan omvallen.
- Sluit het apparaat aan op de netvoeding. Het apparaat genereert 1 pieptoon, de aan-/uit-knop **A** gaat branden, op het tijd-display **B** wordt - en op het temperatuur-display **C** wordt -- weergegeven.
- Laat het apparaat gedurende 15 minuten **zonder voedingswaren** opwarmen.
- Druk op het digitale bedieningspaneel op de aan-/uit-knop **A** om een vooraf geprogrammeerd bereidingsprogramma te selecteren of stel de temperatuur in en de tijd op 15 minuten en druk daarna nogmaals op de aan-/uit-knop **A** om het proces te starten.



• **De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, zult u wat rook en een specifieke geur bemerken. Dat is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is.**

Bakken/frituren

- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan omvallen.
- Zet het apparaat aan met de AAN-/UIT-knop **A**.
- **VOORVERWARMEN:** Stel de gewenste temperatuur in en stel de tijd in op 3 minuten; druk op de AAN-/UIT-knop **A** om het voorverwarmen te starten en laat het apparaat opwarmen.
- Open de ovendeur ④ na het voorverwarmen met de deurgreep ③.
- Plaats de voedingswaren in/op de geselecteerde bereidingsaccessoires.

Voorzichtig: Vul de geselecteerde accessoires nooit te ver. Ruimte tussen de voedingsmiddelen zorgt voor een goede circulatie van warme lucht en voorkomt dat de voedingsmiddelen in contact komen met de verwarmingselementen, waardoor rook en onaangename geuren kunnen worden veroorzaakt.

• Plaats de geselecteerde accessoires (grill-spit – roterende korf – gaasmand) met behulp van de grijptang.

Voorzichtig: Het apparaat en de accessoires kunnen heet zijn als ze tijdens het voorverwarmen in het apparaat zaten. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen.

• **Zorg ervoor dat de opvangbak altijd is geplaatst tijdens het bereidingsproces!**

- Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- Selecteer op het digitale bedieningspaneel het gewenste vooraf geprogrammeerde bereidingsprogramma (zie: VOORAF GEPROGRAMMEERDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S) met behulp van de knoppen voor vooraf geprogrammeerde menu's **H** of stel de gewenste temperatuur **F** en tijd **G** handmatig in en druk op de aan-/uit-knop **A** om het bereidingsproces te starten.
- Het temperatuur-display **C** geeft de temperatuur van het bereidingsprogramma aan en het tijd-display **B** geeft tijdens de bereiding de resterende bereidingstijd aan in minuten.
- Wanneer de ovendeur ④ tijdens het bereidingsproces wordt geopend, wordt het proces onderbroken, wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt het display zwart. Wanneer de ovendeur ④ weer wordt gesloten, klinkt er een pieptoon om aan te geven dat het apparaat doorgaat met de resterende tijd van het bereidingsproces.
- Het apparaat zal in werking treden en automatisch stoppen wanneer de timer op 0 staat.
- De tijdwaarschuwing wordt geactiveerd zodra de ingestelde tijd is verstreken en het apparaat geeft 5 korte dubbele piepjes. Na ongeveer 20 seconden stopt het apparaat met verhitten en alle indicatielampjes gaan UIT, de aan-/uit-knop **A** gaat branden, op het tijd-display **B** wordt - en op het temperatuur-display **C** wordt -- weergegeven.

- Gebruik de grijptang om de roterende onderdelen te verwijderen en draag ovenhandschoenen bij het verwijderen van de draadmand of opvangbak. Plaats ze op een stabiel, horizontaal en vlak hittebestendig oppervlak.



• **Voorzichtig:** Voorkom brandwonden. Raak de accessoires niet aan, omdat deze zeer heet zijn. Gebruik de grijptang en draag ovenhandschoenen bij het verwijderen van accessoires. Gebruik een hittebestendige plaat of onderlegger voor extra ondersteuning.

- Haal daarna de voedingswaren uit het accessoire en leg ze op een bord of schaal.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om voedingswaren uit de accessoires te halen. Zo voorkomt u dat de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.



• **Voorzichtig:** Voorkom brandwonden. Wanneer u voedingswaren verwijdert (zoals rundvlees, kip of andere vette, sappige voedingswaren), hebben zich onder in het apparaat in de opvangbak olie en sappen verzameld. Houd de opvangbak NIET schuin wanneer u deze verwijdert, omdat de olie of sappen die onderin zijn opgevangen dan op het oppervlak van het apparaat lekken. Gebruik een tang om de voedingswaren één voor één uit het apparaat te halen, om te voorkomen dat u hete olie of sappen morst en mogelijk brandwonden oploopt.

- Overtollige olie, vloeistoffen en voedselresten worden onderin de opvangbak opgevangen. Deze moeten na gebruik onmiddellijk worden verwijderd, zodat ze niet vastkoken en problemen opleveren bij een volgend gebruik.
- Schakel het apparaat UIT als u het niet meer gebruikt en trek de stekker uit het stopcontact.

4) REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de accessoires en het apparaat na gebruik.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen (ca. 30 minuten).
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Reinig de buiten- en binnenkant met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
- Veeg eerst de accessoires af met een zachte doek of keukenpapier; reinig ze daarna met een plastic afwasborstel in warm water met afwasmiddel.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat beschadigen en de materialen met anti-aanbaklaag krassen en beschadigen.
- Droog de voet, het ovencompartiment en de accessoires grondig.
- Plaats de accessoires weer terug in het apparaat.
- Bewaar geen metalen hulpmiddelen in de roterende mand of andere accessoires, omdat de anti-aanbaklaag hierdoor kan worden beschadigd.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.



• **Om ervoor te zorgen dat de anti-aanbaklaag zo lang mogelijk meegaat en om mogelijke verkleuring van materialen te voorkomen, raden wij u aan deze onderdelen handmatig in een warm sopje af te wassen.**

Als de anti-aanbaklaag is beschadigd door contact met de accessoires, raden wij u aan contact op te nemen met de dichtstbijzijnde dealer om een nieuwe set accessoires te verkrijgen.

- Het apparaat en de accessoires mogen **NIET** in de vaatwasser worden gereinigd.



NO



OK

5) SPECIFICATIES

- Invoerspanning: 220-240V AC – 50/60 Hz
- Voeding: 1700W
- Temperatuurbereik: 50-200 °C
- Bereik timer: 1-60 minuten in de frituur-modus
- Bereik timer: 1-8 uur in de dehydratie-modus

- Capaciteit: 12 Liter
- Afmetingen: 36,5 x 31 x 33 (H x B x D)
- Gewicht: 6,5 kg.

6) OPSLAG EN TRANSPORT

- Voordat u het apparaat opbergt, moet u het eerst reinigen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Bewaar het apparaat in de oorspronkelijke verpakking.
- Berg het apparaat altijd op in een droge, goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen.
- Bescherm het apparaat tijdens transport tegen trillingen en schokken.

Alle in deze handleiding vermelde informatie en specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

INSTRUCTIES VOOR DE BESCHERMING VAN HET MILIEU

(AEEA, de richtlijn voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)



Dit product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden. Na afloop van zijn levensduur mag dit product niet worden meegegeven met het huishoudelijk afval, maar moet het naar een speciaal inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Dit wordt in de handleiding en op de verpakking weergegeven door de afvalcontainer met een kruis erdoor. De gebruikte grondstoffen kunnen worden gerecycled.

Door het recyclen van gebruikte apparatuur of grondstoffen, speelt u een belangrijke rol bij de bescherming van het milieu. U kunt bij de gemeente informeren waar het dichtstbijzijnde inzamelpunt is.



MANUEL D'UTILISATION : FOUR À AIR NUMÉRIQUE MAGNANI DIGITAL 12L

MODEL: MI-HA-AF6-B

SOMMAIRE

- 1) Contenu du paquet
- 2) Instructions de sécurité
- 3) Installation et utilisation du produit
- 4) Nettoyage et entretien
- 5) Spécifications
- 6) Stockage & transport



A

1) CONTENU DU PAQUET

- A** Friteuse à air numérique 12 L
- B** Manuel d'utilisation
- C** Pièces pour la broche
- D** Panier pivotant
- E** Panier
- F** Plateau
- G** Pince à broche



B



C



D



E



F



G



2) INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes doivent toujours être observées avant l'utilisation du four à air « Magnani – Four à air numérique 12 L », appelé par la suite « l'appareil ».



AVERTISSEMENT !



2



Certaines parties de cet appareil et ses accessoires peuvent devenir très chauds. Ne pas les toucher pour éviter de se brûler.

Informations générales

- Lire attentivement le manuel d'utilisation et bien le conserver. Si cet appareil est cédé à une autre personne, lui transmettre aussi ce manuel d'utilisation.
- Utiliser cet appareil uniquement comme décrit dans ce manuel d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient conscients des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou similaire, et pas à un usage professionnel.



• **AVERTISSEMENT !** Ne pas laisser traîner le matériel d'emballage. Celui-ci pourrait être dangereux pour les jeux d'enfants. **Risque de suffocation !**

Électricité et chaleur

- Avant l'utilisation, vérifier si la tension secteur est identique à la tension secteur indiquée sur l'appareil.
- S'assurer d'avoir les mains sèches avant de toucher à l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche.
- Brancher la fiche sur une prise murale mise à la terre facilement accessible à tout moment.



• **AVERTISSEMENT !** Ne jamais recouvrir la prise murale ou le cordon de tissus, rideaux ou autres matières, pour éviter la surchauffe et les éventuels risques d'incendie.

- S'assurer que l'appareil et le cordon d'alimentation n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson brûlante ou une flamme nue.
- L'appareil doit pouvoir laisser échapper sa chaleur pour éviter les risques d'incendie. S'assurer donc qu'il y ait toujours assez d'espace libre autour de l'appareil (au moins 10 cm de tous côtés) et ne pas placer l'appareil contre, sur ou à proximité de matériaux combustibles.



• **AVERTISSEMENT !** L'appareil et/ou l'entrée d'air et/ou la sortie d'air ne doivent pas être recouverts afin d'éviter la surchauffe et les risques d'incendie.

- Contrôler régulièrement si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé par terre ou s'il présente d'autres dommages.
- Éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise murale en cas de défauts pendant l'utilisation, ou en cas de dommages, si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il est nettoyé.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne puisse pas être piétiné ou coincé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, et le garder éloigné d'objets chauds et de flammes nues.
- Lorsque la fiche est branchée, faire attention à ce que personne ne puisse tirer accidentellement ou trébucher sur le cordon.
- Retirer la fiche de la prise murale lors d'orages ou lorsque l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes.
- Si une rallonge est nécessaire, utiliser un câble de 10 ampères. Les cordons à ampérage inférieur peuvent griller.
- Lorsqu'une rallonge est utilisée, celle-ci doit être entièrement déroulée.



• **AVERTISSEMENT !** Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, protéger l'appareil de ruissellement ou d'éclaboussures d'eau, et le tenir à l'écart d'objets remplis de liquides, tels que des vases. De tels objets ne doivent pas être placés sur l'appareil ou à proximité.

Utilisation

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables.
- **Ne jamais laisser sans surveillance l'appareil en cours d'utilisation.**
- Ne jamais déplacer l'appareil en marche ou encore chaud. D'abord éteindre l'appareil et le déplacer uniquement après qu'il ait refroidi.
- Utiliser uniquement des outils dont la poignée offre une bonne isolation thermique, ou utiliser la pince en portant des gants de cuisine.
- Ne pas utiliser des objets pointus ou coupants avec les accessoires. Ces objets peuvent abîmer le revêtement antiadhésif.
- Ne pas laisser tomber de l'huile chaude sur l'élément chauffant. Ce dernier dégagera de la fumée et une mauvaise odeur.
- Après l'utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil (voir « Entretien et nettoyage »).
- Il est conseillé de mettre un revêtement thermorésistant entre la table ou le plan de travail et l'appareil, pour éviter que la chaleur ne laisse de traces sur votre table ou plan de travail.
- Éviter les endroits soumis à des vibrations, le froid ou l'humidité.
- Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil, des sources de chaleur, une humidité excessive ou un milieu corrosif.
- Ne pas exposer l'appareil à des contraintes mécaniques.
- Une utilisation inappropriée de l'appareil pourrait l'endommager.
- Manipuler l'appareil avec précaution. Tout choc ou chute, même de faible hauteur, peut endommager l'appareil.
- Ne pas ouvrir le boîtier car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas essayer de démonter ou de réparer l'appareil, ou de le modifier de quelque manière que ce soit.

- L'appareil doit être révisé s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, par exemple si le cordon d'alimentation/la fiche est endommagé ; si un liquide a été renversé ; si des objets sont tombés dans l'appareil ; s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité; s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets insolites pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement et pas à un usage professionnel.
- Veiller à ce que les aliments dans le panier ne touchent pas les corps de chauffe.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud est libéré au niveau de la sortie d'air. Les utilisateurs doivent donc rester à distance de la sortie d'air chaud.

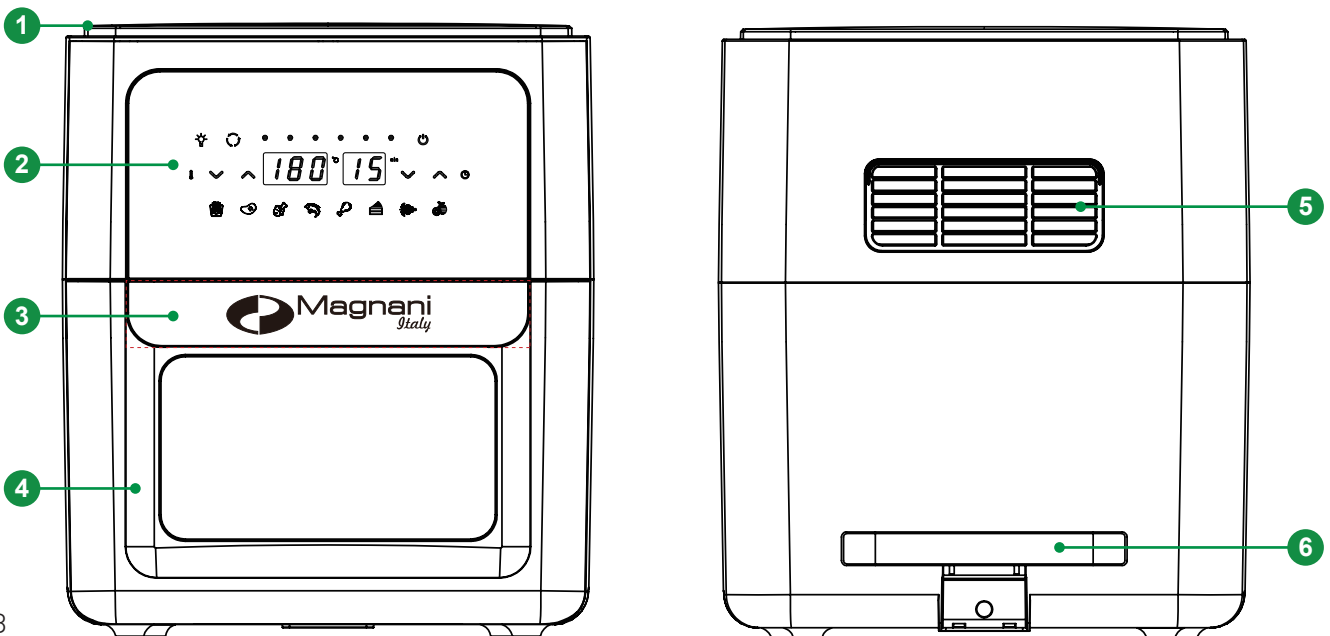


Informations importantes, suivre ces instructions

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient conscients des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous la surveillance d'un adulte.
- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur, dans des endroits secs et pas à proximité d'eau, autres liquides ou humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil si l'appareil, le cordon ou la fiche sont tombés à l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon et la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas ramasser l'appareil s'il est tombé à l'eau ou dans un autre liquide. Retirer immédiatement la fiche de la prise murale. Ne pas réutiliser l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Ne pas mettre en marche l'appareil avant que tous les accessoires aient été correctement installés et s'assurer que le couvercle soit fermé avant de brancher l'appareil à la prise murale et de le mettre en marche.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Ne pas les toucher pour éviter de se brûler.
- Tenir les accessoires exclusivement avec la pince. Porter des gants. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes.
- **Ne jamais** utiliser d'huile ou remplir d'huile le four ou les accessoires pour éviter tout risque d'incendie !
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Ce dispositif intervient lorsque la température devient trop élevée. En ce cas, il faut d'abord laisser refroidir l'appareil avant de pouvoir le réutiliser. Éteindre l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale. Permettre à l'appareil de refroidir entièrement. Il faudra environ 30 minutes à l'appareil pour entièrement refroidir.
- Retirer la fiche de la prise murale si l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirer sur la fiche et pas sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

3) INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPAREIL

Ouvrir l'emballage avec précaution avant d'en sortir l'appareil. S'assurer que l'appareil soit complet et en bon état. S'il y a des composants qui manquent ou qui sont endommagés, contacter le fournisseur et ne pas utiliser le produit. Conserver l'emballage ou le recycler conformément aux réglementations locales.

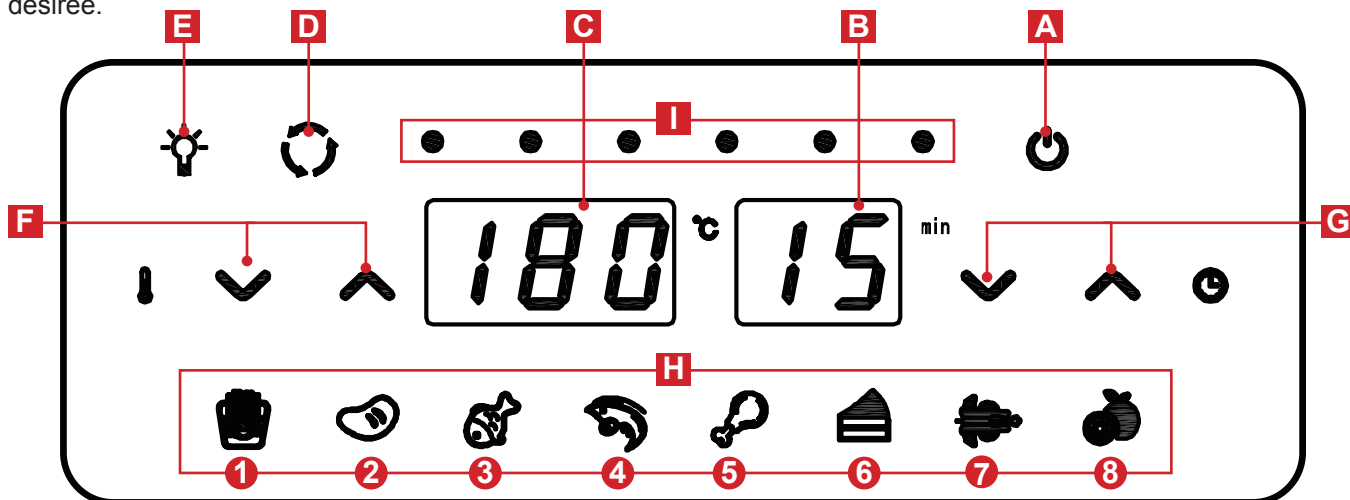


Parties et fonctions appareil

- 1 Friteuse - Four
- 2 Écran de commande numérique
- 3 Poignée (pour ouvrir la porte de la friteuse / du four)
- 4 Porte du four
- 5 Sortie d'air chaud (**ATTENTION ! TRÈS CHAUD, ne pas toucher ou couvrir**)
- 6 Rangement pour le cordon d'alimentation

Écran de commande numérique :

L'appareil est commandé par le biais d'un écran tactile. Appuyer délicatement du bout du doigt sur la fonction désirée.



Description des boutons :

A. BOUTON MARCHE-ARRÊT/DÉMARRER

Appuyer une fois sur le bouton **A** pour mettre l'appareil sous tension. L'écran s'allume alors. Appuyer sur le bouton **A** pour lancer la cuisson. Les paramètres par défaut sont 180 °C et 15 minutes. Appuyer sur le bouton Marche-Arrêt **A** pour mettre l'appareil hors tension. La température s'affiche alors **C** et la minuterie **B** affiche -. Le ventilateur continue de tourner pendant +/- 30 secondes pour refroidir l'appareil. En l'absence de sélection ou si aucune cuisson n'est démarrée, l'appareil s'arrête automatiquement après 5 minutes environ.

B. MINUTERIE

Indique le temps sélectionné ou les minutes restantes (heures en mode Déshydratation).

C. TEMPÉRATURE

Indique la température sélectionnée.

D. ROTATION

Appuyer une fois sur le bouton de rotation **D** pour activer la fonction de rotation. La broche ou le panier pivotant doit être installé et peut être utilisé(e) avec n'importe quel programme prédéfini. Le témoin du bouton de rotation **D** clignote pour signaler que la rotation est active. Appuyer à nouveau sur le bouton de rotation **D** pour désactiver la fonction de rotation.

E. BOUTON ÉCLAIRAGE

Appuyer sur le bouton Éclairage **E** pour allumer la lumière dans le four. La lumière s'allume alors 3 minutes. Le bouton **E** clignote lorsqu'il est activé. Appuyer sur le bouton Éclairage **E** pour éteindre la lumière dans le four.

F. AUGMENTATION/DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE

Bouton de sélection de la température entre 50 °C et 200 °C.

Appuyer sur le bouton **F** pour augmenter la température de 5 °C.

Appuyer sur le bouton **F** pour diminuer la température de 5 °C.

Lorsque la température augmente/diminue, l'écran **C** affiche la température (°C) sélectionnée et clignote pour indiquer la température sélectionnée. Tenir le bouton enfoncé fera augmenter ou baisser rapidement la température.

G. AUGMENTATION/DIMINUTION DE LA MINUTERIE

Bouton de réglage de la minuterie, de 1 à 60 minutes.

Appuyer sur le bouton **G** pour augmenter le temps de cuisson.

Appuyer sur le bouton **G** pour diminuer le temps de cuisson.

Chaque fois que le bouton est enfoncé, la durée augmente ou baisse d'une minute.

Lorsque le temps de cuisson augmente/diminue, l'écran **B** affiche la durée (minutes) sélectionnée et clignote pour indiquer la durée sélectionnée. Tenir le bouton enfoncé fera augmenter ou baisser rapidement la durée.

En mode Déshydratation, la durée peut être définie sur une valeur comprise entre 1 et 8 heures.

Lorsque le temps de cuisson augmente/diminue, l'écran **B** affiche la durée (heures) sélectionnée et clignote pour indiquer la durée sélectionnée (1 h - 8 h). Tenir le bouton enfoncé fera augmenter ou baisser rapidement la durée.

H. PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

Le four dispose de 8 programmes de cuisson pré-réglés.

Appuyer sur le bouton correspondant au programme de cuisson désiré **H** pour faire un choix entre les 8 programmes disponibles. Le symbole du mode prédéfini commence à clignoter et les écrans LCD **B** et **C** indiquent la durée et la température du programme actif. La température et la durée peuvent être paramétrés.

Bouton Peset	Température	Durée
(H1) Frites	200°C	18 minutes
(H2) Steak	180°C	12 minutes
(H3) Poisson	200°C	15 minutes
(H4) Crevettes	160°C	12 minutes
(H5) Cuisses de poulet	180°C	20 minutes
(H6) Boulangerie	175°C	30 minutes
(H7) Broche	200°C	30 minutes
(H8) Déshydratation	50°C	Valeur réglable : 1 à 8 heures

Lorsqu'un mode a été sélectionné, appuyer une fois sur le bouton Marche-Arrêt **A** pour lancer la cuisson.

Appuyer de nouveau sur le bouton Marche-Arrêt **A** pour arrêter l'appareil.

Note ! Lors des sélections ci-dessus, un bip sonore est émis.

I. PROGRESSION

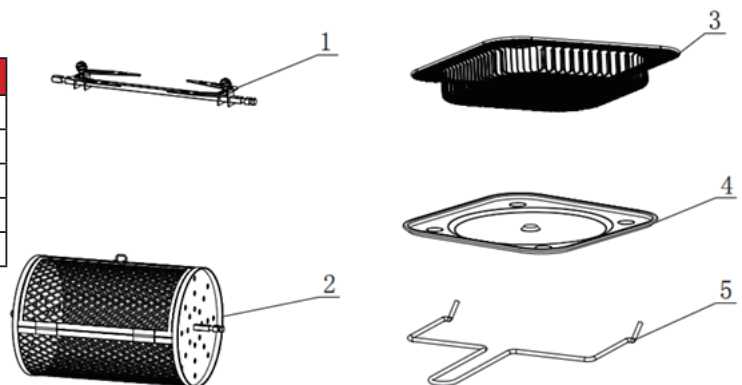
Lorsque les 6 témoins **I** clignotent en séquence, ils indiquent que la cuisson est en cours.

Quand l'appareil s'arrête (fin du programme), il s'éteint automatiquement et l'écran de température **C** affiche ---.

La minuterie **B** affiche -.

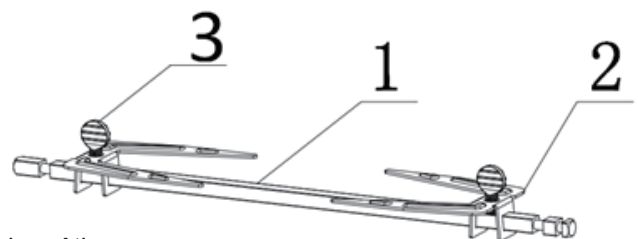
Accessoires

N°	Description	Qté
1	Pièces pour la broche	1 unité
2	Panier pivotant	1
3	Panier	1
4	Plateau	1
5	Pince à broche	1



BROCHE

- 1) Broche - axe (1)
- 2) Broche - dents (2)
- 3) Vis (2)



La broche convient également aux gros aliments tels que les rôtis, le poulet et le poisson.

Enfoncer l'axe dans la longueur de la viande et la centrer.

Glisser les broches dans l'axe de chaque côté de la viande. Les fixer avec les vis. L'axe présente des marques pour les vis de réglage. Les vis peuvent être serrées plus près du milieu de l'axe si nécessaire, mais jamais vers l'extrémité de l'axe. Introduire le côté gauche de l'axe dans la fente gauche de l'appareil et placer le côté droit dans le support en U à l'aide de la pince. Vérifier si l'axe est en place avant de commencer la rotation.

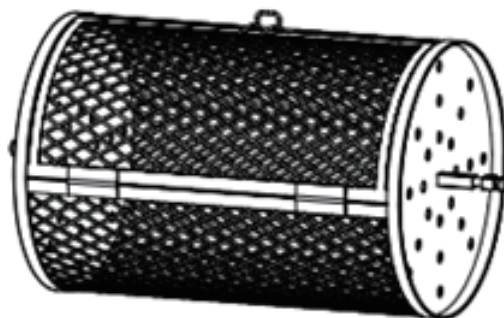
REMARQUE ! Le rôti, le poulet ou le poisson ne doivent pas être trop gros afin de tourner librement dans le four.

PANIER PIVOTANT

Permet de cuire les petits aliments en grains ou en lamelles, comme les frites, les cacahuètes, le maïs, les noix, etc.

Appuyer sur l'élément plat et ouvrir le couvercle du panier.

Placer les aliments dans le panier et fermer le couvercle. Vérifier si le verrou est en place. Introduire le côté gauche de l'axe dans la fente gauche de l'appareil et placer le côté droit dans le support en U à l'aide de la pince. Vérifier si l'axe est en place avant de commencer la rotation.



Panier

Convient aux aliments contenant moins d'humidité et de taille moyenne, comme le steak, les cuisses de poulet, le poisson, les crevettes, les quiches, les légumes, les fruits, etc.

Placer les aliments à plat dans le panier sans le remplir. Il doit y avoir un espace suffisant entre les aliments pour permettre la circulation adéquate de l'air chaud.

Placer le panier sur le support adéquat dans la cuve. Régler la position des fixations selon la hauteur des aliments. Le panier doit être horizontal pour éviter de glisser pendant la cuisson.



Plateau

Pour un nettoyage plus facile, placer le plateau au bas de la plaque métallique interne pour récupérer la graisse et l'eau libérée pendant la cuisson.



Pince à broche

La pince permet de placer et enlever les pièces pivotantes (panier pivotant et panier) en évitant les brûlures et les taches de graisse.

Porter des gants lors de l'utilisation de la pince. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes.



Installation des pièces pivotantes

Soulever et maintenir les pièces pivotantes et les déplacer légèrement dans la cuve. Introduire le côté gauche de l'axe (côté long) dans la fente gauche de l'appareil et placer le côté droit dans le support en U à l'aide de la pince. Vérifier si l'axe est en place avant de commencer la rotation. Porter des gants lors de l'utilisation de la pince. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes.

Retrait des pièces pivotantes

Ouvrir la porte du four **4** pour interrompre la cuisson ou mettre l'appareil hors tension en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt **A**.

Porter des gants lors de l'utilisation de la pince. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes.

Introduire la pince sous l'axe. Soulever le côté droit la pince en l'inclinant légèrement pour quitter le support. Déplacer vers la droite jusqu'à ce que le côté gauche de l'axe sorte du support. Enlever délicatement les aliments du four.

Il est préférable d'utiliser un support résistant à la chaleur pour éviter les marques sur la table ou le plan de travail.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie qui arrête automatiquement l'appareil à la fin du programme de cuisson ou si aucun choix n'est fait après la mise en marche de l'appareil.

Première utilisation :

- Sortir l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirer tout autocollant, film de protection ou plastique de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer toutes les parties amovibles à l'aide d'un chiffon humide. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille

de fer ; cela endommage l'appareil, l'intérieur et les accessoires.

- Poser l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Connecter l'appareil au secteur. L'appareil produit un bip sonore. Le bouton marche/arrêt **A** s'allume et la minuterie **B** affiche - et l'écran de température affiche **C**.
- Laisser l'appareil préchauffer pendant 15 minutes **sans aucun aliment**.
- A l'écran, appuyer sur le bouton marche/arrêt **A** pour choisir un programme de cuisson ou régler la température et la durée sur 15 min. Appuyer sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer la cuisson.



• **Pendant la première utilisation, l'appareil dégagera une légère fumée et une odeur particulière. Ceci est normal et elles disparaîtront bien vite. Assurer une ventilation adéquate.**

Cuire / Frire

- Poser l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Allumer l'appareil en utilisant le bouton marche/arrêt **A**.
- PRÉCHAUFFAGE : régler la température voulue ; régler la durée à 3 minutes ; appuyer sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer le préchauffage et permettre à l'appareil de se réchauffer.
- Après le préchauffage, ouvrir la porte du four **4** à l'aide de la poignée **3**.
- Placer les aliments sur l'accessoire adapté.

Attention : Ne jamais trop remplir l'accessoire de cuisson. Un écart entre les aliments permet une meilleure circulation de l'air chaud et éviter le contact des aliments avec les corps de chauffe, évitant ainsi une fumée et des odeurs désagréables.

- Introduire les accessoires adaptés (broche, panier pivotant, panier) à l'aide de la pince.

Attention : L'appareil et les accessoires peuvent être très chauds s'ils sont restés dans le four pendant la phase de préchauffage. Être prudent pour éviter les blessures.

• **Toujours installer le plateau pendant la cuisson !**

- Ne pas remplir l'appareil d'huile ou d'autres liquides.
- Sur l'écran, choisir le programme de cuisson (voir : PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS) utiliser les boutons prédéfinis **H** ou définir la température **F** et la durée **G**. Appuyer sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer la cuisson.
- L'écran de température **C** affiche la température du programme de cuisson. La minuterie affiche la durée de cuisson restante en minutes.
- Lorsque la porte du four **4** est ouverte pendant la cuisson, le processus s'interrompt, l'appareil s'éteint et l'écran devient noir. Lorsque la porte du four **4** est fermée, un signal sonore indique que l'appareil reste opérationnel pendant la durée de cuisson résiduelle.
- L'appareil se met en marche et s'arrête automatiquement lorsque la minuterie atteint 0.
- L'alarme sera activée une fois la durée réglée écoulée et 5 bips se feront entendre. L'appareil s'éteint après 20 secondes environ et tous les témoins s'éteignent. Le bouton marche/arrêt **A** s'allume, la minuterie **B** affiche - et l'écran de température **C** affiche --.
- Utiliser la pince pour retirer les accessoires pivotants. Porter des gants pour retirer le plateau ou le panier. Les placer sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.



• **Attention :** Eviter les brûlures. Ne pas toucher les accessoires, ils sont très chauds. Pour retirer les accessoires, utiliser la pince et porter des gants. Utiliser un sous-plat pour un meilleur support.

- Retirer les aliments de l'accessoire et les mettre dans une assiette ou un plat.
- Ne pas utiliser d'objets en métal pour retirer les aliments. Ceci pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.



• **Attention :** Eviter les brûlures. Lors du retrait des aliments (p.ex. bœuf, poulet, viande ou autres ingrédients contenant de l'huile ou du jus), l'excédent d'huile ou de jus est recueilli par le plateau. Lors de l'opération, NE PAS retourner le plateau. De l'huile ou du jus pourrait s'écouler sur la surface de l'appareil. Utiliser une pince pour retirer ces ingrédients un par un pour éviter les fuites d'huile ou de jus et les éventuelles brûlures.

- L'excédent d'huile, les liquides ou les restes d'aliments sont recueillis sur le plateau. Ils doivent être enlevés immédiatement après l'utilisation, pour qu'ils ne restent pas dans l'appareil jusqu'à une prochaine utilisation.
- Éteindre l'appareil s'il n'est plus utilisé et retirer la fiche de la prise murale.

4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après l'utilisation, nettoyer les accessoires et l'appareil.

- Retirer la fiche de la prise murale et laisser refroidir entièrement l'appareil (± 30 minutes).
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer l'extérieur et l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et éventuellement peu de liquide vaisselle.
- D'abord essuyer les accessoires avec un chiffon doux ou un torchon, puis les nettoyer avec une brosse à vaisselle en plastique dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille de fer, cela endommage l'appareil, la cuve intérieure et le revêtement antiadhésif.
- Sécher soigneusement la base, le four et les accessoires.
- Assembler les accessoires et les remettre dans l'appareil.
- NE PAS ranger d'accessoires en métal dans la cuve, dans le panier pivotant ou dans d'autres accessoires, car cela endommage le revêtement antiadhésif.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec.

⚠ • Pour augmenter la durée de vie des revêtements antiadhésifs et éviter une décoloration possible des matériaux, il est conseillé de laver ces éléments à la main à l'aide d'une eau chaude et savonneuse. Si le revêtement antiadhésif a été endommagé suite à l'abrasion, contacter le revendeur le plus proche pour obtenir de nouveaux accessoires.

- L'appareil lui-même **NE DOIT PAS** être nettoyé dans le lave-vaisselle.



NO



OK

5) SPÉCIFICATIONS

- Tension d'entrée : 220-240Vac – 50/60 Hz
- Puissance : 1700W
- Températures : 50-200 °C
- Durée : 1 - 60 minutes en mode Friture
- Durée : 1 - 8 heures en mode Déshydratation
- Capacité : 12L
- Dimensions : 36,5 x 31 x 33mm (H x L x P)
- Poids : 6,5 kg

6) STOCKAGE & TRANSPORT

- Avant de stocker l'appareil, il doit d'abord être nettoyé conformément à la description dans ce manuel d'utilisation. L'appareil doit être stocké dans son emballage d'origine.
- Toujours stocker l'appareil dans un endroit sec et bien aéré et hors de portée des enfants.
- Protéger l'appareil de vibrations et de chocs pendant le transport.

Tous contenus et spécifications mentionnés dans ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

INSTRUCTIONS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

(DEEE, la directive concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques)



Votre produit a été fabriqué en utilisant des matériaux de haute qualité et des composants qui peuvent être recyclés et réutilisés. A la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères, mais il doit être remis à un point de collecte spécial pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ceci est indiqué dans le manuel utilisateur et sur l'emballage par un conteneur de déchets marqué d'un symbole de croix. Les matières premières utilisées sont appropriées pour le recyclage.

Par le recyclage des appareils usagés ou des matières premières, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement. Informez-vous en local sur le point de collecte le plus proche.

BEDIENUNGSANLEITUNG: MAGNANI DIGITALE GESUNDE HEISLUFTFRITTEUSE (Backofen) 12L

MODEL: MI-HA-AF6-B

INHALTSVERZEICHNIS

- 1) Verpackungsinhalt
- 2) Sicherheitsanweisungen
- 3) Installation und Verwendung des Produkts
- 4) Pflege und Reinigung
- 5) Produktmerkmale
- 6) Lagerung und Transport



1) VERPACKUNGSINHALT

- A** Digitale gesunde Heißluftfritteuse 12L
- B** Bedienungsanleitung
- C** Drehspieß mit Gabelteilen
- D** Rotierender Drahtgitterkorb
- E** Drahtgitterkorb
- F** Tropfschale
- G** Drehspießheber



2) SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor Gebrauch der „Magnani Digitalen gesunden Heißluftfritteuse (Backofen) 12L“ (im folgenden als „Gerät“ bezeichnet) immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten.



WARNHINWEIS!



Teile des Gerätes und des Zubehörs können heiß werden.
Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Allgemeine Informationen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sicher auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur entsprechend der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden. Ab 8 Jahren müssen sie beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt, nicht für die professionelle Nutzung.



- **WARNHINWEIS!** Lassen Sie kein Verpackungsmaterial achtlos herumliegen. Kinder könnten es als gefährliches Spielmaterial verwenden. **Erstickungsgefahr!**

Strom und Wärme

- Prüfen Sie vor dem Einsatz, ob die Netzspannung identisch mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Netzspannung ist.
- Überzeugen Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät, Stromkabel oder Stecker berühren.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose, die jederzeit leicht zugänglich ist.



• **WARNHINWEIS!** Decken Sie den Netzstecker oder das Netzkabel niemals mit Tüchern, Vorhängen oder anderem Material ab, um Überhitzung und mögliche Brandgefahr zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht an Hitzequellen wie heiße Kochplatten oder offenes Feuer gelangen.
- Das Gerät muss seine Hitze ableiten können, um einer Brandgefahr vorzubeugen. Stellen Sie deshalb sicher, dass das Gerät genügend Platz um sich herum hat (mindestens 10 cm von allen Seiten) und platzieren Sie das Gerät nicht in Berührung mit brennbaren Materialien und/oder auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien.



• **WARNHINWEIS!** Das Gerät und/oder die Luftzufuhr und/oder Luftabfuhr dürfen nicht abgedeckt werden, um Überhitzung und mögliche Brandgefahren zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel Anzeichen von Schäden aufweist, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder andere Anzeichen von Schäden aufweist.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie beim Gebrauch Fehler entdecken oder Beschädigungen feststellen und wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder es einklemmen kann.
- Das Netzkabel darf nicht über scharfen Kanten hängen. Halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
- Beim Einstecken des Steckers darauf achten, dass er nicht versehentlich herausgezogen werden oder dass man darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie den Netzadapter bei Gewitter oder längerer Nichtbenutzung aus der Steckdose.
- Verwenden Sie falls nötig ein 10-Ampere-Verlängerungskabel. Kabel mit weniger Ampere können durchbrennen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels dieses ganz ausrollen.



• **WARNHINWEIS!** Um das Risiko bezüglich Brand oder Stromschlag zu reduzieren, muss das Gerät vor Wassertropfen und Wasserspritzern geschützt werden. Halten Sie es von Objekten, die mit Flüssigkeiten gefüllt sind, wie Vasen, fern. Solche Gegenstände sollten nicht auf das Gerät oder in dessen Nähe gestellt werden.

Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.**
- Stellen Sie das Gerät nicht woanders hin, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie es erst weg, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur Hilfsmittel mit einem ausreichend wärmeisolierenden Handgriff oder benutzen Sie den Heber, während Sie Ofenhandschuhe tragen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf den Zubehörteilen. Diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Lassen Sie kein heißes Öl auf das Heizelement tropfen. Dies kann zu Qualm und Geruchsbelästigung führen.
- Machen Sie das Gerät nach dem Gebrauch gründlich sauber (siehe „Wartung und Reinigung“).
- Es wird empfohlen, eine wärmeisolierende Abdeckung zwischen Tisch oder Arbeitsplatte und dem Gerät zu legen, damit aufgrund der Wärme keine Spuren auf Ihrem Tisch oder der Arbeitsplatte zurückbleiben.
- Vermeiden Sie Orte mit Vibrationen, Kälte oder Feuchtigkeit.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem direkten Sonnenlicht, Wärmequellen, übermäßiger Feuchtigkeit oder korrosiven Umgebungen aus.
- Setzen Sie das Gerät keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Eine missbräuchliche Verwendung kann das Produkt beschädigen.
- Bitte gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um. Aufpralle oder Stürze, selbst aus geringer Höhe, können das Gerät beschädigen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Das Gerät sollte nicht demontiert, repariert oder auf irgendeine Art und Weise verändert werden.
- Das Gerät muss bei jeglicher Beschädigung professionell repariert werden, z. B. bei beschädigtem Netzkabel, verschütteter Flüssigkeit, wenn Objekte in das Gerät gefallen sind, es Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt war, es fallengelassen wurde oder nicht normal funktioniert.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Fremdkörpern.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushalt bestimmt, nicht für den professionellen Gebrauch.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel in der Fritteuse nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen können.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird die heiße Luft durch das Lüftungsgitter freigesetzt und Benutzer sollten deshalb zu ihrer Sicherheit einen ausreichenden Abstand vom Lüftungsgitter halten.



Wichtige Information, folgen Sie diesen Anweisungen

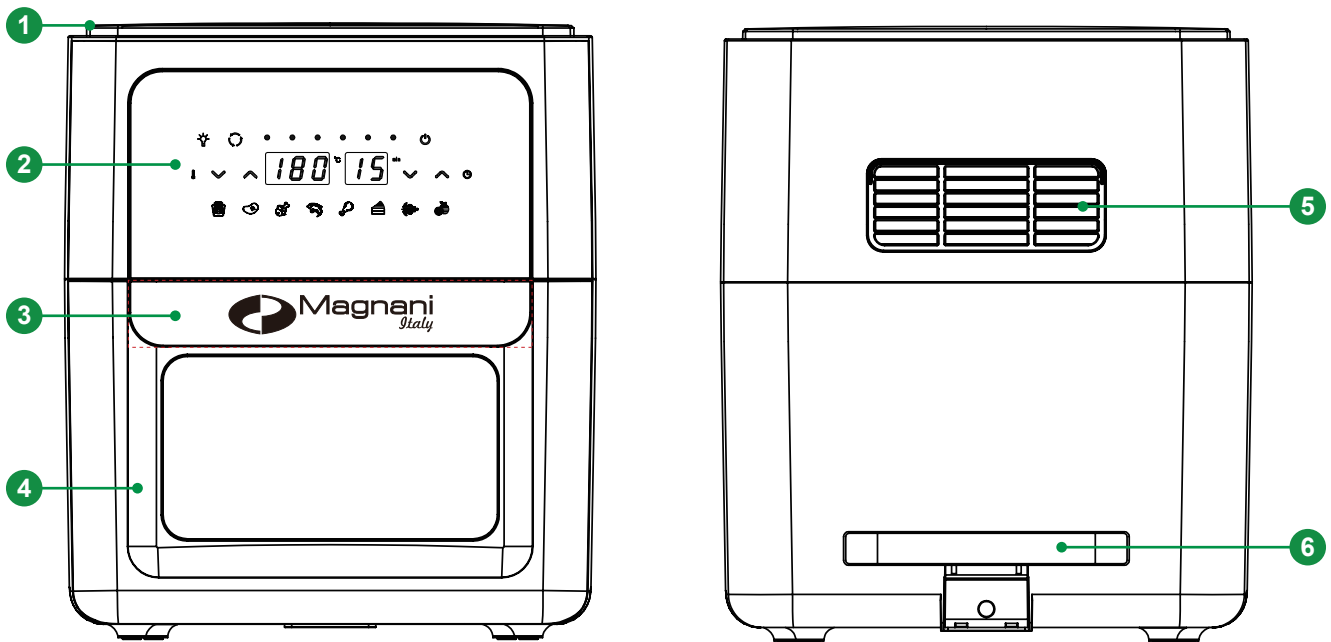
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden. Ab 8 Jahren müssen sie beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, in trockenen Bereichen und nicht in der Nähe von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät nicht hochnehmen, wenn es in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät nicht mehr benutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn alle Zubehörteile ordnungsgemäß installiert sind, und stellen Sie sicher, dass die Backofentür geschlossen ist, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und einschalten.
- Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Zubehörteile nur mit dem Heber, während Sie Ofenhandschuhe tragen. Die Metallteile können sehr heiß werden.
- Verwenden oder befüllen Sie den Backofen oder irgendwelche seiner Zubehörteile **niemals** mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht!
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet sich ein, wenn die Temperatur zu hoch wird. Wenn das passiert, müssen Sie das Gerät erst abkühlen lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum vollständigen Abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzadapter bei Gewitter oder längerer Nichtbenutzung aus der Steckdose.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker, nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.

3) INSTALLATION UND VERWENDUNG DES GERÄTS

Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig, bevor Sie das Gerät herausnehmen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie den Lieferanten und verwenden Sie das Produkt nicht. Die Verpackung sollte aufbewahrt oder in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften recycelt werden.

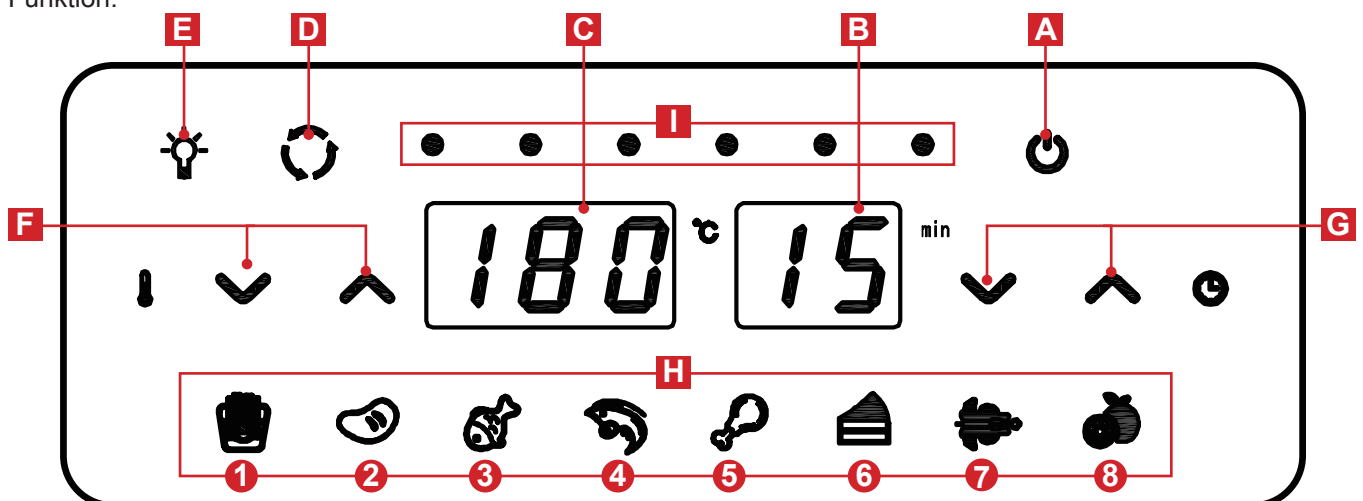
Teile und Merkmale des Geräts

- 1 Fritteuse - Backofen
- 2 Digitales Touch-Panel
- 3 Türgriff (zum Öffnen der Fritteuse - Backofentür)
- 4 Backofentür
- 5 Heißluftabfuhr (**VORSICHT! HEISS, nicht berühren oder abdecken**)
- 6 Stromkabelablage



Digitales Touch-Panel:

Das Gerät wird über ein Touch-Panel bedient. Drücken Sie mit der Fingerspitze leicht auf die gewünschte Funktion.



Beschreibung der Tasten:

A. EIN-/AUS UND START-TASTE

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** einmal, um das Gerät einzuschalten, das Display leuchtet auf.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** erneut, um den Zubereitungsprozess zu starten. Die Standardeinstellungen beim Einschalten des Geräts sind 180°C und 15 Minuten.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** erneut, um das Gerät auszuschalten, auf dem Temperatur-Display **C** steht -- und auf dem Timer-Display **B** steht -. Das Gebläse wird noch ± 30 Sekunden in Betrieb sein, um das Gerät abzukühlen.

Wenn keine Auswahl getroffen oder der Zubereitungsprozess nicht gestartet wird, schaltet sich das Gerät automatisch nach ca. 5. Minuten aus.

B. TIMER-DISPLAY

Zeigt die ausgewählten oder restlichen Minuten an (beim Dörr-Modus die Stunden).

C. TEMPERATUR-DISPLAY

Zeigt die ausgewählte Temperatur an.

D. ROTATION

Drücken Sie die Rotationstaste **D** einmal, um die Rotationsfunktion einzuschalten. Bitte beachten Sie, dass der Drehspieß oder der rotierende Drahtgitterkorb eingesetzt werden müssen und mit jedem voreingestellten Zubereitungsprogramm benutzt werden können.

Die LED der Rotationstaste **D** blinkt, um anzuzeigen, dass die Rotationsfunktion eingeschaltet ist.

Drücken Sie die Rotationstaste **D** erneut, um die Rotationsfunktion auszuschalten.

E. LICHTTASTE

Drücken Sie die Lichttaste **E** einmal, um das Licht im inneren Zubereitungsbereich einzuschalten. Sobald sie gedrückt wurde, schaltet sich das Licht für 3 Minuten ein und die LED der Lichttaste **E** blinkt nach Aktivierung. Drücken Sie die Lichttaste **E** erneut, um das Licht im inneren Zubereitungsbereich auszuschalten.

F. TEMPERATUR ERHÖHEN - SENKEN

Auswahltaaste für die Temperatureinstellung von 50°C bis 200°C.

Drücken Sie die Taste **F**, um die Zubereitungstemperatur um 5 °C zu erhöhen.

Drücken Sie die Taste **F**, um die Zubereitungstemperatur um 5 °C zu senken.

Beim Erhöhen oder Senken der Temperatur steht auf dem Display **C** die ausgewählte Temperatur in °C und es blinkt, um die ausgewählte Temperatur anzuzeigen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Temperatur schnell erhöht oder gesenkt.

G. TIMER VERLÄNGERN - VERKÜRZEN

Auswahltaaste für die Zeiteinstellung von 1 Min. bis 60 Min.

Drücken Sie die Taste **G**, um die Zubereitungszeit zu verlängern.

Drücken Sie die Taste **G**, um die Zubereitungszeit zu verkürzen.

Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um 1 Minute verlängert oder verkürzt.

Beim Verlängern oder Verkürzen der Zeit stehen auf dem Display **B** die ausgewählten Minuten und es blinkt, um die ausgewählte Zeit anzuzeigen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell verlängert oder verkürzt.

Im Dörr-Modus kann die Zeit von 1 Stunde bis zu 8 Stunden eingestellt werden.

Beim Verlängern oder Verkürzen der Zeit stehen auf dem Display **B** die ausgewählten Stunden und es blinkt, um die ausgewählten Stunden (1 Std. - 8 Std.) anzuzeigen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell verlängert oder verkürzt.

H. VOREINGESTELLTE ZUBEREITUNGSPROGRAMME

Es gibt 8 voreingestellte Zubereitungsprogramme

Drücken Sie die Taste für das gewünschte Zubereitungsprogramm **H**, um zwischen 8 voreingestellten Zubereitungsprogrammen auszuwählen. Das ausgewählte voreingestellte Modussymbol beginnt zu blinken und auf den LCD-Displays **B** und **C** stehen die Temperatur und die Zeit des ausgewählten Programms. Die Temperatur und die Zeit können manuell angepasst werden.

Voreingestellte Taste	Temperatur	Zeit
(H1) Pommes Frites	200°C	18 Minuten
(H2) Steak	180°C	12 Minuten
(H3) Fisch	200°C	15 Minuten
(H4) Shrimps	160°C	12 Minuten
(H5) Hähnchenkeulen	180°C	20 Minuten
(H6) Backen	175°C	30 Minuten
(H7) Drehspieß	200°C	30 Minuten
(H8) Dörren	50°C	Auswählbar: 1-8 Stunden

Sobald ein voreingestelltes Programm ausgewählt wurde, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** erneut, um den Zubereitungsprozess zu starten.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** erneut, um das Gerät auszuschalten.

Hinweis! Wenn wie oben beschrieben die Auswahl getroffen wird, ist ein Piepton zu hören.

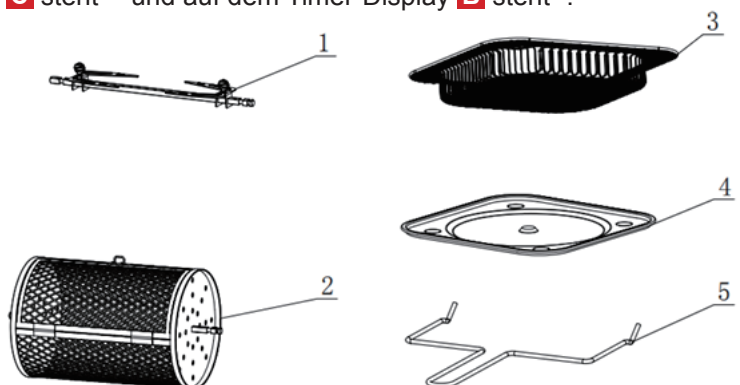
I. FORTSCHRITT

Wenn die 6 LED-Anzeigen **I** nacheinander blinken, weist dies darauf hin, dass das Gerät etwas zubereitet.

Wenn das Gerät seine Funktion beendet (Ende des eingestellten Programms), schaltet das Gerät sich automatisch aus und auf dem Temperatur-Display **C** steht -- und auf dem Timer-Display **B** steht -.

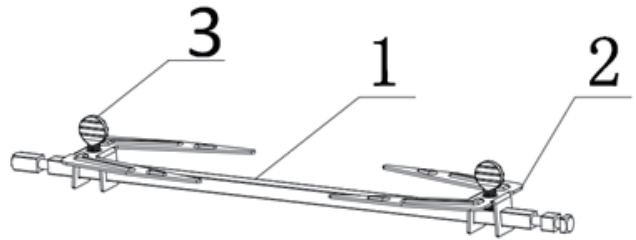
Zubehör

Nr.	Teilebeschreibung	Menge
1	Drehspieß mit Gabelteilen	1 Set
2	Rotierender Drahtgitterkorb	1 Stück
3	Drahtgitterkorb	1 Stück
4	Tropfschale	1 Stück
5	Drehspießheber	1 Stück



DREHSPIESS MIT GABELN

- 1) Drehspieß - Stiel (1 Stück)
- 2) Drehspieß - Gabeln (2 Stück)
- 3) Schraubensatz (2 Stück)



Der Drehspieß mit Gabeln ist zur Zubereitung größerer Lebensmittel wie Braten, Hähnchen und Fisch geeignet. Drücken Sie den Stiel länglich durch das Fleisch zentrieren Sie es.

Schieben Sie die Gabeln von jeder Seite auf den Schaft in das Fleisch. Befestigen Sie den Spieß dann mit dem Schraubensatz an der richtigen Stelle. Es gibt Markierungen auf dem Stiel für den Schraubensatz. Die Schrauben können nötigenfalls näher zur Mitte des Stiels befestigt werden, aber nie weiter nach außen zu den Enden des Stiels. Fügen Sie die linke Seite des zusammengebauten Drehspießes in die linke Buchse des Geräts ein und legen Sie die rechte Seite mit dem Drehspießheber in den U-förmigen Aufhänger. Stellen Sie sicher, dass der Spieß an der richtigen Stelle ist, bevor Sie die Rotation anstellen.

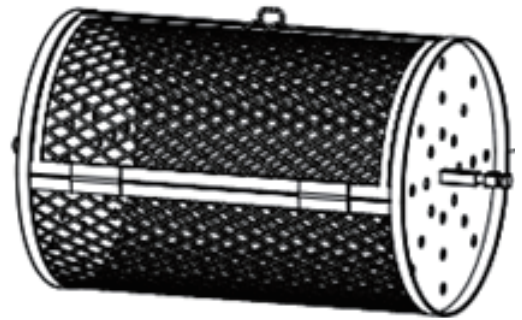
HINWEIS! Achten Sie darauf, dass der Braten, das Hähnchen oder der Fisch nicht zu groß ist und sich frei im Backofen drehen kann.

ROTIERENDER DRAHTGITTERKORB

Wird zur Zubereitung von kleinen Streifen oder gekörnten Lebensmitteln benutzt, sowie Pommes Frites, Erdnüsse, Getreidekörner, Nüsse usw.

Drücken Sie die lineare Klammer und öffnen Sie den entfernbaren Deckel des Korbs.

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass die Klammer befestigt ist. Fügen Sie die linke Seite des Korbs in die linke Buchse des Geräts und legen Sie die rechte Seite mit dem Drehspießheber in den U-förmigen Aufhänger. Stellen Sie sicher, dass der Spieß an der richtigen Stelle ist, bevor Sie die Rotation anstellen.



Drahtgitterkorb

Zur Zubereitung von Lebensmitteln mit weniger Feuchtigkeitsgehalt und mittelmäßiger Höhe geeignet, sowie Steak, Hähnchenkeulen, Fisch, Shrimps, Eiertörtchen, Gemüse, Obstscheiben usw.

Legen Sie die Lebensmittel (flach) auf den Drahtgitterkorb, aber machen Sie ihn nicht zu voll. Es sollte ausreichend Platz zwischen den Lebensmitteln sein, um eine richtige Zirkulation von heißer Luft zu gewährleisten.

Legen Sie den Drahtgitterkorb auf den entsprechenden Auflagepunkt im Inneren des Backofens, passen Sie die Position der Gitter für die Luftströmung je nach der Höhe der Lebensmittel an. Achten Sie darauf, dass der Drahtgitterkorb waagrecht eingesetzt wird, damit er während der Zubereitung nicht verrutschen kann.



Tropfschale

Stellen Sie die Tropfschale zur einfacheren Reinigung unten auf die innere Metallplatte, um das Öl und Wasser aufzufangen, das während des Zubereitungsprozesses von den Lebensmitteln freigesetzt wird.



Drehspießheber

Mit dem Drehspießheber ist es einfach, rotierende Teile (rotierender Drahtgitterkorb und Drahtgitterkorb) zu platzieren und zu entnehmen, während Verbrennungen und Ölflecken verhindert werden.

Tragen Sie Ofenhandschuhe, während Sie den Drehspießheber verwenden. Die Metallteile können sehr heiß werden!



Platzierung von rotierenden Teilen

Heben und halten Sie die rotierenden Teile und transportieren Sie diese langsam in den inneren Hohlraum. Fügen Sie die linke Seite des Drehspießes (längeres Spießende) in die linke Buchse des Geräts und legen Sie die rechte Seite mit dem Drehspießheber in den U-förmigen Aufhänger. Stellen Sie sicher, dass der Spieß an der richtigen Stelle ist, bevor Sie die Rotation anstellen. Tragen Sie Ofenhandschuhe, während Sie den Drehspießheber verwenden. Die Metallteile können sehr heiß werden!

Entnahme von rotierenden Teilen

Öffnen Sie die Backofentür **4**, um den Zubereitungsprozess anzuhalten oder schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Ein-/Aus-Taste **A** drücken.

Tragen Sie Ofenhandschuhe, während Sie den Drehspießheber verwenden. Die Metallteile können sehr heiß werden!

Fügen Sie den Drehspießheber unter dem Drehspießstiel ein. Heben Sie die rechte Seite des Drehspießhebers in einem geringen Winkel an, um die Halterung zu lösen. Schieben Sie dann nach rechts, bis die linke Seite des Stiels aus der Buchse für den Drehspießstiel rutscht. Entnehmen Sie vorsichtig die Lebensmittel auf dem Drehspieß aus dem Backofen.

Es wird empfohlen, eine hitzebeständige Platte unterzulegen, damit die Hitze keine Spuren auf Ihrem Tisch oder Ihrer Arbeitsfläche hinterlässt.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät nach Beendigung des Programms automatisch abschaltet oder wenn beim Einschalten des Geräts keine Wahl getroffen wird.

Erste Verwendung:

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien oder Kunststoff vom Gerät.
- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts müssen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle; dies beschädigt das Gerät, das Innere und die Zubehörteile.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Gerät erzeugt 1 Piepton, die Ein-/Aus-Taste **A** leuchtet auf, auf dem Timer-Display **B** steht - und auf dem Temperatur-Display **C** steht --.
- Lassen Sie das Gerät **ohne Lebensmittel** 15 Minuten aufheizen.
- Drücken Sie auf dem digitalen Touch-Panel die Ein-/Aus-Taste **A**, um ein voreingestelltes Zubereitungsprogramm auszuwählen oder Temperatur und Zeit einzustellen und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A** erneut, um den Prozess zu starten.



• Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, werden Sie eine geringe Menge Rauch und einen spezifischen Geruch wahrnehmen. Dies ist normal und vergeht nach einiger Zeit. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

Backen/Frittieren

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste **A** ein.
- **VORHEIZEN:** Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein; stellen Sie die Zeit auf 3 Minuten ein; drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A**, um die Vorwärmphase zu starten und das Gerät warm werden zu lassen.
- Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Backofentür **4** mit ihren Türgriff **3**.
- Legen Sie Lebensmittel in/auf die ausgewählten Zubehörteile zur Zubereitung.

Vorsicht: Machen Sie ausgewählten Zubehörteile nie zu voll. Eine Lücke zwischen den Lebensmitteln gewährleistet eine richtige Zirkulation der heißen Luft und verhindert, dass die Lebensmittel mit den Heizelementen in Berührung kommen, welches zu Rauch und unangenehmen Gerüchen führen könnte.

- Legen Sie die ausgewählten Zubehörteile (Drehspieß mit Gabeln - rotierender Drahtgitterkorb - Drahtgitterkorb) mit dem Drehspießheber ein.

Vorsicht: Das Gerät und die Zubehörteile können heiß sein, wenn Sie während der Vorheizphase im Gerät waren. Gehen Sie vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.

• Achten Sie darauf, dass die Tropfschale während der Zubereitung immer eingesetzt wird!

- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Wählen Sie auf dem digitalen Touch-Panel das gewünschte voreingestellte Programm (siehe: VOREINGESTELLTE ZUBEREITUNGSPROGRAMME) durch die voreingestellten Menü-Tasten **H** oder stellen Sie die gewünschte Temperatur **F** und Zeit **G** manuell ein und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **A**, um den Zubereitungsprozess zu starten.
- Das Temperatur-Display **C** zeigt die Temperatur des Zubereitungsprogramms und das Timer-Display **B** zeigt die restliche Zubereitungszeit in Minuten während der Zubereitung an.
- Wenn die Backofentür **4** während des Zubereitungsprozesses geöffnet wird, wird der Prozess angehalten, das Gerät schaltet sich aus und das Display wird schwarz. Wenn die Backofentür **4** wieder geschlossen wird, ertönt ein Piepton als Hinweis darauf, dass das Gerät mit der restlichen Zeit des Zubereitungsprozesses fortfährt.
- Das Gerät wird eingeschaltet und automatisch abgeschaltet, wenn die Uhr 0 erreicht.

- Der Alarm wird aktiviert, sobald die eingestellte Zeit verstrichen ist und 5 kurze doppelte Pieptöne zu hören sind. Das Gerät hört nach ca. 20 Sekunden auf zu heizen und alle Anzeigeleuchten schalten sich aus, die Ein-/Aus-Taste **A** leuchtet auf, auf dem Timer-Display **B** steht - und auf dem Temperatur-Display **C** steht --.
- Verwenden Sie den Drehspießheber, um die rotierenden Zubehörteile zu entnehmen oder tragen Sie sogar Ofenhandschuhe, wenn Sie den Drahtgitterkorb oder die Tropfschale entfernen. Stellen Sie diese auf eine stabile, waagerechte und flache hitzebeständige Oberfläche.



• **Vorsicht:** Verhindern Sie Verbrennungen. Berühren Sie keine Zubehörteile, sie sind sehr heiß.

Verwenden Sie bei der Entnahme von Zubehörteilen den Drehspießheber und tragen Sie Ofenhandschuhe. Benutzen Sie einen hitzebeständigen Ständer oder Untersetzer zur zusätzlichen Unterstützung.

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus den Zubehörteilen und legen Sie diese auf einen Teller oder in eine Schale.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um Zutaten aus den Zubehörteilen zu entnehmen. Dadurch kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.



• **Vorsicht:** Verhindern Sie Verbrennungen. Wenn Sie Zutaten entnehmen (z. B. Rind, Huhn, Fleisch

oder andere Zutaten mit eigenem Öl oder eigenen Säften), wird sich überschüssiges Öl oder überschüssige Flüssigkeit am Boden des Geräts in der Tropfschale gesammelt haben. Drehen Sie bei der Entnahme die Tropfschale NICHT um, weil sonst am Boden gesammeltes Öl oder Säfte auf die Oberfläche des Geräts auslaufen werden. Bitte verwenden Sie Zangen, um die Zutaten damit Stück für Stück herauszunehmen, damit kein heißes Öl oder andere Flüssigkeiten verspritzt werden und so Verbrennungen verursachen können.

• Überschüssiges Öl, Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste werden am Boden der Tropfschale aufgefangen. Diese müssen nach dem Gebrauch direkt entfernt werden, damit sie bis zum nächsten Gebrauch nicht im Gerät bleiben.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

4) PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen Sie die Zubehörteile und das Gerät nach Gebrauch.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (±30 Minuten).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Reinigungsmittel.
- Wischen Sie zuerst die Zubehörteile mit einem weichen Tuch oder Küchentuch ab; dann mit einer Kunststoff-Spülbürste in warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle; dies beschädigt das Gerät und führt zu Kratzern und Schäden an Antihafmaterialien.
- Trocknen Sie das Gehäuse, das Backofenfach und die Zubehörteile gründlich ab.
- Setzen Sie die Zubehörteile wieder in das Gerät ein.
- Bewahren Sie KEINE Metallutensilien im rotierenden Korb oder anderen Zubehörteilen auf, Sie werden damit die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

! • **Zur optimalen Gebrauchsdauer von Antihafbeschichtungen und zur Vermeidung möglicher Verfärbungen empfehlen wir Ihnen, diese Teile per Hand in warmem Seifenwasser zu waschen.**

Wenn die Antihafbeschichtung durch Abnutzung durch die Zubehörteile beschädigt wurde, wenden Sie sich an den nächsten Händler, um ein neues Zubehör-Set zu erhalten.

- Das Gerät selbst darf **NICHT** in der Spülmaschine gereinigt werden.



NO



OK

5) TECHNISCHE DATEN

- Eingangsspannung: 220 - 240V AC, 50/60 Hz.
- Leistung: 1700 W
- Temperaturbereich: 50-200 °C

- Timer-Bereich: 1-60 Minuten im Frittier-Modus
- Timer-Bereich: 1-8 Stunden im Dörr-Modus
- Kapazität: 12 l
- Maße: 36,5 x 31 x 33 (H x B x T)
- Gewicht: 6,5 kg.

6) LAGERUNG UND TRANSPORT

- Wenn Sie das Gerät aufbewahren, sollte es zuerst, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, gereinigt werden. Das Gerät sollte in der Originalverpackung aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie das Gerät immer in einem trockenen und gut belüfteten Raum und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät während des Transports gegen Vibrationen und Stöße.

Die Änderung aller Inhalte und der technischen Daten in dieser Anleitung ist ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

ANWEISUNGEN ZUM SCHUTZ DER UMWELT

(EEAG, Rückgewinnung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten)



Ihr Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten hergestellt, die man recyceln und wiederverwenden kann. Am Ende seiner Lebensdauer darf dieses Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer speziellen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Dies wird in der Bedienungsanleitung und der Verpackung durch den durchgestrichenen Abfallbehälter angezeigt. Die verwendeten Rohstoffe sind recyclingfähig.

Durch die Wiederverwertung der Altgeräte oder Rohstoffe leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Sie können die nächstgelegene Sammelstelle bei Ihrer Gemeinde erfragen.



EC Declaration Of Conformity

We,
Mascot Online BV
Veluwezoom 32
1327 AH Almere
The Netherlands

Declare under our sole responsibility that the product:

- Product Brand: Magnani Italy
- Product Model No: MI-HA-AF6-B
- Product Description: Air Health Fryer Oven 12L
- Product Rating: 220-240 Vac, 50/60Hz, Class I, 1700W, IPX0

Following the provisions of the Directives:

- Electromagnetic Compatibility (EMC): 2014/30/EU
- Energy Related products (ERP): 1275/2008
- Low Voltage Directive (LVD): 2014/35/EU
- Restriction of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) Directive: 2011/65/EU, with its amendment 2015/863/EU

And standards to which Conformity is declared:

EMC:

- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

ERP:

- EC No 1275/2008 + (EU) 801/2-13 + (EU) 2016/2282 and its underlying frame work directive 2009/125/EC

LVD:

- EN 62233:2008
- EN 60335-1: 2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017/Part 1: General requirements
- EN 60335-2-9: 2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 +AC:2011+AC:2012/Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar cooking appliances.

Date & place of issue: Almere, 01-12-2019

Authorized Signature name: B. van Dijk
Title: Managing Director

