

Air Fryer Oven Owner's Manual

Save these instructions - For household use only

Model: NSE1201



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



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	1
OVERHEATING PROTECTION.....	2
PARTS & ACCESSORIES.....	3
UNIT SPECIFICATIONS.....	4
USING THE ACCESSORIES.....	4
USING THE DIGITAL CONTROL PANEL.....	6
COOKING PRESETS.....	7
GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS.....	8
CLEANING & STORAGE.....	9
TROUBLESHOOTING.....	10
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS.....	11

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. NEVER IMMERSE the Main Unit Housing which contains electrical components and heating elements in water. Do not rinse under the tap.
2. TO AVOID ELECTRICAL SHOCK. DO NOT put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components .
3. This appliance has a U L plug. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT ATTEMPT to modify the plug in any way.
4. MAKE SURE the appliance is plugged into a dedicated wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
5. DO NOT OVERFILL the Basket. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element.
6. DO NOT COVER the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the Air Fryer Oven is operating. It will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.
7. NEVER POUR oil into the Basket. Fire and personal injury could result.
8. While cooking, the internal temperature of the Unit reaches several hundred degrees Celsius. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
9. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they are UNDER THE SUPERVISION of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
10. When cooking, DO NOT PLACE the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. DO NOT USE this Unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
12. Do NOT PLACE the Unit on stove top surfaces.
13. If the power cord is damaged, YOU MUST HAVE IT REPLACED by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
14. Keep the appliance and its power cord OUT OF THE REACH of children when it is in operation or in the cooling process.
15. KEEP THE POWER CORD AWAY from hot surfaces. DO NOT PLUG in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
16. NEVER CONNECT this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
17. NEVER USE this appliance with an extension cord of any kind.
18. DO NOT OPERATE the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
19. DO NOT USE the Air Fryer Oven for any purpose other than described in this manual.
20. NEVER OPERATE the appliance unattended.
21. When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the hot air while removing the accessories from the appliance. The Unit's outer surfaces may become hot during using. The accessories will be hot. Wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.
22. The unit emits black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoke stopping before removing oven contents.

IMPORTANT SAFEGUARDS

23. When time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 secs to cool down the unit.
24. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
25. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial environments.
26. If the air fryer oven is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
27. Always unplug the appliance after use.
28. Before handing, cleaning, or storing, let the appliance cool down for approximately 30 mins.
29. Make sure the ingredients prepared in this unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

OVERHEATING PROTECTION

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the Unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the Unit to cool completely before restarting or storing.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built in shut-off device-microswitch, when it is working, open the door, stop heating; Close the door, resume heating.

At the same time, the appliance will automatically shut down the Unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by selecting the Power Button. The fan will continue running for about 20 secs to cool down the unit.

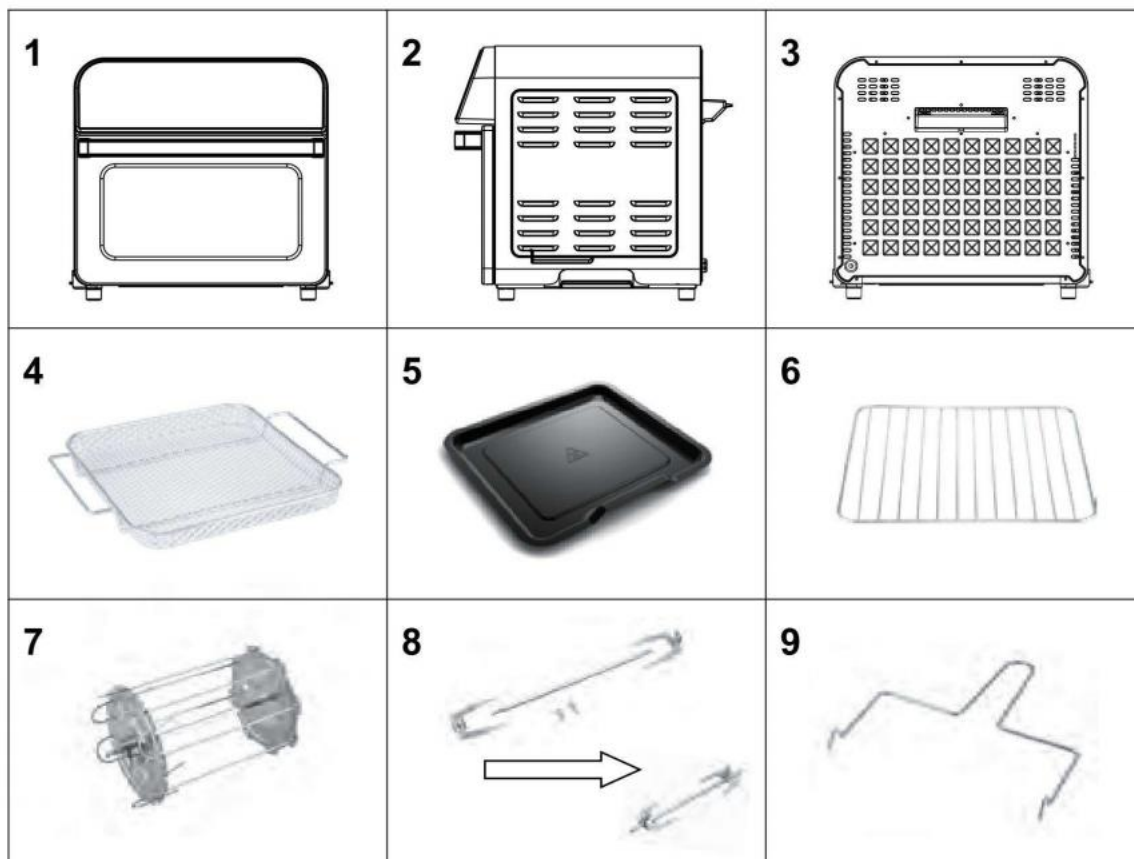
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new Unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

ELECTROMAGNETIC FIELDS

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

PARTS & ACCESSORIES



1. Main Unit with Control Panel

Allows you to control the functions of the Unit.

2. Air Intake Vents

DO NOT COVER the Air Intake Vents while the unit is operating.

3. Hot Air Outlet Vents

DO NOT COVER the Air Outlet Vents while the unit is operating.

4. Crisper Tray

Can be used not only for dehydration, but also to cook fries.

5. Drip Tray/Grill pan

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up. also Great for all your meat, fish,bread,drumstick.

6. Wire rack

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

7. Rotisserie Shaft & Skewers Racks & Skewers & Set Screws

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

8. Rotisserie Shaft & Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken.

9. Rotisserie Fetch Tool

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

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Varies by model.

Please remove any clear or blue protective film on the components.

Only one rotisserie shaft is provided for use with skewer racks and rotisserie fork.

IMPORTANT

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash all the cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the unit for a few minutes to burn off any residue.
2. The cooktop may smoke for the first time using. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

UNIT SPECIFICATIONS

Model number	Supply power	Rated power	Capacity	Temperature	Display
NSE1201	120V 60Hz	1700W	12QT	90-450°F (32-232°C)	LED Touch Screen

WARNING

Forks, Skewers, and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during using. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

USING THE ACCESSORIES

Placing Drip Tray into Unit

- 1 Insert Drip Tray into bottom of the Unit
- 2 Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up
- 3 Placing it into unit as crisper tray



Placing Crisper Trays into Unit

- 1 Place crisper trays into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip
- 2 Place crisper trays closer to the top heating element for faster cooking and added crisp
- 3 Inserting crisper trays (always use oven mitts when oven is hot)



PARTS & ACCESSORIES

Rotisserie Skewers Set & Insertion

- 1 Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
- 2 Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
- 3 Carefully poke Skewers through food.
- 4 Insert each skewer point through holes on the skewer rack.
- 5 Squeeze the clip at the end of each skewer as you insert into the opposite skewer Rack slot to secure, release clip to securely rest in slot.
- 6 Repeat step 4~5 in a uniform manner around the skewer rack. Make sure skewers are evenly spaced.
- 7 Tighten the set screws to make sure they are securely in place.
- 8 Use caution while inserting the rotisserie skewers into the unit to prevent getting poked by the skewer ends.
- 9 Open the door of the unit. Slide the rotisserie skewers onto the rails in the center of the unit.



Rotisserie Forks Assembly & Insertion

- 1 Use for roasts and whole chicken.
- 2 Force Shaft lengthwise through meat&chicken and center. Slide forks onto rotisserie shaft from either end into meat, then lock in place with Set Screws.
- 3 You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.
- 4 Tighten the set screws to make sure they are securely in place.
- 5 Open the door of the unit. Slide the rotisserie skewers onto the rails in the center of the unit.



Placing Rotisserie shaft into Unit

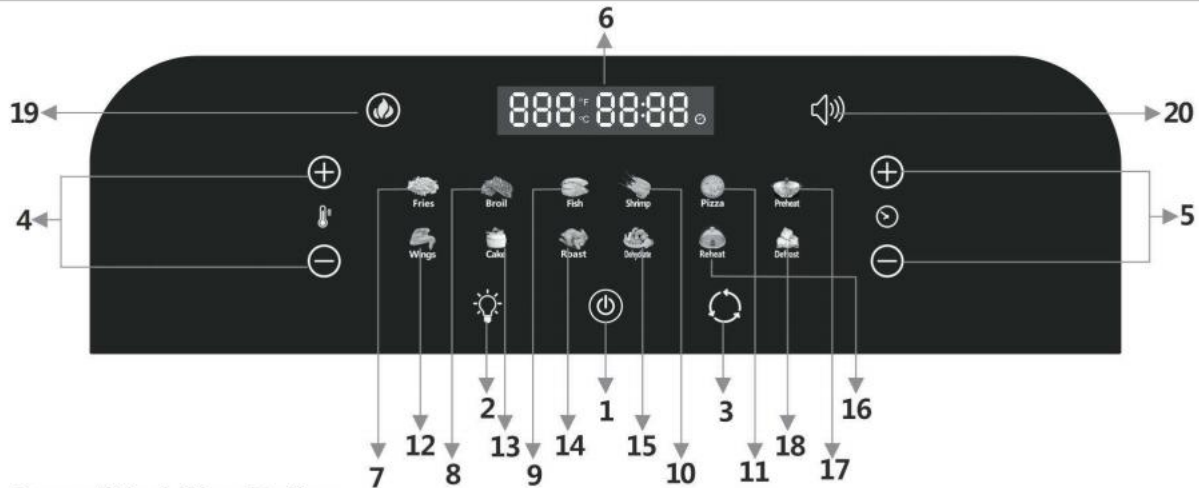
- 1 Open the door of the Unit.
- 2 Insert the right side of the rotisserie shaft first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie shaft is in place to engage rotation.
- 3 Place the right side onto the hanger.



Removing Rotisserie shaft from Unit

- 1 Open the door of the unit to pause cooking cycle or turn unit off by pressing the power button.
- 2 Insert rotisserie fetch tool beneath the rotisserie shaft.
- 3 Lift the left side of the Rotisserie fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the left until the right side of the shaft slides out of the rotisserie shaft socket.
- 4 Carefully remove the rotisserie shaft from the unit.

USING THE DIGITAL CONTROL PANEL



1. Power/Start-Stop Button

Once the Unit is plugged in, the Power Button and light button will light up. Selecting the power button will cause the full panel illuminated into standby mode. Select the function you want then tap the switch to start. Selecting the Power Button a second time will shut down the full panel. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit, causing the display to show "OFF", the running light will be out within 20 secs. The fan will continue running for 20 secs to cool down the unit.

2. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation, the light will go dark in 60 secs

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open.

3. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature Control Buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°F intervals ranging from 150 °F to 450°F. Dehydration ranges from 90°F to 200°F.

5. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min to 90 mins in all modes except when dehydrating, which uses 30-min intervals and an operating time of 2-24 hrs.

6. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will show Temperature and Time Remaining during the cooking process.

7-18. Cooking Presets

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value. the Power Button can be pressed after the Preset Button Selected to start the Oven immediately. You may override these presets with Time and Temperature Buttons.

19. Fan icon

This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 secs once you shut Unit down.

20. Sound icon













You can press the sound icon to control the button sound

COOKING PRESETS

Preset Button Cooking Chart

Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

FUNCTION CHART

Icon	Function	Default Temp	Default Time	Adjust time range	Adjust TEMP range
	Chips	400°F	19mins	1~90min	160~450°F
	Meat	350°F	25mins	1~90min	180~450°F
	Fish	350°F	15mins	1~90min	180~450°F
	Shrimp	400°F	12mins	1~90min	180~450°F
	Pizza	280°F	15mins	1~90min	180~450°F
	Preheat	180°F	5mins	1~20min	180~400°F
	Drumstick	450°F	20mins	1~90min	160~450°F
	Bread	320°F	24mins	1~90min	160~450°F
	Roast chicken	450°F	30mins	1~90min	350~450°F
	Dehydration	160°F	7h	2h~24h	90~200°F
	Reheat	300°F	10mins	1~90min	150~320°F
	Frozen food	380°F	20mins	1~90min	120~450°F

Using the Air Fryer Oven Without Presets

Once you are familiar with the Air Fryer Oven, you may want to experiment with your own cooking times and temperatures. Under the standby mode control temperature or timer directly will enter the DIY function, DIY function default 350°F for 15 minutes.

Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit!
Fire hazard or personal injury could result.

IMPORTANT

Removing Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool or oven mitts. The Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the Air Fryer Oven for the first time

1. Read all warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.

NOTE: Only the accessories are dishwasher safe.

4. Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean, moist cloth.

NOTE: Never wash or submerge the cooking Unit in water.

NOTE: When using this Unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.

NOTE: Before initial use and after subsequent use, hand wash cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the Unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the Unit for a few minutes to burn off any residue.

A Versatile Appliance

The Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

Warning

1. NEVER put anything on top of the appliance.
2. NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
3. NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
4. NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot crisp tray could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
5. ALWAYS use oven mitts when removing hot Crisper Trays.

Cooking with the Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on a Crisper Tray, on one of the Rotisserie accessories.
2. Put the Crisper Tray, or Rotisserie Spit into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into a dedicated outlet.
3. When Rotisserie and food is in place. Press the Power Button.
4. Select a preset function or manually set the Temperature and then the Time. Refer to the detailed Control Panel instructions.
5. Press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected.
6. In the process of baking such as chips, fish, and chicken wings, it needs to be turned over halfway through.

NOTE: You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.

Tips

1. Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
2. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
3. Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
4. Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
5. Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer Oven.
6. Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
7. Place a baking tin or oven dish in the Power Air Fryer Oven Elite when baking a cake or quiche. A drip tray or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

WARNING

1. During the cooking process, all accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place all accessories directly on a counter top or table.
2. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.

CLEANING & STORAGE

Cleaning

Clean the Air Fryer Oven after each use. All accessories are dishwasher safe.

Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

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

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
3. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

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

TROUBLESHOOTING

Stoppage	Reasons	Solution
Indicator unlight	No power	Check power cord plug
	Control board fault	Contact customer service
No heating	Oven door no close	Contact customer service
	Heating tube fault	
Motor does not work or makes abnormal noise	Fan stuck	Contact customer service
	Motor fault	
Display show:E2,E4	PCB or sensor fault	Unplug the power cord, restart oven after it's cooled down. Contact customer service if can't solve problem.
Display show:E0	Oven door doesn't close well	Close the Oven door.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my Air Fryer Oven?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods.

2. Is the Air Fryer Oven good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the Air Fryer Oven.

3. What do I do if the Unit shuts down while suggestions?

As a safety feature, the Air Fryer Oven has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Unplug and allow the Unit to cool down. Plug back in and restart with the Power Button.

4. Does the Unit need time to heat up?

Preheating is needed when you are cooking from a cold start, add 5 mins to the cook time to compensate.

5. Is it possible to shut off the Unit at any time?

Press the Power Button once or open the door.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can open the door at any time while cooking is in progress. During this time, you can flip the contents on the Crisper Trays if needed to ensure even cooking. Time and temperature will resume where you left off.

7. Is the Air Fryer Oven dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe. The Unit itself containing the heating coil and electronics should never be submersed in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. What happens if the Unit still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt a home repair. Contact the manufacturer and follow the procedures set forth by the warranty. Failure to do so could render your warranty null and void. Our email address: nice-bay.service@outlook.com



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT:

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

Made in China

Horno freidora de aire

El manual del propietario

Guarde estas instrucciones. Solo para uso doméstico.

Modelo: NSE1201



Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad. No utilice el horno freidora de aire hasta que haya leído este manual en su totalidad.



CONSIDERACIONES IMPORTANTES.....	1
PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO.....	2
PARTES Y ACCESORIOS.....	3
ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD.....	4
USO DE LOS ACCESORIOS.....	4
USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL.....	6
PREAJUSTES DE COCCIÓN	7
INSTRUCCIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO.....	8
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO.....	9
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
PREGUNTAS FRECUENTES	11

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1. NUNCA SUMERJA la carcasa de la unidad principal que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores en agua. No enjuague bajo el grifo.
2. PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO coloque ningún tipo de líquido en la carcasa de la unidad principal que contiene el componentes eléctricos .
3. Este aparato tiene un enchufe U L. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja Si el enchufe no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. NO INTENTE modificar el enchufe de ninguna manera.
4. ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente de pared específica. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared
5. NO LLENE DEMASIADO la canasta para evitar que los alimentos entren en contacto con la rejilla superior interior y el elemento calefactor.
6. NO CUBRA la entrada de aire ni la salida de aire mientras el horno freidora de aire esté en funcionamiento. Esto evitará incluso una cocción uniforme y podría dañar la unidad o provocar que se sobrecaliente.
7. NUNCA VIERTA aceite en la canasta. Podría provocar un incendio y lesiones personales.
8. Durante la cocción, la temperatura interna de la unidad alcanza varios cientos de grados centígrados. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, nunca coloque las manos dentro de la Unidad a menos que esté completamente enfriada.
9. Este aparato NO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén BAJO LA SUPERVISIÓN de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato.

DESTINADO PARA USO POR NIÑOS.

10. Al cocinar, NO COLOQUE el aparato contra una pared ni contra otros electrodomésticos. Deje al menos 12 cm de espacio libre en la parte posterior, los laterales y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.

aparato.

11. NO USE esta unidad si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato en sí están dañados de cualquier manera.
12. NO COLOQUE la unidad sobre superficies de estufa.
13. Si el cable de alimentación está dañado, DEBE REEMPLAZARLO el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
14. Mantenga el aparato y su cable de alimentación FUERA DEL ALCANCE de los niños cuando esté en funcionamiento o en el proceso de enfriamiento.
15. MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ALEJADO de superficies calientes. NO ENCHUFE el cable de alimentación ni utilice la unidad. controles con las manos mojadas.
16. NUNCA CONECTE este aparato a un interruptor temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
17. NUNCA UTILICE este aparato con un cable de extensión de ningún tipo.
18. NO UTILICE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.
19. NO USE el horno freidora de aire para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
20. NUNCA UTILICE el aparato sin supervisión.
21. Cuando está en funcionamiento, el aire se libera a través de la salida de aire. MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA a una distancia segura de la salida de aire. Evite también el aire caliente mientras retira los accesorios del aparato. Las superficies externas de la unidad pueden calentarse durante el uso. Los accesorios estarán calientes. Use guantes de cocina o use

Utilice la herramienta de búsqueda cuando manipule componentes calientes. Use guantes de cocina cuando manipule superficies calientes.

22. La unidad emite humo negro, DESENCHUFE INMEDIATAMENTE y espere a que deje de salir humo antes de retirar el horno. contenido.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

23. Cuando se acabe el tiempo, la cocción se detendrá pero el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar la unidad.
24. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal que sea nivelada, estable y no combustible.
25. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico normal. No está destinado al uso comercial.
- entornos.
26. Si el horno freidora de aire se utiliza de forma inadecuada o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, La garantía deja de ser válida y el fabricante no será responsable de los daños.
27. Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
28. Antes de manipular, limpiar o almacenar el aparato, deje que se enfríe durante aproximadamente 30 minutos.
29. Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta unidad salgan cocidos hasta alcanzar un color amarillo dorado en lugar de oscuro.
- o marrón. Eliminar los restos quemados.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Si falla el sistema de control de temperatura interna, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y la unidad no funcionará. Si esto sucede, desconecte el cable de alimentación. Espere a que la unidad se enfríe por completo.

antes de reiniciar o almacenar.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un dispositivo de apagado incorporado, un microinterruptor que, cuando está en funcionamiento, abre la puerta y deja de calentar; cierra la puerta.

la puerta, reanudar la calefacción.

Al mismo tiempo, el aparato apagará automáticamente la unidad cuando el LED del temporizador llegue a cero.

Puede apagar el aparato manualmente seleccionando el botón de encendido. El ventilador seguirá funcionando durante unos 20 minutos.

segundos para enfriar la unidad.

ENERGIA ELECTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que su nueva unidad no funcione correctamente.

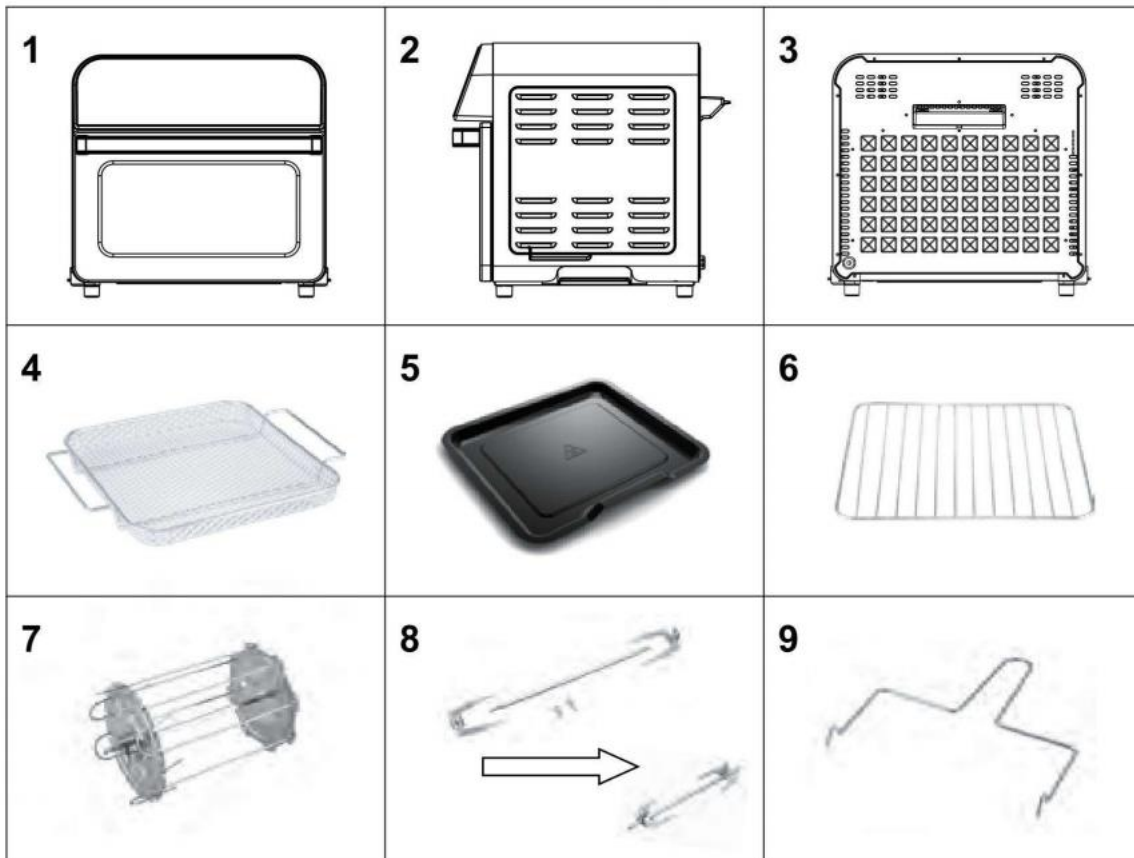
funciona en un circuito eléctrico dedicado.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

Este aparato cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos. Si se manipula correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica disponible.

hoy.

PARTES Y ACCESORIOS



1. Unidad principal con panel de control

Le permite controlar las funciones de la Unidad.

2. Rejillas de entrada de aire

NO CUBRA las rejillas de entrada de aire mientras la unidad esté en funcionamiento.

3. Rejillas de salida de aire caliente

NO CUBRA las rejillas de ventilación de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento.

4. Bandeja para verduras

Se puede utilizar no sólo para deshidratar, sino también para cocinar patatas fritas.

5. Bandeja de goteo/parrilla

Cocine con la bandeja de goteo en su lugar para una fácil limpieza. También es ideal para toda su carne, pescado, pan y muslos.

6. Rejilla

Se puede utilizar no solo para deshidratar, sino también para cocinar bocadillos crujientes o recalentar alimentos como pizza.

7. Eje del asador y parrillas para brochetas, brochetas y tornillos de fijación

Ideal para todas tus recetas de kebab, carne, pescado o verduras.

8. Eje del asador, horquillas y tornillos de fijación Úselo para asados y pollos enteros.

9. Herramienta para buscar asadores

Úselo para sacar asados y pollos cocidos que se hayan preparado utilizando el método de asador o brocheta.

Colóquelo debajo del eje del asador, levántelo y luego extraiga suavemente la comida.

NOTA: Desempaque todos los contenidos enumerados del embalaje. Varía según el modelo.

Retire cualquier película protectora transparente o azul de los componentes.

Solo se proporciona un eje de asador para usar con rejillas para brochetas y tenedor de asador.

IMPORTANTE

1. Antes del primer uso y después del siguiente, lave a mano todos los accesorios de cocina. Luego, limpie el exterior. Limpie el interior y el exterior de la unidad con un paño húmedo tibio y un detergente suave. Por último, precaliente la unidad durante unos minutos. es para quemar cualquier residuo.
2. La placa de cocina puede generar humo la primera vez que se utiliza. No está defectuosa y el humo desaparecerá en unos pocos minutos. minutos.

ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD

Modelo número	Suministro de energía	Clasificada fuerza	Capacidad	Temperatura	Mostrar
NSE1201	120V 60Hz	1700W	12 cuartos de galón	90-450 °F (32-232 °C)	LED táctil Pantalla

ADVERTENCIA

Los tenedores, brochetas y otras piezas metálicas de esta unidad son afiladas y se calentarán mucho durante su uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes o manoplas de horno protectores.

USO DE LOS ACCESORIOS

Colocación de la bandeja de goteo en la unidad

- 1 Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad
- 2 Cocine con la bandeja de goteo colocada para facilitar la limpieza
3. Colóquelo en la unidad como bandeja para verduras



Colocación de bandejas para verduras en la unidad

1 Coloque las bandejas para verduras en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el borde posterior.

2 Coloque las bandejas para verduras más cerca del elemento calefactor superior para cocinar más rápido.

Cocinar y agregar crujiente.

3 Cómo insertar las bandejas para verduras (utilice siempre guantes de cocina cuando el horno esté caliente)



PARTES Y ACCESORIOS

Juego de brochetas para asador y su inserción

1 Coloque las dos rejillas para brochetas en cada extremo del asador.

Eje. Asegúrese de que los tornillos de fijación estén en el lado exterior del

Eje de asador.

2. Apriete ligeramente los tornillos de fijación. No los apriete demasiado, ya que podría

Es necesario ajustar la tensión después de insertar los pinchos.

3. Introduzca con cuidado las brochetas en los alimentos.

4 Inserte cada punta de brocheta a través de los orificios del soporte para brochetas.

5 Apriete el clip en el extremo de cada brocheta mientras la inserta en la ranura opuesta para asegurarla.

Suelte el clip para que descanse de forma segura en la ranura.

6 Repita los pasos 4 y 5 de manera uniforme alrededor de la rejilla para brochetas. Asegúrese de que las brochetas estén espaciadas de manera uniforme.

7 Apriete los tornillos de fijación para asegurarse de que estén firmemente en su lugar.

Tenga cuidado al insertar las brochetas para asar en la unidad para evitar pincharse con los extremos de las brochetas.

9 Abra la puerta de la unidad. Deslice los pinchos para asar sobre los rieles en el centro de la unidad.



Montaje e inserción de las horquillas para asador

1 Úselo para asados y pollos enteros.

2. Pase el eje de fuerza a lo largo de la carne y el pollo hasta el centro.

Deslice los tenedores sobre el eje del asador desde cualquiera de los extremos hacia la carne, luego

Bloquear en su lugar con tornillos de fijación.

3 Puede ajustar los tornillos más cerca del medio si es necesario, pero

nunca hacia afuera hacia los extremos.

4 Apriete los tornillos de fijación para asegurarse de que estén bien colocados en su

lugar. 5 Abra la puerta de la unidad. Deslice las brochetas para asar en la

rieles en el centro de la unidad.



Colocación del eje del asador en la unidad

1 Abra la puerta de la Unidad.

2 Inserte el lado derecho del eje del asador

Primero, en el zócalo del eje del asador.

Asegúrese de que el eje del asador esté en su lugar para activar la rotación.

3 Coloque el lado derecho sobre la percha.



Cómo retirar el eje del asador de la unidad

1 Abra la puerta de la unidad para pausar el ciclo de cocción o apague la unidad presionando el botón de encendido.

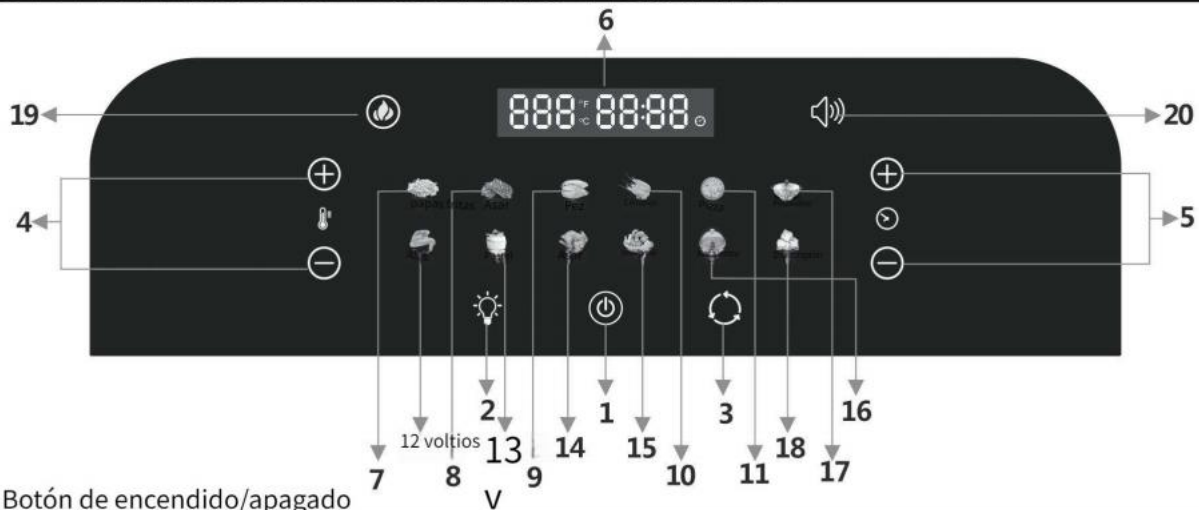
2 Inserte la herramienta de extracción del asador debajo del eje del asador.

3 Levante el lado izquierdo de la herramienta de recogida del asador en un ligero ángulo para liberar el soporte, luego muévelo hacia la izquierda hasta que

El lado derecho del eje se desliza fuera del zócalo del eje del asador.

4 Retire con cuidado el eje del asador de la unidad.

USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL



1. Botón de encendido/apagado

Una vez que la unidad esté enchufada, el botón de encendido y el botón de luz se iluminarán. Seleccionar el botón de encendido hará que el panel completo se ilumine en modo de espera. Seleccione la función que desee y luego toque el interruptor para comenzar. Seleccionar el botón de encendido una segunda vez apagará el panel completo. Seleccionar el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción apagará la unidad, lo que hará que la pantalla muestre "OFF" y la luz de funcionamiento se apagará.

se apagará en 20 segundos. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar la unidad.

2. Luz interna

Seleccionar este botón le ayudará a verificar el progreso de la cocción mientras la unidad está en funcionamiento, la luz se apagará en 60 segundos

NOTA: Si abre la puerta durante el proceso de cocción, la unidad se detendrá. La luz interna se iluminará si puertas abren.

3. Botón de rotación

Seleccione este botón cuando cocine cualquier cosa usando el modo de asador. La función se puede usar con cualquier preestablecido. El icono parpadeará mientras esté en uso.

4. Botones de control de temperatura

Estos botones le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5 °F que van desde 150 °F a 450°F. La deshidratación varía de 90°F a 200°F.

5. Botones de control de tiempo

Estos botones le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto al minuto, desde 1 minuto hasta 90 minutos en todos los modos, excepto en la deshidratación, que utiliza intervalos de 30 minutos y un tiempo de operación de 2 a 24 horas.

6. Pantalla digital LED

La pantalla numérica digital mostrará la temperatura y el tiempo restante durante el proceso de cocción.

7-18. Ajustes preestablecidos de cocción

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value.

Se puede presionar el botón de encendido después de seleccionar el botón preestablecido para iniciar el horno inmediatamente. Puede anular estos ajustes preestablecidos con los botones de tiempo y temperatura.

19. Icono de abanico

Este icono parpadeará en secuencia mientras la cocción esté en curso y continuará parpadearando hasta 20 segundos una vez que Apagar la unidad.

20. Icono de sonido





Puede presionar el ícono de sonido para controlar el sonido del botón.

PREAJUSTES DE COCCIÓN

Tabla de cocción con botones preestablecidos

El tiempo de cocción del pollo asado entero varía según el peso. Use un termómetro para carne para controlar el contenido interno. Temperatura según el cuadro siguiente.

DIAGRAMA DE FUNCIONES

Icono	Función	Defecto Temperatura	Defecto Tiempo	Ajustar el rango de tiempo	Ajustar Rango de temperatura
	Papas fritas	400°F	19 minutos	1 ~ 90 minutos	160 ~ 450 °F
	Carne	350°F	25 minutos	1 ~ 90 minutos	180 ~ 450 °F
	Pez	350°F	15 minutos	1 ~ 90 minutos	180 ~ 450 °F
	Camarón	400°F	12 minutos	1 ~ 90 minutos	180 ~ 450 °F
	Pizza	280°F	15 minutos	1 ~ 90 minutos	180 ~ 450 °F
	Precaentar	180°F	5 minutos	1~20 minutos	180 ~ 400 °F
	Palillo de tambor	450°F	20 minutos	1 ~ 90 minutos	160 ~ 450 °F
	Pan	320°F	24 minutos	1 ~ 90 minutos	160 ~ 450 °F
	Pollo asado	450°F	30 minutos	1 ~ 90 minutos	350 ~ 450 °F
	Deshidración	160°F	7 horas	2 horas ~ 24 horas	90 ~ 200 °F
	Recalentar	300°F	10 minutos	1 ~ 90 minutos	150 ~ 320 °F
	Alimentos congelados	380°F	20 minutos	1 ~ 90 minutos	120 ~ 450 °F

Cómo usar el horno Air Fryer sin ajustes preestablecidos

Una vez que se familiarice con el horno freidora de aire, es posible que desee experimentar con sus propios tiempos y temperaturas de cocción. En el modo de espera, controle la temperatura o el temporizador directamente para ingresar a la función DIY.

Función predeterminada 350 °F durante 15 minutos.

Advertencia

¡Nunca utilice un recipiente para cocinar lleno de aceite de cocina o cualquier otro líquido con esta unidad!

Podría producirse riesgo de incendio o lesiones personales.

¡IMPORTANTE!

Cómo retirar alimentos cocinados o calientes

Para retirar alimentos cocidos o calientes, utilice la herramienta para recoger alimentos del asador o guantes de cocina. La herramienta para recoger alimentos también se puede utilizar utilizado con asador giratorio.

INSTRUCCIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el horno Air Fryer por primera vez

1. Lea todas las etiquetas y pegatinas de advertencia.
2. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y pegatinas.
3. Lave todas las piezas y accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.

NOTA: Sólo los accesorios son aptos para lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.

NOTA: Nunca lave ni sumerja la unidad de cocción en agua.

NOTA: Al utilizar esta unidad, nunca llene ningún recipiente para cocinar con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina con sólo aire caliente.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione el accesorio de cocina para su receta.

NOTA: Antes del primer uso y después de los siguientes usos, lave a mano los accesorios de cocina.

Limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo tibio y un detergente suave. Por último, precaliente la unidad durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

Un electrodoméstico versátil

El horno de aire acondicionado está diseñado para cocinar una amplia variedad de sus comidas favoritas. Los gráficos y tablas que se incluyen en este manual y la Guía de recetas lo ayudarán a obtener excelentes resultados. Consulte esta información para obtener más información.

ajustes adecuados de tiempo y temperatura y cantidades adecuadas de alimentos.

Advertencia

1. NUNCA coloque nada encima del aparato.
2. NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad de cocción.
3. NUNCA llene ningún recipiente para cocinar con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina únicamente con aire caliente.
4. NUNCA use la puerta del horno como lugar para apoyar una canasta para freír caliente llena de alimentos. La bandeja para freír caliente podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque. Podrían producirse lesiones personales.
5. SIEMPRE use guantes de horno al retirar las bandejas calientes para verduras.

Cocinar con el horno Air Fryer

1. Coloque los ingredientes en una bandeja para dorar, sobre uno de los accesorios del asador.
2. Coloque la bandeja para verduras o el asador giratorio en la unidad y cierre la puerta del horno. Enchufe el cable de alimentación. cable a una toma de corriente dedicada.

3. Cuando el asador y la comida estén en su lugar, presione el botón de encendido.

4. Seleccione una función preestablecida o configure manualmente la temperatura y luego el tiempo. Consulte la sección Control detallado. Instrucciones del panel.

5. Presione el botón de encendido para comenzar el ciclo de cocción inmediatamente una vez que se alcance el tiempo de cocción deseado y se han seleccionado las temperaturas.

6. En el proceso de horneado de alimentos como patatas fritas, pescado y alitas de pollo, es necesario darles la vuelta a mitad de camino.

NOTA: Puede abrir la puerta del horno para ver el asador en cualquier momento durante el proceso para verificar el progreso.

INSTRUCCIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Consulte las tablas de este manual o los libros de recetas para determinar la configuración correcta.

Consejos

1. Los alimentos de menor tamaño generalmente requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los de mayor tamaño.
2. Las grandes cantidades de alimentos solo requieren un tiempo de cocción ligeramente más largo que las cantidades más pequeñas.
3. Dar vuelta o voltear alimentos de tamaño más pequeño a mitad del proceso de cocción garantiza que todos los trozos estén frito uniformemente.
4. Se recomienda rociar un poco de aceite vegetal sobre las papas frescas para que queden más crujientes. Al agregar un poco de aceite, Así que justo antes de cocinar.
5. Los bocadillos que normalmente se cocinan en el horno también se pueden cocinar en el horno Air Fryer.
6. Utilice masa preparada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de cocción más corto. tiempo de cocción que la masa casera.
7. Coloque un molde o una fuente para horno en el Power Air Fryer Oven Elite cuando hornee un pastel o una quiche. También se recomienda utilizar una bandeja o fuente para recoger el goteo cuando cocine alimentos frágiles o rellenos.

ADVERTENCIA

1. Durante el proceso de cocción, todos los accesorios se calentarán mucho. Cuando los retire para verificar Para continuar con el proceso, asegúrese de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para colocarlo. NUNCA coloque todos los accesorios directamente sobre una encimera o mesa.
2. Los accesorios de cocina se calentarán durante el proceso de fritura con aire. Use guantes de cocina y manipúlelos con cuidado. EVITAR LESIONES.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpie el horno freidora de aire después de cada uso. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.

Nunca utilice materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies.

Los alimentos acumulados deben remojar en agua tibia y jabón para facilitar su eliminación.

Retire el cable de alimentación de la toma de pared y asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes limpieza.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave.
2. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
3. Si es necesario, elimine los residuos de comida no deseados de la pantalla superior con un cepillo de limpieza.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Paro	Razones	Solución
Indicador apagado	Ninguna energía	Compruebe el enchufe del cable de alimentación
	Fallo en la placa de control	Contactar Servicio al Cliente
Sin calefacción	La puerta del horno no cierra	Contactar Servicio al Cliente
	Fallo del tubo de calefacción	
El motor no funciona o hace ruido anormal	Ventilador atascado	Contactar Servicio al Cliente
	Fallo del motor	
Pantalla de visualización: E2, E4	Fallo de PCB o sensor	Desconecte el cable de alimentación y reinicie el horno una vez que se haya enfriado. Comuníquese con el servicio de atención al cliente si no puede resolver el problema.
Mostrar pantalla:E0	La puerta del horno no cierra bien	Cierre la puerta del horno.

PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Puedo preparar alimentos distintos a los fritos con mi horno Air Fryer?

Buede preparar una variedad de platos, incluidos filetes, chuletas, hamburguesas y productos horneados.

2. ¿El horno freidora de aire es bueno para preparar o recalentar sopas y salsas?

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el horno Air Fryer.

3. ¿Qué hago si la Unidad se apaga durante las sugerencias?

Como medida de seguridad, el horno freidora de aire tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento.

Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Vuelva a enchufarla y reiníciela con el botón de encendido.

4. ¿La unidad necesita tiempo para calentarse?

Es necesario precalentar cuando se cocina desde un comienzo frío, agregue 5 minutos al tiempo de cocción para compensar.

5. ¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?

Presione el botón de encendido una vez o abra la puerta.

6. ¿Puedo comprobar los alimentos durante el proceso de cocción?

Buede abrir la puerta en cualquier momento mientras se cocina. Durante este tiempo, puede girar la puerta.

Si es necesario, coloque el contenido en las bandejas para verduras para garantizar una cocción uniforme. El tiempo y la temperatura se reanudarán donde lo desee.

Parado.

7. ¿El horno freidora de aire es apto para lavavajillas?

Solo los accesorios son aptos para lavavajillas. La unidad en sí, que contiene la bobina de calentamiento y los componentes electrónicos, debe

Nunca se debe sumergir en ningún tipo de líquido ni limpiar con nada que no sea un paño húmedo y caliente o un producto no abrasivo.

esponja con una pequeña cantidad de detergente suave.

8. ¿Qué sucede si la unidad aún no funciona después de haber probado todas las sugerencias de solución de problemas?

Nunca intente realizar una reparación en su hogar. Póngase en contacto con el fabricante y siga los procedimientos establecidos en la garantía. Si no lo hace,

su garantía podría quedar sin efecto. Nuestra dirección de correo electrónico: nice-bay.service@outlook.com



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO:

Esta marca indica que este aparato no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Hecho en china

Four à friteuse à air

Le manuel du propriétaire

Conservez ces instructions – Pour usage domestique uniquement

Modèle : NSE1201



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées. N'utilisez pas le four Air Fryer avant d'avoir lu attentivement ce manuel.



TABLE DES MATIÈRES

GARANTIES IMPORTANTES.....	1
PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE.....	2
PIÈCES & ACCESSOIRES.....	3
SPÉCIFICATIONS DE L'UNITÉ.....	4
UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	4
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE.....	6
PRÉRÉGLAGES DE CUISINE.....	7
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION.....	8
NETTOYAGE ET STOCKAGE.....	9
DÉPANNAGE.....	10
QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES.....	11

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment :

1. NE JAMAIS IMMERGER le boîtier de l'unité principale qui contient des composants électriques et des éléments chauffants dans l'eau. Ne pas rincer sous le robinet.
2. POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES. NE PAS mettre de liquide d'aucune sorte dans le boîtier de l'unité principale contenant les composants électriques .
3. Cet appareil est équipé d'une fiche U L. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si ce n'est toujours pas le cas, contactez un électricien qualifié. NE TENTEZ PAS de modifier la prise de quelque façon que ce soit.
4. ASSUREZ-VOUS que l'appareil est branché sur une prise murale dédiée. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale
5. NE REMPLISSEZ PAS TROP le panier. Pour éviter tout contact des aliments avec l'écran supérieur intérieur et l'élément chauffant.
6. NE COUVREZ PAS l'évent d'admission d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que le four à friteuse à air est en fonctionnement. Cela empêcherait une cuisson uniforme et peut endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe.
7. NE JAMAIS verser d'huile dans le panier. Cela pourrait provoquer un incendie et des blessures corporelles.
8. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius.
BLESSURE CORPORELLE : ne placez jamais les mains à l'intérieur de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement refroidi.
9. Cet appareil n'est PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient SOUS LA SUPERVISION d'une personne responsable ou qu'elles aient reçu des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil. Cet appareil n'est PAS

DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS.

10. Lors de la cuisson, NE PAS PLACER l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 12 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne rien poser sur l'appareil.

appareil.

11. N'UTILISEZ PAS cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.
12. NE PAS placer l'appareil sur les surfaces de la cuisinière.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, VOUS DEVEZ LE FAIRE REMPLACER par le fabricant, son agent de service ou une personne ayant des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
14. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation HORS DE PORTÉE des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou dans le processus de refroidissement.
15. TENEZ LE CORDON D'ALIMENTATION LOIN des surfaces chaudes. NE BRANCHEZ PAS le cordon d'alimentation et n'utilisez pas l'appareil. Contrôlez avec les mains mouillées.
16. NE JAMAIS CONNECTER cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
17. N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil avec une rallonge de quelque nature que ce soit.
18. NE PAS utiliser l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, tels que des nappes et des rideaux.
19. N'UTILISEZ PAS le four à friteuse à air à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
20. NE JAMAIS utiliser l'appareil sans surveillance.
21. Pendant le fonctionnement, l'air est évacué par la sortie d'air. GARDEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE à une distance sécuritaire de la sortie d'air. Évitez également l'air chaud lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les accessoires seront chauds. Portez des gants de cuisine ou utilisez des gants de cuisine.

l'outil de récupération lors de la manipulation de composants chauds. Portez des gants de cuisine lors de la manipulation de surfaces chaudes

22. L'appareil émet de la fumée noire, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT et attendez que la fumée cesse avant de retirer le four.

Contenu.

GARANTIES IMPORTANTES

23. Une fois le temps écoulé, la cuisson s'arrête mais le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
24. Utilisez toujours l' appareil sur une surface horizontale, plane, stable et incombustible.
25. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans un environnement commercial, environnements.
26. Si le four à friteuse à air est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages.
27. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
28. Avant de manipuler, de nettoyer ou de ranger l'appareil, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes.
29. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cette unité ressortent cuits et atteignent une couleur jaune doré plutôt que foncée, ou brun. Enlevez les restes brûlés.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe sera activé et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez à l'appareil le temps de refroidir complètement.

avant de redémarrer ou de stocker.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est doté d'un dispositif d'arrêt-micro-interrupteur intégré, lorsqu'il fonctionne, ouvrez la porte, arrêtez le chauffage ; fermez la porte, reprendre le chauffage.

En même temps, l'appareil s'éteindra automatiquement lorsque le voyant de la minuterie atteindra zéro.

Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en sélectionnant le bouton d'alimentation. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 20 minutes, secondes pour refroidir l'appareil.

POUVOIR ÉLECTRIQUE

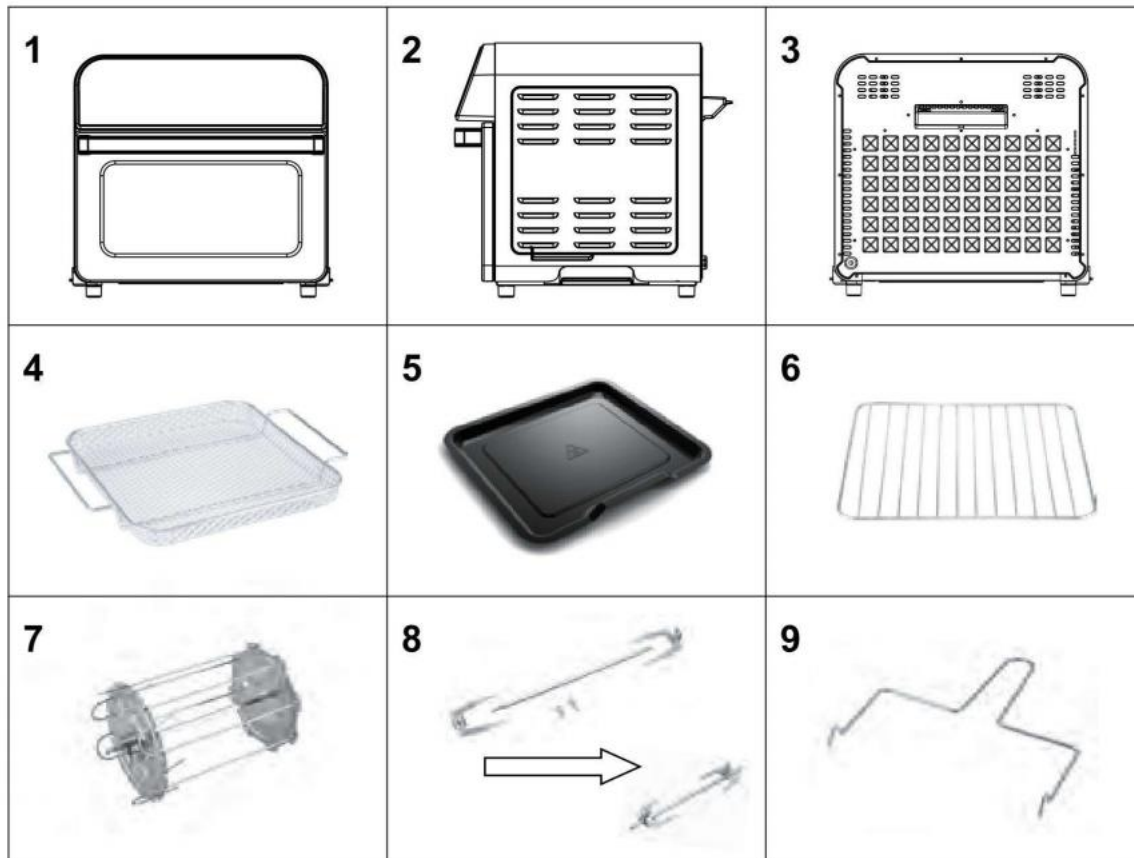
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être fonctionnant sur un circuit électrique dédié.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles.

aujourd'hui.

PIÈCES & ACCESSOIRES



1. Unité principale avec panneau de commande
Permet de contrôler les fonctions de l'unité.

2. Bouches d'aération
NE PAS COUVRIR les bouches d'aération pendant que l'appareil fonctionne

3. Sorties d'air chaud
NE PAS COUVRIR les événements de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne

4. Bac à légumes
Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des frites.

5. Bac d'égouttage/poêle à griller
Cuisinez avec le bac collecteur en place pour un nettoyage facile. Également idéal pour toutes vos viandes, poissons, pains, pilons.

6. Grille
Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais également pour cuire des collations croustillantes ou réchauffer des aliments comme des pizzas

7. Arbre de rôtisserie et supports de brochettes et brochettes et vis de réglage
Idéal pour toutes vos recettes de brochettes, de viande, de poisson ou de légumes

8. Arbre et fourchettes de rôtisserie et vis de réglage
À utiliser pour les rôtis et le poulet entier.

9. Outil de récupération de rôtisserie
Utilisé pour sortir les rôtis et le poulet cuits qui ont été préparés à l'aide de la méthode de la rôtisserie ou de la brochette
Placez-le sous l'arbre de la rôtissoire, soulevez-le puis extrayez-le délicatement.

REMARQUE : Déballez tout le contenu répertorié de l'emballage. Varie selon le modèle.
Veuillez retirer tout film protecteur transparent ou bleu sur les composants.

Un seul arbre de rôtisserie est fourni pour une utilisation avec les supports à brochettes et la fourchette à rôtisserie.

IMPORTANT

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez à la main tous les accessoires de cuisine. Ensuite, essuyez les résidus. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud et un détergent doux. Enfin, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tous les résidus.
2. La table de cuisson peut dégager de la fumée lors de la première utilisation. Elle n'est pas défectueuse et la fumée disparaîtra en quelques minutes.

CARACTÉRISTIQUES DE L'UNITÉ

Modèle nombre	Fournir de l'énergie	Noté pouvoir	Capacité	Température	Afficher
NSE1201	120 V 60 Hz	1700W	12 pintes	90-450°F (32-232C)	LED tactile Écran

AVERTISSEMENT

Les fourchettes, brochettes et autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchantes et deviendront extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Il convient de prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les blessures. Portez des gants de protection.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Placement du bac d'égouttage dans l'unité

- 1 Insérez le bac d'égouttage dans le bas de l'appareil
- 2 Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile
3. Placez-le dans l'appareil comme bac à légumes



Placer les bacs à légumes dans l'unité

- 1 Placez les bacs à légumes dans l'appareil en les faisant glisser à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière
- 2 Placez les bacs à légumes plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide
cuisson et ajout de croustillant
- 3 Insertion des bacs à légumes (utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud)



PIÈCES & ACCESSOIRES

Ensemble de brochettes pour rôtisserie et insertion

1 Placez les deux supports à brochettes à chaque extrémité de la rôtissoire

Arbre. Assurez-vous que les vis de réglage se trouvent sur le côté extérieur de l'arbre.

Arbre de rôtisserie.

2 Serrez légèrement les vis de réglage. Ne serrez pas trop car vous risqueriez

il faut ajuster le serrage après avoir inséré les brochettes.

3. Enfoncez soigneusement les brochettes dans les aliments.

4 Insérez chaque pointe de brochette dans les trous du support à brochettes.

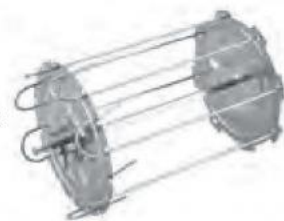
5 Pressez le clip à l'extrémité de chaque brochette pendant que vous l'insérez dans la fente du support de brochette opposée pour la fixer, relâchez le clip pour qu'il repose solidement dans la fente.

6 Répétez les étapes 4 à 5 de manière uniforme autour du support à brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont uniformément espacées.

7 Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien en place.

Soyez prudent lorsque vous insérez les brochettes de rôtisserie dans l'appareil pour éviter de vous faire piquer par les extrémités des brochettes.

9 Ouvrez la porte de l'appareil. Faites glisser les broches de la rôtissoire sur les rails situés au centre de l'appareil.



Assemblage et insertion des fourchettes de rôtisserie

1 Utiliser pour les rôtis et le poulet entier.

2. Forcez l'arbre dans le sens de la longueur à travers la viande et le poulet et au centre.

Faites glisser les fourchettes sur l'arbre de la rôtissoire à partir de chaque extrémité dans la viande, puis

Fixez en place avec des vis de réglage.

3 Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur vers les extrémités.

4 Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien en place. 5

Ouvrez la porte de l'appareil. Faites glisser les brochettes de la rôtissoire sur la

rails au centre de l'unité.

Mise en place de l'arbre de la rôtisserie dans l'unité

1 Ouvrez la porte de l'unité.

2 Insérez le côté droit de l'arbre de la rôtissoire

d'abord dans la douille de l'arbre de la rôtissoire.

Assurez-vous que l'arbre de la rôtissoire est en place pour engager la rotation.

3 Placez le côté droit sur le cintre.



Retrait de l'arbre de la rôtisserie de l'appareil

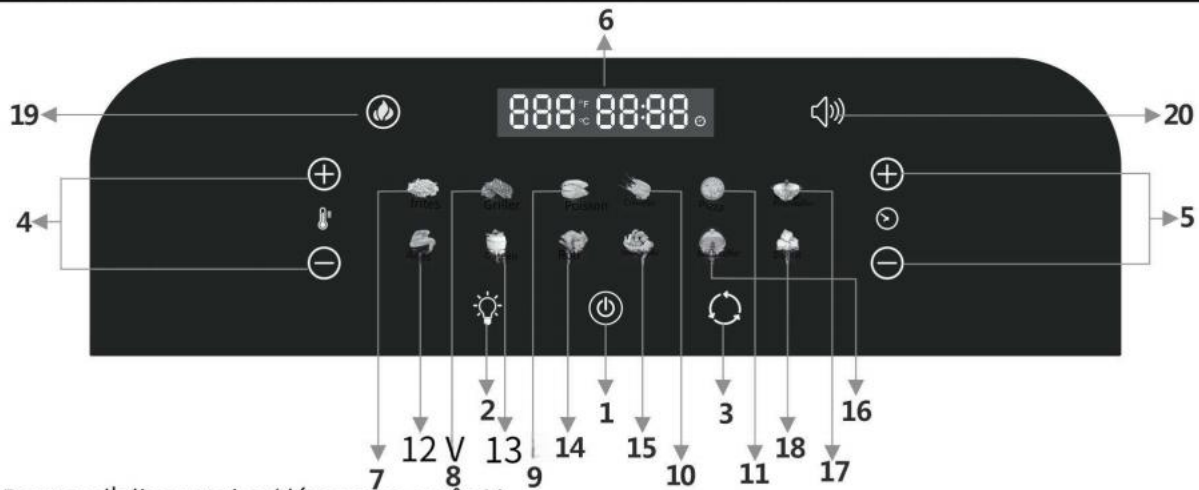
1 Ouvrez la porte de l'appareil pour mettre en pause le cycle de cuisson ou éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.

2 Insérez l'outil de récupération de la rôtissoire sous l'arbre de la rôtissoire.

3 Soulevez le côté gauche de l'outil de récupération de la rôtissoire à un léger angle pour dégager le support, puis déplacez-le vers la gauche jusqu'à ce que le côté droit de l'arbre glisse hors de la douille de l'arbre de la rôtissoire.

4 Retirez soigneusement l'arbre de la rôtissoire de l'appareil.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE



1. Bouton d'alimentation/démarrage-arrêt V

Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation et le bouton d'éclairage s'allument. Sélection du bouton d'alimentation Le panneau complet s'allumera en mode veille. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur l'interrupteur pour démarrer. La sélection du bouton d'alimentation une deuxième fois éteindra le panneau complet. La sélection du bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson éteindra l'appareil, ce qui fera apparaître « OFF » sur l'écran et le voyant de fonctionnement s'allumera.

dans les 20 secondes. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'unité.

2. Lumière interne

La sélection de ce bouton vous aidera à vérifier la progression de la cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement, la lumière s'éteindra dans 60 secondes

REMARQUE : L'ouverture de la porte pendant la cuisson met l'appareil en pause. La lumière interne s'allume si portes ouvertes.

3. Bouton de rotation

Sélectionnez ce bouton lorsque vous cuisinez quelque chose en utilisant le mode rôtisserie. La fonction peut être utilisée avec n'importe quel pré-réglage. L'icône clignote pendant l'utilisation.

4. Boutons de contrôle de la température

Ces boutons vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par intervalles de 5 °F allant de 150 De 'F à 450'F. La déshydratation varie de 90'F à 200'F.

5. Boutons de contrôle du temps

Ces boutons vous permettent de sélectionner le temps de cuisson exact à la minute près, de 1 min à 90 min dans tous les modes sauf lors de la déshydratation, qui nécessite des intervalles de 30 minutes et un temps de fonctionnement de 2 à 24 heures.

6. Affichage numérique LED

L'affichage numérique affichera la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.

7-18. Préréglages de cuisson

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value. le bouton d'alimentation peut être appuyé après le bouton de pré-réglage sélectionné pour démarrer le four immédiatement. Vous pouvez remplacer ces pré-réglages avec les boutons Heure et Température.

19. Icône de ventilateur

Cette icône clignote en séquence pendant que la cuisson est en cours et continue à clignoter jusqu'à 20 secondes une fois que vous Arrêter l'unité.

20. Icône de son


Vous pouvez appuyer sur l'icône du son pour contrôler le son du bouton

PRÉRÉGLAGES DE CUISINE

Tableau de cuisson des boutons préréglés

Le temps de cuisson du poulet entier rôti varie en fonction du poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne. température selon le tableau ci-dessous.

TABLEAU DE FONCTIONS

Icône	Fonction	Défaut Température	Défaut Temps	Ajuster la plage horaire	Ajuster Plage de température
	Puces	400°F	19 minutes	1 à 90 minutes	160 à 450 °F
	Viande	350°F	25 minutes	1 à 90 minutes	180 à 450 °F
	Poisson	350°F	15 minutes	1 à 90 minutes	180 à 450 °F
	Crevette	400°F	12 minutes	1 à 90 minutes	180 à 450 °F
	Pizza	280°F	15 minutes	1 à 90 minutes	180 à 450 °F
	Préchauffer	180°F	5 minutes	1 à 20 minutes	180 à 400 °F
	Pilon	450°F	20 minutes	1 à 90 minutes	160 à 450 °F
	Pain	320°F	24 minutes	1 à 90 minutes	160 à 450 °F
	Poulet rôti	450°F	30 min	1 à 90 minutes	350 à 450 °F
	Déshydratation	160°F	7h	2h~24h	90 à 200 °F
	Réchauffer	300°F	10 minutes	1 à 90 minutes	150 à 320 °F
	Aliments surgelés	380°F	20 minutes	1 à 90 minutes	120 à 450 °F

Utilisation du four à friteuse à air sans préréglages

Une fois que vous êtes familiarisé avec le four à friteuse à air, vous souhaitez peut-être expérimenter vos propres temps et températures de cuisson. Sous le mode veille, la température de contrôle ou la minuterie entrera directement dans la fonction DIY, DIY fonction par défaut 350°F pendant 15 minutes.

Avertissement

N'utilisez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile de cuisson ou de tout autre liquide avec cet appareil !
Un risque d'incendie ou des blessures corporelles pourraient en résulter.

IMPORTANT

Retirer les aliments cuits ou chauds

Pour retirer les aliments cuits ou chauds, utilisez l'outil de récupération de rôtisserie ou des gants de cuisine. L'outil de récupération peut également être utilisé avec la broche à rôtisserie.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

Avant d'utiliser le four à friteuse à air pour la première fois

1. Lisez tous les autocollants et étiquettes d'avertissement.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes et autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE : Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de cuisson avec un chiffon propre et humide.

REMARQUE : Ne lavez ni ne plongez jamais l'unité de cuisson dans l'eau.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson avec de l'huile ou du liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil cuisine avec air chaud uniquement.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire de cuisson adapté à votre recette.

REMARQUE : Avant la première utilisation et après une utilisation ultérieure, lavez les accessoires de cuisine à la main. Ensuite, essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud et un détergent doux. Enfin, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tous les résidus.

Un appareil polyvalent

Le four à convection est conçu pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les graphiques et tableaux fournis dans ce manuel et le guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour plus d'informations.

des réglages de temps/température appropriés et des quantités de nourriture appropriées.

Avertissement

1. NE JAMAIS poser quoi que ce soit sur l'appareil
2. NE JAMAIS couvrir les bouches d'aération situées sur le dessus et à l'arrière de l'appareil de cuisson.
3. NE remplissez JAMAIS un récipient de cuisson avec de l'huile ou du liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil cuit uniquement avec de l'air chaud
4. N'utilisez JAMAIS la porte du four comme endroit pour poser un panier à frites chaud rempli de nourriture. Le plateau croustillant chaud pourrait endommager la porte du four ou faire basculer l'appareil. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
5. Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine lorsque vous retirez les bacs à légumes chauds

Cuisiner avec le four à friteuse à air

1. Placez les ingrédients sur un plateau croustillant, sur l'un des accessoires de la rôtissoire
2. Placez le bac à légumes ou la broche à rôtisserie dans l'appareil et fermez la porte du four. Branchez l'alimentation cordon dans une prise dédiée.
3. Lorsque la rôtissoire et les aliments sont en place, appuyez sur le bouton d'alimentation.
4. Sélectionnez une fonction prédéfinie ou réglez manuellement la température, puis l'heure. Reportez-vous aux commandes détaillées Instructions du panneau.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le cycle de cuisson immédiatement une fois le temps de cuisson souhaité écoulé et température ont été sélectionnées.
6. Lors de la cuisson de chips, de poisson ou d'ailes de poulet, il faut les retourner à mi-cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez ouvrir la porte du four pour voir la rôtisserie à tout moment pendant le processus afin de vérifier la progrès.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

REMARQUE : Consultez les tableaux de ce manuel ou les livres de recettes pour déterminer les paramètres corrects.

Conseils

1. Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus gros.
2. De grandes quantités de nourriture ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que de plus petites quantités
3. Retourner ou retourner les aliments de plus petite taille à mi-cuisson garantit que tous les morceaux sont uniformément frit.
4. Il est conseillé de vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites donc juste avant la cuisson.
5. Les collations normalement cuites au four peuvent également être cuites dans le four à friteuse à air.
6. Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court. temps de cuisson que la pâte maison.
7. Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le four Power Air Fryer Elite lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Un plateau ou un plat à égoutter est également recommandé pour la cuisson d'aliments fragiles ou remplis.

AVERTISSEMENT

1. Pendant la cuisson, tous les accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous les retirez pour vérifier Au fur et à mesure de la progression, assurez-vous d'avoir un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour le poser. **NE JAMAIS** placer tous les accessoires directement sur un comptoir ou une table.
2. Les accessoires de cuisson deviennent chauds pendant le processus de friture à l'air. Portez des gants de cuisine et manipulez-les avec précaution pour éviter **ÉVITER LES BLESSURES.**

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage

Nettoyez le four à friteuse à air après chaque utilisation. Tous les accessoires passent au lave-vaisselle

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

Les aliments incrustés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour pouvoir les retirer facilement.

Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant nettoyage.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
2. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive
3. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs
3. Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

Arrêt	Les raisons	Solution
Indicateur éteint	Aucune puissance	Vérifiez la fiche du cordon d'alimentation
	Défaut de la carte de contrôle	Contactez le service à la clientèle
Pas de chauffage	La porte du four ne se ferme pas	Contactez le service à la clientèle
	Défaut du tube de chauffage	
Le moteur ne fonctionne pas ou fait un bruit anormal	Ventilateur bloqué	Contactez le service à la clientèle
	Défaut moteur	
Affichage : E2, E4	Défaut PCB ou capteur	Débranchez le cordon d'alimentation, redémarrez le four une fois qu'il a refroidi. Contactez le service client si vous ne parvenez pas à résoudre le problème.
Affichage : E0	La porte du four ne ferme pas bien	Fermez la porte du four.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

1. Puis-je préparer des aliments autres que des plats frits avec mon four à friteuse à air ?

Vous pouvez préparer une variété de plats, notamment des steaks, des côtelettes, des hamburgers et des produits de boulangerie.

2. Le four à friteuse à air est-il adapté pour préparer ou réchauffer des soupes et des sauces ?

Ne jamais cuire ou réchauffer des liquides dans le four à friteuse à air.

3. Que dois-je faire si l'unité s'arrête pendant les suggestions ?

Par mesure de sécurité, le four à friteuse à air est doté d'un dispositif d'arrêt automatique qui empêche les dommages dus à la surchauffe.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Rebranchez-le et redémarrez-le à l'aide du bouton d'alimentation.

4. L'unité a-t-elle besoin de temps pour chauffer ?

Un préchauffage est nécessaire lorsque vous cuisinez à partir d'un démarrage à froid, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson pour compenser

5. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment ?

Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation ou ouvrez la porte.

6. Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson ?

Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez retourner le contenu sur les bacs à légumes si nécessaire pour assurer une cuisson uniforme. Le temps et la température reprendront là où vous laissez derrière soi.

7. Le four Air Fryer va-t-il au lave-vaisselle ?

Seuls les accessoires sont lavables au lave-vaisselle. L'unité elle-même contenant la bobine de chauffage et l'électronique doit

ne jamais être immergé dans un liquide de quelque nature que ce soit ni nettoyé avec autre chose qu'un chiffon chaud et humide ou non abrasif éponge avec une petite quantité de détergent doux.

8. Que se passe-t-il si l'unité ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage ?

N'essayez jamais de réparer vous-même votre appareil. Contactez le fabricant et suivez les procédures décrites dans la garantie. Le non-respect de ces instructions pourrait rendre votre garantie nulle et non avenue. Notre adresse e-mail : nice-bay.service@outlook.com



ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT :

Ce marquage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers.

Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination

incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Fabriqué en Chine