

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 handing 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 handling, 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.

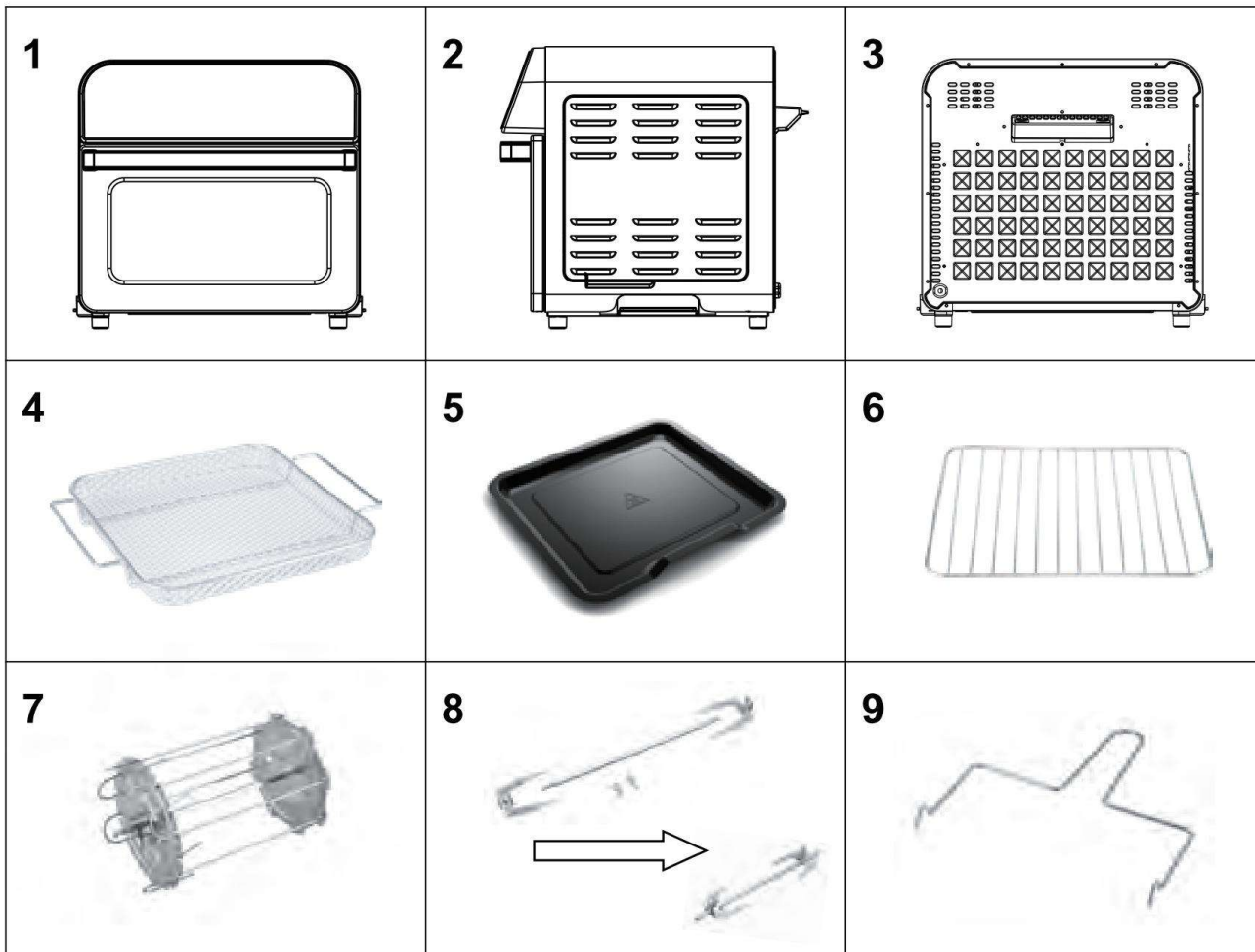
ELECTRIC POWER

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

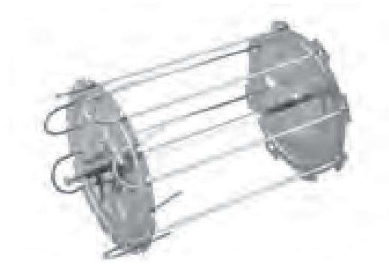
- 1 Place crisper trays into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip
- 2 Place crisper trays closer to the top heating element for faster cooking and added crisp
- 3 Inserting crisper trays (always use oven mitts when oven is hot)



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.



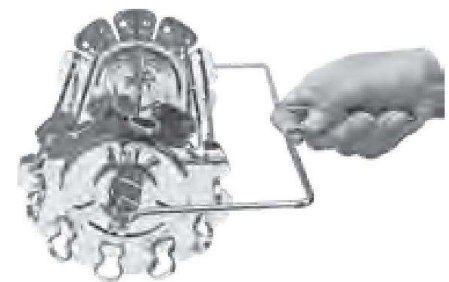
Rotisserie Forks Assembly & Insertion

- 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

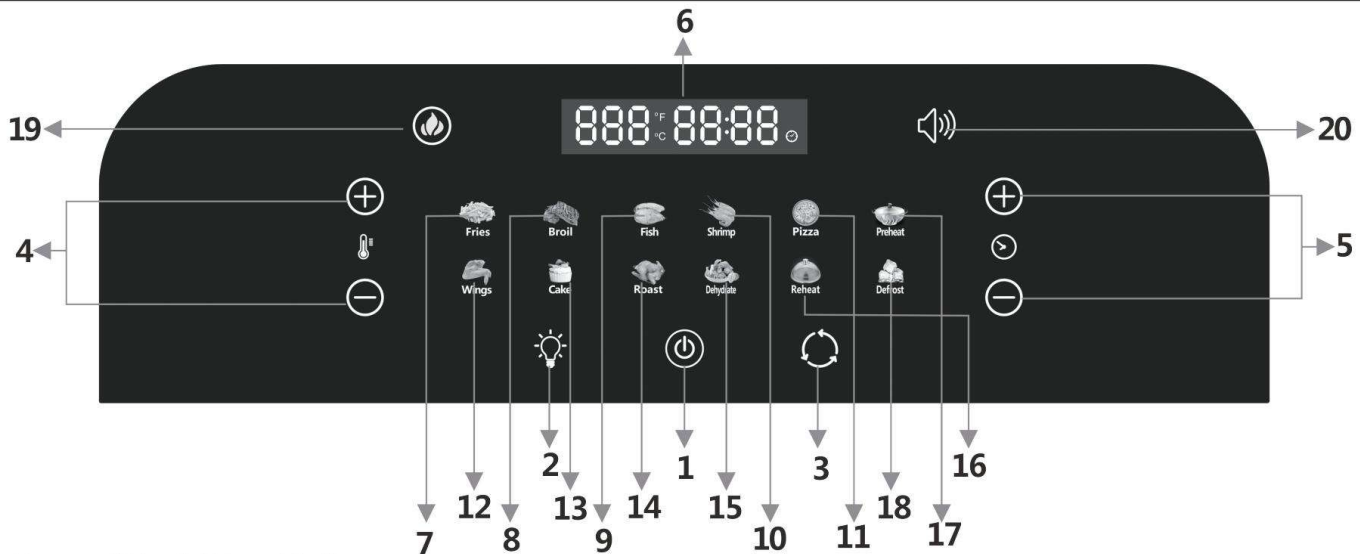
- 1 Open the door of the Unit.
- 2 Insert the right side of the rotisserie shaft first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie shaft is in place to engage rotation.
- 3 Place the right side onto the hanger.



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

Heißluftfritteuse Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Anleitung auf - Nur für den Hausgebrauch

Modell: NSE1201



Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Benutzen Sie den Air Fryer Oven erst, wenn Sie dieses Handbuch gründlich gelesen haben.



INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN.....	1
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	2
TEILE & ZUBEHÖR.	3
GERÄTESPEZIFIKATIONEN	4
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	4
VERWENDUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS.....	6
KOCHVORSETZUNGEN.....	7
ALLGEMEINE BEDIENUNGSANLEITUNG.....	8
REINIGUNG & LAGERUNG.....	9
FEHLERBEHEBUNG	10
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN.....	11

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter:

1. Tauchen Sie das Gehäuse der Haupteinheit, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, NIEMALS in Wasser. Nicht unter fließendem Wasser abspülen.
2. UM EINEN ELEKTRISCHEN SCHLAG ZU VERMEIDEN. Füllen Sie KEINE Flüssigkeiten jeglicher Art in das Gehäuse der Haupteinheit, das die elektrische Bauteile .
3. Dieses Gerät hat einen U L-Stecker. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht Sollte der Stecker nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. VERSUCHEN SIE NICHT, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine dafür vorgesehene Steckdose angeschlossen ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist
5. Überfüllen Sie den Korb NICHT. So vermeiden Sie, dass Lebensmittel mit dem oberen Innensieb und dem Heizelement in Kontakt kommen.
6. Decken Sie die Lufteinlassöffnung oder die Luftauslassöffnung NICHT ab, während der Heißluftfritteusenofen in Betrieb ist. Dadurch wird verhindert, gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden am Gerät oder einer Überhitzung führen.
7. Gießen Sie NIEMALS ÖL in den Korb. Dies kann zu Feuer und Verletzungen führen.
8. Beim Kochen erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad Celsius. ZU VERMEIDEN PERSONENVERLETZUNGEN. Stecken Sie niemals Ihre Hände in das Gerät, bevor es vollständig abgekühlt ist.
9. Dieses Gerät ist NICHT FÜR DEN GEBRAUCH durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie stehen UNTER AUFSICHT einer verantwortlichen Person oder haben eine ordnungsgemäße Einweisung in die Verwendung des Geräts erhalten. Dieses Gerät ist NICHT

FÜR DEN GEBRAUCH DURCH KINDER BESTIMMT.

10. Stellen Sie das Gerät beim Kochen NICHT an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite, an den Seiten und über dem Gerät mindestens 12 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Gerät.
11. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.
12. Stellen Sie das Gerät NICHT auf Herdplatten.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, MÜSSEN SIE ES vom Hersteller, seinem Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
14. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es in Betrieb ist oder Abkühlvorgang.
15. HALTEN SIE DAS NETZKABEL FERN von heißen Oberflächen. STECKEN Sie das Netzkabel NICHT ein und betreiben Sie das Gerät nicht Bedienelemente mit nassen Händen.
16. Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
17. Verwenden Sie dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel jeglicher Art.
18. Betreiben Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.
19. VERWENDEN Sie den Heißluftfritteusenofen NICHT für andere Zwecke als die in diesem Handbuch beschriebenen.
20. Betreiben Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt.
21. Während des Betriebs wird Luft durch die Luftauslassöffnung abgegeben. HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT in sicherem Abstand von der Luftauslassöffnung. Vermeiden Sie auch die heiße Luft, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Die Außenflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Das Zubehör wird heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie

das Holzwerkzeug beim Umgang mit heißen Komponenten. Tragen Sie Ofenhandschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen

22. Das Gerät gibt schwarzen Rauch ab. Ziehen Sie sofort den Stecker und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Ofen herausnehmen.

Inhalt.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

23. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird der Kochvorgang beendet, aber der Ventilator läuft noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
24. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Fläche, die waagrecht, stabil und nicht brennbar ist.
25. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen.
26. Wenn der Heißluftfritteusenofen unsachgemäß verwendet wird oder wenn er nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und es besteht keine Schadenersatzpflicht seitens des Herstellers.
27. Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz.
28. Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung, Reinigung oder Lagerung etwa 30 Minuten abkühlen
29. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel gekocht sind. oder braun werden. Angebrannte Reste entfernen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Sollte das interne Temperaturkontrollsystem ausfallen, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät funktioniert nicht. Ziehen Sie in diesem Fall das Netzkabel ab. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

vor dem Neustart oder Speichern.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung mit Mikroschalter. Wenn das Gerät in Betrieb ist, öffnet sich die Tür und der Heizvorgang wird abgeschaltet. Schließen die Tür, Heizen fortsetzen.

Gleichzeitig schaltet das Gerät das Gerät automatisch ab, wenn die Timer-LED Null erreicht. Sie

Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Einschalttaste drücken. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.

ELEKTRISCHE ENERGIE

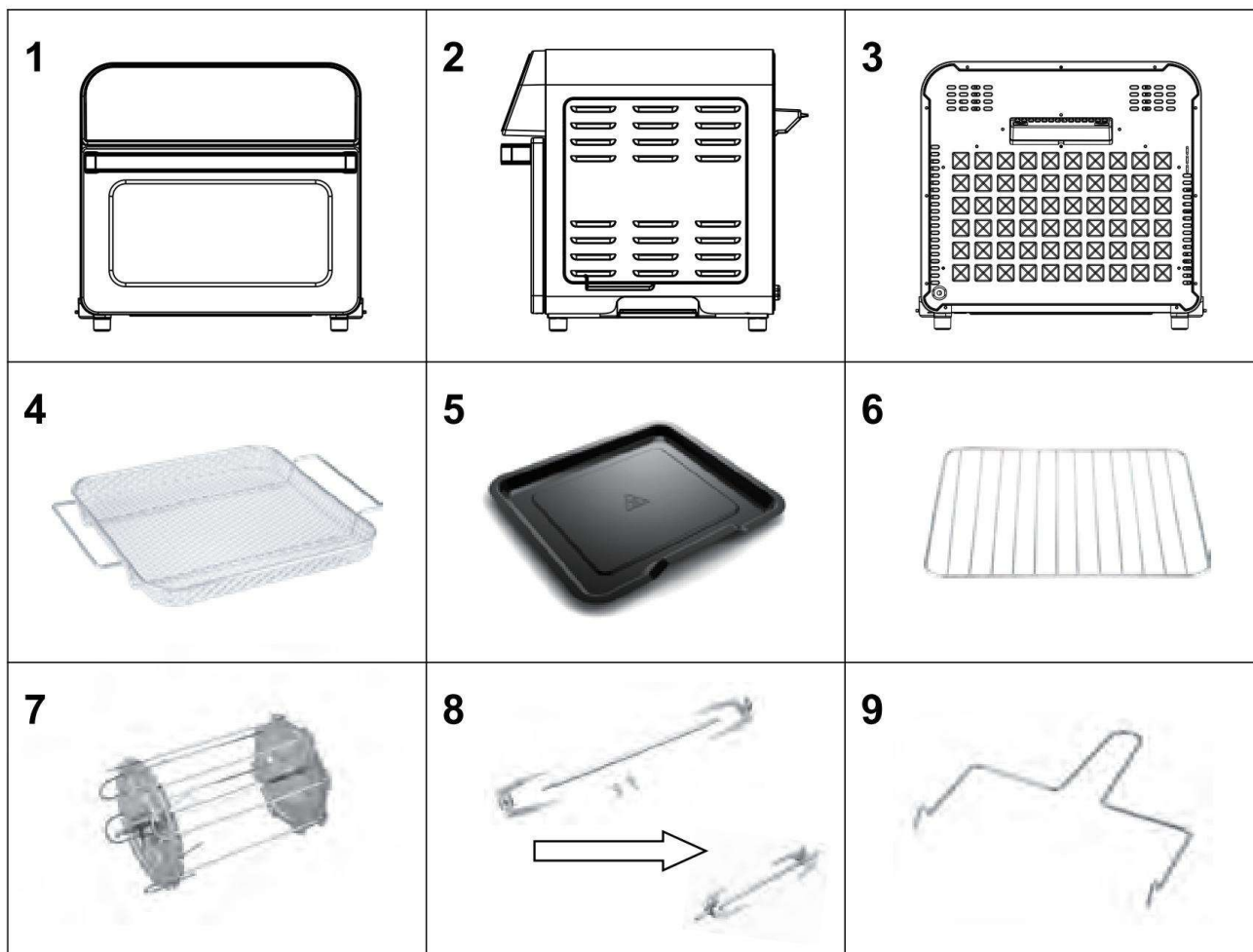
Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet ist, funktioniert Ihr neues Gerät möglicherweise nicht richtig. Es sollte über einen eigenen Stromkreis betrieben.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER

Dieses Gerät entspricht allen Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder. Bei ordnungsgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät nach wissenschaftlichen Erkenntnissen sicher zu verwenden.

Heute.

TEILE & ZUBEHÖR



1. Hauptgerät mit Bedienfeld

Ermöglicht Ihnen, die Funktionen des Geräts zu steuern.

2. Lufteinlassöffnungen

Decken Sie die Lufteinlassöffnungen NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist.

3. Heißluftauslassöffnungen

Decken Sie die Luftauslässe während des Betriebs des Geräts NICHT ab.

4. Gemüsefach

Kann nicht nur zum Dörren, sondern auch zum Zubereiten von Pommes verwendet werden.

5. Tropfschale/Grillpfanne

Kochen Sie mit eingesetzter Auffangschale für eine einfache Reinigung. Auch ideal für all Ihr Fleisch, Fisch, Brot und Hähnchenschenkel.

6. Gitterrost

Kann nicht nur zum Dehydrieren verwendet werden, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza

7. Drehspießwelle & Spießständer & Spieße & Stellschrauben

Ideal für alle Ihre Kebab-Rezepte, Fleisch, Fisch oder Gemüse

8. Drehspießschaft, -gabeln und -stellschrauben.

Für Braten und ganze Hähnchen.

9. Rotisserie-Abholwerkzeug

Zum Herausnehmen von Braten und Hühnchen, die mit dem Drehspieß oder am Spieß zubereitet wurden

Platzieren Sie es unter dem Drehspieß, heben Sie es an und entnehmen Sie das Grillgut vorsichtig.

HINWEIS: Nehmen Sie den gesamten aufgeführten Inhalt aus der Verpackung. Variiert je nach Modell.

Bitte entfernen Sie eventuell vorhandene klare oder blaue Schutzfolien auf den Bauteilen.

Für die Verwendung mit Spießgestellen und Drehspießgabeln ist nur ein Drehspießschaft im Lieferumfang enthalten.

WICHTIG

1. Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch alle Kochutensilien mit der Hand waschen. Anschließend die Innenseite und das Innere des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Heizen Sie das Gerät anschließend einige Minuten lang vor, um alle Rückstände zu verbrennen.
 2. Das Kochfeld kann beim ersten Gebrauch rauchen. Es ist nicht defekt und der Rauch verbrennt innerhalb weniger Minuten. Heizen Sie das Gerät anschließend einige Minuten lang vor, um alle Rückstände zu verbrennen.
2. Das Kochfeld kann beim ersten Gebrauch rauchen. Es ist nicht defekt und der Rauch verbrennt innerhalb weniger Minuten. Heizen Sie das Gerät anschließend einige Minuten lang vor, um alle Rückstände zu verbrennen.
- Protokoll.

GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Modell Nummer	Mit Strom versorgen	Bewertete Leistung	Kapazität	Temperatur	Anzeige
NSE1201	120V 60Hz	1700W	12QT	90-450°F (32-232C)	LED-Touch Bildschirm

WARNUNG

Gabeln, Spieße und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, ist große Vorsicht geboten. Tragen Sie schützende Ofenhandschuhe oder -handschuhe.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einsetzen der Tropfschale in das Gerät

- 1 Setzen Sie die Tropfschale in den Boden des Geräts ein
- 2 Kochen Sie mit eingesetzter Auffangschale für eine einfache Reinigung
- 3 Einsetzen als Crisper-Tablett in das Gerät



Einsetzen der Crisper-Tablets in das Gerät

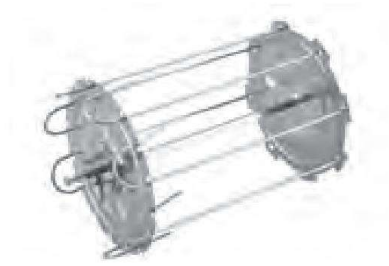
- 1 Legen Sie die Crisper-Tablets in das Gerät, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen und auf die hintere Lippe schieben
- 2 Platzieren Sie die Crisper-Tablets näher am oberen Heizelement für schnelleres Kochen und hinzugefügt knusprig
- 3 Einsetzen der Crisper-Bleche (bei heißem Ofen immer Ofenhandschuhe verwenden)



TEILE & ZUBEHÖR

Drehspieß-Set & Einsteckset

- 1 Platzieren Sie die beiden Spießhalter an den Enden des Drehspießwelle. Stellen Sie sicher, dass sich die Stellschrauben auf der Außenseite der Drehspießwelle.
- 2 Die Stellschrauben leicht anziehen. Nicht zu fest anziehen, da sonst Sie müssen die Festigkeit nach dem Einstecken der Spieße anpassen.
- 3 Stechen Sie die Spieße vorsichtig durch das Essen.
- 4 Führen Sie die Spitze jedes Spießes durch die Löcher im Spießgestell.
- 5 Drücken Sie den Clip am Ende jedes Spießes zusammen, während Sie ihn in den gegenüberliegenden Schlitz des Spießständers einführen, um ihn zu sichern. Lassen Sie den Clip los, damit er sicher im Schlitz sitzt.
- 6 Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 5 gleichmäßig rund um den Spießständer. Achten Sie darauf, dass die Spieße gleichmäßig verteilt sind.
7. Ziehen Sie die Stellschrauben fest, um sicherzustellen, dass sie sicher sitzen.
- 8 Gehen Sie beim Einführen der Drehspieße in das Gerät vorsichtig vor, damit Sie sich nicht an den Spießenden stechen.
- 9 Öffnen Sie die Gerätetür. Schieben Sie die Drehspieße auf die Schienen in der Gerätemitte.



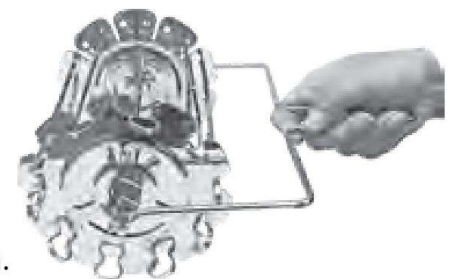
Montage und Einsetzen der Drehspießgabeln

- 1 Für Braten und ganze Hähnchen verwenden.
2. Den Schaft der Länge nach durch Fleisch und Huhn drücken und zentrieren. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden des Drehspießschafts in das Fleisch hinein, dann Mit Stellschrauben an Ort und Stelle fixieren.
- 3 Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, aber niemals nach außen zu den Enden hin.
- 4 Ziehen Sie die Stellschrauben fest, um sicherzustellen, dass sie fest sitzen.
- 5 Öffnen Sie die Gerätetür. Schieben Sie die Drehspieße auf die Schienen in der Mitte der Einheit.



Einsetzen des Drehspießschafts in das Gerät

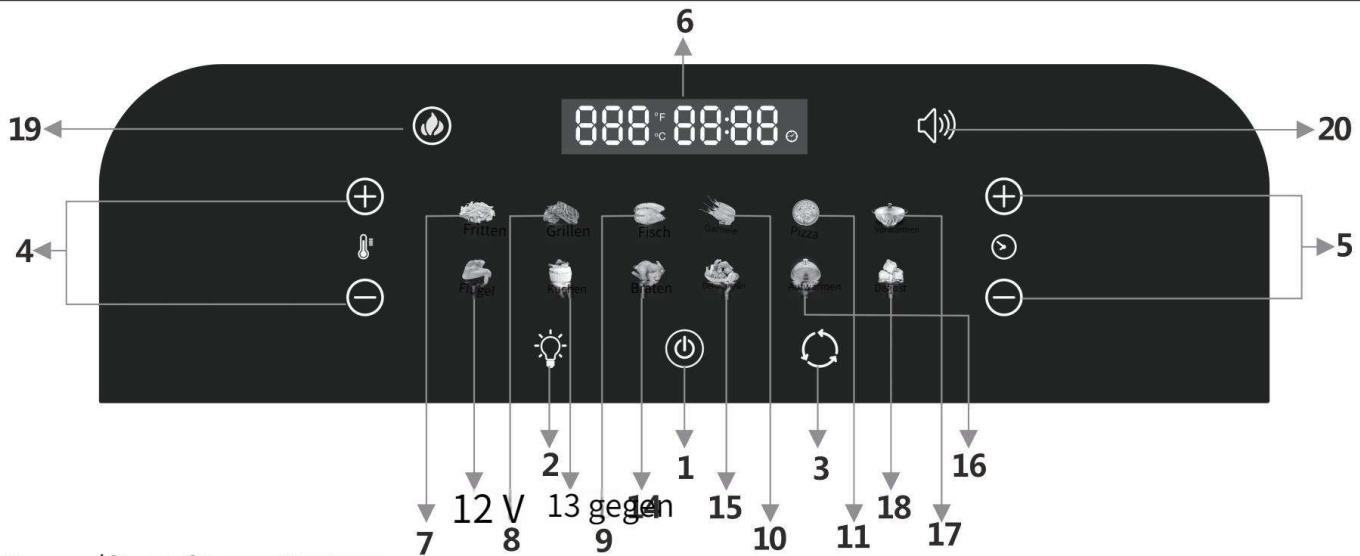
- 1 Öffnen Sie die Tür des Geräts.
- 2 Die rechte Seite der Drehspießwelle zuerst in die Rotisserie-Wellenbuchse. Stellen Sie sicher, dass die Drehspießwelle richtig sitzt, damit sie sich drehen kann.
- 3 Legen Sie die rechte Seite auf den Kleiderbügel.



Entfernen der Rotisserie-Welle vom Gerät

- 1 Öffnen Sie die Gerätetür, um den Garvorgang anzuhalten, oder schalten Sie das Gerät durch Drücken der Einschalttaste aus.
2. Führen Sie das Drehspieß-Holzwerkzeug unter die Drehspießwelle ein.
- 3 Heben Sie die linke Seite des Drehspieß-Werkzeugs leicht an, um die Halterung freizugeben, und schieben Sie es dann nach links, bis Die rechte Seite der Welle gleitet aus der Drehspießwellenbuchse.
- 4 Entfernen Sie vorsichtig die Drehspießwelle aus dem Gerät.

VERWENDUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS



1. Power/Start-Stopp-Taste

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchten der Einschaltknopf und die Lichttaste auf. Durch Auswahl des Einschaltknopfs wird das gesamte Bedienfeld im Standby-Modus beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus und tippen Sie dann auf den Schalter, um zu starten. Wenn Sie die Einschalttaste ein zweites Mal drücken, wird das gesamte Bedienfeld ausgeschaltet. Wenn Sie die Einschalttaste jederzeit während des Kochvorgangs drücken, wird das Gerät ausgeschaltet, sodass auf dem Display „OFF“ angezeigt wird. Das Betriebslicht wird

innerhalb von 20 Sekunden aus. Der Lüfter läuft 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

2. Inneres Licht

Wenn Sie diese Taste drücken, können Sie den Garvorgang während des Betriebs des Geräts überprüfen. Die Kontrollleuchte erlischt in 60 Sek.

HINWEIS: Das Öffnen der Tür während des Kochvorgangs unterbricht das Gerät. Die Innenbeleuchtung leuchtet auf, wenn Türen öffnen sich.

3. Rotationstaste

Wählen Sie diese Taste, wenn Sie etwas im Rotisserie-Modus zubereiten. Die Funktion kann mit jedem Voreinstellung. Das Symbol blinkt während der Verwendung.

4. Temperaturreglertasten

Mit diesen Tasten können Sie die Kochtemperatur in Schritten von 5 °F erhöhen oder senken, von 150 °F bis 450°F. Dehydration reicht von 90°F bis 200°F.

5. Zeitsteuerungstasten

Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit minutengenau von 1 Minute bis 90 Minuten in allen Modi auswählen. außer beim Dehydrieren, bei dem 30-Minuten-Intervalle und eine Betriebszeit von 2–24 Stunden verwendet werden.

6. LED-Digitalanzeige

Die digitale numerische Anzeige zeigt während des Kochvorgangs die Temperatur und die verbleibende Zeit an.

7-18. Kochvoreinstellungen

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

Um den Ofen sofort zu starten, kann nach Auswahl der Voreinstellungstaste die Einschalttaste gedrückt werden. Sie können diese Voreinstellungen mit den Zeit- und Temperaturtasten überschreiben.

19. Fan-Symbol

Dieses Symbol blinkt während des Kochvorgangs nacheinander und blinkt bis zu 20 Sekunden lang weiter, nachdem Sie Gerät herunterfahren.

20. Tonsymbol




Sie können das Tonsymbol drücken, um den Tastenton zu steuern

KOCHVORSETZUNGEN

Tabelle „Voreingestellte Tasten zum Garen“

Die Garzeit für ganze Brathähnchen hängt vom Gewicht ab. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um das Innere zu überprüfen. Temperatur gemäß Tabelle unten.

FUNKTIONSDIAGRAMM

Symbol	Funktion	Standard Temp	Standard Zeit	Zeitspanne anpassen	Anpassen TEMP-Bereich
	Chips	400°F	19 Minuten	1 bis 90 Minuten	160 bis 450 °F
	Fleisch	350°F	25 Minuten	1 bis 90 Minuten	180 bis 450 °F
	Fisch	350°F	15 Minuten	1 bis 90 Minuten	180 bis 450 °F
	Garnele	400°F	12 Min	1 bis 90 Minuten	180 bis 450 °F
	Pizza	280°F	15 Minuten	1 bis 90 Minuten	180 bis 450 °F
	Vorwärmen	180°F	5 Minuten	1 bis 20 Minuten	180 bis 400 °F
	Trommelstock	450°F	20 Min	1 bis 90 Minuten	160 bis 450 °F
	Brot	320°F	24 Min.	1 bis 90 Minuten	160 bis 450 °F
	Gebratenes Huhn	450°F	30 Minuten	1 bis 90 Minuten	350 bis 450 °F
	Dehydrierung	160°F	7h	2 Std. bis 24 Std.	90 bis 200 °F
	Aufwärmen	300°F	10 Minuten	1 bis 90 Minuten	150~320°F
	Gefrorenes Essen	380°F	20 Min	1 bis 90 Minuten	120 bis 450 °F

Verwenden des Heißluftfritteusenofens ohne Voreinstellungen

Sobald Sie mit dem Air Fryer Oven vertraut sind, möchten Sie vielleicht mit Ihren eigenen Garzeiten und Temperaturen experimentieren. Im Standby-Modus können Sie über die Temperatur- oder Timer-Steuerung direkt in die DIY-Funktion wechseln, DIY

Funktionsstandard: 350 °F für 15 Minuten.

Warnung

Verwenden Sie mit diesem Gerät niemals ein mit Speiseöl oder einer anderen Flüssigkeit gefülltes Kochgefäß!

Es besteht Brandgefahr oder es besteht Verletzungsgefahr.

WICHTIG

Gekochte oder heiße Speisen entfernen

Zum Herausnehmen von gekochten oder heißen Speisen verwenden Sie das Rotisserie Fetch Tool oder Ofenhandschuhe. Das Fetch Tool kann auch zur Verwendung mit Drehspieß.

ALLGEMEINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch des Air Fryer-Ofens

1. Lesen Sie alle Warnaufkleber und -etiketten.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle beim Kochvorgang verwendeten Teile und Zubehörteile mit warmem Seifenwasser.

HINWEIS: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Kocheinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Die Kocheinheit niemals waschen oder in Wasser tauchen.

HINWEIS: Wenn Sie dieses Gerät verwenden, füllen Sie niemals ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit jeglicher Art. Dieses Gerät kocht mit nur Heißluft.

Vorbereiten für den Einsatz

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche
2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept aus.

HINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch das Kochzubehör von Hand waschen. Wischen Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Heizen Sie das Gerät einige Minuten vor, um alle Rückstände zu verbrennen.

Ein vielseitiges Gerät

Der Air Fryer-Ofen ist für die Zubereitung einer Vielzahl Ihrer Lieblingsspeisen konzipiert. Die in diesem Handbuch und im Rezepthandbuch enthaltenen Diagramme und Tabellen helfen Ihnen dabei, großartige Ergebnisse zu erzielen. Bitte beachten Sie diese Informationen für richtige Zeit-/Temperatureinstellungen und richtige Lebensmittelmengen.

Warnung

1. Stellen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät
2. Decken Sie NIEMALS die Lüftungsschlitze oben und hinten an der Kocheinheit ab.
3. Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeiten jeglicher Art. Dieses Gerät kocht nur mit heißer Luft.
4. Benutzen Sie die Backofentür NIEMALS als Ablage für einen heißen Frittierkorb voller Lebensmittel. die Ofentür beschädigen oder das Gerät zum Umkippen bringen. Es können Verletzungen auftreten.
5. Benutzen Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Crisper-Tablets herausnehmen.

Kochen mit der Heißluftfritteuse

1. Legen Sie die Zutaten auf ein Crisper-Tablett, auf einen der Rotisserie-Aufsätze
2. Setzen Sie das Crisper-Tablett oder den Drehspieß in das Gerät ein und schließen Sie die Ofentür. stecken Sie das Kabel in eine dafür vorgesehene Steckdose.
3. Wenn der Drehspieß und das Grillgut eingesetzt sind, drücken Sie die Einschalttaste.
4. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Temperatur und dann die Zeit manuell ein.

Anweisungen für das Bedienfeld.

5. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Garvorgang sofort zu starten, sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist und Temperatur gewählt wurden.

6. Beim Backen von Pommes, Fisch und Hähnchenflügeln müssen diese nach der Hälfte der Zeit gewendet werden.

HINWEIS: Sie können die Backofentür während des Vorgangs jederzeit öffnen, um den Drehspieß zu sehen und zu Fortschritt.

ALLGEMEINE BETIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Konsultieren Sie die Tabellen in diesem Handbuch oder den Rezeptbüchern, um die richtigen Einstellungen zu bestimmen

Tipps

1. Kleinere Lebensmittel benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere.
2. Große Mengen Lebensmittel benötigen nur eine geringfügig längere Garzeit als kleinere Mengen
3. Das Wenden kleinerer Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit stellt sicher, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten.
4. Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt es sich, frische Kartoffeln mit etwas Pflanzenöl zu besprühen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, also kurz vor dem Kochen.
5. Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch im Air Fryer Oven zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Kochzeit als selbstgemachter Teig.
7. Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Power Air Fryer Oven Elite, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen. Eine Auffangschale oder -form wird auch beim Garen empfindlicher oder gefüllter Lebensmittel empfohlen.

WARNUNG

1. Während des Kochvorgangs werden alle Zubehöerteile sehr heiß. Wenn Sie sie herausnehmen, um zu überprüfen, Stellen Sie während des Vorgangs sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, auf die Sie es abstellen können. Legen Sie sämtliches Zubehör NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
2. Kochzubehör wird während des Heißluftfrittierens heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und gehen Sie vorsichtig damit um, VERLETZUNGEN VERMEIDEN.

REINIGUNG & LAGERUNG

Reinigung

Reinigen Sie den Air Fryer Oven nach jedem Gebrauch. Alle Zubehöerteile sind spülmaschinenfest

Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien

Angebackene Speisereste sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, damit sie sich leichter entfernen lassen.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigung.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm
3. Entfernen Sie bei Bedarf unerwünschte Speisereste vom oberen Sieb mit einer Reinigungsbürste.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Stillstand	Gründe dafür	Lösung
Blinker leuchtet nicht	Keine Energie	Netzstecker prüfen
	Fehler an der Steuerplatine	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Keine Heizung	Backofentür schließt nicht	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Heizrohrfehler	
Motor funktioniert nicht oder macht ungewöhnliche Geräusche	Lüfter steckt fest	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Motorfehler	
Anzeige: E2, E4	PCB- oder Sensorfehler	Ziehen Sie den Netzstecker und starten Sie den Ofen neu, nachdem er abgekühlt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie das Problem nicht lösen können. Problem.
Anzeige: E0	Backofentür schließt nicht richtig	Schließen Sie die Ofentür.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. Kann ich mit meinem Heißluftfritteusenofen andere Lebensmittel als frittierte Gerichte zubereiten?

Sie können eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, darunter Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren

2. Eignet sich der Heißluftfritteusenofen zum Zubereiten oder Aufwärmen von Suppen und Soßen?

Kochen oder erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten im Heißluftfritteusenofen.

3. Was mache ich, wenn das Gerät während der Vorschläge herunterfährt?

Als Sicherheitsfunktion verfügt der Heißluftfritteusenofen über eine automatische Abschaltvorrichtung, die Schäden durch Überhitzung verhindert.

Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie es wieder an und starten Sie es mit der Einschalttaste neu.

4. Braucht das Gerät Zeit zum Aufheizen?

Vorheizen ist erforderlich, wenn Sie von einem Kaltstart aus kochen, fügen Sie der Kochzeit 5 Minuten hinzu, um dies auszugleichen

5. Ist es möglich, das Gerät jederzeit abzuschalten?

Drücken Sie einmal den Einschaltknopf oder öffnen Sie die Tür.

6. Kann ich das Essen während des Kochvorgangs kontrollieren?

Sie können die Tür jederzeit während des Garvorgangs öffnen. Während dieser Zeit können Sie den

Inhalt bei Bedarf auf die Crisper Trays, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Zeit und Temperatur werden dort fortgesetzt, wo Sie aufgehört.

7. Ist der Airfryer-Ofen spülmaschinenfest?

Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest. Das Gerät selbst mit Heizspirale und Elektronik sollte

darf niemals in Flüssigkeiten jeglicher Art getaucht oder mit etwas anderem als einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden

Schwamm mit einer kleinen Menge mildem Reinigungsmittel.

8. Was passiert, wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, nachdem ich alle Vorschläge zur Fehlerbehebung ausprobiert habe?

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie

den Hersteller und befolgen Sie die in der Garantie festgelegten

Verfahren. Andernfalls kann Ihre Garantie ungültig werden. Unsere E-Mail-Adresse: nice-bay.service@outlook.com



KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen.

In China hergestellt

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

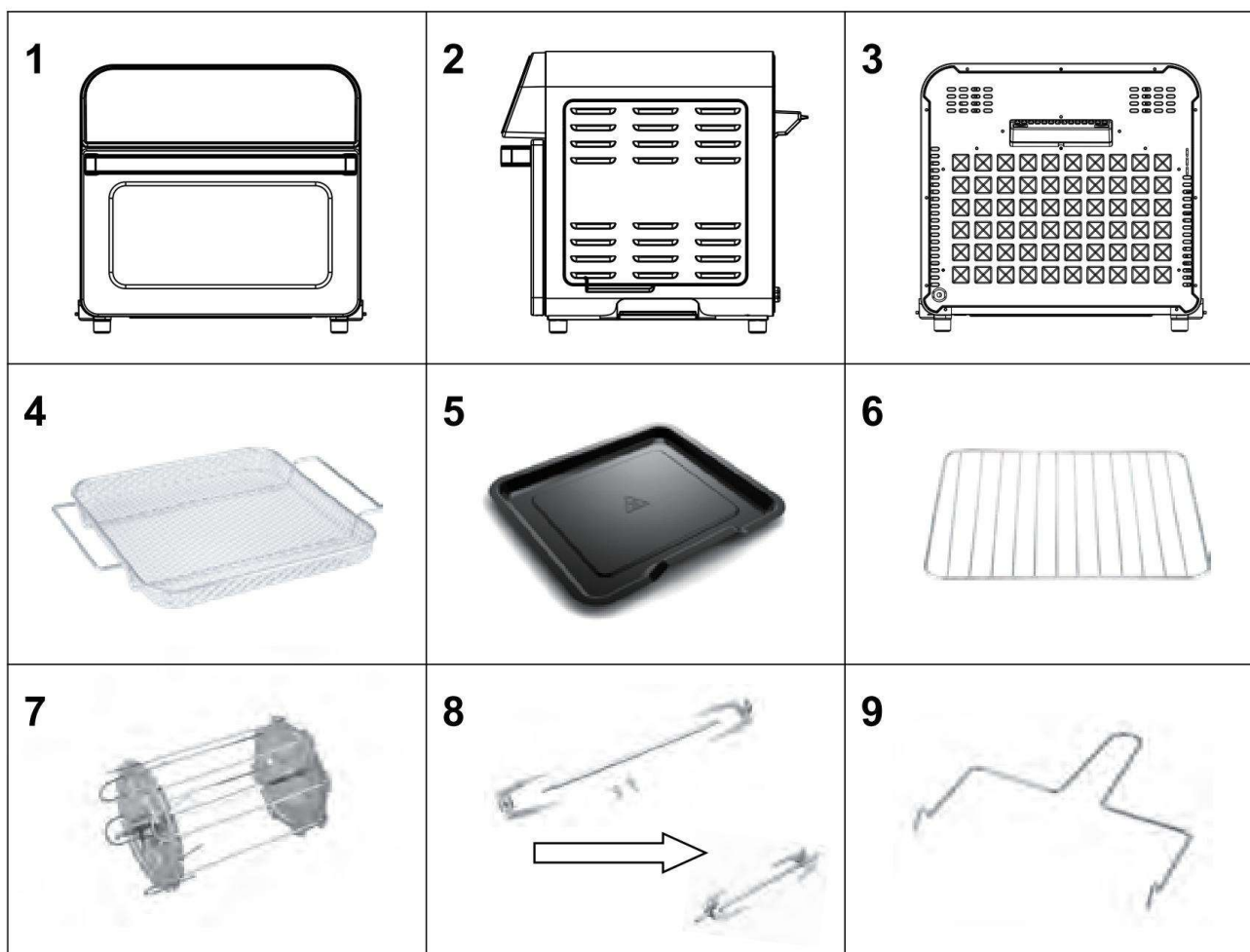
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être fonctionnant sur un circuit électrique dédié.

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

Cuisez 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

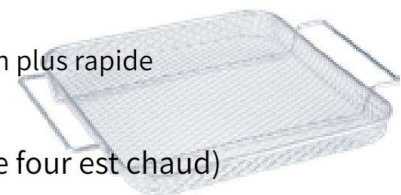
Placement du bac d'égouttage dans l'unité

- 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.

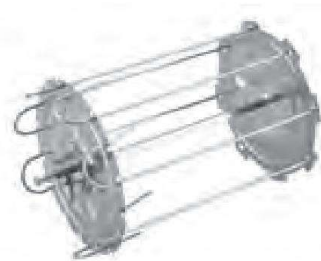
5 Pressez le clip à l'extrémité de chaque brochette pendant que vous l'insérez dans la fente du support de brochette opposée pour la fixer, relâchez le clip pour qu'il repose solidement dans la fente.

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.



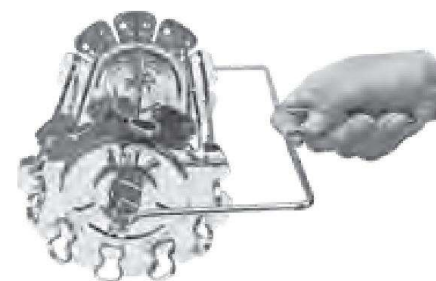
Mise en place de l'arbre de la rôtisserie dans l'unité

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 rôtisserie 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.

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'ailer 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