



Magnani  
*Italy*

# DIGITAL AIR HEALTH FRYER 10L

with preset functions



User Manual  
Model: MI-HA-AF4-B



# USER MANUAL:

## MAGNANI DIGITAL AIR HEALTH FRYER 10L

MODEL: MI-HA-AF4-B

### TABLE OF CONTENT

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

### 1) PACKAGE CONTENTS

- Digital air health fryer 10L (bowl)
- Accessories (Dual rack – fork - rolling cage – tong)
- User manual



### 2) SAFETY INSTRUCTIONS

The following precautions must always be taken into consideration before using the “Magnani – Digital air health fryer 10L”, hereinafter referred to as the ‘device’.



#### WARNING !



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

#### General information

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



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

#### Electricity and heat

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



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

- Make sure that the device and power cable do not come into contact with heat sources, like a hot hob or naked flame.
- The device must be able to dispel its heat in order to prevent the risk of fire. So make sure the device has sufficient free space around it (at least 10 cm from all sides) and do not place the device in contact with combustible materials and/or on or near combustible materials.
- The device and/or the air inlet and/or air outlet must not be covered.
- Regularly check the power cord for damage.
- Never use the device if the power cord shows signs of damage, if the device has fallen on the ground or shows any other signs of damage.
- Switch OFF the device and remove the power plug if you discover any faults during use, find any signs of damage, are not using the device or are cleaning it.
- Make sure the power cord cannot be trodden on or pinched.
- Do not allow the power cord to hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- When plugging in the power plug, make sure people cannot accidentally pull it out or trip over it.
- Remove the power plug from the power socket during lightning storms or if unused for long periods of time.
- Use a 10 amp cable if an extension cable is required. Cables with a lower amp rating may burn out.
- When using an extension cable, make sure it is completely extended.



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

## Use

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



## Important information, follow these instructions

- This device can be used by children aged 8 and over and people with restricted physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and expertise, provided they are under supervision or have been given instructions about safely using the device and are aware of the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are over the age of 8 and under supervision.
- Only use the device indoors, in dry areas and not in the vicinity of water, other liquids or humidity.
- Do not use the device if it, the cable or power plug has fallen into water or any kind of fluid.
- Never immerse the device, cable and power plug in water or any kind of fluid.
- Do not pick up the device if it has fallen into water or any kind of fluid. Remove the plug from the power socket immediately. Do not use the device again.
- Place the device on a flat and stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Do not switch ON the device until all of the accessories have been properly installed and make sure the lid is closed before you plug the device into the mains and switch it ON.

- Parts of the device can become hot. Do not touch these parts to avoid burning yourself.
- Only hold the bowl by its plastic handles. The metal section with which the handles are attached to the bowl can become very hot.
- **Never** use or fill the bowl with oil; this may cause a fire hazard!
- The device is equipped with an overheating safety feature. This is activated if the temperature becomes too high. If this is the case, you must let the device cool down before it can be used again. Switch OFF the device and then remove the plug from the power socket. Allow the device to fully cool down. The device needs approximately 30 minutes to fully cool down.
- Remove the power plug from the power socket if the device is unused for long periods of time.
- When removing the plug from the power socket, pull the plug itself, not the cable.
- Do not operate the device using an external time switch or a separate remote control system.

### 3) INSTALLING AND USING THE DEVICE

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



#### Parts & features device

- 1** Master ON/OFF switch (side of unit)
- 2** Safety lock (side of the unit)
- 3** Air in & outlet (Caution! HOT do not touch or cover)
- 4** Lid handle
- 5** Base with non-slip feet
- 6** Bowl handle (left & right) Removable inner bowl
- 7** Glass top

#### ACCESSORIES

- 8** Tong
- 9** Dual rack (high/low)
- 10** Rolling cage / Frying basket
- 11** Fork Note: the pivot is used for both 10 + 11)

#### OPTIONAL ACCESSORIES

- 12** Steak rack
- 13** Skewer rack
- 14** Grill pan
- 15** Steamer

#### Digital control panel:

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

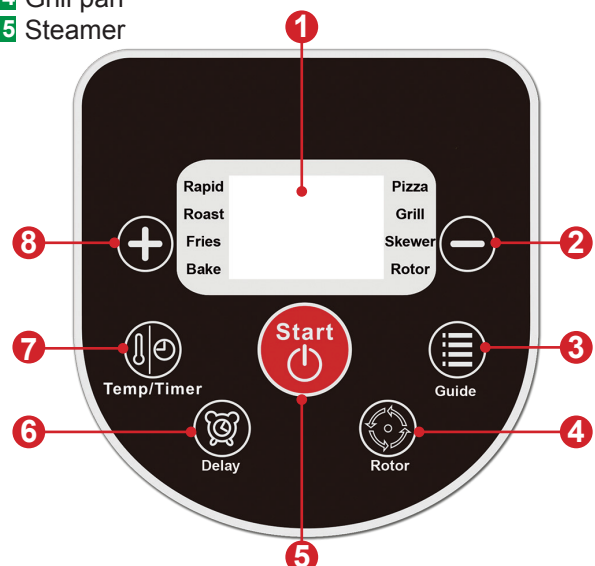
#### Description of buttons:

**1) LCD display** showing temperature, time and selected cooking program.

**2) Temperature / time adjustment minus [-]**

Temperature:

Decrease the temperature by pressing this button. Each press will increase or decrease the temperature by 10°C. Keeping the button pressed will rapidly decrease the temperature.



Time:

Decrease the time by pressing this button.

Each touch will decrease the time by 1 minute. Keeping the button pressed will rapidly decrease the time.

### 3) GUIDE (7 Preset cooking programs)

Press this button to choose from the 7 preset cooking modes programs. The selected preset function icon will start flashing on the LCD display **1** after it has been selected using the guide button.

### 4) ROTOR

Press to activate the rotisserie spindle. Press again to stop the rotisserie spindle.

### 5) START / POWER ON/OFF

Touch the power button to switch the device ON or OFF. Press once to switch the device ON. Once a mode has been selected, or when in User Mode, press the power button to start the frying process. Press the button again to switch OFF the device. If no selection is made, the device will switch OFF automatically after approximately 1 min.



### 6) DELAY

If you wish to start a cooking program automatically at a later time, you can set the device to start up automatically with a delay of up to 9 hours and 59 minutes; follow these steps to set your delay time:

- The master switch ON/OFF must be switched ON **1**
- Press START **5** to activate the device
- Press delay timer and use the + **8** or – **2** buttons to set the future start point. A single press of either button equates to 1 minute, a long press equates to 20 minutes.
- Press START **5** again and then press GUIDE **3** to select your preset cooking program; adjust the time or temperature and press START **5** again. The device will start automatically with the selected cooking program after the selected delay time has elapsed.

### 7) TEMP/TIMER

Selection button for temperature or time adjustment.

- The time icon will flash when the time is being set. 
- The temperature icon will flash when the temperature is being set. 

### 8) Temperature / time adjustment plus [+]

Temperature:

Increase the temperature by pressing this button. Each press will increase the temperature by 10°C. Keeping the button pressed will rapidly increase the temperature.

Time:

Increase the time by pressing this button.

Each touch will increase the time by 1 minute. Keeping the button pressed will rapidly increase the time.

**Note:** A beep sound will be heard when making the selections described above.

### Automatic switch-OFF

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

### First use:

- Remove the device and accessories from the box. Remove any stickers, protective film or plastic from the device.
- Before you use the device for the first time, wipe all the removable parts with a damp cloth. Wash the accessories and bowl in warm soapy water, rinse well and dry thoroughly before first use. Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool; this damages the device, the inner bowl and inner pan.
- Place the device on a flat, stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Install the bowl and accessories.
- Connect the device to the mains power and switch the master ON/OFF switch **1** to ON.
- On the control panel, press START **5** and use GUIDE **3** to select the desired preset and press START **5** again.
- Allow the device to warm up for 15 minutes without any food inside.
- You will encounter a small amount of smoke and a specific smell the first time you use the device. This is normal and will soon disappear. Make sure there is adequate ventilation.

### Cooking / Frying

Before using the device, you must decide if you will be cooking with the dual rack, fork or rolling frying basket.

- Use the dual rack if you are using the device as a regular halogen hot air oven.

Low rack position: good for cooking larger food items such as roast poultry (full size), rice casserole, vegetables, etc.

- High rack position: suitable for cooking medium-sized food, such as chicken wings and pizza.
- Use the fork for rotary cooked food such as rotisserie chicken or large steaks.
  - Use the rolling frying basket for chips (fresh or frozen) and other small items such as chicken nuggets and stir fry suitable for tumbling and cooking in (halogen) air fryers.
  - Use the tong when carrying food or plates or when inserting or removing the rolling frying basket in and from the device.

**ALWAYS COOK WITH THE BOWL IN PLACE.**

**ALWAYS COOK ON A RACK OR WITH THE PROVIDED ACCESSORIES.**

**ALWAYS USE BOTH BOWL HANDLES, WITH BOTH HANDS, WHEN REMOVING THE BOWL FROM THE DEVICE.**

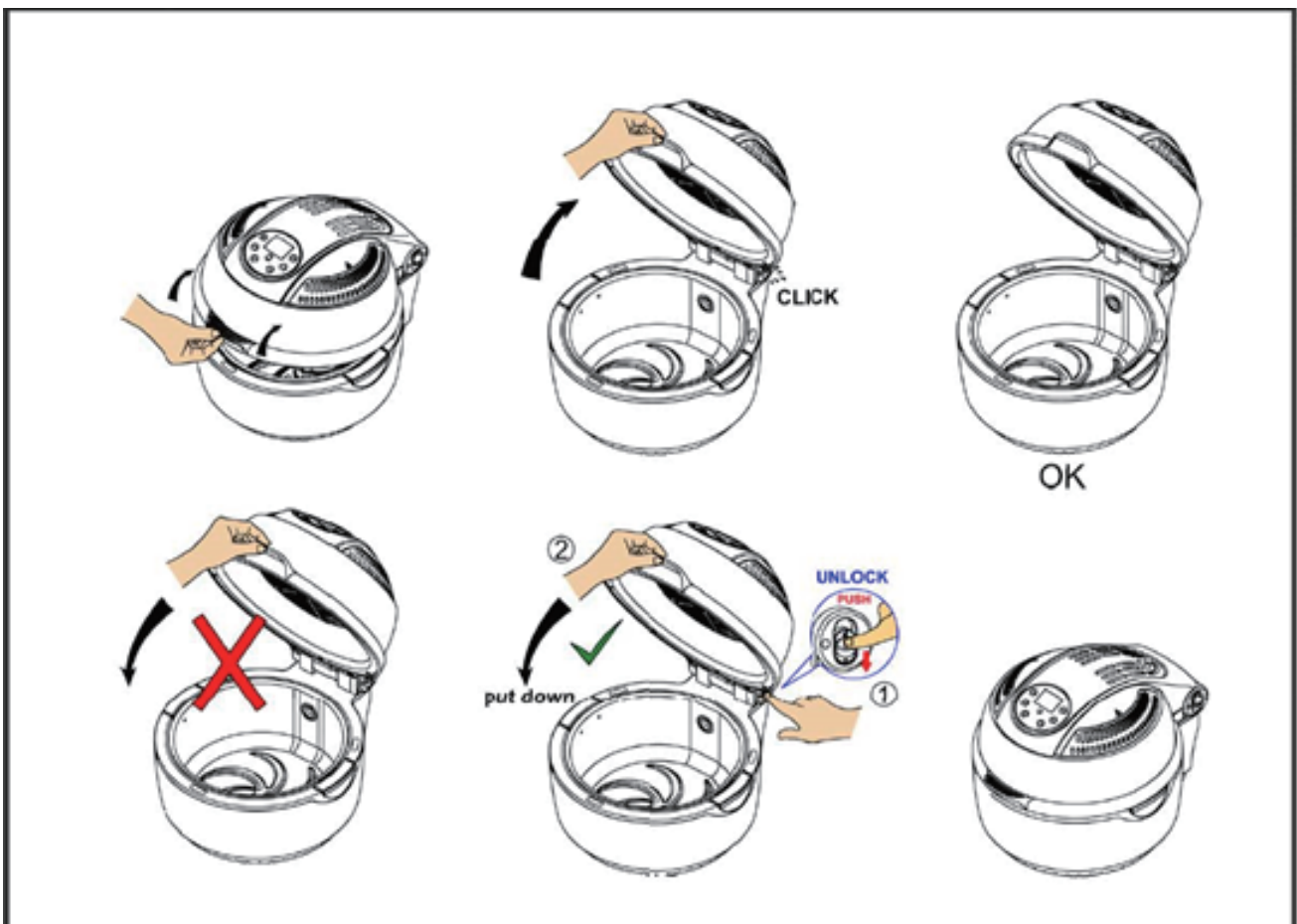
**PLACE THE DEVICE ON A FLAT, STABLE SURFACE, IN A PLACE WHERE IT CANNOT FALL OVER**

### OPENING AND CLOSING THE LID WITH THE SAFETY LOCK

Make sure the device is cool. If it has already been used, please note that the device and accessories can be hot! Use the correct method to open and close the device because it is equipped with a safety lock.

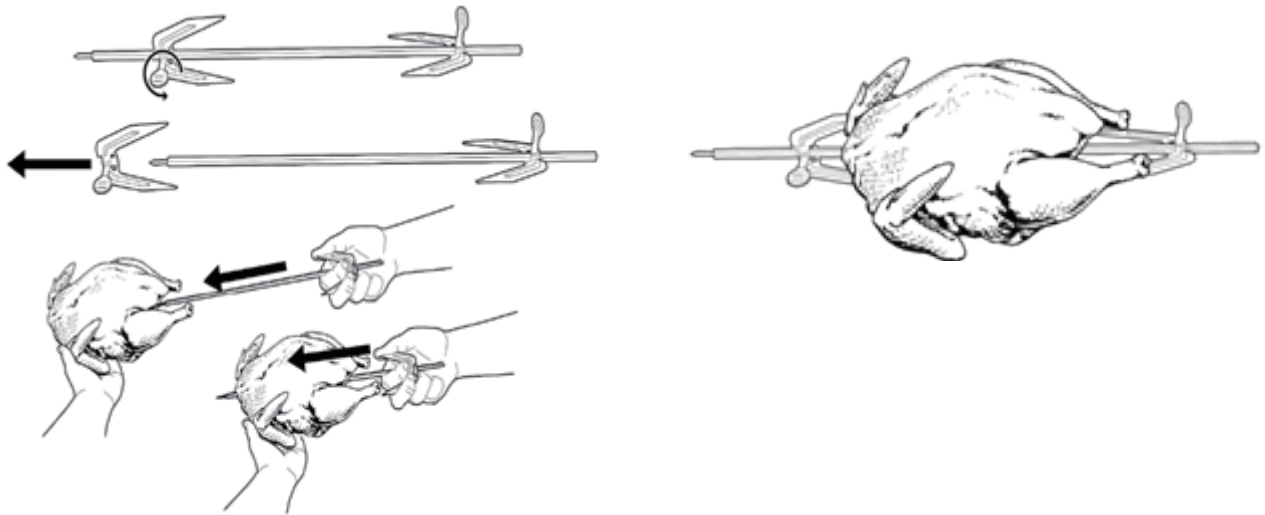
Raise the lid until you hear a click. The lid will now stay open and is locked. DO NOT force the lid down; this will cause damage beyond repair and invalidate the warranty. Press the safety lock on the right-hand side of the unit **2**, while slightly pushing the lid up; the lid will unlock and can then be closed.

Fit the dual rack (choose a side for high or low position), fork or rolling frying basket. NEVER COOK WITHOUT one of these accessories in place. Assemble the rotisserie forks; the forks can be placed using the tightening

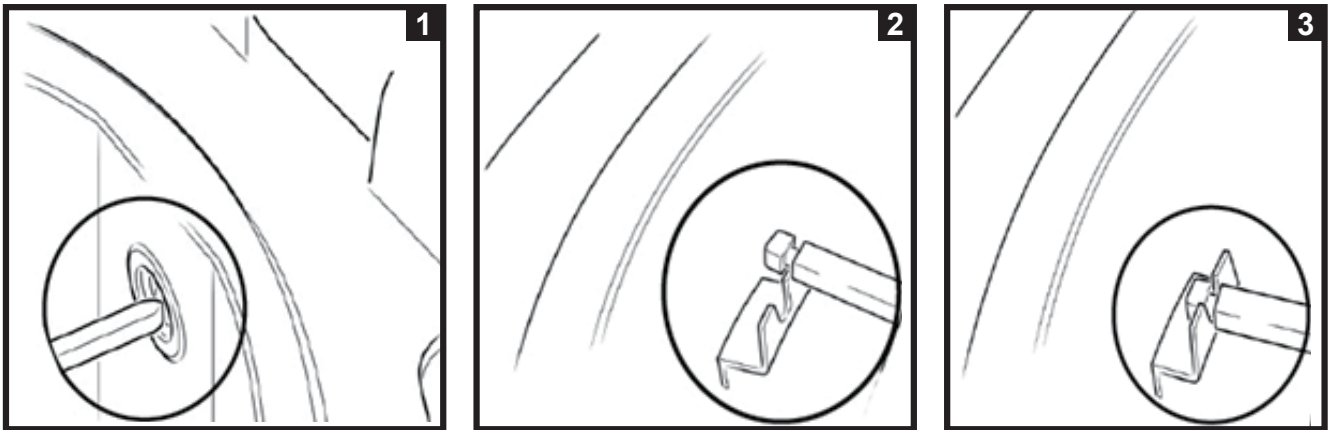


### Using the chicken spit rotisserie:

Make sure rotation is not impaired when the lid is closed and that food cannot come into contact with the heat source or the guard inside the lid. NEVER cook if rotation is impaired or if food narrowly clears the guard inside the lid (when closed) – this will lead to uneven cooking and shorten the life span of your device (food spatter will damage the halogen heater; not covered by the warranty).



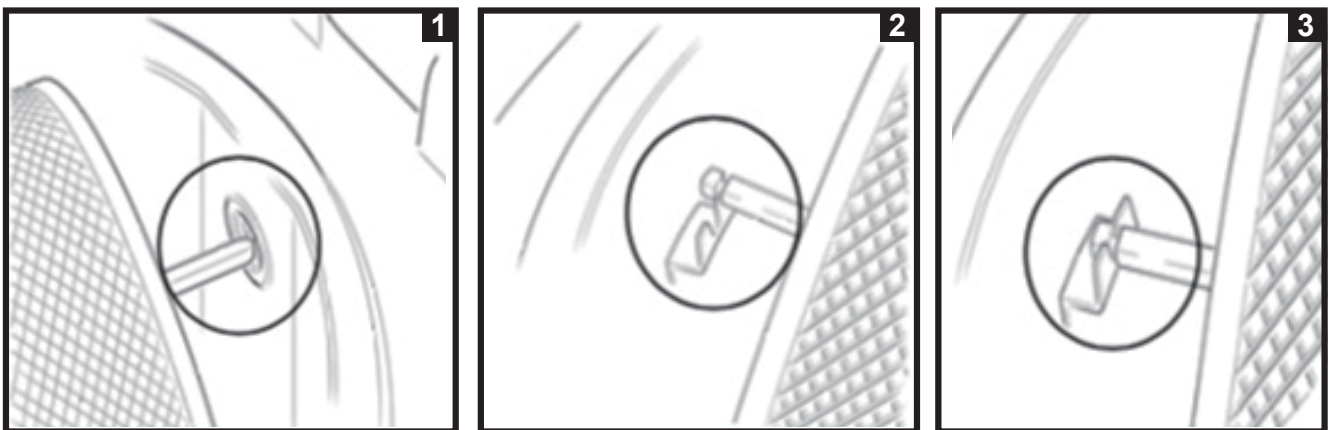
Assemble the rotisserie forks; the forks can be placed using the tightening key on either side of the spindle. Spear the food (typically chicken) on the forks; tighten the forks accordingly. Tie the thighs and wings of the chicken together to prevent them from touching the fan cover. Then fit into the device; (see pictures below).



First insert the pointed end into and through the hole on the bowl **1** (near the lid hinge). Square the blunt end with the groove at the opposite side of the bowl **2** and make sure it fits flush with the groove fitting **3**.

#### Using the Rolling Frying Basket:

Insert the spindle through the middle opening on the rolling frying basket; centre it and fix it in place using the tightening key. Then fit it in the device; (see pictures below).



First insert the pointed end into and through the hole on the bowl **1** (near the lid hinge). Square the blunt end with the groove at the opposite side of the bowl **2** and make sure it fits flush with the groove fitting **3**.





Grip the lid handle, lift the lid fractionally and, with your other hand, push down the safety lock (at the hinge) to release the lid so it can be closed. Always use the lid handle to support the weight.

If you're cooking with the rotisserie, make sure the lid does not touch – or narrowly miss – the rotisserie food (also remember to check during rotation).









Set the master power ON/OFF switch to ON **1**. Press START **5** (Note: nothing will happen until you select and set a guide menu or press START **5** again after manually setting the cooking duration and temperature).

### The GUIDE menu (Preset cooking programs):

The guide menu features several preset cooking temperatures and times, although both time and temperature can be adjusted. Firstly, select the guide menu that is most suited to your preferred means of cooking or the temperature/time you require.

An indicator for each of the guide menus is shown on the LCD display **1**. Each press of the guide menu button takes you through the presets described below. The table below will help you to select preset settings for the device depending on the type of food you are preparing. When one of these presets is selected, the time and temperature indicated in the below table will be used, unless you later adjust the time and/or temperature.

Frying times are an indication and are determined by the quantity, temperature, weight etc. of the prepared food. Note: Frozen food can take longer depending on the weight and it is recommended to keep the total weight of food below 5Kg.

MENU	TEMPERATURE	TIME	ICON
RAPID	230°C	15 minutes	
ROAST	230°C	25 minutes	
FRIES	230°C	25 minutes	
BAKE	230°C	15 minutes	
PIZZA	230°C	10 minutes	
GRILL	230°C	15 minutes	
SKEWER	230°C	12 minutes	
ROTOR	-	-	

Once you have selected a cooking program, use the temperature / time selector **7** to choose the parameter you want to adjust. These icons are highlighted using an LCD and will blink when selected. Then use the + **8** and - **2** buttons to increase or decrease the time or temperature.

You must press +/- shortly after selecting temperature / time otherwise the device will reset itself to the default program or will switch off if no selections are made.

If you want to program cooking at a later time, use the DELAY button **6** as described earlier in this manual. When you're ready with your selections and additional settings...press START **5** to start cooking.

The device will quickly reach the set temperature. Once a certain temperature is reached, the halogen heating element will pause and the light will go out. The halogen heating element will restart once the temperature drops below the temperature set for the cooking program. This process repeats until the end of the cooking program.

- To stop cooking, press that START button **5** again.
- To pause cooking, lift the lid –the rotor function will remain active; heating will only be paused (heating element will be switched off) and the selected cooking program will resume once the lid is correctly closed (remember to use the safety latch). During the pause, you can add ingredients, pour sauce over the food or add other food to the cooking process. Only the START and ROTOR buttons can be used when the lid is open. All other buttons on the digital control panel are disabled.

### Once the cooking process has finished.



• **Caution:** Prevent burn injuries. Do not touch the frying accessories or the bowl; these are very hot.

When removing ingredients (e.g. beef, chicken, meat or other ingredients with natural oil or juices), excess oil or juices will have collected at the bottom of the bowl. DO NOT turn the bowl over, otherwise oil or juices collected at the bottom of the bowl will leak out onto the surface. Please use tongs to pick up these ingredients one by one in order to prevent hot oil or juice spillages and possible burn injuries.

- The alarm will activate once the set time has elapsed and a beep will be heard. The device will stop heating after approx. 60 seconds and all indication lights will switch OFF.
- Open the lid and latch it in the safety lock position.
- Take care when handling your food after cooking; the device will be hot and will remain hot for some time afterwards. When removing the bowl or frying accessories, use a heatproof stand or coaster and use oven gloves for extra support to prevent burn injuries.
- Use safety tongs to lift the rolling / frying basket out of the device. First lift it at the front, then pull towards you.



- Use oven gloves to open the rolling / frying basket. Then remove the food from the basket and place it on a plate or dish.



• **Caution:** Prevent burn injuries. Do not touch the frying basket; it is very hot.

- Do not use metal items to remove food from the bowl. This will prevent the non-stick coating from being damaged.
- Excess oil, liquids or food residues will be collected in the bottom of the bowl. These must be removed immediately after use, so they do not remain until the device is used next.
- Switch the device OFF if you are not going to continue using it and remove the plug from the power socket.

### Tips:

- *Small ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.*
- *Add a little bit of oil to fresh potatoes for a crispy result. Cook potatoes in the device once oil has been added to fresh potatoes.*
- *Do not use the device to prepare very fatty ingredients, such as sausages.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in this device.*
- *Use products that are specially made for ovens or air health fryers.*
- *Cooking temperatures for conventional ovens (fan-assisted) tend to be similar to this device, but the overall time can be reduced by the pre-heating time of regular ovens (provided you allow room for hot air to circulate around the bowl and food).*
- *You can also use the device to heat up ingredients. If you want to heat up ingredients, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.*

- Experiment during first use and ALWAYS check that food is well cooked. Always select the thickest part and make sure the insides are properly cooked!
- If in doubt, follow the fan-assisted oven times shown on frozen and pre-packaged food and ignore any references to pre-heating (because this device is so efficient and fast, it does not need time to pre-heat).
- To improve succulence, crispness and ease of cleaning, we suggest that you add 400ml of cool tap water to the bottom of the bowl. Then cook as normal, even when using the rotisserie. This creates a steamy atmosphere that significantly improves the preparation of bread and pastries.

The benefits:

- o Makes meat extra succulent, while still getting the lovely color of a proper roast.
- o Makes your fries, chips and roast potatoes even crispier.
- o Reduces cooking odors.
- o Makes cleaning up even easier. Simply rinse and wash with hot soapy water: no need to soak or scrub.

#### Follow these steps to prepare homemade chips:

- 1) Peel the potatoes and cut them to the required size (e.g. 8 x 8mm).
- 2) Thoroughly wash them and dry them with kitchen roll or a tea towel.
- 3) Pour 1/2 a tablespoon of olive oil into a bowl, place the chips in the bowl and mix until the chips are covered in oil.
- 4) Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil and shake them so excess oil remains in the bowl.
- 5) Place the chips in the device's rotating frying basket **10**.
- 6) Cook the chips based on instructions in this section, until they are nice and crisp.

Ingredient	Minutes as Fresh ingredient	Minutes as Frozen ingredient	Temperature (°C)	Comments
Beef Ribs	20 min per pound	35 min per pound	210	Low rack, baste well
Steak	10-20 min	26-35 min	210	High rack, turn half way [+]
Meat loaf	15 min per pound	30 min per pound	180	Low rack
250gr burgers	10-15 min	18-20 min	210	High rack, turn half way [+]
Salmon steak	10 min	20 min	210	High rack, turn half way [+]
Leg of lamb**	20-25 min per pound	30-38 min per pound	200	Rotisserie
Lamb chops	10-15 min	18-24 min	210	High rack, turn half way [+]
Breaded fish*	N/A	Approx. 5 min less than info on package	180	High rack, turn half way [+]
Chicken nuggets*	N/A	Approx. 5 min less than info on package	180	Rotor Frying Basket
Chicken breast	15-20 min	25-35 min	230	High rack, turn half way [+]
¼ Chicken	20-25 min	35-40 min	200	Rotisserie or Low rack, baste well. Allow to stand outside of device for 15 min before carving and serving
½ Chicken	30-35 min	45-53 min	210	Rotisserie or Low rack, baste well. Allow to stand outside of device for 15 min before carving and serving
Chicken	30 min per pound	45 min per pound	190	Rotisserie or Low rack, baste well. Allow to stand outside of device for 15 min before carving and serving
Pork joints**	30 min per pound	45 min per pound	180	Rotisserie or Low rack
Baked potato	90-120 min	N/A	210	Lower Rack
French fries / Chips	20-25 min	15-25 min	210	Rotor Frying Basket

\* always check thoroughly – select thickest part and test. If it's pink...continue cooking!

\*\* use the minutes/pound plus 30-minutes extra cooking time; allow to rest outside the oven for 15 minutes  
 [+] use optional steak rack for even rotor cooking (ignore high rack reference).

## 4) CLEANING AND MAINTENANCE

### Clean the frying basket and device after use.

- Remove the plug from the power socket and allow the device to fully cool down ( $\pm$  30 minutes).
- Never immerse the device in water or any other liquid.
- Clean the device after use.
- Once the bowl has been removed, clean the casing and the insides with a damp cloth and perhaps a bit of washing up liquid.
- Use a cloth to clean the metal perforated grid on the underside of the lid. However, you **MUST** make sure no liquid falls on components that are shielded by the metal grid. The metal grid will become discolored during use. This is normal and is not a cause for concern or return.
- Clean the casing and insides with a damp cloth and perhaps a bit of washing up liquid.
- First wipe the bowl with a soft cloth or kitchen towel; then use a plastic washing-up brush to clean in warm water and washing-up liquid.
- Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool; these damages the device and inner bowl and will scratch and damage non-stick surfaces.
- Dry the base and bowl thoroughly.
- Re-assemble the device so the bowl is back inside the device.
- **DO NOT** store the metal accessories inside the bowl; this will damage the non-stick coating.
- Store the device in a dry place.
- **Only the bowl, tong, frying basket and rotisserie can be washed in the dishwasher. However, to retain the service life of non-stick layers and to avoid potential discoloration of materials, we recommend hand washing these parts in warm soapy water.** If the non-stick coating has been damaged by the accessories, do not wash in a dishwasher because this will only exacerbate the problem.



**NO**



**OK**

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

### Self-cleaning process:

- 1) Open the lid of the device.
- 2) Fill the bowl with approximately 1 cm of mild soapy water.
- 3) Set the temperature to 60°C.
- 4) Set the timer to 15 minutes.
- 5) Allow food residues that have baked onto the bowl to soften during the heating process.
- 6) The device will stop after 15 minutes. Allow it to cool down.
- 7) Remove the bowl from the device using both hands.
- 8) Remove the contents of the bowl and remove any loose food residue using a damp cloth.
- 9) Dry the bowl thoroughly.

## 5) SPECIFICATIONS

- Voltage input: 220-240Vac – 50/60 Hz
- Power: 1300W
- Temperature range: 50-230 °C
- Timer range: 1-60 min
- Capacity bowl: 10 L
- Dimensions: 33 x 33 x 45 cm (W x L x H)
- Weight: 5.7 kg.

## 6) STORAGE & TRANSPORTATION

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

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

## INSTRUCTIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT

(WEEE, the waste electrical and electronic equipment directive)



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

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

# GEBRUIKSHANDLEIDING: MAGNANI GEZONDE DIGITALE AIRFRYER 10 LITER

MODEL: MI-HA-AF4-B

## INHOUDSOPGAVE

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

### 1) INHOUD VERPAKKING

- Gezonde digitale airfryer 10 liter (kom)
- Accessoires (Dubbel rek - vork - draaiende kooi - tang)
- Gebruikshandleiding



### 2) VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer u gebruik maakt van de 'Magnani - gezonde digitale airfryer 10 liter', hierna te noemen het 'apparaat'.



#### WAARSCHUWING!



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

### Algemene informatie

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



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

### Elektriciteit en warmte

- Controleer vóór gebruik of de netspanning gelijk is aan de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat, het stroomsnoer of de stekker aanraakt.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact dat op elk moment gemakkelijk bereikbaar is.
- **WAARSCHUWING!** Bedek de stekker of het snoer nooit met doeken, gordijnen of enig ander materiaal om oververhitting en mogelijk zelfs brand te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het stroomsnoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.

- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er daarom voor dat het apparaat wordt omringd door voldoende vrije ruimte (ten minste 10 cm aan alle kanten) en dat het apparaat niet in de buurt van of op brandbare materialen ligt.
- Het apparaat en/of de luchtinlaat en/of de luchtuitlaat mogen niet worden afgedekt.
- Controleer het stroomsnoer regelmatig op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigingen vertoont of als het apparaat op de grond is gevallen of andere sporen van schade vertoont.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik fouten ontdekt, tekenen van beschadiging aantreft, het apparaat niet gebruikt of het schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat niemand op het stroomsnoer kan staan of dat het snoer anderszins kan worden bekneeld.
- Laat het stroomsnoer niet over scherpe randen hangen en houd het uit de buurt van warme objecten en open vuur.
- Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat anderen deze niet per ongeluk los kunnen trekken of over het stroomsnoer kunnen struikelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het onweert of als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik een stroomsnoer van 10 ampère als er een verlengsnoer nodig is. Snoeren met lager amperage kunnen doorbranden.
- Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, rol dit dan volledig uit.



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

## Gebruik

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



## Belangrijke informatie – volg deze instructies op.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan van een volwassene.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis, in droge gebieden en niet in de buurt van water, andere vloeistoffen of vocht.

- Gebruik het apparaat niet als het apparaat, het stroomsnoer of de stekker in water of een andere vloeistof is gevallen.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak het apparaat niet op als het in het water of een andere vloeistof is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan vallen.
- Zet het apparaat pas AAN wanneer alle accessoires correct zijn geïnstalleerd. Zorg ervoor dat het deksel is gesloten voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt en het apparaat aanzet.
- Onderdelen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Houd het apparaat altijd vast bij de speciale handgrepen. Het metalen deel waarmee de handgrepen aan de kom zijn bevestigd, kan zeer heet worden.
- Gebruik of vul de kom **nooit** met olie; dit kan brandgevaar veroorzaken!
- Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Deze wordt ingeschakeld wanneer de temperatuur te hoog oploopt. In dit geval moet het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer kunt gebruiken. Schakel het apparaat uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen. Het duurt ongeveer 30 minuten voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact trekt, moet u aan de stekker zelf trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.

### 3) INSTALLATIE EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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



#### Onderdelen en functies van het apparaat

- 1** AAN-/UIT-schakelaar (zijkant van het apparaat)
- 2** Veiligheidsvergrendeling (zijkant van het apparaat)
- 3** In- en uitlaat lucht  
(Pas op! HEET niet aanraken of afdekken)
- 4** Handgreep van het deksel
- 5** Onderkant met antislip-voeten
- 6** Handgrepen van de kom (links en rechts)  
Verwisselbare binnenkom
- 7** Glazen bovenkant

#### ACCESSOIRES

- 8** Tang
- 9** Dubbel rek (boven/onder)
- 10** Draaiende kooi / frituurmand
- 11** Vork Opmerking:  
de spil wordt gebruikt voor 10 + 11)

#### OPTIONELE ACCESSOIRES

- 12** Steak-rek
- 13** Spies-rek
- 14** Grillpan
- 15** Stomer



## Digitaal bedieningspaneel:

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

### Beschrijving van de toetsen:

**1) LCD-scherm** waarop de temperatuur, de tijd en het geselecteerde bereidingsprogramma wordt weergegeven.

#### 2) Temperatuur-/tijdinstelling min [-]

Temperatuur:

Verlaag de temperatuur door te drukken op deze toets. Elke keer dat u hierop drukt, gaat de temperatuur 10°C omhoog of omlaag. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, gaat de temperatuur snel omlaag.

Tijd:

Verlaag de tijd door op deze toets te drukken.

Elke keer dat u hierop drukt wordt de tijd met 1 minuut verlaagd. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, gaat de tijd snel omlaag.

#### 3) BEGELEIDING (7 voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's)

Druk op deze toets om een keuze te maken uit de 7 voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's. Het pictogram van de geselecteerde preset-functie begint te knipperen op de LCD-display **1** nadat het is met de begeleidingstoets is geselecteerd.

#### 4) ROTOR

Druk hierop om de as van het draaispit te activeren. Druk hier nogmaals op om de as van het draaispit te stoppen.

#### 5) START / AAN-/UITSCHAKELAAR

Druk op de aan/uitschakelaar om het apparaat AAN of UIT te zetten. Druk eenmaal om het apparaat AAN te zetten. Zodra een modus is geselecteerd, of wanneer u in Gebruikersmodus bent, drukt u op de aan/uitschakelaar om de bereiding te starten. Druk nogmaals op de toets om het apparaat UIT te zetten. Als er geen selectie wordt gemaakt, schakelt het apparaat automatisch na ongeveer 1 minuut UIT.



#### 6) VERTRAGING

Als u een bereidingsprogramma op een later tijdstip automatisch wilt laten starten, kunt u het apparaat zo instellen dat het automatisch opstart met een vertraging van maximaal 9 uur en 59 minuten; ga als volgt te werk om de vertragingstijd in te stellen:

- De AAN-/UIT-schakelaar moet zijn ingeschakeld **1**
- Druk op START **5** om het apparaat te activeren.
- Druk op de timer voor de vertraging en gebruik de + **8** of - **2** toets om een toekomstig startpunt in te stellen. Een enkele druk op een van de knoppen komt neer op 1 minuut, een lange druk komt neer op 20 minuten.
- Druk opnieuw op START **5** en druk op BEGELEIDING **3** om uw preset bereidingsprogramma te selecteren; stel de tijd of temperatuur in en druk nogmaals op START **5**. Het apparaat start nu automatisch het geselecteerde bereidingsprogramma nadat de geselecteerde vertragingstijd is verstreken.

#### 7) TEMP/TIMER

Selectietoets voor het instellen van de temperatuur of tijd.

- Het tijd-pictogram knippert wanneer de tijd wordt ingesteld. 
- Het temperatuur-pictogram knippert wanneer de temperatuur wordt ingesteld. 

#### 8) Temperatuur-/tijdinstelling plus [+]

Temperatuur:

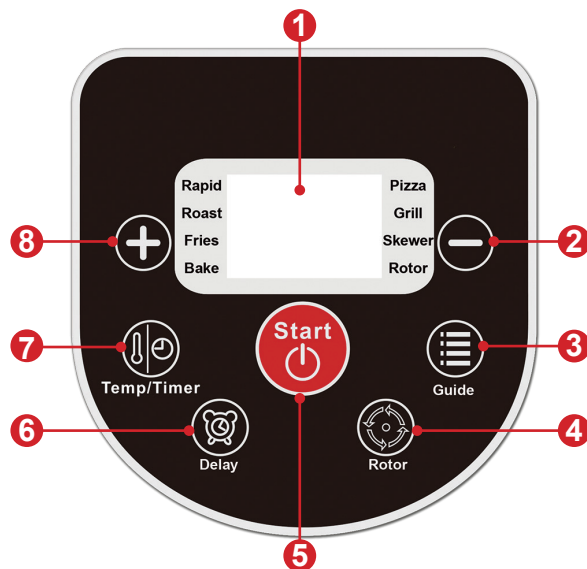
Verhoog de temperatuur door te drukken op deze toets. Elke keer dat u hierop drukt, gaat de temperatuur 10°C omhoog. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, gaat de temperatuur snel omhoog.

Tijd:

Verhoog de tijd door op deze toets te drukken.

Elke keer dat u hierop drukt wordt de tijd met 1 minuut verhoogd. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, gaat de tijd snel omhoog.

**Opmerking:** Wanneer u de hierboven beschreven selecties maakt, hoort u een pieptoon.



## Automatische UITSCHAKELING

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

### Eerste gebruik:

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Trek eventuele stickers, beschermfolie en plastic van het apparaat.
- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, veegt u alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Was de accessoires en de kom af in een warm sopje. Spoel ze goed af en droog ze grondig voordat u ze gebruikt. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat, de binnenkom en de binnenpan beschadigen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan omvallen.
- Installeer de kom en accessoires.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet de AAN-/UIT-schakelaar **1** op AAN.
- Druk - op het bedieningspaneel - op START **5** en gebruik BEGELEIDING **3** om het gewenste preset-programma te selecteren en druk weer op START **5**.
- Laat het apparaat gedurende 15 minuten zonder etenswaren opwarmen.
- De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, zult u wat rook en een specifieke geur bemerken. Dat is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg dat er voldoende ventilatie is.

### Bakken/frituren

Voordat u het apparaat gebruikt, moet u beslissen of u het dubbele rek, de vork of de draaiende frituurmand gaat gebruiken.

- Het dubbele rek gebruikt u wanneer u het apparaat gebruikt als een gewone halogeen heteluchtoven. Het onderste rek is geschikt voor het bereiden van grotere etenswaren zoals gebraden gevogelte (hele vogel), ovenschalen met rijst, groenten, enz. Het bovenste rek is geschikt voor het bereiden van middelgrote etenswaren, zoals kippenvleugels en pizza.
- De vork kunt u gebruiken voor gegrilde etenswaren zoals gegrilde kip of grote steaks.
- De draaiende frituurmand kunt u gebruiken voor frieten (vers of diepvries) en andere kleine etenswaren kipnuggets en roerbakgerechten die kunnen worden bereid in een (halogeen) airfryer.
- De tang kunt u gebruiken om etenswaren of schalen te verplaatsen of om de draaiende frituurmand te plaatsen in of verwijderen uit het apparaat.

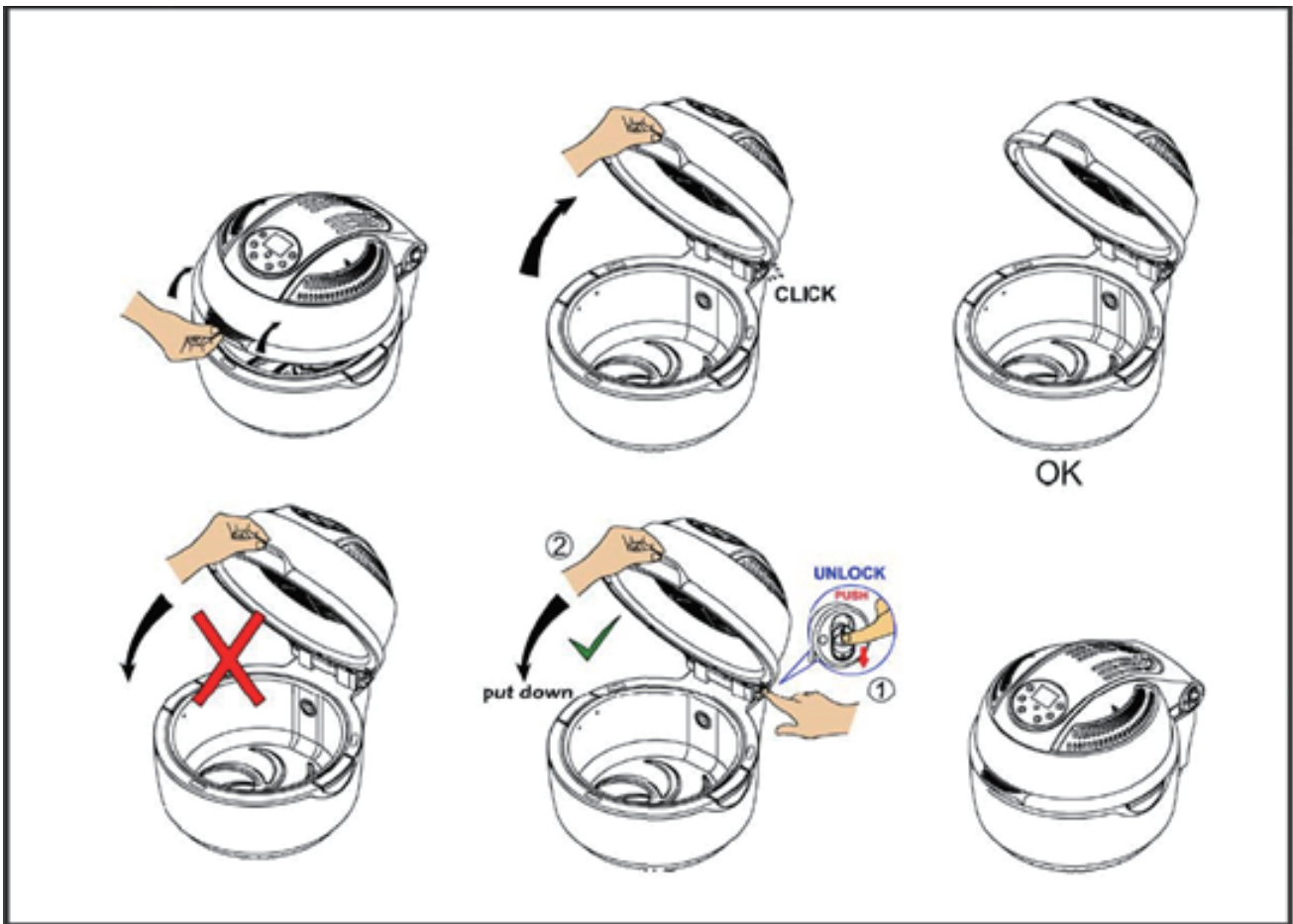
**ZORG ERVOOR DAT DE KOM ALTIJD IS GEPLAATST TIJDENS HET GEBRUIK.  
GEBRUIK ALTIJD EEN REK OF EEN VAN DE MEEGELEVERDE ACCESSOIRES.  
HOUD DE KOM ALTIJD MET BEIDE HANDEN AAN BEIDE HANDGREPEN VAST WANNEER U  
DE KOM UIT HET APPARAAT VERWIJDEERT.  
PLAATS HET APPARAAT OP EEN STABIELE EN VLAKE ONDERGROND, OP EEN PLEK  
WAAR HET NIET KAN OMVALLEN**

### OPENEN EN SLUITEN VAN HET DEKSEL MET DE VEILIGHEIDSVERGRENDELING

Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld. Houd er rekening mee dat het apparaat en de accessoires heet kunnen zijn na gebruik! Gebruik de juiste methode voor het openen en sluiten van het apparaat. Het is uitgerust met een veiligheidsvergrendeling.

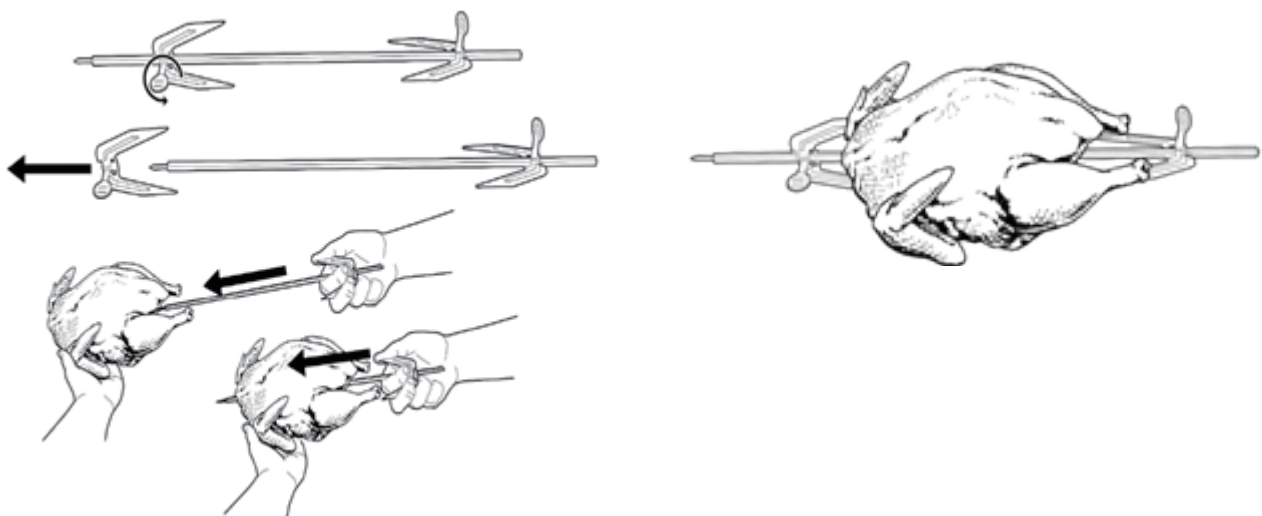
Til het deksel op tot u een klik hoort. Het deksel blijft nu open en is vergrendeld. Forceer het deksel NIET naar beneden; hierdoor wordt onherstelbare schade veroorzaakt en vervalt de garantie. Druk op de veiligheidsvergrendeling aan de rechterkant van het apparaat **2**, terwijl u het deksel zachtjes omhoog duwt. Het deksel wordt nu ontgrendeld en kan daarna worden gesloten.

Plaats het dubbele rek (kies een kant voor het bovenste of onderste rek), de vork of de draaiende frituurmand. Zorg er ALTIJD voor dat één van deze accessoires is geplaatst.

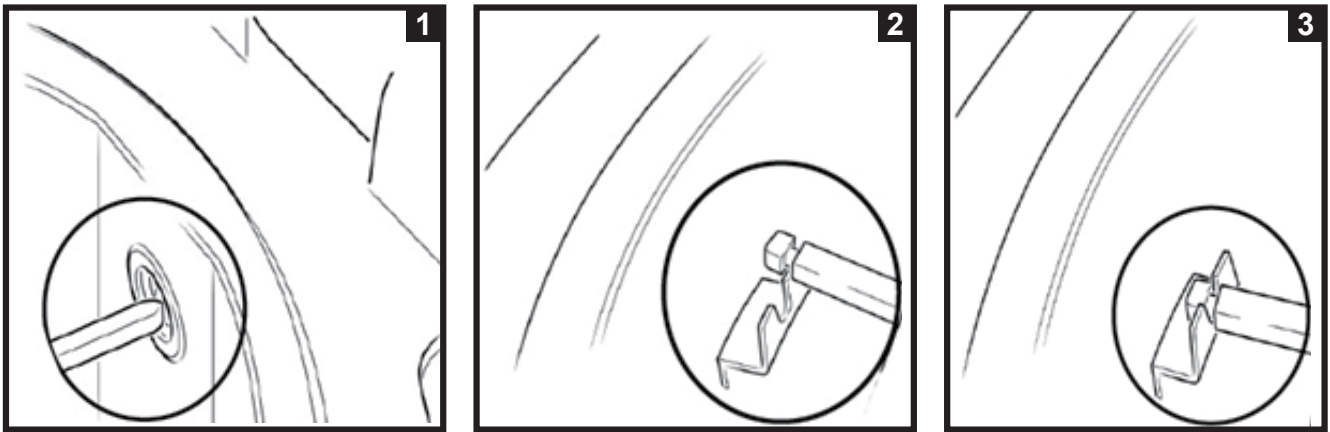


### Gebruik van het draaispit voor kip:

Controleer of de rotatie niet wordt geblokkeerd wanneer het deksel is gesloten en of etenswaren niet in contact kunnen komen met de warmtebron of de afscherming in het deksel. Stop de bereiding wanneer de rotatie wordt geblokkeerd of wanneer etenswaren maar net langs de afscherming in het deksel bewegen (wanneer dat gesloten is) - dit leidt tot een ongelijkmatige bereiding en verkort de levensduur van het apparaat (spatten van etenswaren beschadigen de halogeen verwarming; dit valt niet onder de garantie).



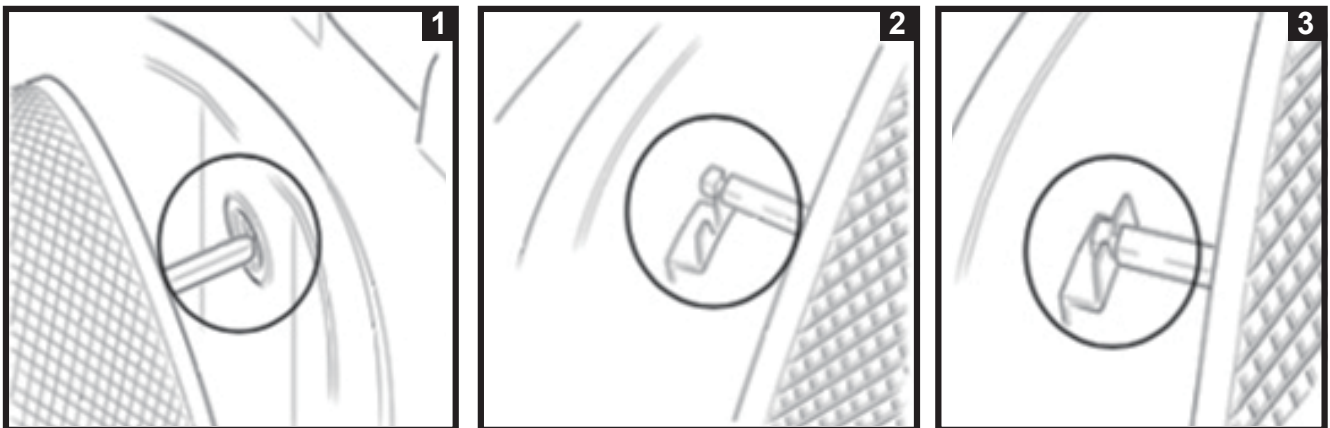
Monteer de vorken van het draaispit; de vorken kunnen worden vastgeklemd met de speciale sleutels aan beide zijden van de draaispit. Prik de etenswaren (meestal kip) op de vorken; klem de vorken daarna vast. Bind de dij en de vleugels van de kip bij elkaar om te voorkomen dat ze de afdekplaat van de ventilator aanraken. Plaats het daarna in het apparaat (zie onderstaande afbeeldingen).



Plaats eerst het puntige uiteinde door het gat in de kom **1** (in de buurt van het scharnier van het deksel). Breng het botte uiteinde op één lijn met de andere kant van de kom **2** en zorg ervoor dat het op één lijn zit met de bevestigingsgroef **3**.

### Gebruik van de draaiende frituurmand:

Plaats de draaispij door de middelste opening in de draaiende frituurmand; centreer de as en klem deze vast met de speciale sleutel. Plaats het geheel daarna in het apparaat (zie onderstaande afbeeldingen).



Plaats eerst het puntige uiteinde door het gat in de kom **1** (in de buurt van het scharnier van het deksel). Breng het botte uiteinde op één lijn met de andere kant van de kom **2** en zorg ervoor dat het op één lijn zit met de bevestigingsgroef **3**.



Pak de handgreep van het deksel vast en til het deksel een klein stukje omhoog. Duw tegelijkertijd met uw andere hand de veiligheidsvergrendeling omlaag (bij het scharnier) om het deksel te ontgrendelen, zodat het kan worden gesloten. Gebruik altijd de handgreep van het deksel om het gewicht te ondersteunen.

Wanneer u het draaispij gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het deksel niet tegen – of bijna tegen – de etenswaren aankomt (controleer dit ook tijdens het draaien).









Zet de AAN-/UIT-schakelaar op AAN **1**. Druk op START **5** (Opmerking: er gebeurt niets totdat u een begeleidingsmenu selecteert en instelt of nogmaals op START **5** drukt nadat handmatig de duur en temperatuur van de bereiding is ingesteld).

### Het BEGELEIDINGSMENU (voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma's):

Het begeleidingsmenu biedt verschillende voorgeprogrammeerde bereidingstemperaturen en -tijden. Deze kunnen beide worden aangepast. Selecteer eerst het begeleidingsmenu dat het beste past bij uw gewenste bereidingsmethode of de benodigde temperatuur/tijd.

Voor elk begeleidingsmenu wordt een indicatielampje weergegeven op het LCD-scherm **1**. Elke druk op de toets van het begeleidingsmenu leidt u door de hieronder beschreven presets. Aan de hand van de onderstaande tabel kunt u de beste voorgeprogrammeerde instellingen kiezen voor de etenswaren die u wilt bereiden. Wanneer u een van deze presets selecteert, worden de in de onderstaande tabel vermelde tijd en temperatuur gebruikt, tenzij u deze later aanpast.

De bereidingstijden zijn een indicatie en worden bepaald door de hoeveelheid, de temperatuur en het gewicht van de te bereiden etenswaren. Opmerking: Etenswaren uit de diepvries kunnen meer tijd vergen, afhankelijk van het gewicht. Wij raden u aan het totale gewicht van de etenswaren onder de 5kg te houden.

MENU	TEMPERATUUR	TIJD	PICTOGRAM
SNEL	230°C	15 minuten	
BRADEN	230°C	25 minuten	
FRIETEN	230°C	25 minuten	
BAKKEN	230°C	15 minuten	
PIZZA	230°C	10 minuten	
GRILLEN	230°C	15 minuten	
SPIT	230°C	12 minuten	
ROTOR	-	-	

Zodra u een bereidingsprogramma hebt geselecteerd, kunt u de temperatuur-/tijd-selectietoets **7** gebruiken om de parameter te selecteren die u wilt aanpassen. Deze pictogrammen worden aangegeven met behulp van een LCD en knipperen wanneer ze zijn geselecteerd. Gebruik vervolgens de + **8** en – **2** toetsen om de tijd of temperatuur te verhogen of verlagen.

Druk op kort op de +/- nadat u de temperatuur / tijd hebt geselecteerd, anders wordt het apparaat gereset naar het standaardprogramma of wordt het uitgeschakeld als er geen selecties worden gemaakt.

Als u de bereiding op een later tijdstip wilt programmeren, gebruik dan de toets VERTRAGING **6** zoals eerder in deze handleiding beschreven. Wanneer u klaar bent met uw selecties en extra instellingen, drukt u op START **5** om de bereiding te starten.

Het apparaat zal snel de ingestelde temperatuur bereiken. Zodra een bepaalde temperatuur wordt bereikt, wordt het halogeen verwarmingselement uitgeschakeld en gaat het lampje uit. Het halogeen verwarmingselement wordt opnieuw gestart zodra de temperatuur onder de ingestelde temperatuur voor het bereidingsprogramma komt. Dit proces wordt herhaald tot het einde van het bereidingsprogramma.

- Om de bereiding te stoppen, drukt u nogmaals op START **5**.
- Om de bereiding te onderbreken, tilt u het deksel op. De rotorfunctie blijft actief en de verhitting wordt slechts onderbroken (het verwarmingselement wordt uitgeschakeld). Het geselecteerde bereidingsprogramma wordt hervat zodra het deksel goed wordt gesloten (vergeet niet de veiligheidsvergrendeling te gebruiken). Tijdens de onderbreking kunt u ingrediënten toevoegen, saus over de etenswaren gieten of andere etenswaren toevoegen aan het bereidingsproces. Wanneer het deksel openstaat, kunt u alleen de toetsen START en ROTOR gebruiken. Alle andere toetsen op het digitale bedieningspaneel zijn uitgeschakeld.

### Zodra het bereidingsproces is voltooid.



▪ **Pas op:** Voorkom brandwonden. Raak de accessoires of kom niet aan, omdat deze zeer heet zijn.

Wanneer u etenswaren verwijdert (zoals rundvlees, kip of andere vette, sappige etenswaren), zal er zich olie en sappen onder in de kom hebben verzameld. Draai de kom NIET om, omdat de olie of sappen die onderin de kom zijn opgevangen dan op het oppervlak lekken. Gebruik een tang om de etenswaren een voor een uit de kom te halen zonder dat u hete olie of sappen morst, mogelijk met brandwonden tot gevolg.

- Het alarm wordt geactiveerd zodra de ingestelde tijd is verstreken. U hoort een pieptoon. Het apparaat stopt na ongeveer 60 seconden met verhitten en alle indicatielampjes gaan UIT.
- Open het deksel en vergrendel het in de positie voor veiligheidsvergrendeling.
- Wees voorzichtig bij het omgaan met etenswaren na de bereiding; het apparaat is heet en blijft nog gedurende enige tijd heet. Gebruik bij het verwijderen van de kom of accessoires een hittebestendige onderzetter voor extra bescherming en ovenhandschoenen ter voorkoming van brandwonden.
- Gebruik de tang om de draaiende/ frituurmand uit het apparaat te tillen. Til eerst de voorkant op en trek deze daarna naar u toe.



- Gebruik ovenhandschoenen om de draaiende/ frituurmand te openen. Haal daarna de etenswaren uit de frituurmand en leg ze op een bord of schaal.



**Pas op:** Voorkom brandwonden. Raak de frituurmand niet aan; deze is erg heet.

- Gebruik geen metalen voorwerpen om etenswaren uit de kom te halen. Dit om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.
- Olie, sappen en voedselresten worden onder in de frituurmand opgevangen. Deze moeten na gebruik onmiddellijk worden verwijderd, zodat ze bij volgend gebruik niet vastkoken.
- Schakel het apparaat UIT als u het niet meer gebruikt en haal de stekker uit het stopcontact.

### Tips:

- Kleinere etenswaren vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere etenswaren.
- Voeg wat olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Bak uw aardappelen in het apparaat nadat de olie is toegevoegd aan de verse aardappelen.
- Gebruik het apparaat niet voor het bereiden van zeer vette etenswaren, zoals worsten.
- Snacks die bereid kunnen worden in een oven kunnen ook in dit apparaat worden bereid.
- Gebruik producten die speciaal zijn bedoeld voor de oven of airfryer.
- Bereidingstemperaturen van conventionele ovens (met ventilator) zijn doorgaans vergelijkbaar met dit apparaat. De totale tijd kan echter worden verminderd omdat het bij gewone ovens langer duurt om ze voor te verwarmen (de hete lucht moet wel rond de kom en etenswaren kunnen circuleren).
- U kunt het apparaat ook gebruiken voor het opwarmen van etenswaren. Als u etenswaren wilt opwarmen, stel de temperatuur dan voor maximaal 10 minuten in op 150°C.
- Tijdens het eerste gebruik moet u wat experimenteren en ALTIJD controleren of etenswaren wel goed zijn bereid. Kies altijd het dikste deel en controleer of de binnenkant goed gaar is!
- In geval van twijfel, moet u de tijden voor een oven met ventilator volgen die worden weergegeven op diepgevroren en voorverpakte levensmiddelen. Negeer alle aanwijzingen wat betreft voorverwarmen (dit apparaat is zo efficiënt en snel, dat het niet hoeft te worden voorverwarmd).
- Om de sappigheid, knapperigheid en het gemak van het schoonmaken te verbeteren, raden wij u aan 400 ml koud leidingwater toe te voegen onderin de kom. Daarna kunt u het normale bereidingsproces volgen, zelfs als u het draaispit gebruikt. Dit zorgt voor een stomende omgeving die de bereiding van brood en gebak aanzienlijk verbetert.

De voordelen:

- o Maakt vlees extra sappig, terwijl de mooie kleur van goed gebraden vlees blijft behouden.
- o Maakt uw frieten, chips en gebakken aardappelen nog knapperiger.
- o Vermindert kookgeurtjes.
- o Maakt schoonmaken nog gemakkelijker. Gewoon afspoelen en afwassen met heet zeepwater: weken of schrobben is niet nodig.

**Volg deze stappen om zelfgemaakte frieten te bereiden:**

- 1) Schil de aardappelen en snij ze in de gewenste dikte (bijv. 8x8 mm).
- 2) Was de frieten grondig en droog ze met keukenpapier of een theedoek.
- 3) Doe een halve eetlepel olijfolie in een kom, voeg de frieten toe en hussel dit door elkaar totdat alle frieten bedekt zijn met een laagje olie.
- 4) Haal de frieten uit de kom en laat ze uitdruipen, zodat overtollige olie in de kom achterblijft.
- 5) Plaats de frieten in de draaiende frituurmand van het apparaat **10**.
- 6) Bereid de frieten volgens de in de tabel gegeven instructies totdat ze lekker knapperig zijn.

Product	Minuten als vers etenswaar	Minuten als diepvries etenswaar	Temperatuur (°C)	Opmerkingen
Riblappen	20 min per pond	35 min per pond	210	Onderste rek, goed bedruipen
Steak	10-20 min	26-35 min	210	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
Gehaktbrood	15 min per pond	30 min per pond	180	Onderste rek
Hamburgers 250 gr	10-15 min	18-20 min	210	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
Zalmsteak	10 min	20 min	210	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
Lamsbout**	20-25 min per pond	30-38 min per pond	200	Grill
Lamskarbonade	10-15 min	18-24 min	210	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
Gepaneerde vis*	n.v.t.	Ca. 5 min minder dan vermeld op de verpakking	180	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
Kipnuggets*	n.v.t.	Ca. 5 min minder dan vermeld op de verpakking	180	Draaiende frituurmand
Kippenborst	15-20 min	25-35 min	230	Bovenste rek, halverwege draaien [+]
¼ Kip	20-25 min	35-40 min	200	Grill of onderste rek, goed bedruipen. Gedurende 15 minuten buiten het apparaat laten voordat u het snijdt en opdient
½ Kip	30-35 min	45-53 min	210	Grill of onderste rek, goed bedruipen. Gedurende 15 minuten buiten het apparaat laten voordat u het snijdt en opdient
Kip	30 min per pond	45 min per pond	190	Grill of onderste rek, goed bedruipen. Gedurende 15 minuten buiten het apparaat laten voordat u het snijdt en opdient
Varkensvlees**	30 min per pond	45 min per pond	180	Grill of onderste rek
Gebakken aardappelen	90-120 min	n.v.t.	210	Onderste rek
Frieten / chips	20-25 min	15-25 min	210	Draaiende frituurmand

\* altijd goed controleren – kies het dikste deel en test. Als het nog roze is... doorgaan!

\*\* gebruik het aantal minuten per pond, plus een extra bereidingstijd van 30 minuten; laat het 15 minuten buiten de oven liggen

[+] gebruik het optionele steak-rek voor een gelijkmatige bereiding (negeer het advies voor het bovenste rek).

## 4 ) REINIGING EN ONDERHOUD

### Reinig de frituurmand en het apparaat na gebruik.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen (ca. 30 minuten).
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig het apparaat na gebruik.
- Verwijder de kom en reinig de buiten- en binnenkant van het apparaat met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
- Gebruik een doek om het metalen rooster aan de onderkant van het deksel schoon te maken. U MOET er echter wel voor zorgen dat er geen vloeistof terechtkomt op onderdelen die door het metalen rooster worden afgeschermd. Het metalen rooster zal tijdens het gebruik verkleuren. Dit is normaal en geen reden tot zorg.
- Reinig de buiten- en binnenkant van het apparaat met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
- Veeg de kom eerst schoon met een zachte doek of een keukenhanddoek; gebruik daarna een kunststof afwasborstel om de kom te reinigen in warm water met afwasmiddel.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat en de binnenkom beschadigen en de antiaanbaklagen krassen en beschadigen.
- Droog de onderkant en de frituurmand goed af.
- Zet het apparaat weer in elkaar en plaats de kom weer terug.
- Bewaar metalen accessoires NIET in de kom; hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.
- **Alleen de kom, tang, frituurmand en het draaispit kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Om de levensduur van de antiaanbaklaag te behouden en de mogelijke verkleuring van materialen te voorkomen, raden wij u aan deze onderdelen handmatig in een warm sopje af te wassen.** Als de antiaanbaklaag is beschadigd door de accessoires, moet u de kom niet afwassen in een vaatwasser omdat dit het probleem alleen maar zal verergeren.



**NO**



**OK**

- Het apparaat zelf mag NIET in de vaatwasser worden gereinigd.

### Zelfreinigend proces:

- 1) Open het deksel van het apparaat.
- 2) Vul de kom met ongeveer 1 cm mild zeepwater.
- 3) Stel de temperatuur in op 60°C.
- 4) Stel de timer in op 15 minuten.
- 5) Laat voedselresten die in de kom zijn aangebakken tijdens het verhittingsproces zachter worden.
- 6) Het apparaat stopt na 15 minuten. Laat de kom afkoelen.
- 7) Verwijder de kom met beide handen uit het apparaat.
- 8) Verwijder de inhoud van de kom en verwijder eventuele losse voedselresten met een vochtige doek.
- 9) Droog de kom goed af.

## 5 SPECIFICATIES

- Invoerspanning: 220-240V AC – 50/60 Hz
- Voeding: 1.300 W
- Temperatuurbereik: 50-230°C
- Bereik timer: 1-60 min
- Capaciteit van de kom: 10 liter
- Afmetingen: 33 x 33 x 45 cm (B x L x H)
- Gewicht: 5,7 kg.



## 6) OPSLAG EN TRANSPORT

- Als u het apparaat opbergt, dient het gereinigd te worden zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Bewaar het apparaat in de oorspronkelijke verpakking.
- Berg het apparaat altijd op in een droge, goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen.
- Bescherm het apparaat tijdens transport tegen trillingen en schokken.

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

### INSTRUCTIES VOOR DE BESCHERMING VAN HET MILIEU

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



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

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



# MANUEL UTILISATEUR : MAGNANI DIGITAL AIR HEALTH FRYER 10L

MODEL: MI-HA-AF4-B

## SOMMAIRE

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

## 1) CONTENU DU PAQUET

- Friteuse à air numérique 10L (cuve)
- Accessoires (grille deux niveaux – broche – panier rotatif – pince)
- Manuel utilisateur



## 2) CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes doivent toujours être observées avant l'utilisation de la friteuse à air "Magnani – Digital air health fryer 10L", appelée par la suite 'l'appareil'.



### AVERTISSEMENT !



**Certaines parties de cet appareil peuvent devenir très chaudes. Ne pas les toucher pour éviter de vous brûler.**

### Informations générales

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



- **AVERTISSEMENT !** Ne pas laisser traîner le matériel d'emballage. Cela pourrait former un danger pour les enfants. **Risque de suffocation !**

### Électricité et chaleur

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



- **AVERTISSEMENT !** Ne jamais recouvrir la prise murale ou le cordon de tissus, rideaux ou autres

matières, pour éviter la surchauffe et les éventuels risques d'incendie.

- S'assurer que l'appareil et le cordon d'alimentation n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson brûlante ou une flamme nue.
- L'appareil doit pouvoir laisser échapper sa chaleur pour éviter les risques d'incendie. S'assurer donc qu'il y ait toujours assez d'espace libre autour de l'appareil (au moins 10 cm de tous côtés) et ne pas placer l'appareil contre, sur ou à proximité de matériaux combustibles.
- L'appareil et/ou l'entrée d'air et/ou la sortie d'air ne doivent pas être recouverts.
- Contrôler régulièrement si le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé par terre ou s'il présente d'autres dommages.
- Éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise murale en cas de défauts pendant l'utilisation, ou en cas de dommages, si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il est nettoyé.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne puisse pas être piétiné ou coincé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, et le garder éloigné d'objets chauds et de flammes nues.
- Lorsque la fiche est branchée, faire attention à ce que personne ne puisse tirer accidentellement ou trébucher sur le cordon.
- Retirer la fiche de la prise murale lors d'orages ou lorsque l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes.
- Si une rallonge est nécessaire, utiliser un cordon de 10 ampères. Les cordons à ampérage inférieur peuvent griller.
- Lorsqu'une rallonge est utilisée, celle-ci doit être entièrement déroulée.



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

### Utilisation

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables.
- **Ne jamais laisser sans surveillance l'appareil en cours d'utilisation.**
- Ne jamais déplacer l'appareil en marche ou encore chaud. D'abord éteindre l'appareil et le déplacer uniquement après qu'il ait refroidi.
- Utiliser uniquement des outils dont la poignée offre une bonne isolation thermique, ou utiliser la pince en portant des gants de cuisine.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou coupants dans la cuve intérieure ou sur la plaque de cuisson. Ces objets peuvent abîmer le revêtement antiadhésif.
- Ne pas laisser tomber de l'huile chaude sur l'élément chauffant. Ce dernier dégagera de la fumée et une mauvaise odeur.
- Après usage, nettoyer soigneusement l'appareil (voir "Entretien et nettoyage").
- Il est conseillé de mettre une couverture thermorésistante entre la table ou le plan de travail et l'appareil, pour éviter que la chaleur ne laisse des traces sur votre table ou plan de travail.
- Éviter les endroits soumis à des vibrations, le froid ou l'humidité.
- Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil, des sources de chaleur, une humidité excessive ou un milieu corrosif.
- Ne pas exposer l'appareil à des contraintes mécaniques.
- Une utilisation inappropriée de l'appareil pourrait l'endommager.
- Manipuler l'appareil avec précaution. Tout choc ou chute, même de faible hauteur, peut endommager l'appareil.
- Ne pas ouvrir le boîtier car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne pas essayer de démonter ou de réparer l'appareil, ou de le modifier de quelque manière que ce soit.
- L'appareil doit être révisé s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, par exemple si le cordon d'alimentation/la fiche est endommagé ; si un liquide a été renversé ; si des objets sont tombés dans l'appareil ; s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité ; s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets insolites pour nettoyer l'appareil.



### Informations importantes, suivre ces instructions.

• Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient conscients des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants à condition qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.

- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur, dans des endroits secs et pas à proximité d'eau, autres liquides ou humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil si l'appareil, le cordon ou la fiche sont tombés à l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon et la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas ramasser l'appareil s'il est tombé à l'eau ou dans un autre liquide. Retirer immédiatement la fiche de la prise murale. Ne pas réutiliser l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Ne pas mettre en marche l'appareil avant que tous les accessoires aient été correctement fixés et s'assurer que le couvercle soit fermé avant de brancher l'appareil à la prise murale et de le mettre en marche.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Ne pas les toucher pour éviter de vous brûler.
- Tenir uniquement la cuve par ses poignées en plastique. La partie métallique par laquelle les poignées sont fixées à la cuve peuvent devenir très chaudes.
- **Ne jamais** utiliser d'huile ou remplir d'huile la cuve, pour éviter tout risque d'incendie !
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Ce dispositif intervient lorsque la température devient trop élevée. En ce cas, il faut d'abord laisser refroidir l'appareil avant de pouvoir le réutiliser. Éteindre l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale. Permettre à l'appareil de refroidir entièrement. Il faudra environ 30 minutes à l'appareil pour entièrement refroidir.
- Retirer la fiche de la prise murale si l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirer sur la fiche et pas sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

### 3) INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPAREIL

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



#### Parties & fonctions de l'appareil

- 1** Interrupteur d'alimentation principal (côté de l'appareil)
- 2** Verrouillage de sécurité (côté de l'appareil)
- 3** Entrée & sortie d'air (Attention ! TRÈS CHAUD, ne pas toucher ou couvrir)
- 4** Poignée du couvercle
- 5** Base à pieds antidérapants
- 6** Poignées de la cuve (droite & gauche)  
Cuve intérieure amovible
- 7** Dessus en verre

#### ACCESSOIRES

- 8** Pince
- 9** Grille à deux niveaux (haut/bas)
- 10** Cage / panier de friture rotatif
- 11** Broche Note :  
la rotation est utilisée pour 10 et pour 11)

#### ACCESSOIRES OPTIONNELS

- 12** Grille à steaks
- 13** Support tournebroches
- 14** Plaque de cuisson
- 15** Panier de cuisson vapeur

## Écran de commande numérique :

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

### Description des boutons :

**1) Écran LCD** affichant température, durée et programme de cuisson choisi.

**2) Ajustement température / durée – « moins » [-]**

Température :

Faire baisser la température en appuyant sur ce bouton. Chaque fois que le bouton est enfoncé, la température baisse de 10°C . Tenir le bouton enfoncé fera baisser rapidement la température.

Durée :

Faire baisser la durée en appuyant sur ce bouton.

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

Tenir le bouton enfoncé fera baisser rapidement la durée.

**3) GUIDE (7 programmes de cuisson préréglés)**

Appuyer sur ce bouton pour choisir parmi les 7 programmes de cuisson préréglés. Le symbole du programme préréglé choisi clignotera sur l'écran LCD **1** après sélection via le bouton GUIDE.

**4) ROTOR – Rotation**

Appuyer pour activer l'axe tournant pour rôtir. Appuyer de nouveau pour arrêter l'axe tournant.

**5) START – Marche/arrêt**

Appuyer sur le bouton START pour mettre l'appareil en marche ou l'arrêter. Appuyer une fois pour mettre l'appareil en marche. Une fois qu'un mode a été sélectionné, ou en mode Utilisateur, appuyer sur le bouton START pour démarrer la cuisson. Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter l'appareil. Si aucun choix n'est fait, l'appareil s'arrête automatiquement après environ 1 min.



**6) DELAY – Démarrage différé**

Si vous souhaitez faire démarrer plus tard un programme de cuisson, un démarrage différé automatique jusqu'à 9 heures et 59 minutes est possible ; suivre ces étapes pour régler le démarrage différé :

- L'interrupteur d'alimentation principal **1** doit être en position de marche.
- Appuyer sur le bouton START **5** pour activer l'appareil.
- Appuyer sur le bouton de démarrage différé et utiliser les boutons + **8** ou – **2** pour régler le moment de mise en marche. Chaque pression sur un des boutons équivaut à 1 minute, une longue pression équivaut à 20 minutes.
- Appuyer de nouveau sur le bouton START **5** puis sur le bouton GUIDE **3** pour choisir le programme de cuisson préréglé ; ajuster la durée ou la température et appuyer de nouveau sur le bouton START **5**. L'appareil se mettra automatiquement en marche avec le programme de cuisson choisi une fois la période de démarrage différé écoulée.

**7) TEMP/TIMER**

Bouton de sélection pour ajustement de température ou de durée.

- Le symbole d'horloge clignote lorsque la durée est réglée. 
- Le symbole de thermomètre clignote lorsque la température est réglée. 

**8) Ajustement température / durée – « plus » [+]**

Température :

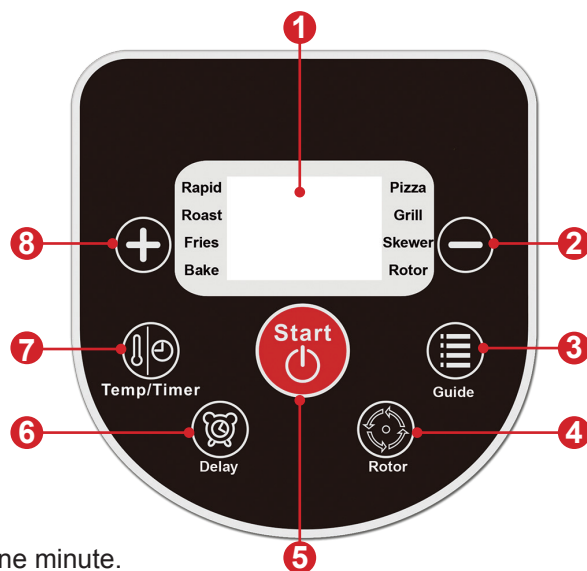
Faire augmenter la température en appuyant sur ce bouton. Chaque fois que le bouton est enfoncé, la température augmente de 10°C . Tenir le bouton enfoncé fera augmenter rapidement la température.

Durée :

Faire augmenter la durée en appuyant sur ce bouton.

Chaque fois que le bouton est enfoncé, la durée augmente d'une minute. Tenir le bouton enfoncé fera augmenter rapidement la durée.

**Note :** Un bip retentit lorsque les ajustements décrits ci-dessus sont faits.



## Arrêt automatique

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

## Première utilisation :

- Sortir l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirer tout autocollant, film de protection ou plastique de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer toutes les parties amovibles à l'aide d'un chiffon humide. Laver les accessoires et la cuve dans de l'eau chaude savonneuse, bien rincer et sécher avant la première utilisation. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille de fer, cela endommage l'appareil et la cuve intérieure.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Mettre en place la cuve et les accessoires.
- Connecter l'appareil au secteur et mettre l'interrupteur d'alimentation principal **1** en position de marche.
- Sur le panneau de contrôle, appuyer sur START **5** et utiliser GUIDE **3** pour choisir le programme pré-réglé voulu et appuyer de nouveau sur START **5**.
- Laisser l'appareil préchauffer pendant 15 minutes sans aucun aliment.
- Pendant la première utilisation, l'appareil dégagera une légère fumée et une odeur particulière. Ce phénomène est normal et disparaîtra bien vite. Assurer une ventilation adéquate.

## Cuire / Frire

Avant l'utilisation, il faut choisir si vous souhaitez cuire avec la grille à deux niveaux, la broche ou le panier de friture rotatif.

- Utiliser la grille à deux niveaux si l'appareil est utilisé comme four halogène à air chaud ordinaire.  
Position basse de la grille : pour cuire des aliments de grande taille, par exemple poulet entier rôti, ragoût de riz, légumes, etc.  
Position haute de la grille : pour cuire des aliments de taille moyenne, tels que des ailes de poulet et des pizzas.
- Utiliser la broche pour des aliments cuits en tournant, tels que poulet rôti ou grands steaks.
- Utiliser le panier rotatif pour les frites (fraîches ou congelées) et d'autres petits aliments tels que nuggets et petits morceaux convenant pour la préparation dans la friteuse à air (halogène).
- Utiliser la pince pour porter des aliments ou plats ou pour insérer ou enlever le panier rotatif de l'appareil.

### **TOUJOURS CUIRE AVEC LA CUVE MISE EN PLACE.**

### **TOUJOURS CUIRE SUR UNE GRILLE OU AVEC LES ACCESSOIRES FOURNIS.**

### **TOUJOURS PRENDRE LA CUVE DES DEUX MAINS ET PAR LES DEUX POIGNÉES POUR L'ENLEVER DE L'APPAREIL.**

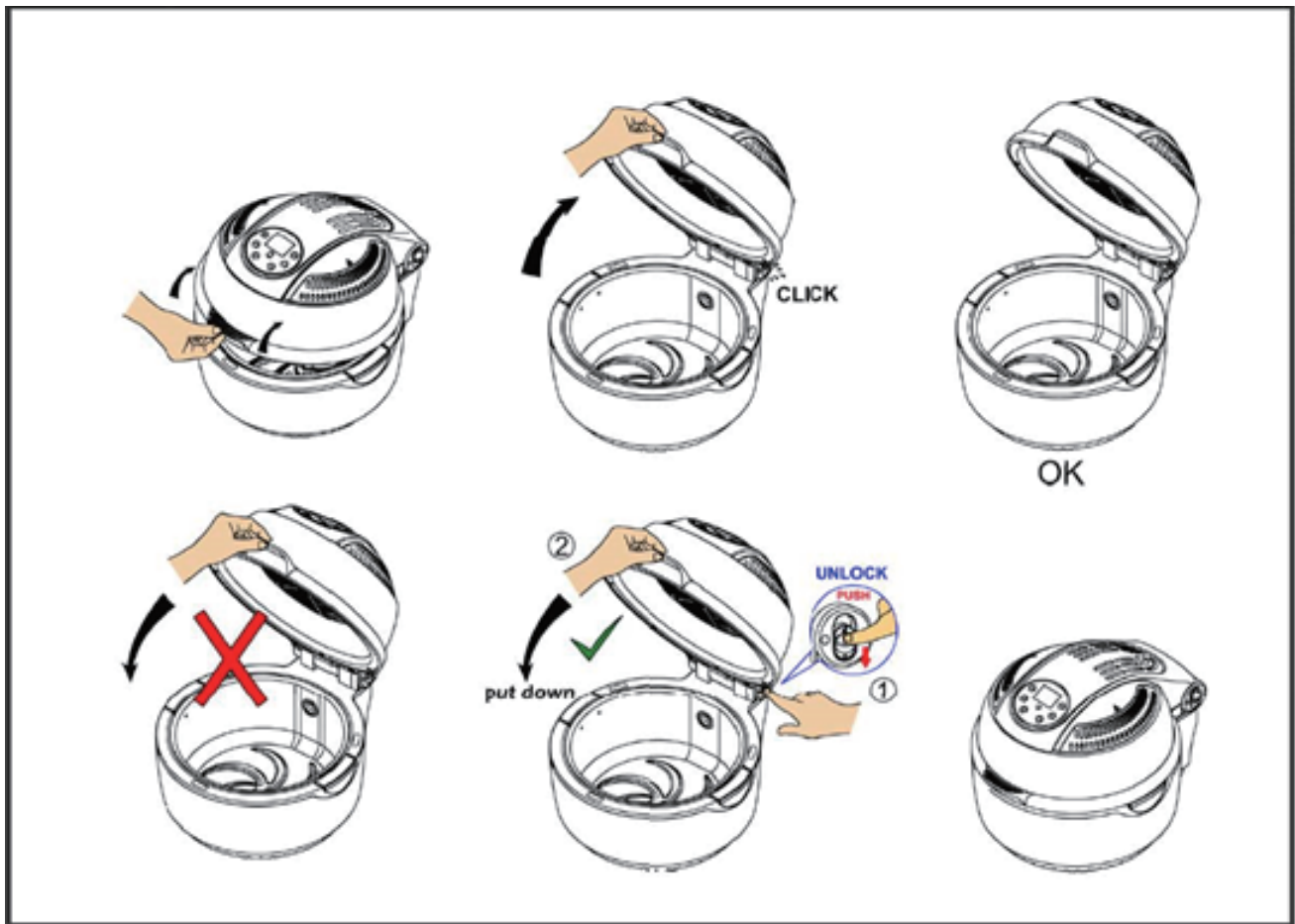
### **POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE STABLE ET PLANE, À UN ENDROIT OÙ IL NE PEUT PAS SE RENVERSER.**

## OUVERTURE ET FERMETURE DU COUVERCLE AVEC LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

S'assurer que l'appareil soit refroidi. S'il a déjà été utilisé, faire attention car l'appareil et les accessoires peuvent être très chauds ! Utiliser la méthode correcte pour ouvrir et fermer l'appareil car il est équipé d'un verrouillage de sécurité.

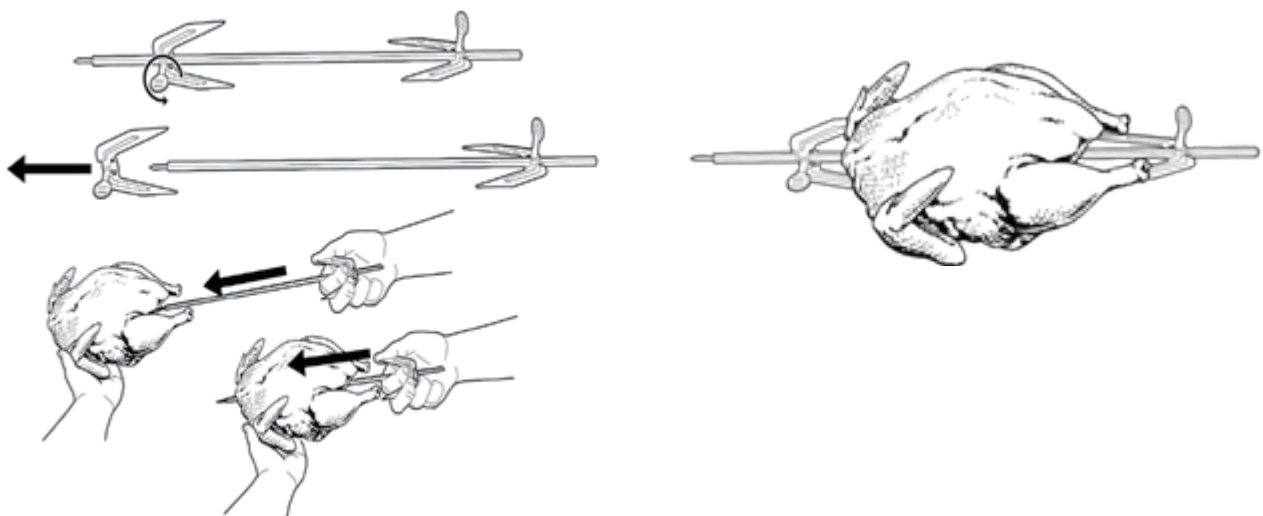
Relever le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le couvercle reste alors ouvert et il est verrouillé. NE PAS forcer le couvercle pour le fermer, cela l'endommagera de manière irréparable et annulera la garantie. Enfoncer le verrouillage de sécurité du côté droit de l'appareil **2**, en soulevant un peu le couvercle ; le couvercle est alors déverrouillé et peut être refermé.

Mettre en place la grille à deux niveaux (choisir la position haute ou basse), la broche ou le panier rotatif. NE JAMAIS CUIRE sans un de ces accessoires mis en place.



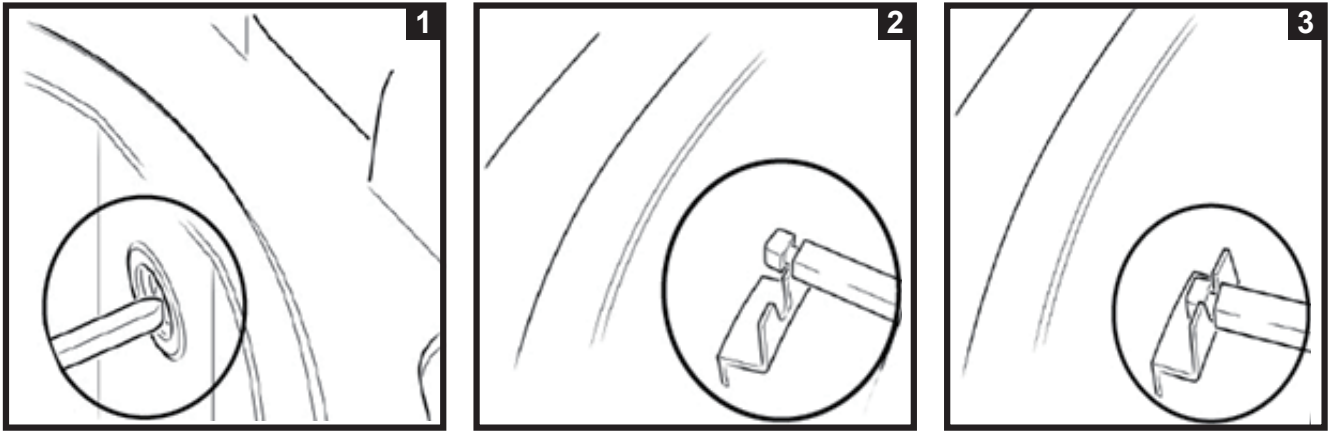
### Utilisation de la broche pour poulet rôti :

S'assurer que la rotation ne soit pas entravée lorsque le couvercle est fermé et que les aliments ne puissent pas entrer en contact avec la source de chaleur ou la protection à l'intérieur du couvercle. **NE JAMAIS** cuire si la rotation est entravée ou si les aliments sont trop proches de la protection à l'intérieur du couvercle (lorsqu'il est fermé) – cela mène à une cuisson inégale et réduit la durée de vie de votre appareil (les éclaboussures endommagent l'élément chauffant halogène ; non couvert par la garantie).



Mise en place des fourches de la broche : les fourches peuvent être fixées à l'aide des clés de serrage des deux côtés de la broche. Enfiler les aliments (en général, le poulet) sur la broche, et serrer les fourches des deux côtés. Attacher les cuisses et ailes du poulet pour les tenir ensemble et éviter qu'elles n'entrent en contact avec la protection du ventilateur.

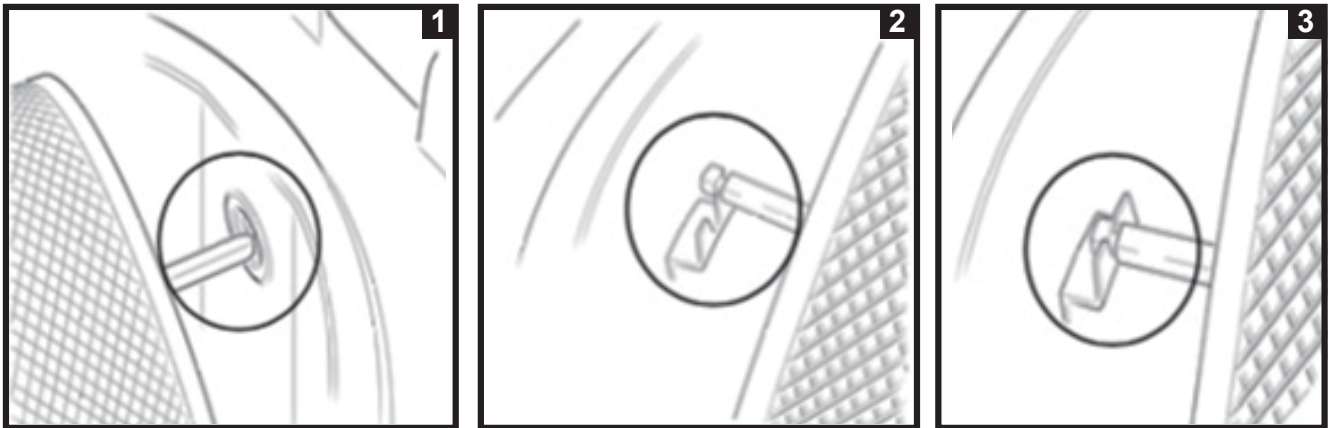
Puis placer l'ensemble dans l'appareil (voir images ci-dessous).



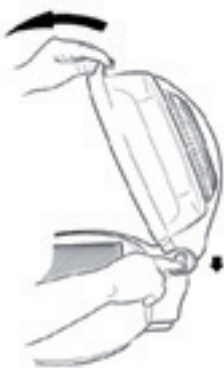
D'abord insérer l'extrémité pointue dans et à travers le trou dans la cuve **1** (près de la charnière du couvercle). Puis poser l'extrémité carrée avec la rainure du côté opposé de la cuve **2** en l'encastant dans le support **3**.

#### Utilisation du panier de friture rotatif :

Insérer la broche à travers l'ouverture centrale du panier rotatif ; placer celui-ci bien au milieu et le fixer à l'aide de la clé de serrage. Puis placer l'ensemble dans l'appareil (voir images ci-dessous).



D'abord insérer l'extrémité pointue dans et à travers le trou dans la cuve **1** (près de la charnière du couvercle). Puis poser l'extrémité carrée avec la rainure du côté opposé de la cuve **2** en l'encastant dans le support **3**.



Saisir la poignée du couvercle, le soulever un petit peu et, de l'autre main, pousser le verrouillage de sécurité vers le bas (sur la charnière) pour libérer et pouvoir fermer le couvercle. Toujours tenir la poignée du couvercle pour soutenir le poids.

Pour rôtir, s'assurer que le couvercle ne soit pas en contact avec – ni trop proche de – les aliments à rôtir (ne pas oublier de le vérifier de temps en temps pendant la rotation).

Mettre l'interrupteur d'alimentation principal en position de marche **1**. Appuyer sur START **5** (Note : il ne se passera rien tant que vous n'aurez pas choisi un menu via GUIDE ou appuyé de nouveau sur START **5** après avoir réglé manuellement la durée et la température de cuisson).









#### Le menu du GUIDE (programmes de cuisson pré-réglés) :

Le menu du GUIDE propose plusieurs températures et durées de cuisson pré-réglées, quoique la durée et la température puissent toutes deux être ajustées. D'abord, choisir le menu du GUIDE qui convient le mieux pour votre méthode de cuisson préférée, ou la température/durée souhaitée.

Un symbole pour chacun des menus du GUIDE est montré sur l'écran LCD **1**. Chaque fois que le bouton GUIDE est enfoncé, vous passez au programme pré-réglé suivant, comme décrit ci-dessous. Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les programmes pré-réglés de l'appareil en fonction du type d'aliments à préparer. Lorsque vous choisissez un de ces programmes pré-réglés, la durée et la température indiquées dans le tableau seront utilisées, sauf si vous modifiez par la suite la durée et/ou la température.



Les durées de cuisson sont données à titre indicatif et sont déterminés par la quantité, température, poids etc. des aliments préparés. Note : Les aliments congelés peuvent prendre plus de temps en fonction de leur poids, et il est recommandé de ne pas dépasser un poids total de 5 kg.

MENU	TEMPÉRATURE	DURÉE	SYMBOLE
RAPIDE	230°C	15 minutes	
RÔTIR	230°C	25 minutes	
FRITES	230°C	25 minutes	
PÂTISSERIE	230°C	15 minutes	
PIZZA	230°C	10 minutes	
GRILLER	230°C	15 minutes	
BROCHETTES	230°C	12 minutes	
ROTATION	-	-	

Une fois un programme de cuisson choisi, utiliser la sélection de température / durée **7** pour choisir le paramètre que vous voulez ajuster. Ces symboles ont un voyant LED qui clignote auprès de la fonction choisie. Puis utiliser les boutons + **8** et - **2** pour augmenter ou baisser la durée ou la température. Il faut appuyer brièvement sur le +/- après avoir sélectionné température / durée, sinon l'appareil retourne au programme par défaut ou s'arrête si aucune sélection n'est faite. Si vous souhaitez faire démarrer plus tard le programme de cuisson, utiliser le bouton DELAY **6** comme décrit plus haut dans ce manuel. Dès que vous avez terminé votre sélection et les réglages additionnels, appuyer sur START **5** pour démarrer la cuisson.

L'appareil atteindra vite la température réglée. Dès que la température voulue est atteinte, l'élément chauffant halogène est mis en pause et la lumière s'éteint. L'élément chauffant halogène se rallume lorsque la température baisse en dessous du niveau de température pré-réglé pour le programme de cuisson. Ce processus se répète jusqu'à la fin du programme de cuisson.

- Pour arrêter la cuisson, appuyer sur de nouveau sur le bouton START **5**.
- Pour pauser la cuisson, relever le couvercle – la fonction de rotation reste active; seul le chauffage est mis en pause (l'élément chauffant est éteint) et le programme de cuisson choisi redémarre lorsque le couvercle est bien fermé (ne pas oublier d'utiliser le verrouillage de sécurité). Pendant la pause, vous pouvez ajouter des ingrédients, verser une sauce sur les aliments ou ajouter d'autres aliments à la cuisson. Seuls les boutons START et ROTOR peuvent être utilisés lorsque le couvercle est ouvert. Tous les autres boutons du panneau de commande numérique sont désactivés.

## Lorsque le programme de cuisson est terminé.



• **Attention:** Éviter les brûlures. Ne pas toucher les accessoires ou la cuve, ils sont très chauds.

Lorsque vous enlevez des ingrédients (p.ex. bœuf, poulet, viande ou autres ingrédients contenant de l'huile ou du jus), l'excédent d'huile ou de jus est recueilli au fond de la cuve. NE PAS retourner la cuve, pour éviter que l'huile ou le jus recueilli au fond de la cuve ne coule sur le plan de travail. Utiliser une pince pour retirer ces ingrédients un par un pour éviter les fuites d'huile ou de jus et les éventuelles brûlures.

- L'alarme est activée une fois la durée réglée écoulée, un bip retentit. L'appareil s'arrête de chauffer après environ 60 secondes et tous les voyants s'éteignent.
- Ouvrir le couvercle et le fixer en position de verrouillage de sécurité.
- Faire attention en sortant les aliments après la cuisson, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant quelque temps. Pour retirer la cuve ou les accessoires, utiliser un dessous-de-plat résistant à la chaleur et des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Utiliser une pince pour sortir le panier rotatif de l'appareil. D'abord relever le côté avant, puis le tirer vers vous.



- Utiliser des gants de cuisine pour ouvrir le panier rotatif. Retirer les aliments du panier et les mettre dans une assiette ou un plat.



• **Attention:** Éviter les brûlures. Ne pas toucher le panier; il est très chaud.

- Ne pas utiliser d'objets en métal pour retirer les aliments de la cuve. Ceci pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- L'excédent d'huile, les liquides ou les restes d'aliments sont recueillis au fond de la cuve. Ils doivent être enlevés immédiatement après l'utilisation, pour qu'ils ne restent pas dans l'appareil jusqu'à une prochaine utilisation.
- Éteindre l'appareil s'il n'est plus utilisé et retirer la fiche de la prise murale.

### Conseils :

• Les petits ingrédients exigent le plus souvent un temps de préparation un peu plus court que les grands ingrédients.

• Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Cuire des pommes de terre fraîches dans l'appareil après avoir ajouté de l'huile.

• Ne pas préparer dans l'appareil des aliments trop gras tels que des saucisses.

• Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également l'être dans cet appareil.

• Utiliser des produits faits spécialement pour le four ou la friteuse à air chaud.

• Les températures qui conviennent pour les fours conventionnels (à chaleur tournante) sont similaires à celles de cet appareil, mais le temps de préchauffage des fours traditionnels peut être enlevé de la durée totale (à condition que l'air chaud puisse bien circuler dans la cuve et autour des aliments).

• Vous pouvez utiliser également l'appareil pour réchauffer des ingrédients. Si vous voulez réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

• Expérimentez pendant la première utilisation et contrôlez TOUJOURS si les aliments sont bien cuits. Toujours choisir la partie la plus épaisse et s'assurer que l'intérieur soit bien cuit !

• En cas de doute, tenez-vous aux durées pour fours à chaleur tournante indiquées sur les emballages d'aliments congelés et pré-emballés, en ignorant les informations de préchauffage (comme cet appareil est efficace et rapide, il n'a pas besoin d'être préchauffé).

• Pour un résultat plus juteux ou croustillant, et rendre plus facile le nettoyage, nous conseillons de verser 400 ml d'eau froide au fond de la cuve. Puis, cuire comme d'habitude, même pour rôti. Cela crée une atmosphère humide, ce qui améliore considérablement la préparation du pain et de pâtisseries.

Les avantages :

o Une viande succulente, avec une belle couleur rôtie.

o Des frites, chips et pommes de terre grillées plus croustillantes.

o Moins d'odeurs de cuisson.

o Un nettoyage plus facile. Simplement rincer et laver à l'eau savonneuse: pas besoin de tremper ou de récurer.

**Suivre les étapes suivantes pour préparer des frites maison :**

- 1) Éplucher les pommes de terre et les découper selon l'épaisseur de votre choix (8 x 8 mm par exemple).
- 2) Laver soigneusement les frites et les sécher avec du papier essuie-tout ou un torchon.
- 3) Verser 1/2 cuillerée à soupe d'huile dans un saladier, mettre les frites dans le saladier puis mélanger jusqu'à ce qu'elles soient couvertes d'huile.
- 4) Sortir les frites du saladier des doigts ou avec un ustensile de cuisine et les faire égoutter pour que l'excès d'huile reste dans le saladier.
- 5) Placer les frites dans le panier rotatif **10** de l'appareil.
- 6) Faire cuire les frites selon les instructions données dans ce chapitre, jusqu'à ce qu'elles soient belles et croustillantes.

Ingrédient	Minutes ingrédient frais	Minutes ingrédient congelé	Température (°C)	Remarques
Côtes de bœuf	20 min par 500 g	35 min par 500 g	210	Grille basse, bien arroser
Steak	10-20 min	26-35 min	210	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
Pain de viande	15 min par 500 g	30 min par 500 g	180	Grille basse
Burgers 250 gr	10-15 min	18-20 min	210	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
Pavé de saumon	10 min	20 min	210	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
Gigot d'agneau**	20-25 min par 500 g	30-38 min par 500 g	200	Broche
Côtelettes de porc	10-15 min	18-24 min	210	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
Poisson pané*	N/A	Env. 5 minutes de moins que la durée indiquée sur l'emballage	180	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
Nuggets de poulet*	N/A	Env. 5 minutes de moins que la durée indiquée sur l'emballage	180	Panier rotatif
Blanc de poulet	15-20 min	25-35 min	230	Grille haute, tourner à mi-cuisson [+]
1/4 de poulet	20-25 min	35-40 min	200	Broche ou grille basse, bien arroser Laisser reposer en dehors de l'appareil pendant 15 minutes avant de couper et servir
1/2 poulet	30-35 min	45-53 min	210	Broche ou grille basse, bien arroser Laisser reposer en dehors de l'appareil pendant 15 minutes avant de couper et servir
Poulet	30 min par 500 g	45 min par 500 g	190	Broche ou grille basse, bien arroser Laisser reposer en dehors de l'appareil pendant 15 minutes avant de couper et servir
Roulade de porc**	30 min par 500 g	45 min par 500 g	180	Broche ou grille basse
Pomme de terre au four	90-120 min	N/A	210	Grille basse
Frites / Chips	20-25 min	15-25 min	210	Panier rotatif

\* toujours contrôler soigneusement – choisir la partie la plus épaisse et tester. Si c'est rose ... continuer la cuisson !

\*\* calculer les minutes/500 g et ajouter 30 minutes de cuisson ; laisser reposer en dehors du four pendant 15 minutes

[+] utiliser la grille à steaks rotative optionnelle pour une cuisson uniforme (ignorer la remarque sur grille haute).

## 4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Après l'utilisation, nettoyer le panier et l'appareil.

- Retirer la fiche de la prise murale et laisser refroidir entièrement l'appareil ( $\pm$  30 minutes).
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyer l'appareil après l'utilisation.
- Une fois la cuve enlevée, nettoyer l'extérieur et l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et éventuellement peu de liquide vaisselle.
- Utiliser un chiffon pour nettoyer la grille perforée en métal à l'intérieur du couvercle. Vous DEVRIEZ s'assurer qu'aucun liquide ne tombe sur les éléments protégés par la grille en métal. La grille en métal se décolore pendant l'utilisation. Ceci est normal et n'est pas une source de préoccupation ou raison de retour.
- Nettoyer l'extérieur et l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et éventuellement peu de liquide vaisselle.
- D'abord essuyer la cuve avec un chiffon doux ou un torchon, puis la nettoyer avec une brosse à vaisselle en plastique dans de l'eau chaude avec un liquide vaisselle
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille de fer, cela endommage l'appareil, la cuve intérieure et le revêtement antiadhésif.
- Sécher soigneusement le support et la cuve.
- Réassembler l'appareil en remettant en place la cuve dans l'appareil.
- NE PAS ranger d'accessoires en métal dans la cuve, cela endommage le revêtement antiadhésif.
- Ranger l'appareil dans un endroit sec.
- **Seuls la cuve, la pince, le panier et la broche peuvent passer au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et pour prévenir la décoloration éventuelle des matériaux, nous conseillons de laver ces parties à la main dans de l'eau chaude savonneuse.** Si le revêtement antiadhésif a été endommagé par des accessoires, ne pas le laver au lave-vaisselle car cela aggravera le problème.



**NO**



**OK**

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

### Processus d'auto-nettoyage :

- 1) Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- 2) Remplir la cuve d'environ 1 cm d'eau savonneuse.
- 3) Régler la température à 60°C.
- 4) Régler la durée à 15 minutes.
- 5) Laisser les résidus d'aliments collés à la cuve se ramollir pendant le chauffage.
- 6) L'appareil s'arrête après 15 minutes. Laisser refroidir.
- 7) Retirer des deux mains la cuve de l'appareil.
- 8) Vider la cuve et enlever les résidus d'aliments avec un chiffon humide.
- 9) Sécher soigneusement la cuve.

## 5) SPÉCIFICATIONS

- Tension d'entrée : 220-240Vac – 50/60 Hz
- Puissance : 1300W
- Températures : 50-230 °C
- Durée : 1-60 min
- Capacité cuve : 10 litres
- Dimensions : 33 x 33 x 45 cm (largeur x longueur x hauteur)
- Poids : 5,7 kg

## 6) STOCKAGE & TRANSPORT

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

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

## INSTRUCTIONS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

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

# BEDIENUNGSANLEITUNG: MAGNANI DIGITALE GESUNDE HEISLUFTFRITTEUSE 10L

MODEL: MI-HA-AF4-B

## INHALTSVERZEICHNIS

- 1) Lieferumfang
- 2) Sicherheitsanweisungen
- 3) Installation und Verwendung des Produkts
- 4) Pflege und Reinigung
- 5) Technische Daten
- 6) Lagerung und Transport

### 1) LIEFERUMFANG

- Digitale gesunde Heißluftfritteuse 10L (Schüssel)
- Zubehör (Doppelrost - Gabel - Rollkäfig - Zange)
- Bedienungsanleitung



### 2) SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Vor Gebrauch der "Magnani Digitalen gesunden Heißluftfritteuse 10L" (im folgenden als „Gerät“ bezeichnet) immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten.



#### **WARNUNG!**



Teile des Gerätes können heiß werden. Diese Teile nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### **Allgemeine Information**

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



- **WARNUNG!** Verpackungsmaterial nicht fahrlässig herumliegen lassen. Kinder könnten dieses als gefährliches Spielmaterial verwenden. **Erstickungsgefahr!**

#### **Strom und Wärme**

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



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

- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht an Hitzequellen wie heiße Kochplatten oder offenes Feuer gelangen.
- Das Gerät muss seine Hitze ableiten können, um einer Brandgefahr vorzubeugen. Stellen Sie deshalb sicher, dass das Gerät genügend Platz um sich herum hat (mindestens 10 cm von allen Seiten) und platzieren Sie das Gerät nicht in Berührung mit brennbaren Materialien und/oder auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Das Gerät und/oder die Luftzufuhr und/oder Luftabfuhr dürfen nicht abgedeckt werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel Anzeichen von Schäden zeigt, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder anderen Anzeichen von Schäden zeigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie beim Gebrauch Fehler entdecken oder Beschädigungen feststellen und wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht betreten oder eingeklemmt werden kann.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
- Beim Einstecken des Steckers darauf achten, dass er nicht versehentlich herausgezogen werden oder dass man darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie den Netzadapter bei Gewitter oder längerer Nichtbenutzung aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein 10-Ampere-Kabel, wenn ein Verlängerungskabel benötigt wird. Kabel mit weniger Ampere können durchbrennen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels dieses ganz ausrollen.



• **WARNUNG!** Um das Risiko bezüglich Brand oder Stromschlag zu reduzieren, muss das Gerät vor Wassertropfen und Wasserspritzern geschützt werden. Halten Sie ihn von Objekten, die mit Flüssigkeiten gefüllt sind, wie Vasen, fern. Solche Objekte sollten nicht auf oder neben das Gerät gestellt werden.

## Anwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.**
- Stellen Sie das Gerät nicht woanders hin, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie es erst weg, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur Hilfsmittel mit einem ausreichend wärmeisolierenden Handgriff, oder tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Zange verwenden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in der Schüssel und im Innengefäß oder der Grillpfanne. Diese schädigen die Antihafbeschichtung.
- Lassen Sie kein heißes Öl auf das Heizelement tropfen. Dies kann zu Qualm und Geruchsbelästigung führen.
- Machen Sie das Gerät nach dem Gebrauch gründlich sauber (siehe „Wartung und Reinigung“).
- Es wird empfohlen, eine wärmeisolierende Abdeckung zwischen Tisch oder Arbeitsplatte und dem Gerät zu legen, damit aufgrund der Wärme keine Spuren auf Ihrem Tisch oder der Arbeitsplatte zurückbleiben.
- Vermeiden Sie Orte mit Vibrationen, Kälte oder Feuchtigkeit.
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen, starker Feuchtigkeit oder korrosiven Umgebungen aussetzen.
- Setzen Sie das Gerät keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Die missbräuchliche Verwendung kann das Produkt beschädigen.
- Behandeln Sie das Gerät sorgfältig. Aufpralle oder Stürze, selbst aus kleiner Höhe, können das Gerät beschädigen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Das Gerät nicht demontieren, reparieren oder auf irgendeine Art und Weise verändern.
- Das Gerät muss bei jeglicher Beschädigung professionell repariert werden, z. B. bei beschädigtem Netzkabel, verschütteter Flüssigkeit, wenn Objekte in das Gerät gefallen sind, es Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt war, es fallengelassen wurde oder nicht normal funktioniert.
- Zur Reinigung des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät nicht mit Fremdkörpern reinigen.



## Wichtige Information, folgen Sie diesen Anweisungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden. Ab 8 Jahren müssen sie beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, in trockenen Räumen und nicht in der Nähe von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit.

- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät nicht hochnehmen, wenn es in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät nicht mehr benutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn alle Zubehörteile ordnungsgemäß installiert sind, und stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und einschalten.
- Teile des Geräts können heiß werden. Diese Teile nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Schüssel nur an den Kunststoffgriffen. Das Metallteil, mit dem der Griff an der Schüssel befestigt ist, kann sehr heiß werden.
- Verwenden oder befüllen Sie die Innenschüssel **niemals** mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht!
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet sich ein, wenn die Temperatur zu hoch wird. Wenn das passiert, müssen Sie das Gerät erst abkühlen lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum vollständigen Abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzadapter bei Gewitter oder längerer Nichtbenutzung aus der Steckdose.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker, nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.

### 3) INSTALLATION UND VERWENDUNG DES GERÄTS

Öffnen Sie die Verpackung sorgfältig, bevor Sie das Gerät herausnehmen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie den Hersteller und verwenden Sie das Produkt nicht. Die Verpackung aufbewahren oder in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften recyceln.



#### Teile & Merkmale des Geräts

- 1** Master AN/AUS Schalter (Seite des Geräts)
- 2** Sicherheitsverriegelung (Seite des Geräts)
- 3** Luftan- und abfuhr  
(Vorsicht! HEISS, nicht berühren und abdecken)
- 4** Handgriff Deckel
- 5** Basis mit rutschsicheren Füßen
- 6** Handgriff Schüssel (links & rechts)  
Innenschüssel kann entfernt werden
- 7** Glasdeckel

#### ACCESSOIRES

- 8** Zange
- 9** Doppelrost (hoch/tief)
- 10** Rollkäfig / Frittierkorb
- 11** Gabel Hinweis:  
die Drehachse wird für beide verwendet 10 + 11)

#### OPTIONALES ZUBEHÖR

- 12** Steakrost
- 13** Spießrost
- 14** Grillpfanne
- 15** Dampfgarer



## Digitales Touch-Panel:

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

**1) Das LCD-Display** zeigt die Temperatur, die verbleibende Garzeit und das Programm an.

### 2) Temperatur / Zeiteinstellung minus [-]

Temperatur:

Verringern Sie die Temperatur, indem Sie die Taste drücken. Mit jedem Tastendruck wird die Temperatur um 10°C erhöht oder gesenkt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Temperatur schnell gesenkt.

Zeit:

Verringern Sie die Zeit, indem Sie diese Taste drücken.

Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um 1 Minute verringert.

Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell erhöht oder verringert.

### 3) GUIDE (7 voreingestellte Garprogramme)

Drücken Sie diese Taste, um aus den 7 voreingestellten Garprogrammen auszuwählen. Das Symbol für die gewählte Preset-Funktion beginnt auf dem LCD-Display **1** zu blinken, nachdem es mit der Guide-Taste ausgewählt wurde.

### 4) ROTOR

Drücken Sie diese Taste, um die Drehspindel zu aktivieren. Erneut drücken, um die Drehspindel anzuhalten.

### 5) START / Betrieb EIN/AUS

Betätigen Sie den Netzschalter, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Drücken Sie einmal, um das Gerät einzuschalten. Sobald ein Modus ausgewählt wurde oder sich das Gerät im Benutzermodus befindet, drücken Sie den Netzschalter, um den Frittiervorgang zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um das Gerät auszuschalten. Wird keine Auswahl getroffen, schaltet sich das Gerät nach ca. 1 Min automatisch aus.



### 6) VERZÖGERN

Wenn Sie ein Garprogramm zu einem späteren Zeitpunkt automatisch starten möchten, können Sie das Gerät so einstellen, dass es automatisch mit einer Verzögerung von bis zu 9 Stunden und 59 Minuten startet. Folgen Sie diesen Schritten, um Ihre Verzögerungszeit einzustellen:

- Der EIN/AUS-Schalter muss auf ON stehen **1**
- Drücken Sie START, **5** um das Gerät zu aktivieren
- Drücken Sie den Verzögerungstimer und verwenden Sie + **8** oder - **2** um den Startzeitpunkt zu bestimmen. Ein einziger Tastendruck entspricht 1 Minute, ein langer Tastendruck 20 Minuten.
- Drücken Sie erneut START **5** und anschließend GUIDE **3**, um Ihr voreingestelltes Garprogramm auszuwählen; stellen Sie die Zeit oder Temperatur ein und drücken Sie erneut START **5**. Nach Ablauf der eingestellten Verzögerungszeit startet das Gerät automatisch mit dem gewählten Garprogramm.

### 7) TEMPERATUR/ZEITEINSTELLUNG

Auswahltaaste für Temperatur- oder Zeiteinstellung.

- Das Zeitsymbol blinkt, wenn die Zeit eingestellt wird. 
- Das Temperatursymbol blinkt, wenn die Temperatur eingestellt wird. 

### 8) Temperatur / Zeiteinstellung plus [+]

Temperatur:

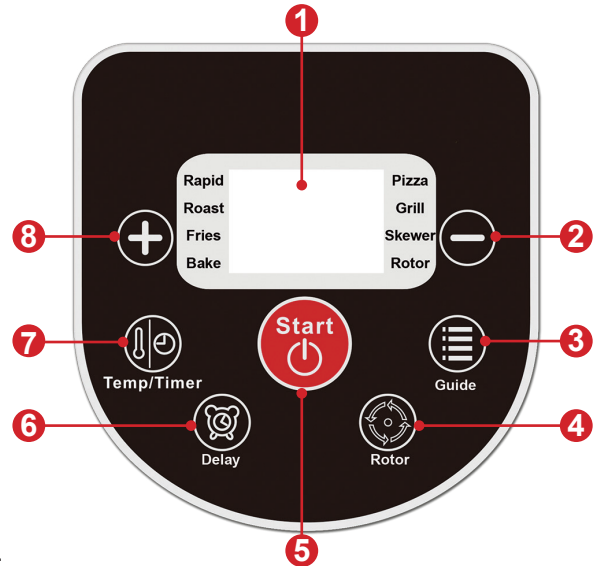
Erhöhen Sie die Temperatur, indem Sie die Taste drücken. Mit jedem Tastendruck wird die Temperatur um 10°C C erhöht. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Temperatur schnell erhöht.

Zeit:

Verlängern Sie die Zeit, indem Sie diese Taste drücken.

Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um 1 Minute verlängert. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell verlängert.

**Hinweis:** Ein Piepton ertönt, wenn Sie die oben beschriebenen Einstellungen vornehmen.



## Automatische Abschaltung

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

## Erstmalige Verwendung:

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien oder Kunststoff vom Gerät.
- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts müssen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vor dem ersten Gebrauch das Zubehör und die Schüssel in warmer Seifenlauge waschen, ausspülen und gut abtrocknen. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle; dies beschädigt das Gerät, die innere Schüssel und den Innentopf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Installation der Schüssel und des Zubehörs.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie die ON/OFF-Taste **1** auf ON.
- Drücken Sie auf dem Touch-Panel START **5** und wählen Sie mit GUIDE **3** das gewünschte Programm und drücken Sie erneut START **5**.
- Lassen Sie das Gerät ohne Lebensmittel 15 Minuten aufheizen.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, werden Sie eine geringe Menge Rauch und einen spezifischen Geruch wahrnehmen. Dies ist normal und vergeht nach einiger Zeit. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

## Backen/Frittieren

Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie sich entscheiden, ob Sie mit dem Doppelrost, der Gabel oder dem rotierenden Frittierkorb kochen möchten.

- Verwenden Sie den Doppelrost, wenn Sie das Gerät als regulären Halogen-Heißluftofen gebrauchen.  
Tiefe Position des Rosts: gut zum Kochen größerer Speisen wie gebratenes Geflügel (ganz), Reisaufguss, Gemüse usw.  
Hohe Position des Rosts: geeignet zum Kochen mittelgroßer Speisen wie Hähnchenflügel und Pizza.
- Verwenden Sie die Gabel für rotierende gekochte Speisen wie Grillhähnchen oder große Steaks.
- Verwenden Sie den rotierenden Frittierkorb für Pommes Frites (frisch oder gefroren) und andere kleine Lebensmittel wie Chicken Nuggets und Wokgerichte zum Schütteln und Garen in (Halogen-) Fritteusen.
- Verwenden Sie die Zange, wenn Sie Speisen oder Teller transportieren oder wenn Sie den rotierenden Frittierkorb in das Gerät einführen oder daraus entfernen.

### **IMMER MIT DER SCHÜSSEL IM GERÄT KOCHEN.**

### **IMMER AUF EINEM ROST ODER MIT DEM MITGELIEFERTEN ZUBEHÖR KOCHEN.**

### **BENUTZEN SIE IMMER MIT BEIDEN HÄNDEN BEIDE SCHÜSSELGRIFFE, WENN SIE DIE SCHÜSSEL AUS DEM GERÄT HERAUSNEHMEN.**

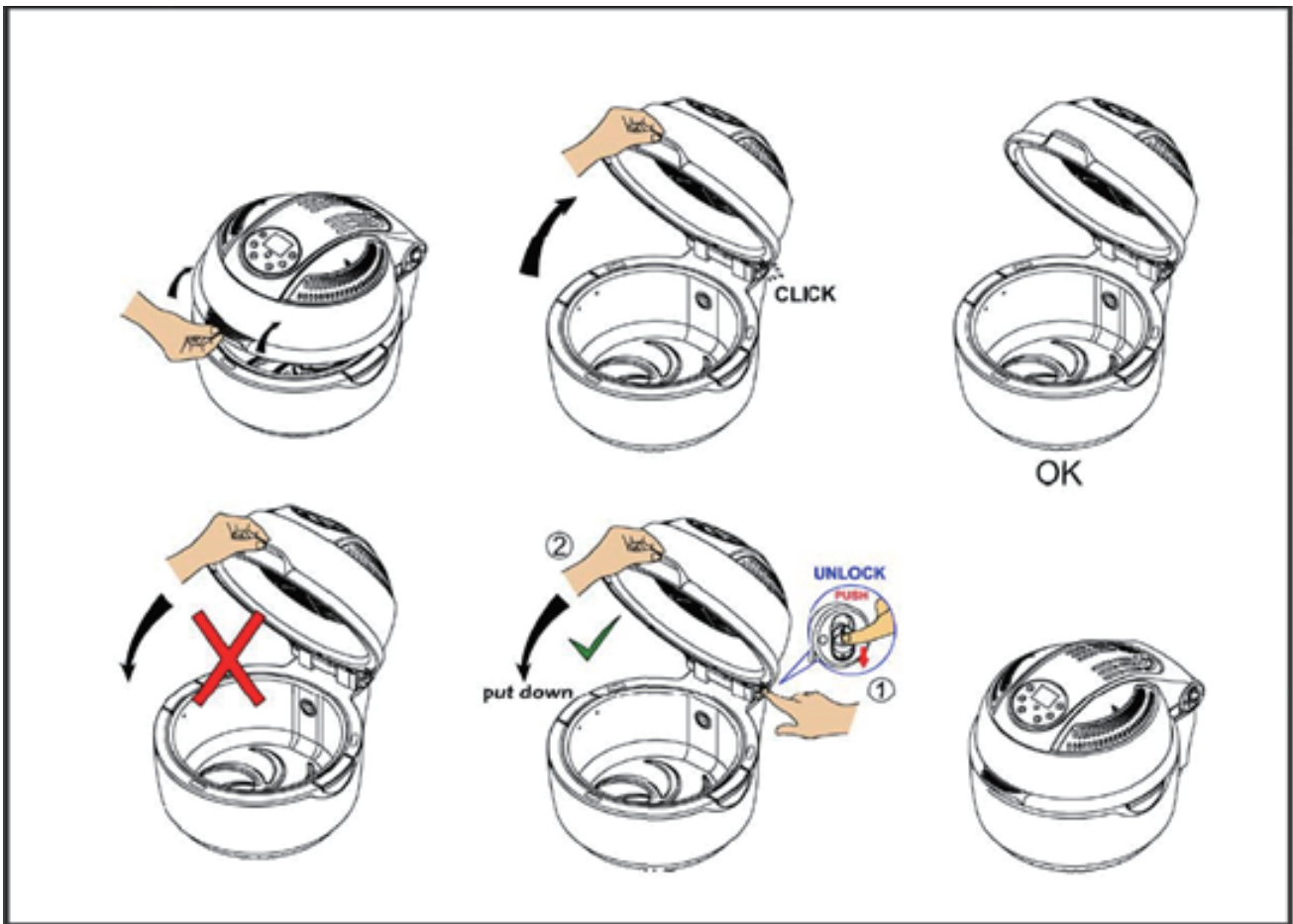
### **STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE FLACHE, STABILE OBERFLÄCHE, AN EINEM ORT, WO ES NICHT UMFALLEN KANN**

## ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES DECKELS MIT DEM SICHERHEITSSCHLOSS

Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist. Wenn es bereits benutzt wurde, beachten Sie bitte, dass das Gerät und das Zubehör heiß sein können! Verwenden Sie die richtige Methode, um das Gerät zu öffnen und zu schließen, da es mit einem Sicherheitsverschluss ausgestattet ist.

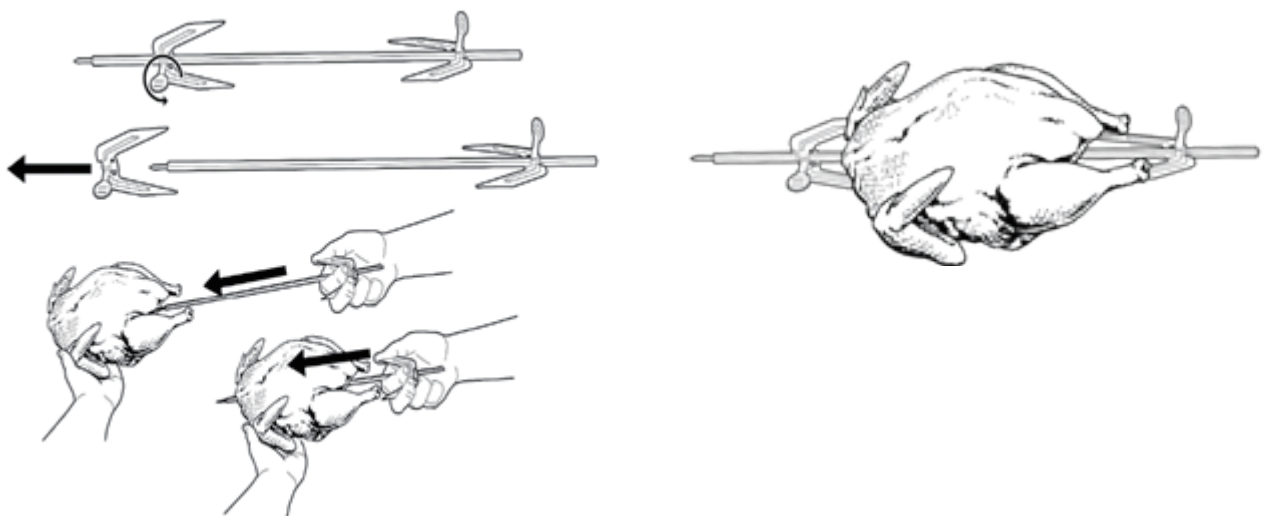
Heben Sie den Deckel, bis Sie ein Klicken hören. Der Deckel bleibt nun offen und ist verriegelt. Drücken Sie den Deckel NICHT mit Gewalt nach unten. Dies verursacht Schäden, die nicht repariert werden können, und führt zum Erlöschen der Garantie. Drücken Sie die Sicherheitsverriegelung auf der rechten Seite des Gerätes **2**, während Sie den Deckel leicht nach oben drücken; der Deckel wird entriegelt und kann dann geschlossen werden.

Montieren Sie den Doppelrost (wählen Sie eine Seite für hohe oder tiefe Position), die Gabel oder den rotierenden Frittierkorb. NIEMALS OHNE eines dieser Zubehörteile KOCHEN.



### Die Verwendung des rotierenden Hähnchenspießes:

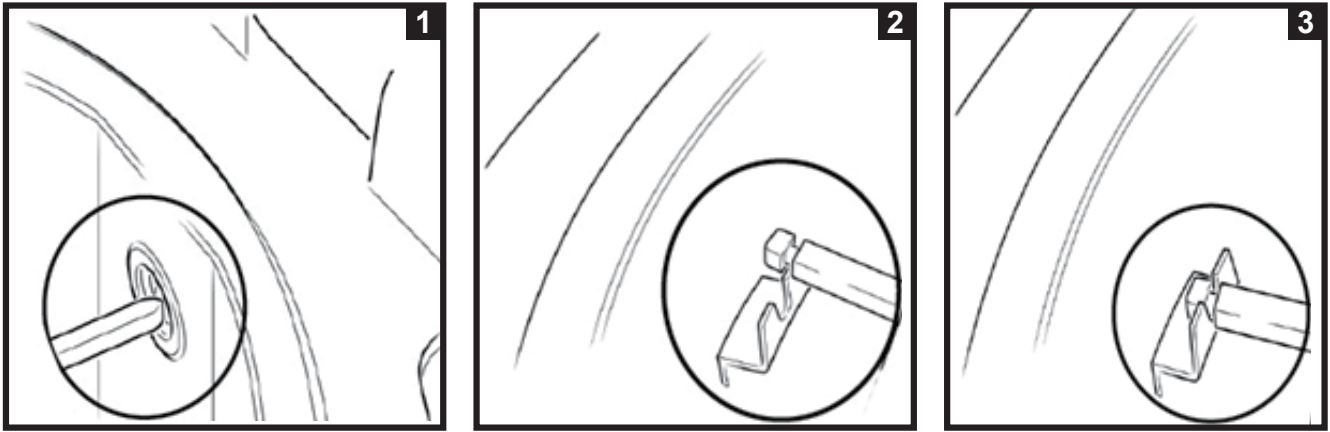
Stellen Sie sicher, dass die Rotation nicht beeinträchtigt wird, wenn der Deckel geschlossen ist, und dass Lebensmittel nicht mit der Wärmequelle oder der Schutzvorrichtung im Deckel in Berührung kommen können. Kochen Sie NIEMALS, wenn die Rotation beeinträchtigt ist oder wenn das Essen die Schutzvorrichtung im Deckel (im geschlossenen Zustand) nur knapp nicht berührt - dies führt zu ungleichmäßigem Kochen und verkürzt die Lebensdauer Ihres Geräts (Lebensmittelspritzer beschädigen den Halogenheizer; nicht durch die Garantie abgedeckt).



Montieren Sie die Rotisseriegabeln; die Gabeln können mit Hilfe des Spanschlüssels auf beiden Seiten der Spindel platziert werden.

Spießen Sie das Futter (typischerweise Huhn) auf die Gabeln; ziehen Sie die Gabeln entsprechend an. Binden Sie die Oberschenkel und Flügel des Hähnchens zusammen, um zu verhindern, dass sie die Lüfterhaube berühren.

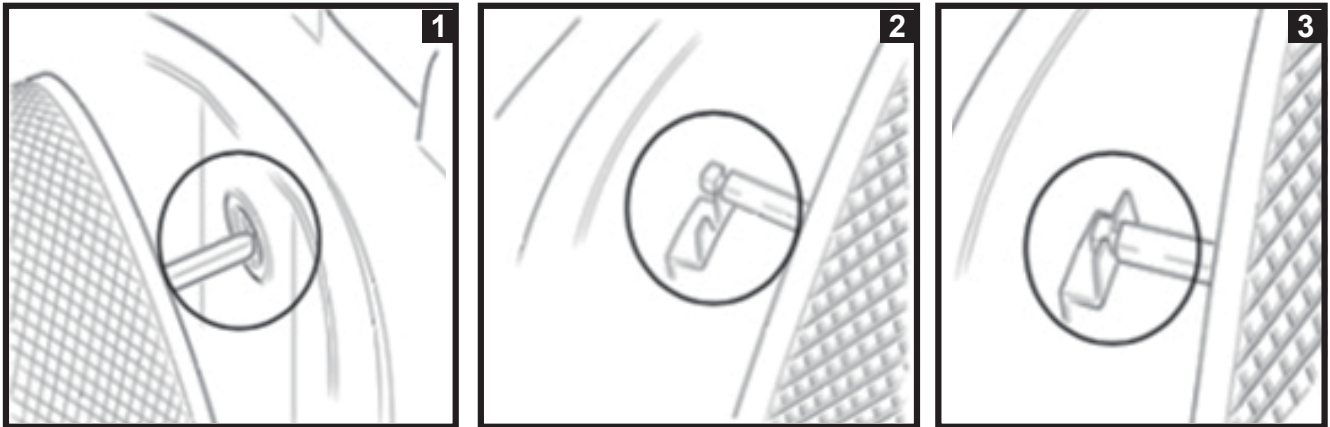
Dann in das Gerät einbauen; (siehe Bilder unten).



Stecken Sie zuerst das spitze Ende in das Loch der Schüssel **1** (in der Nähe des Deckelscharniers). Das stumpfe Ende mit der Nut auf der gegenüberliegenden Seite der Schüssel **2** rechtwinklig zur Nut **3** ausrichten..

#### Verwendung des rotierenden Frittierkorbs:

Die Spindel durch die mittlere Öffnung des rotierenden Frittierkorbs einführen, zentrieren und mit dem Spanschlüssel fixieren. Dann in das Gerät einbauen; (siehe Bilder unten).



Stecken Sie zuerst das spitze Ende in das Loch der Schüssel **1** (in der Nähe des Deckelscharniers). Das stumpfe Ende mit der Nut auf der gegenüberliegenden Seite der Schüssel **2** rechtwinklig zur Nut **3** ausrichten..



Greifen Sie den Deckelgriff, heben Sie den Deckel leicht an und drücken Sie mit der anderen Hand den Sicherheitsverschluss (am Scharnier) nach unten, um den Deckel zu lösen, damit er geschlossen werden kann. Verwenden Sie immer zum Tragen immer den Deckelgriff.

Wenn Sie mit dem Grill Rollkorb kochen, achten Sie darauf, dass der Deckel das Grillgut nicht berührt - oder knapp verfehlt - (denken Sie auch daran, dies beim Drehen zu überprüfen).









Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter auf ON **1**. Drücken Sie START **5** (Hinweis: nichts passiert, bis Sie ein Guide-Menü auswählen und einstellen oder nach der manuellen Einstellung von Garzeit und Temperatur erneut START **5** drücken.)

#### Das GUIDE-Menü (voreingestellte Garprogramme):

Das Guide-Menü enthält mehrere voreingestellte Gartemperaturen und -zeiten, wobei sowohl die Zeit als auch die Temperatur einstellbar sind. Wählen Sie zunächst das Menü, das am besten zu Ihrem bevorzugten Garverfahren oder der gewünschten Temperatur/Zeit passt.

Auf dem LCD-Display **1** wird für jedes Guide-Menü eine Anzeige gezeigt. Jedes Drücken der Guide-Menü-Taste führt Sie durch die unten beschriebenen Voreinstellungen. Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Voreinstellungen für das Gerät, abhängig von der Art der Speisen/Zutaten, die Sie zubereiten. Bei der Auswahl einer dieser Voreinstellungen wird die in der folgenden Tabelle angegebene Zeit und Temperatur verwendet, es sei denn, Sie stellen später die Zeit und/oder Temperatur wie in diesem Handbuch beschrieben ein.

Die Frittierzeiten sind Richtwerte und richten sich nach Menge, Temperatur, Gewicht etc. der zubereiteten Speisen. Hinweis: Tiefkühlkost kann je nach Gewicht länger dauern und es wird empfohlen, das Gesamtgewicht der Lebensmittel unter 5 kg zu halten.

MENÜ	TEMPERATUR	ZEIT	SYMBOL
RAPID	230°C	15 Minuten	
GEBRATENES	230°C	25 Minuten	
POMMES FRITES	230°C	25 Minuten	
BACKEN	230°C	15 Minuten	
PIZZA	230°C	10 Minuten	
GRILL	230°C	15 Minuten	
SPIESS	230°C	12 Minuten	
ROTOR	-	-	

Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, wählen Sie mit dem Temperatur-/Zeitwahlschalter **7** den Parameter, den Sie einstellen möchten. Diese Symbole werden durch eine LCD-Anzeige hervorgehoben und blinken, wenn sie ausgewählt werden. Verwenden Sie dann die Tasten + **8** und - **2**, um Zeit oder Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Sie müssen +/- kurz nachdem Sie die Temperatur / Zeit gewählt haben drücken. Andernfalls wird das Gerät auf das Standardprogramm zurückgesetzt oder es wird ausgeschaltet, wenn keine Auswahl getroffen wird.

Wenn Sie das Kochen zu einem späteren Zeitpunkt programmieren möchten, verwenden Sie die Verzögerungstaste **6**, wie zuvor in diesem Handbuch beschrieben. Wenn Sie mit Ihrer Auswahl und den zusätzlichen Einstellungen fertig sind, drücken Sie START **5**, um mit dem Kochen zu beginnen.

Das Gerät erreicht schnell die eingestellte Temperatur. Sobald eine bestimmte Temperatur erreicht ist, wird das Halogen-Heizelement angehalten und das Licht erlischt. Das Halogen-Heizelement wird neu gestartet, sobald die Temperatur unter die für das Garprogramm eingestellte Temperatur fällt. Dieser Vorgang wird bis zum Ende des Garprogramms wiederholt.

- Um den Kochvorgang zu beenden, drücken Sie erneut die START-Taste **5**.
- Um das Kochen zu unterbrechen, heben Sie den Deckel an - die Rotorfunktion bleibt aktiv; die Heizung wird nur angehalten (Heizelement wird ausgeschaltet) und das gewählte Garprogramm wird wieder aufgenommen, sobald der Deckel korrekt geschlossen ist (denken Sie daran, die Sicherheitsverriegelung zu verwenden). Während der Pause können Sie Zutaten hinzufügen, Soße über das Essen gießen oder andere Lebensmittel zum Garprozess hinzufügen. Nur die START- und ROTOR-Tasten können verwendet werden, wenn der Deckel offen ist. Alle anderen Tasten auf dem digitalen Touch-Panel sind deaktiviert.

## Sobald der Kochvorgang beendet ist.



• **Vorsicht:** Beugen Sie Verbrennungen vor. Berühren Sie nicht das Frittierzubehör oder die Schüssel; sie sind sehr heiß. Wenn Sie Zutaten entnehmen (z. B. Rind, Huhn, Fleisch oder andere Zutaten mit natürlichem Öl oder Säften), wird überschüssiges Öl oder überschüssige Flüssigkeit am Boden der Schüssel gesammelt. Drehen Sie die Schüssel NICHT um, da ansonsten das Öl oder die Flüssigkeit vom Boden der Schüssel nach außen fließt. Bitte verwenden Sie Zangen, um die Zutaten damit Stück für Stück herauszunehmen, damit kein heißes Öl oder andere Flüssigkeiten verspritzt werden und so Verletzungen verursachen können.

- Der Alarm wird aktiviert, sobald die eingestellte Zeit verstrichen ist und ein Piepton zu hören ist. Das Gerät stoppt den Heizvorgang nach ca. 60 Sekunden und alle Kontrollleuchten schalten sich aus.
- Öffnen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn in der Position der Sicherheitsverriegelung.
- Vorsicht beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Kochen. Das Gerät wird heiß und bleibt danach einige Zeit heiß. Verwenden Sie zum Entfernen der Schüssel oder des Frittierzubehörs einen hitzebeständigen Ständer oder Untersetzer und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Sicherheitszangen, wenn Sie den rotierenden Frittierkorb aus dem Gerät entfernen. Heben Sie es zuerst an der Vorderseite und ziehen Sie es dann zu sich hin.



- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Roll- / Frittierkorb zu öffnen. Nehmen Sie die Zutaten aus dem Frittierkorb und füllen Sie sie auf einen Teller oder in eine Schale.



• **Vorsicht:** Beugen Sie Verbrennungen vor. Berühren Sie den Frittierkorb nicht, er ist sehr heiß.

- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um Zutaten aus der Schüssel zu entnehmen. Das verhindert, dass die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
- Überschüssiges Öl, Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste werden am Boden der Schüssel aufgefangen. Diese müssen nach dem Gebrauch direkt entfernt werden, damit sie bis zum nächsten Gebrauch nicht im Gerät bleiben.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Geben Sie etwas Öl an frische Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Kartoffeln ein paar Minuten im Gerät, nachdem Sie das Öl zu den frischen Kartoffeln hinzugefügt haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Zubereitung sehr fetthaltiger Zutaten wie Würstchen.
- Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Gerät zubereitet werden.
- Verwenden Sie Produkte, die speziell für Öfen oder Heißluftfritteusen hergestellt werden.
- Die Gartemperaturen für herkömmliche Öfen (mit Gebläse) sind in diesem Gerät zwar ähnlich, die Gesamtzeit kann jedoch mit der Vorwärmzeit von normalen Öfen verkürzt werden (vorausgesetzt, Sie lassen Raum für die Zirkulation von Heißluft um Schüssel und Lebensmittel).
- Sie können das Gerät auch dazu verwenden, Zutaten zu erhitzen. Wenn Sie Zutaten erhitzen möchten, stellen Sie die Temperatur höchstens  $\square$  10 Minuten auf 150° C.
- Experimentieren Sie während der ersten Benutzung und überprüfen Sie IMMER, ob das Essen durchgegart ist. Wählen Sie immer den dicksten Teil und stellen Sie sicher, dass das Innere gar ist!
- Befolgen Sie im Zweifelsfall die auf dem Gefriergut und den abgepackten Lebensmittel angegebenen Garzeiten für Öfen mit Gebläseunterstützung und ignorieren Sie die Hinweise zum Vorheizen (da dieses Gerät so effizient und schnell ist und darum keine Zeit zum Vorheizen benötigt).
- Für mehr Saftigkeit, Knusprigkeit und leichte Reinigung empfehlen wir, 400 ml kaltes Leitungswasser in den Boden der Schüssel zu geben. Dann kochen Sie wie gewohnt, auch wenn Sie den rotierenden Spieß benutzen. Dadurch entsteht eine feuchte Atmosphäre, die die Zubereitung von Brot und Gebäck deutlich verbessert.

### Die Vorteile:

- o Macht Fleisch extra saftig, während es trotzdem die schöne Farbe eines Bratens bekommt.
- o Macht Ihre Pommes frites, Chips und Bratkartoffeln noch knuspriger.
- o Reduziert Kochgerüche.
- o Erleichtert die Reinigung. Einfach abspülen und mit heißem Seifenwasser waschen: kein Einweichen oder Schrubben.

**Befolgen Sie diese Schritte, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten:**

- 1) Schneiden Sie die Kartoffeln in die gewünschte Größe (z. B. 8 x 8 mm).
- 2) Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Küchenpapier oder einem Handtuch trocknen.
- 3) Geben Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schale, legen Sie die Pommes Frites hinein und mischen Sie sie, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 4) Entfernen Sie die Pommes Frites mit den Händen oder einem Küchenutensil aus der Schale und schütteln Sie sie, damit überschüssiges Öl zurückbleibt.
- 5) Legen Sie die Chips in den rotierenden Frittierkorb des Geräts **10**.
- 6) Backen Sie die Pommes anschließend gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel knusprig auf.

Zutaten	Minuten als frische Zutat	Minuten als gefrorene Zutat	Temperatur (°C)	Bemerkungen
Rippchen	20 Minuten pro Pfund	35 Minuten pro Pfund	210	Tiefer Rost, gut beträufeln
Steak	10 - 20 Min	26 - 35 Min	210	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
Hackbraten	15 Minuten pro Pfund	30 Minuten pro Pfund	180	Tiefer Rost
250 gr Burger	10 - 15 Min	18 - 20 Min	210	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
Lachssteak	10 Min	20 Min	210	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
Lammkeule**	20 - 25 Minuten pro Pfund	30 - 38 Minuten pro Pfund	200	Am Spieß
Lammkoteletts	10 - 15 Min	18 - 24 Min	210	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
Panierter Fisch*	N/A	ca. 5 Minuten weniger als Informationen auf dem Paket	180	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
Chicken Nuggets*	N/A	ca. 5 Minuten weniger als Informationen auf dem Paket	180	Rotor Frittierkorb
Hähnchenbrust	15 - 20 Min	25 - 35 Min	230	Hoher Rost, halbwegs umdrehen [+]
¼ Hühnchen	20 - 25 Min	35 - 40 Min	200	Am Spieß oder tiefer Rost, gut beträufeln. Vor dem Tranchieren und Servieren 15 Minuten lang außerhalb des Geräts ruhen lassen
½ Hühnchen	30 - 35 Min	45 - 53 Min	210	Am Spieß oder tiefer Rost, gut beträufeln. Vor dem Tranchieren und Servieren 15 Minuten lang außerhalb des Geräts ruhen lassen
Huhn	30 Minuten pro Pfund	45 Minuten pro Pfund	190	Am Spieß oder tiefer Rost, gut beträufeln. Vor dem Tranchieren und Servieren 15 Minuten lang außerhalb des Geräts ruhen lassen
Schweinekoteletts**	30 Minuten pro Pfund	45 Minuten pro Pfund	180	Am Spieß oder tiefer Rost
Bratkartoffel	90 - 120 Min	N/A	210	Tiefer Rost
Pommes Frites / Chips	20 - 25 Min	15 - 25 Min	210	Rotor Frittierkorb

\* immer gründlich prüfen - dickstes Teil auswählen und testen. Wenn es rosa ist... länger kochen!

\*\* verwenden Sie die Minuten / Pfund plus 30 Minuten zusätzliche Kochzeit; 15 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen

[+] Verwenden Sie den optionalen Steakrost zum gleichmäßigen Kochen mit dem Rotor (ignorieren Sie die Referenz zum hohen Rost).

## 4) PFLEGE UND REINIGUNG

### Reinigen Sie den Frittierkorb und das Gerät nach Gebrauch.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen ( $\pm 30$  Minuten).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch.
- Wenn die Schüssel entfernt wurde, reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie ein Tuch, um das Metallgitter auf der Unterseite des Deckels zu reinigen. Sie MÜSSEN jedoch sicherstellen, dass keine Flüssigkeit auf Komponenten fällt, die durch das Metallgitter abgeschirmt sind. Das Metallgitter verfärbt sich während des Gebrauchs. Dies ist normal und kein Grund zur Sorge oder Rückgabe.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Schüssel zuerst mit einem weichen Tuch oder Küchentuch ab; dann mit einer Kunststoffspülbürste in warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle; dies beschädigt das Gerät und die innere Schüssel und führt zu Kratzern und Schäden an nicht haftenden Oberflächen.
- Die Basis und die Schüssel nach Gebrauch gründlich reinigen.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen, so dass sich die Schüssel wieder im Gerät befindet.
- Lagern Sie das Metallzubehör NICHT in der Schüssel. Dies beschädigt die Antihafbeschichtung.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- **Nur die Schüssel, Zange, Frittierkorb und der rotierende Spieß können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um jedoch die Lebensdauer von Antihafschichten zu erhalten und eine eventuelle Verfärbung von Materialien zu vermeiden, empfehlen wir, diese Teile in warmem Seifenwasser von Hand zu waschen.** Wenn die Antihafbeschichtung durch das Zubehör beschädigt wurde, nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, da dies das Problem nur verschlimmert.



**NO**



**OK**

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

### Selbstreinigungsprozess:

- 1) Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- 2) Füllen Sie die Schüssel mit ca. 1 cm milder Seifenlauge.
- 3) Stellen Sie die Temperatur auf 60 ° C ein.
- 4) Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten.
- 5) Lassen Sie Speisereste, die auf der Schüssel angebacken sind, während des Erhitzens weich werden.
- 6) Das Gerät stoppt nach 15 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 7) Entfernen Sie die Schüssel mit beiden Händen aus dem Gerät.
- 8) Entfernen Sie den Inhalt der Schüssel und lösen Sie Lebensmittelrückstände mit einem feuchten Tuch.
- 9) Die Schüssel gründlich abtrocknen.

## 5) TECHNISCHE DATEN

- Spannung: 220-240Vac – 50/60 Hz
- Leistung: 1300W
- Temperaturbereich: 50 - 230 °C
- Zeitspanne: 1 - 60 Min
- Kapazität Schüssel: 10 L
- Maße: 33 x 33 x 45 cm (B x L x H)
- Gewicht: 5,7 kg.



## 6) LAGERUNG & TRANSPORT

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

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

### ANWEISUNGEN ZUM SCHUTZ DER UMWELT

(WEEE, Richtlinie zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten)



Ihr Produkt wurde aus qualitativ hochwertigen Materialien und Teilen hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Produkt kann am Ende seiner Lebensdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer speziellen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikabfälle gebracht werden. Dies wird durch das Abfallbehältersymbol auf dem Gerät, in der Anleitung und auf der Verpackung angegeben. Alle Rohstoffe sind für die Wiederverwertung geeignet.

Mit der Wiederverwertung von Altgeräten oder Rohstoffen liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Sie können die nächstgelegene Sammelstelle bei Ihrer Gemeinde erfragen.





# EC Declaration Of Conformity

We,  
Mascot Online BV  
Bellstraat 7  
3861 NP Nijkerk  
The Netherlands

Declare under our sole responsibility that the product:

- Product Brand: Magnani Italy
- Product Model No: MI-HA-AF4-B
- Product Description: Air Health Fryer 10L
- Product Rating: 220-240 Vac, 50/60Hz, Class I, 1300W

Following the provisions of the Directives:

- Electromagnetic Compatibility (EMC): 2014/30/EU
- Energy Related products (ERP): 2009/125/EC
- Low Voltage Directive (LVD): 2014/35/EU
- Restriction of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) Directive: 2011/65/EU, with amendment regulation 2015/863/EU

And standards to which Conformity is declared:

EMC:

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

ERP:

- EC No 1275/2008
- EU No 801/2013

LVD:

- EN 62233:2008
- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014/Part 1
- EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12: 2007 + A13:2010 + AC:2011/Part 2-9

Date & place of issue: Nijkerk, 05-01-2018

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



