

Starlyf® AIR OVEN



 **Instruction manual**

 **Manual de instrucciones**

 **Manuel d'instructions**

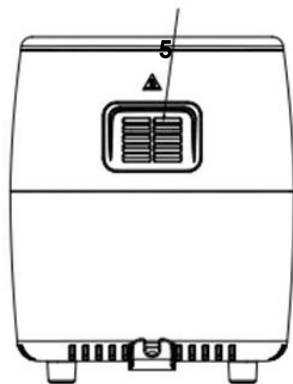
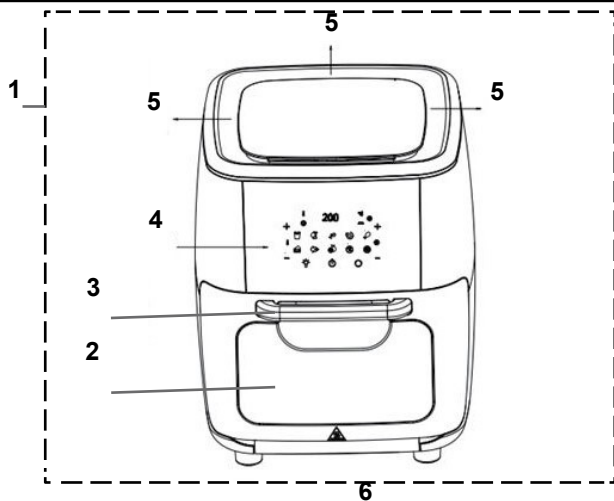
 **Gebrauchsanleitung**

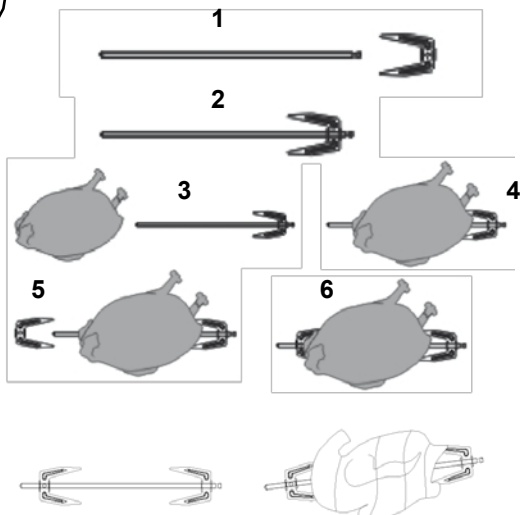
 **Manuale d'istruzioni**

 **Instruções de uso**

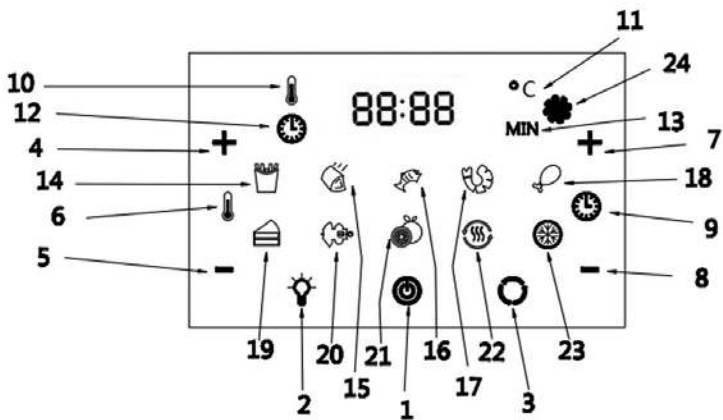
 **Handleiding**

Internationale Patente angemeldet. Nachahmungen werden strafrechtlich verfolgt. Starlyf® Air Oven ist eine eingetragene EU-CTM-Marke.

A

B**BB**

C



Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Verwenden Sie den Air Fryer Oven erst, nachdem Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen haben.

Der Starlyf® Air Oven nutzt das Prinzip der Heißluft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation. Alle Seiten der Speisen werden gleichzeitig gegart, und für die meisten Zutaten ist kein zusätzliches Öl erforderlich.

Genießen Sie gesundes, leckeres Essen!
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch,

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Produkts durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf. Reinigen Sie vor der Verwendung alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür

Die Oberfläche und andere zugängliche Flächen können während des Betriebs des Geräts sehr heiß werden.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zur nächsten autorisierten Servicestelle, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen oder das Gerät selbst zu reparieren selbst, um elektrische Unfälle zu vermeiden

6. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen: in für das Personal reservierten Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Einrichtungen, beispielsweise in Hotelzimmern.

8. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

9. Der Stecker des Geräts muss richtig in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.

10. Ziehen Sie nicht mit Gewalt am Stromkabel.

11. Verwenden Sie das Stromkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Herausziehen des Steckers des Geräts.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Lassen Sie das Anschlusskabel nicht herunterhängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen des Geräts.

14. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Netzkabel aus. Verwenden Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Herausziehen des Geräts aus der Steckdose.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt sein, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder undicht ist.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht ohne hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Oberfläche, die das Gewicht des Starlyf® Air Oven tragen kann.

22. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

23. Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Air Oven

, wenn er nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen.

25. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Unordentliche und dunkle Bereiche bergen Unfallgefahren.

26. Um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

27. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose sitzen. Verändern Sie den Stecker nicht

Produktvorstellung

Der Heißluftfritteusen-Ofen nutzt das Prinzip der Turbo-Heißluft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation (schneller Luftaustausch) und ist mit einer Vielzahl von Backzubehörteilen ausgestattet, sodass Sie auf gesunde, schnelle und einfache Weise eine Vielzahl köstlicher Speisen zubereiten können. Er sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung Ihrer Zutaten von allen Seiten, sodass bei den meisten Zutaten kein Öl zum Garen hinzugefügt werden muss. Mit Hilfe eines zusätzlichen Bratrosts lassen sich Pommes frites, Hähnchenflügel, Eierkuchen und andere Speisen noch bequemer und einfacher zubereiten.

A. Teile & Zubehör:

HINWEIS: Einige Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten.

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Hauptgerät abgenommen werden

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Ermöglicht die Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven

5. Lufteinlass

Bitte während des Garvorgangs nicht abdecken.

6. Luftauslass

Decken Sie ihn beim Garen nicht ab; achten Sie auf die heiße Luft.

7. Drehspieß, Gabeln und Stellschrauben – Für Braten und ganze Hähnchen. Schieben Sie den Spieß der Länge nach durch das Fleisch und zentrieren Sie ihn. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden

ins Fleisch und arretieren Sie sie dann mit den Stellschrauben. Auf der Welle befinden sich Vertiefungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin verstellen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Enden.

8. Rotisserie-Entnahmewerkzeug

Zum Herausnehmen von gebratenen Fleischstücken und Hähnchen, die im Drehspieß oder am Spieß zubereitet wurden. Unter die Drehspießachse schieben, anheben und das Gargut vorsichtig herausnehmen.

9. Gitterrost (optional)

Können nicht nur zum Dörren, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

10. Auffangschale

Garen Sie mit eingesetzter Auffangschale, um die Reinigung zu erleichtern.

B. Bedienungs- und Gebrauchsanweisung

Verwendung der Rotisserie-Funktion (BB)

Schieben Sie den Spieß der Länge nach durch das Fleisch und zentrieren Sie ihn.

Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden her auf den Schaft und in das Fleisch. Verriegeln Sie sie dann mit den Schrauben. Auf dem Schaft befindet sich eine Vertiefung für eine Schraube. Stellen Sie sicher, dass die andere Schraube fest am Schaft sitzt. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher zur Mitte hin verstellen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Enden.

Achten Sie darauf, dass das Bratenfleisch oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich in der Heißluftfritteuse frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen oder anderes Bratenfleisch mit Küchengarn fest um den Drehspieß.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch alle Informationen: Bedienungsanleitung, Warnaufkleber, Garantiekarten und Etiketten.

- Bitte wischen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt in das Innere) und reinigen Sie das Zubehör mit einem milden Reinigungsmittel.

- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, die Temperatur auf die höchste Stufe einzustellen und das Gerät 15 Minuten lang laufen zu lassen, um Rückstände zu verdampfen und den Geruch des neuen Geräts zu reduzieren.

- HINWEIS: Um Kratzer an den Händen zu vermeiden, tragen Sie bitte Handschuhe bei der Reinigung

- Sollte während des Aufheizens etwas weißer Rauch oder ein Geruch entstehen

- liegt dies am Schutzmaterial auf dem Heizelement. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in das Gerät oder in einen Kochbehälter. Dieses Produkt darf nur mit Heißluft zubereitet werden.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da diese den Luftstrom blockieren und die Wirkung der Heißluftwärmerung beeinträchtigen.

- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus, setzen Sie es richtig ein und starten Sie dann das Gerät.

Anleitung Betrieb

1. Legen Sie die Zutaten auf die Einschübe.

2. Stellen Sie die Behälter mit den Zutaten entlang der Führung in das Gerät oder setzen Sie sie in die Drehhalterung ein und schließen Sie die Tür.

3. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Touchpanel zu aktivieren.

4. Wählen Sie das für die Zubereitung der Zutaten erforderliche Menü aus oder stellen Sie die Gartemperatur und -zeit manuell ein.

5. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tür öffnen, um den Garfortschritt zu überprüfen, verwenden Sie jedoch bitte eine Hitzeschutzhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Die richtige Einstellung entnehmen Sie bitte diesem Handbuch oder dem Rezeptbuch.

Einstellungen

Um Ihnen bei der Auswahl der richtigen Einstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, zu helfen, lesen Sie bitte die Menüanweisungen.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für Ihre Zutaten optimal sind. Da die Schnellbelüftungstechnologie dieses Produkts die Luft im Garraum sofort wieder aufheizt, können Sie die Ofentür während des Betriebs schnell öffnen und schließen, ohne dass dies den Garvorgang beeinträchtigt.

Empfehlungen

1. Im Vergleich zu Zutaten mit größerem Volumen benötigen Zutaten mit geringerem Volumen eine etwas kürzere Garzeit.

2. Wenn die Menge der Zutaten groß ist, verlängern Sie die Garzeit etwas, und wenn die Menge der Zutaten gering ist, verkürzen Sie die Garzeit etwas.

3. Das Wenden größerer Lebensmittel während des Garvorgangs kann das Endergebnis verbessern und dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig garen.

4. Es wird empfohlen, etwas Öl hinzuzufügen, damit die Speisen knuspriger werden (z. B. bei frischen Kartoffeln). Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Zutaten vor dem Backen einige Minuten ruhen.

10. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, stellen Sie eine geeignete Backform oder ein Backblech in den Starlyf® Air Oven.

C. Bedienfeld

Jede Zahl steht für eine Funktion: 1: Ein-/Ausschalter, 2: Beleuchtung, 3: Drehfunktion, 4: Temperatur erhöhen, 5: Temperatur verringern, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9:

Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Beleuchtung der Uhranzeige, 13: Beleuchtung der Zeiteinheit (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenschenkel (Hähn-

), 19: Backen, 20: ganzes Hähnchen, 21: Trockenobst, 22 Heizen, 23: Gärung, 24: Betriebsanzeige

Bedienungsanleitung:

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet Taste 1, während die anderen Anzeigen ausgeschaltet sind. Drücken Sie die Einschalttaste 1, damit alle Anzeigen aufleuchten. Drücken Sie, ohne eine Funktionstaste auszuwählen, erneut die Einschalttaste 1, damit das Gerät in den Garbetrieb wechselt – mit einer Standardtemperatur von 190 Grad für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24

in dem die (10 / 11) Temperaturanzeige und die (12 / 13) Zeitanzeige abwechselnd leuchten. Gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige den jeweiligen Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie während eines beliebigen Garbetriebs die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Innenbeleuchtung. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs des Geräts drücken. Die Innenbeleuchtung geht an und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, leuchtet die Beleuchtung ebenfalls, und wenn die Tür geschlossen wird, erlischt sie.

Taste 3 ist eine Drehknopf-Taste. In jedem Garprogramm Modus können Sie Taste 3 drücken, und die

Die innere Drehwelle / der Kartoffelchips-Korb dreht sich. Im Betriebsmodus blinkt die 3-Tasten-Anzeige.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur –, während des Betriebs drücken Sie Temperatur + oder Temperatur –, und die Temperatur kann erhöht oder verringert werden

Taste 7 ist Zeit +, Taste 8 ist Zeit –; mit jedem Drücken von Zeit + oder – können Sie die Garzeit einstellen.

Digitale LED-Anzeige: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit. Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind wie folgt voreingestellt:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.

15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.

16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.

17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.

18. Hähnchenschenkel / Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.

19. Backen: 175 °C, 30 Minuten.

20. Ganzes Hähnchen: 200 °C, 30 Minuten.

21. Trockenobst / Trocknung: 80 °C, 4 Stunden.

22. Erhitzen: 115 °C, 12 Minuten.

23. Gären / Auftauen: 40 °C, 1 Stunde. Die 14–23 voreingestellten Garprogramme können über die Tasten „Zeit +“ und „Temperatur +“ für sekundäre Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Sollte das interne Temperaturregelsystem eine Störung aufweisen, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. In diesem Fall ziehen Sie bitte den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es neu starten oder die Arbeit fortsetzen.

Achtung

- Stellen Sie dieses Produkt bei der Verwendung auf eine stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.

- Dieses Produkt ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen, den Einzelhandels- oder den Außenbereich geeignet.

- Ziehen Sie nach Gebrauch unbedingt den Netzstecker.

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Reinigen Sie den Heißluftfritteusen-Ofen nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder -utensilien.

Angebranntes Essen sollte zur leichteren Entfernung in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

2. Um die Glasscheibe zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Unterseite der Tür, um die Glasscheibe nach oben durch die Tür zu schieben. Fassen Sie die Lasche oben an der Glasscheibe an und ziehen Sie die Glasscheibe vorsichtig

aus der Tür.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Sieb.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht eingeschaltet, indem Sie die Garzeit eingestellt haben	1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose 2. Stellen Sie Temperatur und Zeit ein. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Speisen sind nicht gar	Zu viel Essen Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. Die Garzeit ist zu kurz.	Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßigeres Bratergebnis. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein Stellen Sie eine längere Garzeit ein
Das Essen wird nicht gebraten gleichmäßig	Manche Speisen müssen gewendet werden Unterbrechung des	Manche Speisen müssen gewendet werden Unterbrechen Sie den Garvorgang
Das Display zeigt E1	Garvorgangs Kurzschluss	Wenden Sie sich an den
an Das Display zeigt E2	Kurzschluss	Kundendienst Wenden Sie sich an
an	Das Gargut enthält viel Fett	den Kundendienst
Während des Garvorgangs steigt etwas weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven auf	Im Ofen sind noch Öl-/Fettrückstände vom letzten Gebrauch Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Wenn Sie Speisen mit viel Öl oder Fett zubereiten, ist es normal, dass etwas Rauch entsteht; dies hat keinen Einfluss auf das Garergebnis. Reinigen Sie den Ofen nach dem Gebrauch Mindestens 30 Minuten einweichen lassen und anschließend trocknen.
Die Pommes sind nicht knusprig		

Technische Daten:

Spannung	Leistung	Kapazität	Temperatur	Display	
220–240 V Wechselstrom, 50 Hz		1700 W	12 l	40 °C–200 °C	LED-Anzeige

QUALITÄTSGARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, vorbehaltlich der in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Fristen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.

Nur für Australien und Neuseeland

Für dieses Produkt gelten bestimmte Verbrauchergarantien. Diese sind im australischen Verbraucherschutzgesetz (Australian Consumer Law) und im neuseeländischen Verbrauchergarantiegesetz von 1993 (New Zealand Consumer Guarantees Act 1993) festgelegt, die beide den Verbraucherschutz gewährleisten. In Australien und Neuseeland besteht keine ausdrückliche Gewährleistung für dieses Produkt.

Der vorstehende Absatz bezieht sich auf andere Länder



Länder.

VORSICHT**ENTSORGUNG VON MATERIALIEN**

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten informieren und diese befolgen sollten. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht wie anderen Hausmüll. Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden sollten.

Hergestellt in China

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN Starlyf® Air Oven

Der Starlyf® Air Oven nutzt das Prinzip der Heißluft in Kombination mit einer hohen Luftzirkulationsgeschwindigkeit.

Die Speisen werden von allen Seiten gleichzeitig gegart, und bei den meisten ist kein Öl erforderlich.

Genießen Sie gesunde und schmackhafte Gerichte! Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen griffbereit auf.

Waschen Sie vor der Verwendung des Produkts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis in diesem Bereich verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

2. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zum nächstgelegenen autorisierten Händler zurück, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um Stromunfälle zu vermeiden.

6. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis in diesem Bereich verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und Arbeitsumgebungen konzipiert, darunter: für das Personal reservierte Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten; landwirtschaftliche Betriebe; Hotels, Motels und andere Unterkünfte (Nutzung durch Gäste); sowie Umgebungen wie Hotelzimmer.

8. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

9. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.

10. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Stromkabel aus.

11. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät anzuheben, zu transportieren oder den Stecker zu ziehen.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen des Geräts.

14. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Netzkabel aus. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät anzuheben, zu transportieren oder den Stecker zu ziehen.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven ausschließlich in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, ohne Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen oder Topflappen geschützt zu haben.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Starlyf® Air Oven tragen kann.

22. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen würde.

23. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, und

12 den , bevor Sie ihn reinigen. Schalten Sie den

Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie den Stecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

25. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und unaufgeräumte Arbeitsbereiche begünstigen Unfälle.

26. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

27. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Nehmen Sie keine Veränderungen am Stecker vor.

Produktvorstellung

Der Starlyf Air Oven funktioniert dank der Kombination aus Heißluft-Turbo-Prinzip und Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation (schneller Luftaustausch). Er ist mit einer Vielzahl von Zubehörteilen ausgestattet und eignet sich daher hervorragend, um köstliche Gerichte schnell, einfach und gesund zuzubereiten. Er bietet eine 360-Grad-Garenfunktion für Lebensmittel, sodass beim Zubereiten der meisten Speisen kein Öl hinzugefügt werden muss. So lassen sich mit Hilfe einer Auflaufform ganz einfach Pommes frites, Hähnchenflügel, Cremetörtchen usw. zubereiten.

A. Teile und Zubehör:

1. Hauptgerät

Zur Reinigung des Geräts kann die Tür des Hauptgeräts abgenommen werden.

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Ermöglicht die Auswahl der Funktionen des Starlyf® Air Oven.

5. Lufteinlass

Bitte nicht abdecken, während das Gerät in Betrieb ist.

6. Luftauslass

Decken Sie ihn nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig mit der heißen Luft.

7. Bratspieß, Gabeln und Schrauben

Gewindeschrauben

Sie können zum Grillen von Fleischstücken und ganzen Hühnern verwendet werden. Stecken Sie den Spieß der Länge nach in das Fleischstück und richten Sie ihn mittig aus. Führen Sie die Gabeln an den Enden des Spießes ein und schieben Sie sie nach unten, bis sie im Fleischstück feststecken. Befestigen Sie sie anschließend mit den Schrauben. Der Spieß verfügt über Kerben, um das Eindrehen der Schrauben zu erleichtern. Sie können die Gabeln bei Bedarf weiter zur Mitte hin befestigen, aber befestigen Sie sie niemals an den nach außen gerichteten Enden.

8. Zubehör zum Entfernen des Grillspießes
Verwenden Sie dieses Teil, um das mit dem Grillspieß zubereitete Grillfleisch und Hähnchen zu entfernen. Setzen Sie es unter den Spieß und heben Sie es vorsichtig an, um das Grillgut zu entnehmen.

9. Gitterroste

Sie können sowohl zum Trocknen von Lebensmitteln als auch zum Zubereiten von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Gerichten wie Pizza verwendet werden.

10. Auffangschale

Garen Sie mit der Auffangschale am Boden des Ofens, um die Reinigung zu erleichtern.

B. Funktionsweise und Gebrauchsanweisung

Verwendung der Grillfunktion (BB)

Stecken Sie den Spieß der Länge nach in das Fleischstück und zentrieren Sie es.
Stecken Sie die Gabeln an den Enden des Spießes ein und schieben Sie sie hinein, bis sie im Fleisch sitzen. Befestigen Sie sie anschließend mit den Schrauben. Der Spieß verfügt über Kerben, die das Eindrehen der Schrauben erleichtern. Achten Sie darauf, dass die Schrauben fest im Spieß sitzen. Sie können die Haken bei Bedarf weiter zur Mitte hin befestigen, aber befestigen Sie sie niemals an den nach außen gerichteten Enden. Achten Sie darauf, dass das Hähnchen oder das Fleischstück nicht zu groß ist und sich im Ofen frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen oder das Fleischstück mit Küchengarn fest, damit es gut am Spieß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoffpolster

usw.

- Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle verfügbaren Informationen: Bedienungsanleitung, Warmaufkleber, Garantiekarten und Etiketten.
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt in den Innenraum des Ofens). Waschen Sie das Zubehör mit einem neutralen Reinigungsmittel.
- Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir, die höchste Temperatur einzustellen und ihn 15 Minuten lang laufen zu lassen, damit eventuelle Rückstände verdampfen und der Neugeruch verfliegt.
- HINWEIS: Um Verletzungen an den Händen zu vermeiden, tragen Sie vor der Reinigung des Backofens Handschuhe.
- Wenn beim Aufheizen etwas weißer Rauch aus dem Backofen austritt oder ein leichter Geruch wahrnehmbar ist, liegt dies am Schutzmaterial des Heizelements. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
- Geben Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in den Backofen oder in ein darin befindliches Kochgefäß. Dieser Backofen gart Speisen ausschließlich mit Heißluft.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindern und die Heißluftwirkung beeinträchtigen würde.
- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus und setzen Sie es richtig ein. Schalten Sie dann den Backofen ein.

Bedienungsanleitung

1. Legen Sie die Zutaten auf das Backblech.
2. Stellen Sie die Behälter mit den Zutaten in den Ofen, indem Sie sie auf die Führungen stellen oder in die Drehhalterungen an den Seiten einsetzen, und schließen Sie die Ofentür.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Touchscreen zu aktivieren.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus oder stellen Sie Temperatur und Garzeit manuell ein.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **13**

, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Ofentür öffnen, um den Garfortschritt zu überprüfen. Tragen Sie dabei jedoch Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Schlagen Sie in dieser Anleitung oder im Kochbuch nach, um die am besten geeigneten Einstellungen zu ermitteln.

Einstellungen

Beachten Sie die Anweisungen, um die richtigen Einstellungen für die Speisen zu wählen, die Sie zubereiten möchten.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Da Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten variieren können, können wir nicht garantieren, dass die angegebenen Einstellungen für die Zubereitung der von Ihnen gekauften Lebensmittel optimal sind. Wenn der Backofen in Betrieb ist, hat das schnelle Öffnen und Schließen der Backofentür keinen Einfluss auf den Garvorgang, da die integrierte Schnellbelüftungstechnologie die Luft im Inneren sofort wieder aufheizt.

Tipps

1. Im Vergleich zu großen Lebensmitteln benötigen kleinere Lebensmittel eine etwas kürzere Garzeit.
2. Wenn Sie eine große Menge an Lebensmitteln garen, verlängern Sie die Garzeit etwas. Wenn Sie nur wenige Lebensmittel garen, verkürzen Sie sie.
3. Wenn Sie große Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden, kann dies das Ergebnis verbessern und dazu beitragen, dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.
4. Es wird empfohlen, etwas Öl hinzuzufügen, damit die Speisen knuspriger werden (zum Beispiel beim Backen von ganzen Kartoffeln). Nach dem Hinzufügen des Öls sollte man einige Minuten warten, bevor man die Speisen in den Ofen schiebt.
10. Wenn Sie Kuchen oder Biskuit backen möchten, verwenden Sie eine geeignete Form oder ein geeignetes Backblech im Starlyf® Air Oven.

C. Anzeige des Bedienfelds

Jede Zahl steht für eine Funktion: 1: Ein-/Ausschalter, 2: Beleuchtung, 3: Funktion

Umluftfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur

Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9: Zeitanzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Uhr-Anzeige, 13: Anzeige der Zeiteinheit (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenschenkel, 19: Backen, 20: Ganzes Hähnchen, 21: Nüsse, 22: Heizung, 23: Gärung, 24: Betriebsanzeige

Bedienungsanleitung:

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die Taste 1, während die übrigen Tasten auf dem Display ausgeschaltet sind. Drücken Sie die Einschalttaste 1, und alle Anzeigen leuchten auf. Ohne eine Funktionstaste auszuwählen, drücken Sie die Einschalttaste 1 erneut, und das Gerät wechselt in den Garmodus mit der voreingestellten Temperatur von 190 Grad für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

Die Anzeigen 12, 13 und 24 leuchten, wobei die Temperaturanzeige (10 / 11) und die Zeitanzeige (12 / 13) abwechselnd aufleuchten; gleichzeitig zeigt das Digitaldisplay den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs die Einschalttaste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Beleuchtung des Innenraums. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs der Maschine drücken. Die Innenbeleuchtung geht an und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, geht die Beleuchtung ebenfalls an, und wenn die Tür geschlossen wird, geht sie wieder aus.

Taste 3 ist eine Drehtaste. In jedem Garmodus können Sie Taste 3 drücken, woraufhin sich die interne Drehachse bzw. der Pommes-Frites-Korb dreht. Während des Betriebs blinkt die LED bei Taste 3.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -. Drücken Sie während des Betriebs auf Temperatur + oder Temperatur -, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Die Taste 7 ist „Zeit +“, die Taste 8 ist „Zeit -“ – bei jedem Drücken der Taste „Zeit +“ oder

- drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

Digitales LED-Display: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit. Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Anzeige der Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind folgende

Garvoreinstellungen:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.

15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.

16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.

17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.

18. Hähnchenschenkel / Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.

19. Backen: 175 °C, 30 Minuten.

20. Ganzes Hähnchen: 200 °C, 30 Minuten.

21. Nüsse/Trocknen: 80 °C, 4 Stunden.

22. Aufwärmen: 115 °C, 12 Minuten.

23. Gärung/Auftauen: 40 °C,

1 Stunde.

Die Tasten 14–23 für die voreingestellten Garprogramme können über die Tasten „Zeit +“ und „Zeit –“ sowie „Temperatur +“ und „Temperatur –“ für die Feineinstellung angepasst werden.

Überhitzungsschutz: Wenn das interne Temperaturkontrollsystem eine ungewöhnliche Temperatur feststellt, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und der Backofen schaltet sich aus. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder wieder in Betrieb nehmen.

Achtung

- Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche stehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz oder den Einsatz im Freien vorgesehen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nach dem Gebrauch vom Stromnetz trennen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel oder scheuernde Utensilien für dieses Zubehör.

Angeklebte Speisereste sollten in heißem Seifenwasser eingeweicht werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem Tuch, das mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

2. Um die Glasscheibe zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Unterseite der Tür, um die Glasscheibe durch die obere Öffnung herauszuschieben. Halten Sie die Glasscheibe vorsichtig an der Lasche oben fest und nehmen Sie sie heraus.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls Speisereste vom oberen Teil des Ofeninneren mit Hilfe einer Reinigungsbürste.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist nicht angeschlossen. 2. Der Starlyf® Air Oven wurde nicht eingeschaltet, indem die Garzeit ausgewählt wurde.	1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. 2. Wählen Sie die Temperatur und die Garzeit aus.
Die Lebensmittel nicht gar geworden.	Sie haben zu viele Lebensmittel einge- Husten. Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. Die gewählte Garzeit ist zu kurz.	Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen. Legen Sie weniger Lebensmittel in den Ofen, um ein gleichmäßigeres Gargergebnis zu erzielen. Erhöhen Sie die Temperatur. Wählen Sie eine längere Garzeit.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gar.	Manche Speisen müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Manche Speisen müssen während des Garvorgangs gewendet werden.
Auf dem Display erscheint „E1“.	Es ist ein Kurzschluss aufgetreten. Es ist ein Kurzschluss aufgetreten.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Auf dem Display erscheint „E2“.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Während des Garvorgangs: Die zu garenden Speisen – Wenn mit viel Fett gegart wird/ kommt weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven.	enthalten zu viel Fett/Öl. Es befinden sich Öl-/Fettrückstände im dem letzten Gebrauch.	Öl, ist es normal, dass etwas Rauch austritt. Dies hat keinen Einfluss auf das Gargergebnis. Denken Sie daran, den Backofen nach dem
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Die rohen Kartoffeln waren zu lange im Ofen – lassen Sie sie mindestens 30 Minuten abtropfen zu viel Wasser.	minuten und trockne sie anschließend ab.

Technische Daten:

Spannung	Leistung	Fassungsvermögen	Temperatur	Display
240 V Wechselstrom,	50 Hz	1700 W	12 l	220–LED-Display
			40 °C–200 °C	

QUALITÄTSGARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, vorbehaltlich der in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Fristen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.



ACHTUNG
ENTSORGUNG VON
MATERIALIEN

Das Symbol eines Containers auf Rädern

Der durchgestrichene Symbol weist darauf hin, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten informieren und diese befolgen müssen. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie normalen Hausmüll. Die Entsorgung muss gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften erfolgen. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

GEBRAUCHSANWEISUNG für den Starlyf® Air Oven

Der Starlyf® Air Oven kombiniert ein Heißluftsystem mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation.

Das Gargut wird von allen Seiten gleichzeitig gegart, und in den meisten Fällen ist kein Öl erforderlich.

Genießen Sie gesunde und schmackhafte

Gerichte! Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Produkts sorgfältig durch.

Bewahren Sie sie an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie später darin nachschlagen können.

Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern diese Benutzer beaufsichtigt werden oder eine entsprechende Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden

, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür und der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts sehr hoch sein.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um jegliche elektrische Gefahr zu vermeiden.

6. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern diese Benutzer beaufsichtigt werden oder entsprechende Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Risiken bewusst sind.

7. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und an bestimmten Arbeitsstätten vorgesehen: Personal-Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten; landwirtschaftliche Betriebe; Hotels, Motels und andere Unterkünfte (Nutzung durch Gäste); sowie andere Orte wie Hotelzimmer.

8. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit

Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

9. Der Stecker des Geräts muss richtig in die Steckdose eingesteckt werden. Verändern Sie den Stecker nicht.

10. Wenden Sie keine Gewalt auf das Netzkabel an.

11. Verwenden Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Trennen des Geräts.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.

14. Üben Sie keinen Druck auf das Netzkabel aus. Verwenden Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Trennen des Geräts.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte eines der Gehäuse des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder sichtbare Schäden oder Undichtigkeiten aufweist.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht ohne Küchenhandschuhe

21. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Starlyf® Air Oven tragen kann.

22. Decken Sie das Gerät nicht ab, damit die Qualität des Heißluftfrittierens nicht beeinträchtigt wird.

23. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie den Stecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

25. Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Dunkle und überfüllte Bereiche begünstigen Unfälle.

26. Um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden, verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

27. Der Stecker des Geräts muss korrekt in die Steckdose eingesteckt werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Stecker vor.

Produktvorstellung

Die Funktionsweise des Starlyf-Heißluftbackofens basiert auf dem Prinzip der Turbo-Heißluft in Verbindung mit einer schnellen Luftzirkulation (schneller Luftaustausch). Ausgestattet mit zahlreichen Kochzubehörfteilen ermöglicht er Ihnen, alle Arten von Lebensmitteln gesund, schnell und einfach zuzubereiten. Er sorgt für eine gleichmäßige 360°-Erhitzung Ihrer Zutaten, sodass für die meisten von ihnen kein zusätzliches Speiseöl erforderlich ist. Eine zusätzliche Bratpfanne bietet eine praktischere Möglichkeit, Pommes frites, Hähnchenflügel, Eierkuchen und andere Speisen einfach zuzubereiten.

A. Teile und Zubehör:

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Hauptgerät

zu Reinigungszwecken abgenommen werden.

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Hiermit können Sie die Funktionen des Starlyf® Air Oven steuern

5. Lufteinlass

Achten Sie darauf, diesen während des Garvorgangs nicht abzudecken.

6. Luftauslass

Achten Sie darauf, diese während des Garvorgangs nicht abzudecken, und seien Sie vorsichtig mit der heißen Luft.

7. Drehspeiß, Gabeln und Befestigungsschrauben
Verwenden Sie dieses Zubehör zum Garen von Braten und ganzen Hühnern. Stecken Sie den Speiß der Länge nach mittig in das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln so auf den Speiß, dass die Spitzen zum Fleisch zeigen, bis sie in das Fleisch eindringen, und befestigen Sie sie anschließend mit den Klemmschrauben. An der Speißstange befinden sich Aussparungen für die Klemmschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, jedoch niemals in Richtung der Enden.

8. Entnahmehilfe für den Bräter
Verwenden Sie diese Hilfe, um gebratene Fleischstücke und Hähnchen zu entnehmen, die am Drehspeiß zubereitet wurden. Setzen Sie sie unter den Drehspeiß, heben Sie ihn an und nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus.

9. Es kann nicht nur zum Dörren verwendet werden, sondern auch zum Backen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

10. Fettauffangschale

Kochen Sie mit eingesetzter Auffangschale, um die Reinigung zu erleichtern.

B. Funktionsweise des Produkts und Gebrauchsanweisung

Verwendung der Bratrostfunktion (BB)
Stecken Sie den Speiß der Länge nach in die Mitte des Fleisches.

Schieben Sie die Gabeln so auf den Speiß, dass die Spitzen zum Fleisch zeigen, bis sie in das Fleisch eindringen. Befestigen Sie sie anschließend mit den Schrauben. Am Speiß befindet sich eine Aussparung für eine Schraube. Achten Sie darauf, dass die andere Schraube fest am Speiß sitzt. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher an der Mitte anbringen, jedoch niemals an den Enden.

Achten Sie darauf, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich im Starlyf-Heißluftofen frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen oder den Braten mit Küchengarn fest, damit es bzw. er sicher am Speiß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung alle Informationen sorgfältig durch: Gebrauchsanweisung, Warnaufkleber, Garantiekarten und Etiketten.

- Bitte wischen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Innere) und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel zur Reinigung des Zubehörs.

- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe einzustellen und das Gerät 15 Minuten lang laufen zu lassen, um eventuelle Rückstände zu verdampfen und den Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen.

- HINWEIS: Um Kratzer an Ihren Händen zu vermeiden, tragen Sie bitte Handschuhe, wenn Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

- Sollte beim Aufheizen etwas weißer Rauch oder ein Geruch entstehen, liegt dies an der Schutzschicht auf dem Heizelement. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in das Gerät oder in einen der Garbehälter. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Heißluftfunktion ausgelegt.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockieren und die Heißluftwirkung beeinträchtigen würde.

- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus, setzen Sie es richtig ein und starten Sie dann das Gerät.

Anleitung zur Bedienung

1. Legen Sie die Zutaten auf das Blech.

2. Stellen Sie das Zubehör mit den

Geben Sie die Zutaten entlang der Schiene in die Maschine oder legen Sie sie in die Drehöffnungen ein und schließen Sie dann die Tür.

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Touchscreen zu aktivieren.

4. Wählen Sie das gewünschte Menü zum Garen der Zutaten aus oder stellen Sie Temperatur und Garzeit manuell ein.

5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tür öffnen, um den Garfortschritt zu beobachten. Tragen Sie dabei jedoch bitte geeignete Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Bitte konsultieren Sie diese Bedienungsanleitung oder das Kochbuch, um die richtige Einstellung zu ermitteln.

Einstellungen

Um Ihnen bei der Auswahl der richtigen Einstellungen für die Zutaten, die Sie garen möchten, zu helfen, beachten Sie bitte die Anweisungen im Menü.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich als Richtwerte dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können wir nicht garantieren, dass diese Einstellungen für Ihre Zutaten optimal sind. Bei der Verwendung dieses Produkts hat das schnelle Öffnen und Schließen der Ofentür keinen Einfluss auf den Garvorgang, da die Schnellbelüftungstechnologie des Geräts die Luft im Inneren sofort erwärmt.

Tipps

1. Im Vergleich zu Zutaten mit größerem Volumen benötigen Zutaten mit kleinerem Volumen eine etwas kürzere Garzeit.

2. Wenn die Menge der Zutaten groß ist, verlängern Sie die Garzeit etwas, und wenn die Menge der Zutaten gering ist, verkürzen Sie sie leicht.

3. Wenden Sie während des Garvorgangs die größeren Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit, um das Endergebnis zu verbessern und eine gleichmäßige Garung der Zutaten zu gewährleisten.

4. Es wird empfohlen, etwas Öl hinzuzufügen, damit die Speisen knusprig (z. B.

). Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Zutaten vor dem Garen einige Minuten ruhen.

10. Legen Sie beim Backen von Kuchen oder Torten eine geeignete Backform oder ein Backblech in den Starly® Air Oven.

C. Display des Bedienfelds

Jede Zahl steht für eine Funktion, 1

: Netzschalter, 2: Beleuchtung, 3

: Drehfunktion, 4: Temperatur +, 5

: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Uhrzeit +, 8:

Uhrzeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11:

Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12:

Uhr-Anzeige, 13: Anzeige der Zeiteinheit (Minuten),

14: Pommes frites, 15

: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18:

Hähnchenschenkel (Hähnchen), 19: Garen, 20

: Ganzes Hähnchen, 21: Trockenfrüchte, 22:

Aufheizen, 23: Garen, 24: Betriebsanzeige

Gebrauchsanweisung:

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die Taste 1, während die anderen Anzeigetasten ausgeschaltet sind.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1, woraufhin alle Anzeigen aufleuchten. Ohne eine Funktionstaste auszuwählen, drücken Sie erneut die Einschalttaste 1, und das Gerät wechselt in den Garmodus mit der Standardtemperatur von 190 Grad für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,

Die Anzeigen 9, 10, 11, 12, 13 und 24 leuchten, wobei die Temperaturanzeige (10/11) und die Zeitanzeige (12/13) abwechselnd aufleuchten; gleichzeitig wechselt die digitale Anzeige zwischen Temperatur und Uhrzeit. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Innenbeleuchtung. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs der Maschine drücken. Die Innenbeleuchtung wird eingeschaltet und Taste 2 blinkt. Bei geöffneter Tür leuchtet die Beleuchtung ebenfalls, bei geschlossener Tür ist sie ausgeschaltet.

Taste 3 ist eine Dreh-Taste. In jedem Garmodus können Sie Taste 3 drücken, woraufhin sich die interne Drehwelle bzw. der Pommes-Korb dreht. Während des Betriebs blinkt die 3-Tasten-Anzeige.

Taste 4 ist die Temperatur-Taste „+“, Taste 5 ist die Temperatur-Taste „-“. Drücken Sie während des Betriebs die Temperatur-Taste „+“ oder „-“, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Taste 7 ist die Zeit-Taste (+), Taste 8 ist die Zeit-Taste (-). Jedes Mal, wenn Sie die Zeit-Taste (+) oder (-) drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

Digitale LED-Anzeige: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Die Taste 24 dient als Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind folgende Garvoreinstellungen:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.

15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.

16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.

17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.

18. Hähnchenschenkel/Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.

19. Backzeit: 175 °C, 30 Minuten.

20. Ganzes Hähnchen: 200 °C, 30 Minuten.

21. Trockenfrüchte / Dehydrieren: 80 °C, 4 Stunden.

22. Aufwärmen: 115 °C, 12 Minuten.

23. Gären/Auftauen: 40 °C, 1 Stunde.

Die voreingestellten Backmodi der Tasten 14 bis 23 können über die Zeit-Tasten + und - sowie die Temperatur-Tasten + und - für die sekundären Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Wenn das Kontrollsystem eine ungewöhnliche Innentemperatur feststellt, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie in diesem Fall bitte das Netzkabel ab. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder wegstellen.

Achtung

- Bei der Verwendung dieses Geräts muss es auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche stehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen, den Einzelhandels- oder den Außenbereich geeignet.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nach dem Gebrauch vom Stromnetz trennen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigung und Lagerung

Reinigung

Reinigen Sie den Starly®-Heißluftofen nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie auf diesen Oberflächen niemals Scheuermittel oder scheuernde Reinigungsutensilien. Weichen Sie festsitzende Speisereste in warmem Seifenwasser ein, damit Sie sie anschließend leicht entfernen können.

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

1. Wischen Sie das Gerät außen mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

2. Um die Glasscheibe zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Starly® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf unten an der Tür, um die Glasscheibe nach oben zu schieben. Fassen Sie die Lasche oben an der Glasscheibe an und nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig aus der Tür heraus.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls mit einer Reinigungsbürste unerwünschte, festsitzende Speisereste im oberen Bereich des Ofens.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht angeschlossen. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht eingeschaltet und keine Garzeit eingestellt.	1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. 2. Stellen Sie Temperatur und Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gar.	Es sind zu viele Lebensmittel im Gerät. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie sicher, dass die Tür fest verschlossen ist. Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßigeres Frittiererergebnis. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gebraten.	nicht gleichmäßig während des Garvorgangs gewendet	während des Garvorgangs gewendet.
Auf dem Display Kurzschluss.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.
erscheint E1. Auf dem Display erscheint E2.	Kurzschluss. ~~Die von Ihnen zubereiteten Speisen enthalten viel Fett/Öl.~~	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Während des Garvorgangs tritt etwas weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven aus.	Im Backofen sind noch Öl- oder Fettrückstände vom letzten Gebrauch vorhanden.	Beim Garen von Lebensmitteln, die viel Öl/Fett enthalten, ist es normal, dass Rauch aus dem Gerät austritt; dies hat keinen Einfluss auf das Garergebnis. Achten Sie darauf, den Backofen nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Pommes frites sind keine rohen Kartoffeln. Lassen Sie sie 30 Minuten abtropfen nicht knusprig.	enthalten zu viel Wasser.	mindestens 30 Minuten abtropfen und anschließend abtrocknen.

Technische Daten:

Spannung Leistung Kapazität
Wechselstrom 220–240 V, 50 Hz 1700 W 12 l

Temperatur Display
Zwischen 40 °C und 200 °C LED-Anzeige

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, deren Dauer von den geltenden Rechtsvorschriften des jeweiligen Landes abhängt.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, Fahrlässigkeit seitens des Händlers, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Sie die örtlichen Vorschriften zum Recycling dieser Art von Produkten beachten müssen. Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll. Es muss gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt recycelt werden. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten Stoffe, die schädlich für die Umwelt und die Gesundheit sind. Sie müssen unter geeigneten Bedingungen recycelt werden.

Hergestellt in China

ACHTUNG**ENTSORGUNG DES GERÄTS**

Starlyf® Air Oven GEBRAUCHSANWEISUNG
Der Starlyf® Air Oven arbeitet nach dem Prinzip der Heißluft, die mit hoher Geschwindigkeit zirkuliert. Die Speisen garen von allen Seiten gleichzeitig, und für die meisten Gerichte wird kein zusätzliches Öl benötigt.

Genießen Sie gesundes, leckeres Essen! Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Reinigen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Im Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“ wird beschrieben, wie diese zu reinigen sind.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. mangelnder Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, sofern sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät mit dem Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür sowie anderer Oberflächen

des Geräts kann hoch sein, wenn es in Betrieb ist.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zur nächstgelegenen autorisierten Kundendienststelle, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, da eine elektrische Gefährdung besteht!

6. Haushaltsgeräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen bzw. mangelnder Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, wenn sie eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und andere Arbeitsumgebungen vorgesehen: für Küchenbereiche, die dem Personal vorbehalten sind, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für landwirtschaftliche Betriebe, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie für Umgebungen wie Hotelzimmer.

8. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

9. Der Stecker des Geräts 23

muss genau in die Steckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

10. Ziehen Sie nicht am Stromkabel.

11. Verwenden Sie das Netzkabel niemals, um das Gerät anzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht über heiße Geräteoberflächen hängt oder mit diesen in Berührung kommt.

14. Ziehen Sie nicht am Stromkabel. Verwenden Sie das Stromkabel niemals, um das Gerät anzuheben, zu tragen oder den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

15. Prüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.

17. Sollte ein Teil des Gerätegehäuses zerbrechen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn Anzeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie die heißen Flächen

24 ohne hitzebeständige

Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Haushaltsgerät auf eine waagrechte, ebene und stabile Fläche, die für das Gewicht des Starlyf® Air Oven ausgelegt ist.

22. Decken Sie den Starlyf® Air Oven nicht ab, da dies das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt.

23. Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Air Oven aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor es gereinigt wird. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

24. Ziehen Sie den Netzstecker des Starlyf® Air Oven nicht mit feuchten Händen.

25. Sorgen Sie für einen sauberen und gut beleuchteten Arbeitsbereich. Unordentliche und schlecht beleuchtete Umgebungen begünstigen Unfälle.

26. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.

27. Der Stecker des Geräts muss genau in die Steckdose passen. Der Stecker darf nicht verändert werden.

Einführung in das Produkt

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Turbo-Heißluft in Kombination mit Hochgeschwindigkeits-Umluft (schneller Luftumwälzung) und ist mit zahlreichen Backzubehörteilen ausgestattet, mit denen Sie auf gesunde, schnelle und einfache Weise köstliche Speisen zubereiten können. Ihre Zutaten werden sofort rundum erhitzt, sodass es bei den meisten Zutaten nicht notwendig ist, beim Grillen, Garen und Backen Öl zu verwenden. Mithilfe eines

Mit einem zusätzlichen Backblech lassen sich Pommes frites, Chicken Wings, portugiesische Na-tas und andere Gerichte und Köstlichkeiten noch bequemer zubereiten.

A. Teile & Zubehör:

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Gerät abgenommen werden.

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Zur Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven

5. Lufteinlassöffnung

Beim Grillen, Backen usw. nicht abdecken.

6. Luftauslass

Beim Grillen, Backen usw. nicht abdecken und vorsichtig mit der heißen austretenden Luft umgehen.

7. Drehspießgarnitur

Für Spießbraten und Grillhähnchen: Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken. Beidseitig die Grillgutklammern auf den Spieß stecken und mit den Einstellschrauben fixieren. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen. Die Schrauben können mehr zur Mitte hin eingestellt werden, aber nicht nach außen zu den Enden hin.

8. Drehspießholder

Der Drehspießholder dient dazu, Braten am Spieß oder Grillhähnchen, die auf dem Rotisserie- oder Drehspieß zubereitet wurden, vom Spieß zu nehmen. Unter den Drehspieß halten und das Grillgut vorsichtig abziehen.

9. Backbleche

Die Backbleche können nicht nur zum Trocknen, sondern auch zur Zubereitung knuspriger Snacks und zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

10. Fett- und Bratensaftauffangwanne Verwenden Sie stets die Auffangwanne, um die Reinigung des Geräts zu erleichtern.

B. Gebrauchsanweisung

Verwendung der Rotisserie- oder Drehspießfunktion: (BB)

Das Fleisch mittig auf den Spieß stecken. Beidseitig mit den Grillgutklammern fixieren. Dann festschrauben. Am Spieß befinden sich dafür Vertiefungen für die Schrauben. Achten Sie darauf, dass die Schrauben fest am Spieß sitzen. Die Schrauben können

Die Spieße sollten mehr zur Mitte hin ausgerichtet sein, aber nicht nach außen zu den Enden hin. Achten Sie darauf, dass das Bratenfleisch oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich im Starlyf Air Oven wirklich drehen kann, ohne hängen zu bleiben. Binden Sie das Hähnchen oder den Braten mit Grill- und Bratenschnur fest, damit es fest am Drehspieß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial wie Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Bitte lesen Sie vor der ersten Verwendung alle Informationen: die Gebrauchsanweisung, Warmaufkleber, Garantiekarten und Etiketten.

- Wischen Sie bitte die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Innere) und verwenden Sie ein mildes Spülmittel zur Reinigung des Zubehörs.

- Es empfiehlt sich, das Gerät vor dem ersten Gebrauch 15 Minuten lang bei höchster Temperatur laufen zu lassen, um alle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu verdampfen und den Geruch nach neuem Gerät zu verringern.

- HINWEIS: Tragen Sie beim Reinigen bitte Handschuhe, um Ihre Hände vor Kratzern zu schützen.

- Beim Aufheizen entstehen ein leichter Geruch und weißer Rauch. Dies kommt vom Schutzmaterial am Heizelement. Das ist normal.

Vorbereitung für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in das Gerät oder in die Brat-, Back- und Garbehälter. Das Gerät kann nur mit Heißluft betrieben werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockiert und den Heißlufteffekt beeinträchtigt.

- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus, setzen Sie es richtig in das Gerät ein und schalten Sie das Gerät dann ein.

Gebrauchsanweisung Betrieb

1. Legen Sie die Zutaten auf die Bleche.
 2. Schieben Sie die Zubehörteile mit dem Koch- oder Bratgut in die entsprechende Schiene im Gerät oder stecken Sie den Spieß in die Türserrieöffnungen und schließen Sie dann die Tür.
 3. Drücken Sie den Ein-/Ausschaltknopf, um das Touchpanel zu aktivieren.
 4. Wählen Sie das entsprechende Menü für das Grill-/Back- oder Gargut aus oder stellen Sie Garzeit und Temperatur manuell ein.
 5. Drücken Sie den Ein-/Ausschaltknopf, um das Programm zu starten. **HINWEIS:** Sie können die Ofentür während des Grill-, Back- oder Gargvorgangs öffnen, um den Fortschritt zu kontrollieren. Verwenden Sie dabei jedoch bitte stets isolierte Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- HINWEIS:** Schauen Sie bitte in dieser Gebrauchsanweisung oder im Rezeptbuch nach, welche Einstellung die richtige ist.

Einstellungen

Befolgen Sie bitte die Anweisungen im Menü, um die richtige Einstellung für Ihr Grill-, Back- oder Kochgut zu wählen.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen lediglich um Empfehlungen handelt. Das Grill-/Back- oder Gargut kann sich aufgrund unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, daher können wir die beste Einstellung für Ihr Grill-/Back- oder Gargut nicht garantieren. Aufgrund der Schnellventilationstechnologie heizt sich die Luft im Gerät unverzüglich auf. Wenn Sie die Ofentür schnell öffnen und schließen, beeinträchtigt das den Garprozess nicht.

Empfehlungen

1. Große Grill-, Back- oder Kochgutstücke benötigen eine längere Garzeit als kleinere oder in kleine Stücke geschnittene.
2. Verlängern Sie die Garzeit bei einer größeren Menge etwas und verkürzen Sie sie, wenn es sich um eine kleinere Menge handelt.
3. Es ist sinnvoll, großes Back- oder Gargut nach der Hälfte der Garzeit zu wenden, damit es gleichmäßig durchgebacken und der Gareffekt verbessert wird.

4. Es empfiehlt sich, etwas Öl hinzuzufügen, damit die Speisen (z. B. Pommes frites) knuspriger werden. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten Sie die Zutaten einige Minuten ruhen lassen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

10. Verwenden Sie geeignete Backformen und -bleche für das Backen von Kuchen, Pies oder anderen Backwaren im Starlyf® Air Oven.

C. Digitales Bedienfeld

Jede Zahl steht für eine Funktion: 1: Netzschalter, 2: Licht, 3: Rotationsfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9: Uhranzeige

10: Temperatureinheit (Grad Celsius), 11: Anzeige der Beleuchtung der Uhranzeige, 12: Beleuchtung der Zeiteinheit (Minuten), 13: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenkeule (Huhn), 19: Backen, 20: ganzes Huhn, 21: Trockenobst, 22: Heizung, 23: Gärung, 24: Betriebsanzeige

Bedienungsanleitung:

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die Taste 1, während die anderen Anzeigetasten ausgeschaltet sind. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1, und alle Lichter leuchten auf. Drücken Sie, ohne eine Funktionstaste auszuwählen, erneut die Ein-/Aus-Taste 1, und das Gerät wechselt für 15 Minuten in den Garmodus mit der Standardtemperatur von 190 Grad. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, wobei die Anzeigen (10/11) für die Temperatur und (12/13) für die Zeit abwechselnd leuchten; gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie in einem beliebigen Kochmodus die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Innenbeleuchtung. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs drücken. Die Innenbeleuchtung ist eingeschaltet und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, ist das Licht ebenfalls eingeschaltet, und wenn die Tür geschlossen ist, ist das Licht ausgeschaltet.

Taste 3 ist eine Rotationstaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken, und die interne Drehwelle / der Kartoffel-

dreht sich. Im Betriebsmodus blinkt die 3-Tasten-Anzeige.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur –, drücken Sie während des Betriebs Temperatur + oder Temperatur –, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern

Taste 7 ist Zeit +, Taste 8 ist Zeit –, jedes Mal, wenn Sie Zeit + oder - drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

LED-Digitalanzeige: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind Kochvoreinstellungen wie folgt:

14. Pommes Frites: 200 °C, 15 Minuten.

15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.

16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.

17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.

18. Hähnchenschenkel / Huhn: 190 °C, 20 Minuten.

19. Backen: 175 °C, 30 Minuten.

20. Ganzes Huhn: 200 °C, 30 Minuten.

21. Trockenfrüchte / Dehydrierung: 80 °C, 4 Stunden.

22. Erhitzen: 115 °C, 12 Minuten.

23. Gärung / Auftauen: 40 °C, 1 Stunde. Die Tasten 14–23 (Kochvoreinstellungen) können über die Tasten „Zeit +“ und „Temperatur +“ für sekundäre Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Falls die interne Temperaturregelung nicht normal funktioniert, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Falls dies vorkommt, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät bitte vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten

Achtung

- Das Gerät muss zur Nutzung auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den üblichen Gebrauch in Privathaushalten geeignet, nicht für den gewerblichen Gebrauch und nicht für

den Einsatz im Freien.

- Achten Sie stets darauf, den Stecker nach Gebrauch aus der Steckdose zu ziehen.

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigen

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jedem Gebrauch. Die Zubehörteile sind aus Edelstahl gefertigt und daher spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zum Reinigen der Oberflächen.

Festgebackene Rückstände sollten in warmem Spülwasser eingeweicht werden, damit sie sich leichter entfernen lassen.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie das Gerät mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Spülmittel ab.

2. Öffnen Sie zum Reinigen des Glases die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Unterseite der Tür, um das Glas oben aus der Tür herauszuziehen. Ziehen Sie an der Lasche oben am Glas, um das Glas aus der Tür zu nehmen.

3. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem kratzfreien Schwamm.

4. Entfernen Sie bei Bedarf unerwünschte Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom oberen Bildschirm.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

ACHTUNG ABFALLENTSORGUNG

 Das Symbol eines durchgestrichenen Rollcontainers bedeutet, dass Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur örtlichen Entsorgung informieren müssen. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll. Sie mü-

Problem	Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Der Netzstecker des Geräts ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit. Die Zeitfunktion ist aktiviert.	1. Stecker in die Steckdose stecken 2. Temperatur und Zeit einstellen. Achten Sie darauf, dass die Tür geschlossen ist.
Das Grill- oder das Bratgut ist nicht gar	Die Menge ist zu groß Die Temperatur ist zu niedrig – Stellen Sie eine höhere Temperatur ein eingestellt Die Garzeit ist zu kurz.	Verwenden Sie kleinere Mengen für gleichmäßiges Braten. Stellen Sie eine längere Garzeit ein Manches Grill- oder Bratgut sollte
Das Grill- oder Bratgut nicht gleich – während des Garvorgangs gewen- gleichmäßig durchgaren	Manches Grill- oder Bratgut sollte während des Garvorgangs gewen- Es kommt zu	det werden
Display zeigt E1 an	Kurzschluss Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren Kundendienst
Display zeigt E2 an	Das Grill-/Brat- oder Gargut enthält viel Fett/Öl	kontaktieren
Während des Betriebs tritt etwas weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven aus	Es befindet sich noch Fett/Öl aus dem letzten Gebrauch im Gerät.	Wenn Sie Grill-, Brat- oder Kochgut mit viel Fett oder Öl erhitzen, ist es normal, dass etwas Rauch entsteht; dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Ergebnis. Deshalb sollte der Ofen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Die Pommes frites sind nicht knusprig	Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Mindestens 30 Minuten abtropfen lassen und anschließend trocknen.

Technische Daten:

Spannung	Anschlussleistung Wechselstrom 220–240 V, 50 Hz 1700 W 12 l
Temperatur 40 °C–200 °C	Anzeige LED-Anzeige

Beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die vor Ort geltenden Vorschriften. Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Stoffe, die äußerst schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben können und fachgerecht recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

BEDIENUNGSANLEITUNG für den Startlyf® Air Oven
Der Startlyf® Air Oven nutzt das Prinzip der Heißluft, die mit sehr hoher Geschwindigkeit zirkuliert.

Die Speisen werden von allen Seiten gleichmäßig gegart, und bei den meisten Zutaten ist kein Öl erforderlich.

Genießen Sie gesunde und schmackhafte Gerichte!

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie später bei Bedarf darin nachschlagen können.

Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel zur Reinigung beschrieben.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie sorgfältig beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden angemessen beaufsichtigt.

3. Halten Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie den Startlyf® Air Oven zu einem autorisierten Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren, um Stromunfälle zu vermeiden.

6. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie sorgfältig beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts und den damit verbundenen Gefahren unterwiesen werden.

7. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in anderen Arbeitsumgebungen bestimmt: für Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; landwirtschaftliche Betriebe; Hotels, Motels und andere Beherbergungsbetriebe (Nutzung durch Gäste); sowie Räumlichkeiten wie Hotelzimmer.

8. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Energieetikett angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

9. Der Stecker dieses Geräts muss korrekt in die Steckdose eingesteckt werden. Verändern Sie den Stecker nicht.

10. Das Stromkabel nicht übermäßig belasten.

11. Verwenden Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Transportieren oder zum Trennen des Geräts vom Stromnetz.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät. 29

um das Gerät wickeln.

13. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.

14. Das Stromkabel nicht übermäßig belasten. Das Stromkabel niemals zum Anheben, Transportieren oder Trennen des Geräts vom Stromnetz verwenden.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verdrehte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte das Gehäuse des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Beschädigungen aufweist oder Flüssigkeit austritt.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven ausschließlich in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht ohne geeignete Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Starlyf® Air Oven tragen kann.

22. Die Lüftungsöffnung des Geräts darf nicht abgedeckt werden, da dies das Garergebnis beeinträchtigen würde.

23. Trennen Sie den Starlyf® Air Oven vom Stromnetz, wenn

nicht in Gebrauch ist und vor der

. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie ihn vom Stromnetz trennen.

24. Trennen Sie den Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen vom Stromnetz.

25. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet. Unordentliche und unzureichend beleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.

26. Um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

27. Der Stecker dieses Geräts muss korrekt in die Steckdose eingesteckt werden. Verändern Sie den Stecker nicht.

Einführung in das Produkt

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Turbo-Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation (schneller Luftaustausch) und ist mit einer Reihe von Kochzubehörteilen ausgestattet, mit denen sich eine Vielzahl köstlicher Speisen auf gesunde, einfache und schnelle Weise zubereiten lässt. Bei den meisten Lebensmitteln ist es nicht notwendig, Öl hinzuzufügen, da eine sofortige und gleichmäßige Erhitzung der Zutaten gewährleistet ist. Mit Hilfe eines zusätzlichen Topfes gibt es eine praktischere Möglichkeit, Pommes frites, Hähnchenflügel, Cremetörtchen und andere Gerichte einfach zuzubereiten.

A. Teile und Zubehör:

1. Hauptgerät

Die Tür kann zur Reinigung vom Hauptgerät abgenommen werden

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld Ermöglicht die Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven

5. Lufteinlass

Während des Garvorgangs nicht abdecken.

6. Luftaustritt

Während des Garvorgangs nicht abdecken; Vorsicht vor heißer Luft.

7. Bratenspieß, Gabeln und Befestigungsschrauben
Zur Verwendung bei Braten und ganzen Hühnern.
Stecken Sie den Spieß der Länge nach in das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden des Spießes in Richtung Fleisch und arretieren Sie sie dann mit den Schrauben. Auf dem Spieß befinden sich Markierungen für die Arretierungsschrauben. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher an die Mitte verstellen, jedoch niemals in Richtung der Enden.

8. Werkzeug zum Entfernen des Spießes
Zum Herausnehmen von Braten und gebratenen Hühnern, die im Bratrost oder am Spieß zubereitet wurden. Unter den Spieß des Bratosts schieben, anheben und das Gargut vorsichtig herausnehmen.

9. Gitter

Sie können nicht nur zum Dehydrieren verwendet werden, sondern auch zum Zubereiten von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

10. Fettauffangschale Garen Sie mit eingesetzter Fettauffangschale, um die Reinigung zu erleichtern.

Funktionsweise des Produkts und Gebrauchsanweisung

Verwendung der Grillfunktion (BB) Stecken Sie den Spieß der Länge nach in das Fleisch.

Schieben Sie die Gabeln an beiden Enden des Spießes in Richtung Fleisch. Sichern Sie sie anschließend mit den Schrauben. Am Spieß befindet sich eine Kerbe für die Schraube. Stellen Sie sicher, dass die andere Schraube fest am Spieß sitzt. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher zur Mitte hin verstellen, jedoch niemals in Richtung der Enden.

Achten Sie darauf, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist und sich im Starlyf Air Oven frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen oder andere Braten mit Küchengarn fest, damit sie sicher am Drehspieß sitzen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Informationen: Bedienungsanleitung, Warnaufkleber, Garantiescheine und Etiketten.

- Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch (sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt ins Innere) und verwenden Sie

ein mildes Reinigungsmittel zur Reinigung des Zubehörs.

- Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir, die Temperatur auf die höchste Stufe einzustellen und es 15 Minuten lang laufen zu lassen, damit eventuelle Rückstände verdampfen und der Geruch eines neuen Geräts gemildert wird.

- HINWEIS: Tragen Sie bei der Reinigung Handschuhe, um Kratzer an den Händen zu vermeiden.

- Sollte beim Aufheizen weißer Rauch oder ein Geruch entstehen, liegt dies an der Schutzschicht auf dem Heizelement. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Produkt nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in das Gerät oder in einen Garbehälter. Dieses Produkt kann nur mit Heißluft garen.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, um eine Behinderung des Luftstroms und eine Beeinträchtigung der Heizleistung zu vermeiden.

- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus, setzen Sie es korrekt ein und starten Sie dann das Gerät.

Bedienungsanleitung

1. Legen Sie die Zutaten auf die Roste.

2. Setzen Sie das Zubehör mit den Zutaten entlang der Führung in das Gerät ein oder stecken Sie es in die Drehöffnungen und schließen Sie die Tür.

3. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Touchpanel zu aktivieren.

4. Wählen Sie das gewünschte Menü für das Garen der Zutaten aus oder stellen Sie Temperatur und Garzeit manuell ein.

5. Drücken Sie die Starttaste, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tür öffnen, um den Garfortschritt zu überprüfen, verwenden Sie jedoch eine Hitzeschutzhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Beziehen Sie sich auf diese Bedienungsanleitung oder das Kochbuch, um die richtige Einstellung zu ermitteln.

Einstellungen

Um dem Benutzer bei der Auswahl der Einstellungen zu helfen

, die Sie für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen im Menü.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten können wir keine Garantie für die optimalen Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Zutaten übernehmen. Dank der Schnellbelüftungstechnologie dieses Geräts erwärmt sich die Luft im Inneren unmittelbar nach dem Einschalten. Das schnelle Öffnen und Schließen der Tür hat keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Tipps

1. Im Vergleich zu Zutaten mit größerem Volumen benötigen Zutaten mit kleinerem Volumen eine etwas kürzere Garzeit.
2. Bei großen Mengen an Zutaten die Garzeit etwas verlängern, bei kleinen Mengen die Garzeit etwas verkürzen.
3. Wenn Sie größere Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden, können Sie sie gleichmäßig garen und das Endergebnis verbessern.
4. Es wird empfohlen, einen Schuss Öl hinzuzufügen, damit die Speisen knuspriger werden (z. B. rohe Pommes frites). Lassen Sie die Zutaten nach dem Hinzufügen des Öls einige Minuten ruhen, bevor Sie sie in den Ofen schieben.
10. Verwenden Sie zum Backen von Kuchen oder Torten eine geeignete Backform oder ein Backblech im Starly® Air Oven.

C. Bedienfeld des Displays Jede Zahl steht für eine Funktion: 1: Netzschalter, 2: Beleuchtung, 3: Rotationsfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Uhrzeit +, 8: Uhrzeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Uhr-Anzeige, 13: Zeitanzeige (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenschenkel (Hähnchen), 19: Backen, 20: ganzes Hähnchen, 21: Trockenfrüchte, 22: Erwärmung, 23: Gärung, 24: Betriebsanzeige

Gebrauchsanweisung:

Wenn das Netzteil angeschlossen ist, leuchtet die leuchtet Taste 1 und die anderen Tasten

Die Anzeigen sind ausgeschaltet. Drücken Sie die Einschalttaste 1, und alle Anzeigen leuchten auf. Ohne eine Funktionstaste zu wählen, drücken Sie erneut die Einschalttaste 1, und das Gerät wechselt in den Garmodus mit der voreingestellten Temperatur von 190 Grad für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, bei denen die Kontrollleuchte Temperatur (10 / 11) und (12) / 13) sowie die Zeitanzeigen abwechselnd aufleuchten. Gleichzeitig zeigt das Digitaldisplay auch den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs die Einschalttaste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Beleuchtung des Innenraums. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs der Maschine drücken. Die Innenbeleuchtung wird eingeschaltet und Taste 2 blinkt. Bei geöffneter Tür leuchtet die Beleuchtung, bei geschlossener Tür ist sie ausgeschaltet.

Taste 3 ist eine Dreh-Taste. In jedem Garmodus kann man Taste 3 drücken, woraufhin sich die innere Drehwelle bzw. der Pommes-Korb dreht. Im Betriebsmodus blinkt die Kontrollleuchte bei Taste 3.

Taste 4 ist die Temperatur-Taste „+“, Taste 5 ist die Temperatur-Taste „-“. Drücken Sie während des Betriebs die Temperatur-Taste + oder Temperatur - und die Temperatur kann erhöht oder verringert werden

Die Taste 7 dient zur Erhöhung der Zeit, die Taste 8 zur Verringerung der Zeit; durch jedes Drücken der Taste „+“ oder „-“ kann die Garzeit eingestellt werden.

Digitales LED-Display: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Anzeige zwischen Temperatur und verbleibender Zeit. Die Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Anzeige der Taste 24 ständig.

Die Tasten 14-23 sind die folgenden Garvoreinstellungen:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.
 15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.
 16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.
 17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.
 18. Hähnchenschenkel / Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.
 19. Backen: 175 °C, 30 Minuten.
 20. Ganzes Hähnchen: 200 °C, 30 Minuten.
 21. Trockenobst / Dehydrieren: 80 °C, 4 Stunden.
 22. Aufwärmen: 115 °C, 12 Minuten.
 23. Gärung/Auftauen: 40 °C, 1 Stunde.
- Tasten 14–23: Voreingestellte Garprogramme, einstellbar über Zeit + – und Temperatur + – für die sekundären Einstellungen.

Überhitzungsschutz: Wenn das interne Temperaturregelsystem eine Störung aufweist, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Trennen Sie in diesem Fall das Netzkabel. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder lagern.

Achtung

- Wenn Sie dieses Produkt verwenden, stellen Sie es bitte auf eine stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Dieses Produkt ist nur für den normalen Hausgebrauch geeignet, nicht für den gewerblichen Einsatz, den Einzelhandel oder den Außenbereich.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt nach dem Gebrauch vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scheuernden Reinigungsutensilien auf diesen Oberflächen.

Angebranntes Essen sollte in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, um es leichter entfernen zu können.

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

1. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten, warmen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

2. Um die Glasscheibe zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie den Knopf an der Unterseite der Tür, um die Glasscheibe nach oben zu schieben. Fassen Sie die Lasche am oberen Rand der Glasscheibe an und nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig aus der Tür.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls unerwünschte Speisereste mit einer speziellen Bürste vom oberen Bildschirm.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

Problem	Ursache	Lösung
Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht angeschlossen. 2. Der Benutzer hat den Starlyf® Air Oven nicht eingeschaltet und die Zubereitungszeit eingestellt	1. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. 2. Stellen Sie Temperatur und Zeit ein. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Das Essen ist nicht gar	Zu viel Essen Die Temperatur ist auf einen zu niedrigen Wert eingestellt Die Garzeit ist zu kurz	Verwenden Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Garergebnis. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Manche Speisen müssen während des Garvorgangs gewendet werden
Das Essen ist nicht gleichmäßig gar	Einige Speisen müssen während des Garvorgangs gewendet werden	Wenden Sie sich an den Kundendienst Wenden Sie sich an den Kundendienst
Anzeige zeigt E1 an	Kurzschluss	
Anzeige zeigt E2 an	Kurzschluss	
Weißer Rauch aus dem Starlyf® Air Oven	Die zubereiteten Speisen enthalten sehr viel Fett/Öl	Beim Garen von Speisen mit Viel Öl/Fett – es ist normal, dass Rauch entsteht; dies hat keinen Einfluss auf das Garergebnis. Achten Sie darauf, den Ofen nach dem Gebrauch zu reinigen.
Pommes frites sind nicht knusprig	Nach dem letzten Gebrauch ist Öl/Fett im Backofen zurückgeblieben Die rohen Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten abtropfen und trocknen.

Technische Daten:

Spannung	Leistung Display	Fassungsvermögen	Temperatur
Wechselstrom 220–240 V, 50 Hz	1700 W	12 l	40 °C–200 °C
			LED-Anzeige

QUALITÄTSGARANTIE

Für das Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler für den Zeitraum, der in den geltenden Rechtsvorschriften des jeweiligen Landes festgelegt ist.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Wartung verursacht wurden.

Das durchgestrichene Rad-Symbol weist darauf hin, dass die spezifischen örtlichen Vorschriften für die Entsorgung dieser Art von Produkten beachtet werden müssen. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie gewöhnlichen Hausmüll. Befolgen Sie die einschlägigen Vorschriften und kommunalen Verordnungen. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und/oder die menschliche Gesundheit haben und daher ordnungsgemäß recycelt werden müssen.



ACHTUNG ENTSORGUNG UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Das Symbol eines Abfallbehälters

Hergestellt in China

BEDIENUNGSANLEITUNG Starlyf® Air Oven
Der Starlyf® Air Oven nutzt die Technologie der schnell zirkulierenden Heißluft.

Alle Seiten der Speisen werden gleichzeitig gegart, und bei den meisten Speisen ist kein Öl erforderlich. Genießen Sie gesunde und schmackhafte Speisen! Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie später darin nachschlagen können.

Reinigen Sie alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben und vor der Verwendung.

Sicherheits- und allgemeine Hinweise

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis der Bedienung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung eingewiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 18 Jahre alt sind und

3. Halten Sie das Gerät und das

Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist

verwendet.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zur Reparatur dieser Teile zum nächstgelegenen Kundendienstzentrum. Um Stromschlaggefahr zu vermeiden, versuchen Sie nicht, das Gerät auseinanderzubauen oder zu reparieren.

6. Haushaltsgeräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse in der Bedienung verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in der sicheren Bedienung unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

7. Dieses Produkt wurde ausschließlich für den Hausgebrauch und den Einsatz in anderen Arbeitsumgebungen entwickelt, wie z. B. in Küchenbereichen, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen sowie auf Bauernhöfen vorgesehen sind. Es eignet sich zudem für den Einsatz in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnbereichen sowie in

Hotelzimmer.

8. Stellen Sie sicher, dass das

auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie dieses Gerät an die Steckdose anschließen.

9. Der Stecker des Geräts muss richtig in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.

10. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Netzkabel aus.

11. Das Netzkabel darf niemals 35

dürfen nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers aus der Steckdose verwendet werden.

12. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.

13. Lassen Sie das Netzkabel nicht frei hängen oder mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.

14. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Netzkabel aus. Das Netzkabel darf niemals zum Anheben oder Transportieren des Geräts oder zum Herausziehen des Steckers aus der Steckdose verwendet werden.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte die Außenfläche eines Geräteteils zerbrechen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder Beschädigungen oder Undichtigkeiten aufweist.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven ausschließlich in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe oder Griffe, um heiße Oberflächen zu berühren.

21. Stellen Sie den Starlyf® Air Oven auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die sein Gewicht tragen kann.

22. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen kann.

23. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus
36 aus der Steckdose, wenn Sie

nicht in Gebrauch ist und bevor Sie ihn reinigen. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven aus der Steckdose, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

24. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

25. Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und gut beleuchtet. Unordentliche und schlecht beleuchtete Arbeitsplätze erhöhen das Unfallrisiko.

26. Um Schäden und/oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

27. Der Stecker des Geräts muss richtig in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht.

Einführung in das Produkt

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Heißluft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation (schneller Luftaustausch) und ist mit einer Vielzahl von Kochzubehörteilen ausgestattet, sodass sich damit köstliche Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Weise zubereiten lassen. Er erhitzt die Zutaten vollständig, sodass in den meisten Fällen kein Öl zum Kochen hinzugefügt werden muss. Mit Hilfe eines zusätzlichen Grillrosts bietet er eine bequeme Möglichkeit, Pommes frites, Hähnchenflügel, Eierkuchen oder andere Speisen einfach zuzubereiten.

A. Teile und Zubehör:

1. Hauptgerät
Die Tür kann zur Reinigung vom Hauptgerät abgenommen werden
2. Glastür
3. Griff
4. Digitales Bedienfeld
Ermöglicht die Steuerung der Funktionen des Starlyf® Air Oven.
5. Lufteinlass
Während des Garvorgangs nicht abdecken.
6. Luftauslass
Während des Garvorgangs nicht abdecken; Vorsicht vor heißer Luft.

7. Grillspieß, Gabeln und Befestigungsschrauben

Verwenden Sie diesen Spieß zum Grillen und für ein ganzes Hähnchen. Schieben Sie den Spieß in zusammengedrücktem Zustand durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden des Spießes aus in Richtung des Fleisches und befestigen Sie sie anschließend mit den Befestigungsschrauben in der richtigen Position. An der Stange befinden sich Aussparungen für die Befestigungsschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an die Mitte bringen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Enden.

8. Grillzange Dient zum Herausnehmen von Grillgut und gebratenem Hähnchen, das auf dem Grill oder am Spieß zubereitet wurde. Setzen Sie die Zange unter den Grillspieß und heben Sie ihn langsam an, um das Grillgut zu entnehmen. 9.

Kann nicht nur zum Dörren verwendet werden, sondern auch zum Zubereiten von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

10. Fettauffangschale

Verwenden Sie das Produkt mit aufgesetztem Auffangblech, um die Reinigung zu erleichtern.

B. Funktionsweise des Produkts und Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie die Grillfunktion (BB). Stecken Sie den Spieß der Länge nach durch die Mitte des Fleisches.

Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden der Stange aus in Richtung des Fleisches. Befestigen Sie die Gabeln anschließend mit den Schrauben. Für jede Schraube gibt es eine Aussparung in der Stange. Vergewissern Sie sich, dass die andere Schraube fest in der Stange sitzt. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher zur Mitte hin verstellen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Enden.

Achten Sie darauf, dass das Fleisch oder das Brathähnchen nicht zu groß ist und sich im Heißluftofen frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen und andere Fleischstücke mit Küchengarn fest, damit sie sicher am Grillspieß sitzen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Informationen: Bedienungsanleitung, Warmaufkleber, Garantiekarten und Etiketten.

- Reinigen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt in das Innere) und verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs ein mildes Reinigungsmittel.

- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, die Temperatur auf die höchste Stufe einzustellen und das Gerät 15 Minuten lang laufen zu lassen, um eventuelle Rückstände zu verdampfen und den Geruch des neuen Geräts zu reduzieren.

- HINWEIS: Tragen Sie während der Reinigung Handschuhe, um Verletzungen an den Händen zu vermeiden.

- Sollte etwas weißer Rauch oder ein Geruch entstehen, wird dies durch das Schutzmaterial auf dem Heizelement verursacht. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und feste Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Geben Sie keine großen Mengen Öl oder anderer Flüssigkeiten in das Gerät oder in einen Kochbehälter. Dieses Produkt gart ausschließlich mit Heißluft.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die den Luftstrom behindern und die Heizleistung beeinträchtigen könnten.

- Wählen Sie das benötigte Zubehör aus, montieren Sie es ordnungsgemäß und schalten Sie das Gerät anschließend ein.

Anleitung Betrieb

1. Legen Sie die Zutaten auf die Einlegeböden.

2. Stellen Sie das Zubehör mit den Zutaten entlang der Schiene in das Gerät oder setzen Sie es in die Drehöffnungen ein und schließen Sie die Tür.

3. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Touchpanel zu aktivieren.

4. Wählen Sie das gewünschte Menü zum Garen der Zutaten aus oder stellen Sie Temperatur und Garzeit manuell ein.

5. Drücken Sie die Starttaste, um das Programm zu starten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tür öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen, aber verwenden Sie eine Hitzeschutzhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden

Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEIS: Die richtige Einstellung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung oder im Kochbuch.

Definitionen

Um die richtigen Einstellungen für die Zutaten auszuwählen, die Sie zubereiten möchten, lesen Sie bitte die Anweisungen im Menü.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwerte dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke der verschiedenen Zutaten können keine optimalen Einstellungen garantiert werden. Da die Schnellheiztechnologie dieses Geräts die Luft im Inneren sofort erwärmt, hat das schnelle Öffnen und Schließen der Ofentür während des Betriebs keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Tipps

1. Im Vergleich zu größeren Zutaten benötigen kleinere Zutaten eine etwas kürzere Garzeit.
2. Bei einer großen Menge an Zutaten verlängern Sie die Garzeit etwas, bei einer kleinen Menge verkürzen Sie sie leicht.
3. Das Wenden großer Lebensmittel während des Garvorgangs kann das Endergebnis verbessern und für ein gleichmäßiges Garen der Zutaten sorgen.
4. Es empfiehlt sich, etwas Öl hinzuzufügen, damit die Speisen knuspriger werden (z. B. Pommes frites). Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Zutaten vor dem Garen einige Minuten ruhen.
10. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, stellen Sie eine Backform oder ein Backblech in den Startlyf® Air Oven.

C. Übersicht über das Bedienfeld Jede Zahl

steht für eine Funktion: 1: Netzschalter, 2:

Beleuchtung, 3: Drehfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur

-, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit

+, 8: Zeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Beleuchtung der Uhranzeige, 13: Beleuchtung der Zeiteinheit (Minuten), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garmelen, 18: Hähnchenschenkel (Hähnchen), 19: Garen, 20: ganzes Hähnchen, 21: Meeresfrüchte
, 22: Aufheizen, 23: Gären, 24:

Betriebsanzeige

Bedienungsanleitung:

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Taste 1, während die anderen Tasten auf dem Display ausgeschaltet sind. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1, woraufhin alle Anzeigen aufleuchten. Ohne eine Funktionstaste auszuwählen, drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste 1, woraufhin das Gerät den Garvorgang mit der Standardtemperatur von 190 Grad für 15 Minuten startet. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6,

7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, wobei die Temperaturanzeige (10/11) und die Zeitanzeige (12/13) abwechselnd aufleuchten; gleichzeitig zeigt das Digitaldisplay den entsprechenden Wechsel zwischen Temperatur und Uhrzeit an. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste 1, um das Gerät auszuschalten.

Taste 2 dient zur Beleuchtung des Innenraums. Sie können Taste 2 jederzeit während des Betriebs der Maschine drücken. Die Innenbeleuchtung leuchtet auf und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht ebenfalls an, und wenn die Tür geschlossen wird, erlischt das Licht.

Taste 3 ist eine Drehtaste. In jedem Garmodus können Sie Taste 3 drücken, woraufhin sich die innere Drehachse bzw. der Pommes-Frites-Korb dreht. Im Betriebsmodus blinkt die LED an Taste 3.

Taste 4 ist Temperatur +. Taste 5 ist Temperatur -, drücken Sie während des Betriebs Temperatur + oder Temperatur -, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Die Taste 7 ist „Zeit +“, die Taste 8 ist „Zeit -“ – bei jedem Drücken von „Zeit +“ oder -, können Sie die Garzeit einstellen.

Digitale LED-Anzeige: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind auf folgende Garzeiten voreingestellt:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.

15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.

16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.
 17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.
 18. Hähnchenschenkel / Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.
 19. Garen: 175 °C, 30 Minuten.
 20. Ganzes Hähnchen: 200 °C, 30 Minuten.
 21. Trockenfrüchte/Trocknen: 80 °C, 4 Stunden.
 22. Aufwärmen: 115 °C, 12 Minuten.
 23. Gären/Auftauen: 40 °C, 1 Stunde.
- Die Tasten 14–23 für die voreingestellten Garprogramme können über die Tasten „Zeit +“ und „Zeit –“ sowie „Temperatur +“ und „Temperatur –“ für die Feineinstellung angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Sollte das interne Temperatursystem eine Anomalie feststellen, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät ausgeschaltet. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder anschließen oder verstauen.

Achtung

- Stellen Sie dieses Produkt auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage auf.
- Dieses Produkt ist nur für den normalen Hausgebrauch geeignet, nicht für den gewerblichen, den Einzelhandels- oder den Außenbereich.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt nach dem Gebrauch vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Reinigen Sie den Starlyf® Air Oven nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder -utensilien auf diesen Oberflächen.

Angeklebte Speisereste sollten in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden, um sie leichter entfernen zu können.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem lauwarm angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
2. Um die Glasscheibe zu reinigen, öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven. Drücken Sie auf den Knopf an der Unterseite der Tür, um die Glasscheibe durch den oberen Teil der Tür zu schieben. Fassen Sie die Lasche oben an der Glasscheibe an und nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig aus der Tür heraus.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Entfernen Sie gegebenenfalls unerwünschte Speisereste von der Oberseite mit einer Reinigungsbürste.

Aufbewahrung

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung Mögliche

Problem	Ursache	Lösung
O Starlyf® Air 1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Steckdose. Der Ofen funktioniert nicht. Die Speisen sind nicht gar.	1. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht über die Einstellung der Garzeit eingeschaltet	1. Stecken Sie das Netzkabel in die Wand 2. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gar	Zu viel Essen Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt Die Garzeit ist zu kurz Manche Speisen müssen gewendet werden während des Garvorgangs	Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist. Verwenden Sie kleine Mengen, um ein gleichmäßigeres Bratergebnis zu erzielen. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Manche Lebensmittel müssen während des Kochens gewendet werden
Das Display zeigt E1	Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst
an Das Display zeigt	Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E2 an	Die zubereiteten Speisen enthalten zu viel Öl/Fett Es befindet sich Öl/Fett aus der letzten Verwendung im Ofen	Wenn Sie Lebensmittel mit zu viel Öl/Fett garen, ist die Bildung von etwas Rauch normal und beeinträchtigt das Garergebnis nicht. Stellen Sie sicher, dass Sie den Ofen nach dem Gebrauch reinigen
Weißer Rauch tritt während des Garvorgangs aus dem Starlyf® Air Oven aus	Rohe Kartoffeln enthalten zu viel Wasser.	Lassen Sie die Kartoffeln mindestens 30 Minuten abtropfen und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
Die Pommes sind während des Garvorgangs nicht knusprig		

Technische Daten:

Spannung	Stromversorgung Leistung	Temperatur	Display
220 V – 240 V Wechselstrom, 50 Hz, 1700 W	12 l	40 °C bis 200 °C	LED-Anzeige

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler, vorbehaltlich der in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Fristen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, fahrlässige gewerbliche Nutzung, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Handhabung entstehen.



ACHTUNG **ENTSORGUNG DER** **MATERIALIEN**

Das Symbol eines Containers auf Rädern

Das durchgestrichene Symbol weist darauf hin, dass Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung dieser Art von Produkten informieren und diese befolgen müssen. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie gewöhnlichen Hausmüll. Die Entsorgung des Produkts muss gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften erfolgen. Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben und daher ordnungsgemäß recycelt werden müssen.

Hergestellt in China

Starlyf® Air Oven BEDIENUNGSANLEITUNG
Der Starlyf® Air Oven nutzt die Prinzipien der Heißluft in Kombination mit einer schnellen Luftzirkulation.

Alle Seiten der Speisen werden gleichzeitig gegart, und für die meisten Zutaten muss kein zusätzliches Öl hinzugefügt werden.

Genießen Sie gesundes und leckeres Essen!

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf. Reinigen Sie vor der Verwendung alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt über die Reinigung beschrieben.

Allgemeine und Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und führen die Arbeiten unter Aufsicht durch.

3. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Temperatur der Tür und anderer zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie Ihren Starlyf® Air Oven zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzunehmen oder zu reparieren, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

6. Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht arbeiten oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

7. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen: Personal-Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, landwirtschaftlichen Betrieben sowie durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben, beispielsweise in Hotelzimmern.

8. Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannweite

mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken.

9. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Nehmen Sie keine Veränderungen am Stecker vor.

10. Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das Netzkabel aus.

11. Verwenden Sie das Kabel niemals, um das Gerät anzuheben, zu bewegen oder den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

12. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die heißen Oberflächen des Geräts hängt und diese nicht berührt.

14. Belasten Sie das Netzkabel nicht übermäßig. Verwenden Sie das Kabel niemals, um das Gerät anzuheben, zu bewegen oder den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

15. Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Gefahr eines Stromschlags.

16. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.

17. Sollte eine der Gehäuseabdeckungen des Geräts beschädigt sein, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder Anzeichen von Beschädigungen aufweist

oder wenn es Flüssigkeit verliert.

19. Verwenden Sie den Starlyf® Air Oven nur in Innenräumen und auf trockenen Oberflächen.

20. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht ohne hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche, die das Gewicht des Starlyf® Air Oven tragen kann.

22. Decken Sie das Gerät nicht ab, da dies das Backergebnis mit Heißluft beeinträchtigt.

23. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven aus der Steckdose, wenn er nicht in Gebrauch ist und bevor Sie ihn reinigen. Schalten Sie den Starlyf® Air Oven aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

24. Ziehen Sie den Stecker des Starlyf® Air Oven nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.

25. Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich sauber und gut beleuchtet ist. Unordentliche und dunkle Räume können zu Unfällen führen.

26. Verwenden Sie zur Vermeidung von Schäden und/oder Verletzungen ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

27. Der Stecker des Geräts muss fest in die Steckdose passen. Nehmen Sie keine Veränderungen am Stecker vor.

Produkteinführung

Der Starlyf Air Oven nutzt das Prinzip der Turbo-Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation (schneller Luftaustausch) und ist ausgestattet mit

Verschiedenes Backzubehör, damit Sie auf gesunde, schnelle und einfache Weise verschiedene Arten von leckeren Speisen zubereiten können. Ihre Zutaten werden in einem Durchgang rundum erhitzt, sodass für die Zubereitung der meisten Zutaten kein Öl hinzugefügt werden muss. Mit Hilfe eines zusätzlichen Backblechs gibt es eine bessere Möglichkeit, auf einfache Weise Pommes frites, Hähnchenflügel, Eierkuchen und andere Speisen zuzubereiten.

A. Teile und Zubehör:

1. Hauptteil

Zur Reinigung des Hauptteils kann die Tür abgenommen werden

2. Glastür

3. Griff

4. Digitales Bedienfeld

Hiermit lassen sich die Funktionen des Starlyf® Air Oven bedienen

5. Lufteinlass

Decken Sie diesen Einlass während des Backvorgangs nicht ab.

6. Luftauslass

Decken Sie diesen Auslass während des Backvorgangs nicht ab. Seien Sie vorsichtig mit der heißen Luft.

7. Drehspeiß, Gabeln und Schraubensatz Für Bratenstücke und ganze Hähnchen geeignet. Stecken Sie den Drehspeiß der Länge nach mittig durch das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln auf beiden Seiten des Speißes in das Fleisch und befestigen Sie sie anschließend mit den Schrauben. Der Speiß verfügt über Aussparungen für die Schrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an die Mitte hin verstellen, jedoch niemals nach außen zu den Spitzen hin.

8. Rotisserie-Fleischgabel

Verwenden Sie diese Zange, um das gebratene Fleisch oder das auf dem Drehspeiß zubereitete Hähnchen zu entnehmen. Setzen Sie die Zange unter den Drehspeiß an und nehmen Sie das Fleisch vorsichtig heraus.

9. Backbleche

Diese können nicht nur zum Dehydrieren verwendet werden, sondern auch zum Backen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Produkten wie Pizza.

10. Auffangschale

Wenn Sie mit der Auffangschale backen, lässt sich das Gerät anschließend leicht reinigen.

B. Funktionsweise und Gebrauchsanweisung

Die Speißfunktion verwenden: (BB)

Stecken Sie den Drehspeiß der Länge nach mittig durch das Fleisch.

Stecken Sie die Gabeln auf beiden Seiten des Drehspeißes in das Fleisch. Befestigen Sie sie anschließend mit den Schrauben. Am Drehspeiß befindet sich eine Aussparung für eine Schraube. Achten Sie darauf, dass die andere Schraube fest am Speiß sitzt. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin verstellen, jedoch niemals nach außen in Richtung der Spitzen.

Achten Sie darauf, dass das Bratenstück oder das Hähnchen nicht zu lang ist und sich im Heißluftofen frei drehen kann. Binden Sie das Hähnchen oder ein anderes Bratenstück mit Küchengarn fest, damit es straff am Drehspeiß sitzt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, Etiketten, Aufkleber, Schaumstoff usw.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Informationen: Bedienungsanleitung, Warmaufkleber, Garantiescheine und Etiketten.

- Wischen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch ab (sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt in die Mitte) und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, um das Zubehör zu reinigen.

- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, das Gerät auf die höchste Temperatur einzustellen und es 15 Minuten lang laufen zu lassen, um eventuelle Rückstände zu verdampfen und den Geruch des neuen Geräts zu verringern.

- Hinweis: Um Kratzer an Ihren Händen zu vermeiden, sollten Sie beim Reinigen des Geräts Handschuhe tragen.

- Sollte beim Aufheizen etwas weißer Rauch oder Geruch entstehen, wird dies durch das Schutzmaterial auf dem Heizelement verursacht. Dies ist normal.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Gießen Sie keine großen Mengen Öl oder andere Flüssigkeiten in das Gerät oder in eine Auflaufform. Dieses Gerät kann nur mit Heißluft backen.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Diese blockieren den Luftstrom und beeinträchtigen die Wirkung der Heißluft

- Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus und bringen Sie es ordnungsgemäß an. Schalten Sie das Gerät anschließend ein.

Anleitung Bedienung

1. Legen Sie die Zutaten auf die Backbleche.
2. Setzen Sie das Zubehör mit den Zutaten in die Führung des Geräts ein oder setzen Sie den Drehspeiß ein und schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Touchscreen einzuschalten.
4. Wählen Sie das für die zuzubereitenden Zutaten erforderliche Menü oder stellen Sie die Backtemperatur und -zeit manuell ein.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Tür öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen, tragen Sie jedoch einen Hitzeschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.

Hinweis: Die richtige Einstellung entnehmen Sie bitte dieser Anleitung oder dem Rezeptheft.

Einstellungen

Beachten Sie die Menüanweisungen, um die richtigen Einstellungen für die Zutaten zu wählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich als Richtlinie dienen. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Art der Zutaten können wir nicht garantieren, dass dies die optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten sind. Da die Schnellbelüftungstechnologie dieses Geräts die Luft im Produkt sofort wieder erwärmt, hat das Öffnen und Schließen der Ofentür während des Betriebs keinen Einfluss auf den Garvorgang.

Tipps

1. Im Vergleich zu größeren Zutaten benötigen kleinere Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
2. Verlängern Sie die Garzeit bei großen Mengen etwas und verkürzen Sie sie bei kleinen Mengen etwas.
3. Während des Garvorgangs kann das Wenden größerer Lebensmitteltücke in der Mitte das Endergebnis verbessern und dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig garen.
4. Es wird empfohlen, ein kleines

Fügen Sie etwas Öl hinzu, um das Essen knuspriger zu machen (zum Beispiel bei frischen Kartoffeln). Warten Sie nach dem Hinzufügen des Öls ein paar Minuten, bevor Sie die Zutaten backen.

10. Wenn Sie Kuchen oder Torten backen, verwenden Sie eine geeignete Backform oder ein Backblech im Starlyf® Air Oven.

C. Anzeige des Bedienfelds Jede Ziffer steht für eine Funktion: 1: Netzschalter, 2: Beleuchtung, 3: Drehfunktion, 4: Temperatur +, 5: Temperatur -, 6: Temperaturanzeige, 7: Zeit +, 8: Zeit -, 9: Uhranzeige, 10: Temperaturanzeige, 11: Anzeige der Temperatureinheit (Grad Celsius), 12: Beleuchtung der Uhranzeige, 13: Beleuchtung der Zeitanzeige (Min), 14: Pommes frites, 15: Steak, 16: Fisch, 17: Garnelen, 18: Hähnchenkeule (Huhn), 19: Backen, 20: Ganzes Huhn, 21: Trockenobst, 22: Erhitzen, 23: Gären, 24: Betriebsanzeige

Bedienungsanleitung:

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet Taste 1, während die anderen Displaytasten ausgeschaltet sind. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1, und alle Anzeigen leuchten auf. Ohne eine Funktionstaste auszuwählen, drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste 1, und das Gerät wechselt für 15 Minuten in den Kochmodus mit der Standardtemperatur von 190 Grad. In diesem Modus leuchten die Anzeigen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 und 24, wobei die (10/11) Temperaturanzeige und (12/13) die Zeitanzeige abwechselnd aufleuchten. Gleichzeitig zeigt das digitale Display auch die entsprechende Umschaltung zwischen Temperatur und Zeit an. Drücken Sie während eines Kochmodus auf die Ein-/Aus-Taste 1, um diesen zu deaktivieren.

Taste 2 dient zur Innenbeleuchtung. Während des Betriebs der Maschine können Sie jederzeit auf Taste 2 drücken. Die Innenbeleuchtung leuchtet auf und Taste 2 blinkt. Wenn die Tür geöffnet wird, leuchtet das Licht ebenfalls, und wenn die Tür geschlossen ist, erlischt das Licht.

Taste 3 ist ein Drehknopf. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken, woraufhin sich die interne Drehachse bzw. der Pommes-Korb dreht. Im Betriebsmodus blinkt die LED bei Taste 3.

Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -, drücken Sie während des Betriebs auf Temperatur + oder Temperatur - und die Temperatur kann erhöht oder verringert werden

Die Taste 7 ist „Zeit +“, die Taste 8 ist „Zeit -“; jedes Mal, wenn Sie auf „Zeit +“ oder „Zeit -“ drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

Digitales LED-Display: Während des Betriebs wechselt die angezeigte LED-Zahl zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Taste 24 ist die Betriebsanzeige. Im Betriebszustand leuchtet die Anzeige von Taste 24 ständig.

Die Tasten 14–23 sind die folgenden Voreinstellungen:

14. Pommes frites: 200 °C, 15 Minuten.
15. Steak: 185 °C, 25 Minuten.
16. Fisch: 200 °C, 15 Minuten.
17. Garnelen: 160 °C, 12 Minuten.
18. Hähnchenschenkel / Hähnchen: 190 °C, 20 Minuten.
19. Backen: 175 °C, 30 Minuten.
20. Ganzes Huhn: 200 °C, 30 Minuten.
21. Getrocknete Früchte / Trocknen: 80 °C, 4 Stunden.
22. Aufwärmen: 115 °C, 12 Minuten.
23. Gärung / Auftauen: 40 °C, 1 Stunde. Die Tasten 14–23 für die Kochvoreinstellungen können über Zeit + – und Temperatur + – für sekundäre Einstellungen angepasst werden.

Überhitzungsschutz:

Wenn die interne Temperaturregelung nicht ordnungsgemäß funktioniert, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät schaltet sich ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder wegstellen.

Achtung

- Wenn Sie dieses Produkt verwenden, muss es auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt werden.
- Dieses Produkt ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke oder den Einsatz außerhalb des Hauses geeignet.

- Achten Sie darauf, den Stecker nach Gebrauch aus der Steckdose zu ziehen.

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch und vor der Handhabung oder Reinigung zunächst etwa 30 Minuten abkühlen.

Reinigen und Aufbewahren

Reinigen

Reinigen Sie den Starlyf Air Oven nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus strapazierfähigem Edelstahl und ist spülmaschinenfest.

Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Gegenstände auf diesen Oberflächen. Weichen Sie angebranntes Essen in warmem Wasser mit Spülmittel ein, damit es sich leicht entfernen lässt. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Spülmittel ab.

2. Öffnen Sie die Tür des Starlyf® Air Oven, um die Scheibe zu reinigen. Drücken Sie auf den Knopf an der Unterseite der Tür, um die Scheibe an der Oberseite der Tür herauszudrücken. Fassen Sie die Lasche an der Oberseite der Scheibe an und nehmen Sie die Scheibe vorsichtig aus der Tür heraus.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Entfernen Sie gegebenenfalls Speisereste auf der Oberseite des Ofens mit einer Spülbürste.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es gut abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.

Problem	Ursache	Lösung
Der Starlyf® Air Oven funktioniert nicht	1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. 2. Sie haben den Starlyf® Air Oven nicht eingeschaltet, indem Sie die Garzeit eingestellt haben	1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose 2. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein. Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Das Essen ist nicht gar.	Zu viel Essen Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. Die Garzeit ist zu kurz.	Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßiges Garen. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Das Essen ist nicht gleichmäßig gebacken	Einige Zutaten müssen während des Backvorgangs umgerührt werden. Einige Zutaten müssen während des Backvorgangs umgerührt werden. Kurzschluss	
Das Display zeigt E1 an	Kurzschluss	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst
Das Display zeigt E2 an		Wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst
Während der Zubereitung tritt etwas weißer aus dem Starlyf®-Ofen aufsteigt. Dort befindet sich noch etwas Öl/Fett vom Air Oven	Das Gericht, das Sie gerade zubereiten, enthält viel Fett/Öl für den Gebrauch im Ofen	Wenn Sie Speisen mit viel Öl/Fett braten, ist es normal, dass etwas Rauch letzten das Backergebnis. Achten Sie darauf, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen
Die Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten abtropfen und tupfen Sie sie anschließend trocken.

Technische Daten:

Spannung	Leistung	Inhalt	Temperatur	Anzeige
Wechselstrom 220–240 V, 50 Hz	1700 W	12 l	40 °C–200 °C	LED-Anzeige

QUALITÄTSGARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler für einen Zeitraum, der in den Rechtsvorschriften des jeweiligen Landes festgelegt ist.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die auf unsachgemäßen oder fahrlässigen Gebrauch, übermäßigen Verschleiß, Unfälle oder unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind.

Bitte informieren Sie sich darüber, wie solche Produkte gemäß den örtlichen Vorschriften zu entsorgen sind. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll. Sie müssen es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften entsorgen. Elektrische und elektronische Geräte enthalten gefährliche Stoffe, die sehr schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und müssen auf angemessene Weise recycelt werden.

Hergestellt in China

**ACHTUNG****ENTSORGUNG DES MATERIALS**

Das Symbol eines Containers auf Rädern mit einem durchgestrichenen Kreuz weist darauf hin



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Esclaias de Ullbregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
t+341 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN-LAUMONE



ISI GmbH
Ostseestr. 3
D 26131 Oldenburg Germany
+39 10) 441'9 026



Postfach 202, Split Junction NZW
2088, Austria

Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 19B
3871 KM Hoevelaken



ISI ITALY S.r.l.
USt-IdNr.: 0+9191709 +d
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isi-italy.com
industex@industex.com

Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se