

Starlyf® AIR OVEN



 **Instruction manual**

 **Manual de instrucciones**

 **Manuel d'instructions**

 **Gebrauchsanleitung**

 **Manuale d'istruzioni**

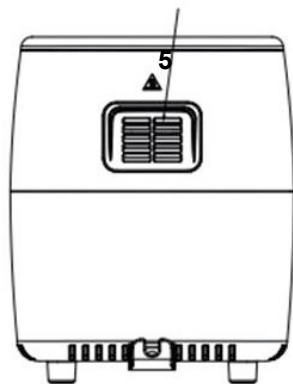
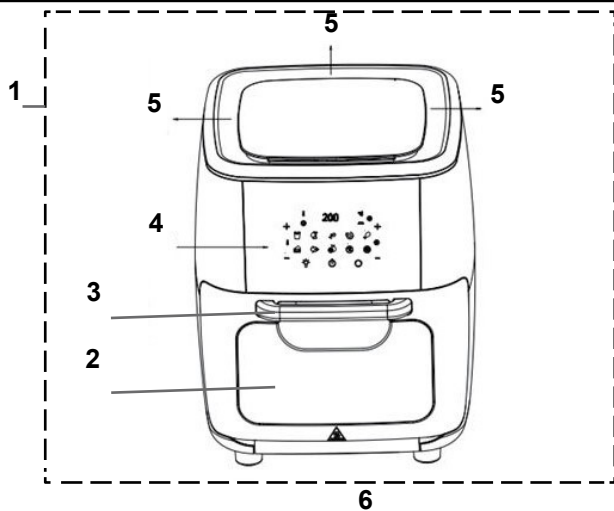
 **Instruções de uso**

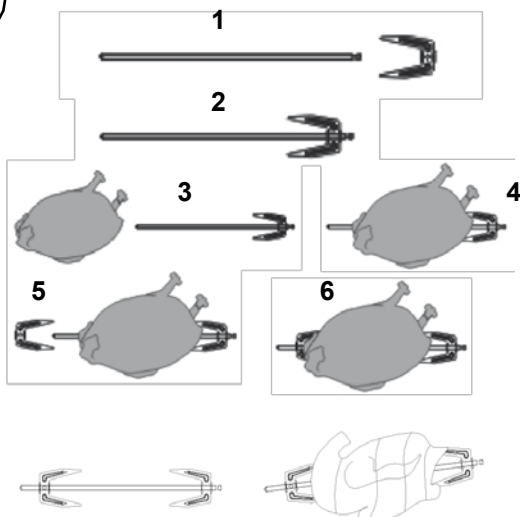
 **Handleiding**

Brevets internationaux en instance. Toute contrefaçon fera l'objet de poursuites.

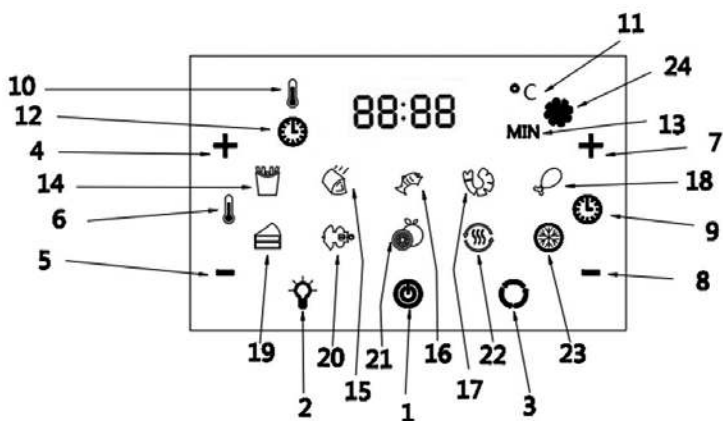
Starlyf® Air Oven est une marque déposée au niveau européen (marque communautaire).

A



B**BB**

C



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires. N'utilisez pas le four à convection avant d'avoir lu attentivement ce manuel.

Le four à convection Starlyf® fonctionne selon le principe de la combinaison d'air chaud et d'une circulation d'air à grande vitesse.

Tous les côtés des aliments cuisent en même temps et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'ajout d'huile.

Savourez des plats sains et savoureux !
Lisez attentivement ce mode d'emploi

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, lisez attentivement ces instructions et conservez-les dans un endroit accessible pour référence ultérieure. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section « Nettoyage », avant utilisation.

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. La porte

La température de l'appareil et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Confiez votre four Starlyf® Air Oven au centre de service agréé le plus proche si le câble ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou réparer l'appareil vous-même

vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution

6. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

7. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans le cadre d'applications domestiques et dans d'autres environnements de travail : cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, les exploitations agricoles, par les clients dans les hôtels, les motels et autres établissements de type résidentiel, notamment dans des chambres d'hôtel.

8. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension du réseau avant de brancher l'appareil.

9. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.

10. Ne forcez pas sur le câble électrique.

11. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

14. Ne forcez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

15. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.

16. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

17. Si le boîtier de l'appareil venait à se briser, débranchez immédiatement l'appareil du secteur afin d'éviter tout risque de choc électrique.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.

19. Utilisez le four Starlyf® Air uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans gants ou maniques résistants à la chaleur.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil, car cela affecterait le résultat de la cuisson à l'air chaud.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven

lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez le four à air chaud Starlyf® avant de le débrancher.

24. Ne débranchez pas le four à air chaud Starlyf® avec les mains mouillées.

25. Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les accidents.

26. Pour éviter tout dommage et/ou blessure, n'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche

Présentation du produit

La friteuse-four fonctionne selon le principe de l'air chaud turbo associé à une circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air) et est équipée d'une gamme d'accessoires de cuisson, ce qui vous permet de préparer facilement une grande variété de plats savoureux de manière saine, rapide et simple. Elle assure une cuisson homogène de vos aliments en un seul passage ; ainsi, pour la plupart des aliments, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'huile lors de la cuisson. Grâce à un bac de cuisson supplémentaire, vous pouvez préparer plus facilement des frites, des ailes de poulet, des tartellettes aux œufs et bien d'autres plats.

A. Pièces et accessoires :

REMARQUE : certains accessoires peuvent ne pas être inclus dans l'achat.

1. Unité principale

La porte peut être retirée de l'unité principale pour le nettoyage

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Permet de contrôler les fonctions du four à air Starlyf®

5. Entrée d'air

Ne pas le couvrir pendant la cuisson.

6. Sortie d'air

Ne le couvrez pas pendant la cuisson ; faites attention à l'air chaud.

7. Axe de rôtissoire, fourches et vis de réglage

A utiliser pour les rôtis et les poulets entiers.

Enfoncez l'axe dans le sens de la longueur à

travers la viande et centrez-le. Glissez les fourches sur l'axe depuis l'une ou l'autre extrémité

dans la viande, puis bloquez-les à l'aide des vis de fixation. L'axe comporte des rainures pour les vis de fixation. Vous pouvez rapprocher les vis du centre si nécessaire, mais ne les déplacez jamais vers l'extérieur, en direction des extrémités.

8. Outil de retrait de la rôtissoire

À utiliser pour retirer les rôtis et les poulets cuits préparés à la broche ou à la brochette. Placez-les sous l'axe de la broche, soulevez-les, puis retirez-les délicatement.

9. Grilles (en option)

Peuvent être utilisées non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des en-cas croustillants ou réchauffer des aliments tels que des pizzas.

10. Bac d'égouttage

Cuisinez avec le bac d'égouttage en place pour faciliter le nettoyage.

B. Mode d'emploi et instructions d'utilisation

Utilisation de la fonction Rôtissoire (BB)

Enfoncez la tige dans la viande dans le sens de la longueur et centrez-la.

Glissez les fourches sur la tige depuis chaque extrémité jusqu'à ce qu'elles soient enfoncées dans la viande. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. La tige comporte un renforcement destiné à accueillir une vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien serrée sur la tige. Vous pouvez rapprocher les vis du centre si nécessaire, mais ne les déplacez jamais vers l'extérieur, en direction des extrémités.

Veillez à ce que le rôti ou le poulet ne soit pas trop gros et puisse tourner librement à l'intérieur de la friteuse à air chaud. Ficelez le poulet ou tout autre rôti avec de la ficelle de cuisine afin de le maintenir bien en place autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Veuillez lire toutes les informations avant utilisation : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Veuillez essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Avant la première utilisation, il est recommandé de régler la température au maximum et de laisser fonctionner l'appareil pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et de réduire l'odeur de l'appareil neuf.

- REMARQUE : pour éviter de vous égratigner les mains, veuillez porter des gants pour nettoyer

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégage

pendant le chauffage, cela est dû au matériau de protection qui recouvre l'élément chauffant. C'est tout à fait normal.

Préparation avant utilisation

- Placez le produit sur une surface stable et plane. Ne placez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil ou dans un récipient de cuisson. Ce produit ne peut être cuit qu'à l'air chaud.

- Ne placez pas d'objets sur le produit, car cela bloquerait la circulation de l'air et nuirait à l'efficacité de la cuisson à l'air chaud.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et installez-les correctement, puis mettez l'appareil en marche.

Mode d'emploi

1. Placez les ingrédients sur les grilles.

2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans l'appareil en les alignant sur le rail, ou insérez-les dans l'ouverture rotative, puis fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer l'écran tactile.

4. Sélectionnez le menu correspondant à la cuisson des ingrédients, ou réglez manuellement la température et la durée de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le programme.

REMARQUE : pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier la progression de la cuisson, mais veuillez utiliser une protection thermique pour éviter les brûlures.

REMARQUE : veuillez consulter ce manuel ou ce livre de recettes pour déterminer le réglage approprié.

Réglages

Pour vous aider à choisir les réglages adaptés aux ingrédients que vous souhaitez cuisiner, veuillez vous reporter aux instructions du menu.

REMARQUE : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. En raison des différences de provenance, de taille, de forme et de marque des ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces réglages conviennent parfaitement à vos ingrédients. La technologie de ventilation rapide de cet appareil réchauffant instantanément l'air à l'intérieur, ouvrez et fermez rapidement la porte du four lors de son utilisation ; cela n'affectera pas le processus de cuisson.

Suggestions

1. Par rapport aux ingrédients en plus grande quantité, ceux en plus petite quantité nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.

2. Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, augmentez légèrement le temps de cuisson, et lorsque la quantité d'ingrédients est faible, réduisez-le un peu.

3. Pendant la cuisson, retourner les aliments plus volumineux à mi-cuisson peut améliorer le résultat final et aider les ingrédients à cuire de manière uniforme.

4. Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple : des pommes de terre fraîches). Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les ingrédients quelques minutes avant de les enfourner.

10. Pour cuire des gâteaux ou des tartes, placez un moule ou une plaque de cuisson adaptés à l'intérieur du four à convection Starly®.

C. Panneau de commande de l'écran

Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage, 3 : fonction de rotation, 4 : augmentation de la température, 5 : diminution de la température, 6 : , 7 : heure +, 8 : heure -, 9 :

indicateur d'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius), 12 : voyant d'affichage de l'horloge, 13 : voyant d'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 : frites, 15 : steak, 16 : poisson, 17 : crevettes, 18 : cuisse de poulet (poulet)

, 19 : cuisson au four, 20 : poulet entier, 21 : fruits secs, 22 chauffage, 23 : fermentation, 24 : voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Lorsque l'appareil est branché, le bouton 1 est allumé et les autres boutons d'affichage sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner de bouton de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 1 : l'appareil passe alors en mode cuisson avec une température par défaut de 190 degrés pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24 sont

dans lequel les voyants de température (10/11) et de temps (12/13) s'allument en alternance. Parallèlement, l'écran numérique affiche également l'alternance correspondante entre la température et le temps. Dans n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour éteindre l'appareil.

Le bouton 2 sert à allumer la lampe intérieure. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil. La lampe s'allume et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lampe reste allumée ; lorsqu'elle est fermée, elle s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Dans n'importe quel mode de cuisson

, vous pouvez appuyer sur le bouton 3, et le

L'arbre rotatif interne / la cage à chips va tourner. En mode de fonctionnement, le voyant à 3 boutons clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température - ; pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton température + ou température - pour augmenter ou diminuer la température

Le bouton 7 correspond à la durée +, le bouton 8 à la durée

-, chaque fois que vous appuyez sur « Temps + » ou « Temps - », vous pouvez régler la durée de cuisson.

Écran numérique à LED : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché par la LED alterne entre la température et le temps restant. Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, le voyant du bouton 24 reste allumé en permanence.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux préprogrammés de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.
15. Steak : 185 °C, 25 minutes.
16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
18. Cuisse de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
19. Cuisson au four : 175 °C, 30 minutes.
20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
22. Chauffage : 115 °C, 12 minutes.
23. Fermentation / décongélation : 40 °C, 1 heure. Les modes de cuisson pré-réglés 14 à 23 peuvent être ajustés à l'aide des boutons + - pour le temps et + - pour la température afin de définir des paramètres secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de contrôle de la température interne présente un dysfonctionnement, le système de protection contre la surchauffe se déclenchera et l'appareil cessera de fonctionner. Dans ce cas, veuillez débrancher le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer ou de le remettre en marche.

Attention

- Lors de l'utilisation de ce produit, il doit être placé sur un bureau stable et résistant à la chaleur.

- Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique courant ; il ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales, de vente au détail ou en extérieur.

- Veillez à débrancher le produit après utilisation.

- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer le produit, assurez-vous qu'il a refroidi pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le four à convection après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable résistant et passent au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces.

Les résidus alimentaires incrustés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour faciliter leur élimination.

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

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du four Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire sortir la vitre par le haut. Saisissez la languette située en haut de la vitre et retirez-la délicatement

de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables du tamis supérieur à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

3. Conservez-le dans un endroit propre et sec.

Dépannage Cause

Problème	possible	Solution
Le four à air Starlyf® ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas mis le four à convection Starlyf® en marche en réglant le temps de cuisson	1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale 2. Réglez la température et le temps. Vérifiez que la porte est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits	Trop d'aliments La température est réglée trop bas. Le temps de cuisson est trop court.	Faites cuire en petites quantités pour obtenir une cuisson plus homogène. Réglez une température plus élevée
Les aliments ne sont pas frits être retournés régulièrement uniformément	Certains aliments doivent être retournés régulièrement. Interruption du processus de	Réglez un temps de cuisson plus long Interrompre le processus de cuisson
L'écran affiche E1	cuisson Court-circuit	Contactez le service après-vente
L'écran affiche E2	Court-circuit	Contactez le service après-vente
Un peu de fumée blanche s'échappe du four Starlyf® Air Oven pendant la cuisson	Les aliments que vous cuisinez contiennent beaucoup de graisse/d'huile Il reste de l'huile ou de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation	Lorsque vous cuisinez des aliments avec beaucoup d'huile ou de matière grasse, il est normal qu'il y ait un peu de fumée ; cela n'affectera pas le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après utilisation
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Laissez tremper pendant au moins 30 minutes, puis séchez.

Caractéristiques techniques :

Tension	Puissance	Capacité	Température	Affichage
CA 220-240 V, 50 Hz	1700 W	12 L	40 °C-200 °C	Écran LED

GARANTIE DE QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Australie et Nouvelle-Zélande uniquement

Le produit bénéficie de certaines garanties offertes aux consommateurs. Celles-ci sont prévues par la loi australienne sur la consommation (Australian Consumer Law) et la loi néo-zélandaise de 1993 sur les garanties des consommateurs (New Zealand Consumer Guarantees Act 1993), qui assurent toutes deux la protection des consommateurs. Il n'existe aucune garantie expresse pour ce produit en Australie ou en Nouvelle-Zélande. Le paragraphe ci-dessus fait référence à d'autres pays.

**ATTENTION****ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX**

Le symbole représentant une poubelle surmontée d'une croix signifie que vous devez vous renseigner sur la réglementation locale en vigueur concernant l'élimination de ce type de produit et vous y conformer. Ne jetez pas cet appareil avec les autres déchets ménagers. Éliminez ce produit conformément à la réglementation locale en vigueur. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.

Fabriqué en Chine

MANUEL D'UTILISATION DU Starlyf® Air Oven

Le four Starlyf® Air Oven utilise le principe de l'air chaud combiné à une circulation à grande vitesse.

Les aliments cuisent de tous les côtés en même temps, et la plupart ne nécessitent pas l'ajout d'huile.

Savourez des plats sains et savoureux ! Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois et conservez-le dans un endroit accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Avant d'utiliser le produit, lavez toutes les parties en contact avec les aliments en suivant les instructions de la section « Nettoyage ».

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

2. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

3. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. Rapportez votre Starlyf® Air Oven au revendeur agréé le plus proche si le câble ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers associés.

7. Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et professionnels tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; les exploitations agricoles ; les hôtels, les motels et autres lieux à vocation résidentielle (utilisation par les clients) ; ainsi que dans des environnements tels que les chambres d'hôtel.

8. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette de puissance correspond à la tension du réseau avant de brancher l'appareil.

9. La fiche de l'appareil doit s'insérer parfaitement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.

10. Ne forcez pas sur le câble électrique.

11. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour soulever, déplacer ou débrancher l'appareil.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ni entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

14. Ne forcez pas sur le câble d'alimentation. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.

16. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

17. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.

19. Utilisez le Starlyf® Air Oven uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous être protégé les mains avec des gants ou des maniques résistants à la chaleur.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil, car cela affecterait le résultat de la cuisson à l'air chaud.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven lorsqu'il n'est pas utilisé et

(12) débranchez-le avant de le nettoyer. Éteignez le

Starlyf® Air Oven avant de le débrancher.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven avec les mains mouillées.

25. Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées favorisent les accidents.

26. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.

27. La fiche de l'appareil doit s'insérer parfaitement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.

Présentation du produit

Le four Starlyf Air Oven fonctionne grâce à la combinaison du principe de la convection à air chaud et de la circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air). Il est équipé d'une grande variété d'accessoires, ce qui le rend très pratique pour cuisiner de délicieux plats de manière rapide, facile et saine. Il permet une cuisson à 360 degrés des aliments, ce qui rend inutile l'ajout d'huile pour la plupart d'entre eux. Ainsi, à l'aide d'un plat allant au four, il sera très facile de préparer des frites, des ailes de poulet, des tartelettes à la crème, etc.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

Pour nettoyer l'appareil, la porte de l'unité principale peut être retirée.

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Permet de sélectionner les fonctions du Starlyf® Air Oven.

5. Entrée d'air

Ne la couvrez pas lorsque l'appareil est en marche.

6. Sortie d'air

Ne la couvrez pas lorsque l'appareil est en marche. Faites attention à l'air chaud.

7. Broche, fourchettes et vis

à vis

Ils peuvent être utilisés pour faire rôtir des morceaux de viande et des poulets entiers. Enfilez la broche dans le sens de la longueur sur le morceau de viande et centrez-la. Insérez les fourchettes aux extrémités de la broche et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles s'enfoncent dans le morceau de viande. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. La broche est dotée d'encoches pour faciliter la fixation des vis. Vous pouvez fixer les fourches plus vers le centre si vous le jugez nécessaire, mais ne les fixez jamais aux extrémités orientées vers l'extérieur.

8. Accessoire pour retirer la broche
Utilisez-le pour retirer la viande et le poulet rôtis que vous avez préparés à l'aide de la broche. Placez-le sous la broche et soulevez-le délicatement pour retirer le rôti.

9. Grilles

Elles peuvent être utilisées aussi bien pour déshydrater les aliments que pour cuire des amuse-bouches croustillants ou réchauffer des plats tels que la pizza.

10. Plateau d'égouttage

Cuisinez avec le bac d'égouttage placé au fond du four pour faciliter le nettoyage.

B. Fonctionnement et mode d'emploi

Utilisation de la fonction barbecue (BB)

Enfoncez la broche dans le morceau de viande dans le sens de la longueur et centrez-la. Insérez les fourchettes aux extrémités de la broche et faites-les glisser jusqu'à ce qu'elles s'enfoncent dans la viande. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. La broche est dotée d'encoches pour faciliter la fixation des vis. Assurez-vous que les vis soient bien fixées à la broche. Vous pouvez fixer les fourchettes plus vers le centre si vous le jugez nécessaire, mais ne les fixez jamais aux extrémités en les orientant vers l'extérieur. Assurez-vous que le poulet ou le morceau de viande ne soit pas trop gros et puisse tourner librement dans le four. Ficelez le poulet ou le morceau de viande avec de la ficelle de cuisine pour qu'il soit bien maintenu sur la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, les protections en

mousse, etc.

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les informations disponibles : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur du four). Lavez les accessoires avec un détergent neutre.

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la température la plus élevée et de le faire fonctionner pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et de faire disparaître l'odeur de neuf.

- REMARQUE : pour éviter de vous blesser aux mains, protégez-les avec des gants avant de nettoyer le four.

- Si un peu de fumée blanche s'échappe du four ou si celui-ci dégage une légère odeur pendant qu'il chauffe, cela est dû au matériau de protection de la résistance. C'est normal.

Préparation avant utilisation

- Placez le four sur une surface stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans le four ni dans aucun récipient destiné à la cuisson à l'intérieur de celui-ci. Ce four cuit les aliments exclusivement à l'air chaud.

- Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela bloquerait la circulation de l'air et réduirait l'efficacité de la cuisson à chaleur tournante.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et placez-les correctement. Mettez ensuite le four en marche.

Instructions d'utilisation

1. Placez les ingrédients sur la plaque.

2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans le four, en les posant sur les glissières ou en les insérant dans les emplacements rotatifs situés sur les côtés, puis fermez la porte du four.

3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer l'écran tactile.

4. Sélectionnez la fonction souhaitée ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt 13

pour lancer le programme.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier l'état des aliments, mais veillez à utiliser des manchons ou des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

REMARQUE : Consultez ce manuel ou le livre de recettes pour déterminer les réglages les plus appropriés.

Réglages

Pour vous aider à choisir les réglages les mieux adaptés aux aliments que vous souhaitez cuire, consultez les instructions.

REMARQUE : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Étant donné que l'origine, la taille, la forme et la marque des ingrédients peuvent varier, nous ne pouvons garantir que les réglages indiqués soient les plus adaptés à la cuisson des aliments que vous avez achetés. Lorsque le four est en marche, ouvrir et fermer rapidement la porte n'affectera pas le processus de cuisson, car la technologie de ventilation rapide dont il est équipé réchauffera immédiatement l'air à l'intérieur.

Conseils

1. Par rapport aux aliments de grande taille, les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson légèrement inférieur.
2. Si vous cuisinez une grande quantité d'aliments, augmentez légèrement le temps de cuisson. Si vous cuisinez peu d'aliments, réduisez-le.
3. Retourner les aliments volumineux à mi-cuisson peut améliorer le résultat et contribuer à une cuisson uniforme.
4. Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour que les aliments soient plus croustillants (par exemple, lors de la cuisson de pommes de terre nature). Après avoir ajouté l'huile, il faut attendre quelques minutes avant de mettre les aliments au four.
10. Lorsque vous souhaitez cuire des gâteaux ou des biscuits, utilisez un moule ou une plaque adaptés au four Starly® Air Oven.

C. Écran du panneau de commande

Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage, 3 : fonction

de rotation, 4 : température +, 5 : température

tura -, 6 : indicateur de température, 7 : temps +, 8 : temps -, 9 : indicateur de temps, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius). 12 : voyant de l'horloge, 13 : voyant de l'unité de temps (minutes), 14 : frites, 15 : steak, 16 : poisson, 17 : crevettes, 18 : cuisse de poulet, 19 : cuisson au four, 20 : poulet entier, 21 : fruits secs, 22 chauffage, 23 : fermentation, 24 : voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Lorsque l'appareil est branché, le bouton 1 est allumé et les autres boutons de l'écran sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner de bouton de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 1 pour que l'appareil passe en mode cuisson avec la température par défaut de 190 degrés pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, Les voyants 12, 13 et 24 sont allumés, et le voyant de température (10 / 11) et le voyant de temps (12 / 13) s'allument alternativement ; en même temps, l'écran numérique affiche également l'alternance correspondante entre la température et le temps. Pendant n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 sert à allumer la lumière intérieure. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. La lumière intérieure s'allume et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte s'ouvre, la lumière s'allume également, et lorsqu'elle se referme, la lumière s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Quel que soit le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 pour faire tourner l'axe rotatif interne/la cage à frites. En mode de fonctionnement, le voyant du bouton 3 clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température - ; pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton de température + ou - pour augmenter ou diminuer la température.

Le bouton 7 correspond à « temps + », le bouton 8 à « temps - » ; à chaque pression sur « temps + » ou

-, vous pouvez régler le temps de cuisson.

Écran numérique à LED : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché alterne entre la température et le temps restant. Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. En fonctionnement, le voyant du bouton 24 est toujours allumé.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux préréglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.
15. Filet : 185 °C, 25 minutes.
16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
18. Cuisse de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
19. Cuisson au four : 175 °C, 30 minutes.
20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
22. Chauffage : 115 °C, 12 minutes.
23. Fermentation/décongélation : 40 °C, 1 heure.

Les boutons 14 à 23 correspondant aux modes de cuisson préréglés permettent de régler la durée (+/-) et la température (+/-) pour les réglages secondaires.

Protection contre la surchauffe : si le système interne de contrôle de la température détecte une température anormale, le système de protection contre la surchauffe s'activera et le four cessera de fonctionner. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise de courant. Avant de ranger l'appareil ou de le remettre en marche, laissez-le refroidir.

Attention

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et résistante à la chaleur lorsqu'il est utilisé.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle ou en extérieur.
- Veillez à débrancher l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes après utilisation, avant de le manipuler et avant de le nettoyer.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le four Starlyf® Air après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable résistant et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits nettoyants ni d'ustensiles abrasifs sur ces accessoires.

Les résidus alimentaires incrustés doivent être mis à tremper dans de l'eau chaude savonneuse pour faciliter leur nettoyage.

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise électrique et assurez-vous qu'il a complètement refroidi.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent neutre.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire glisser la vitre vers le haut. Saisissez délicatement la vitre par la languette située en haut et retirez-la.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent neutre et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires de la partie supérieure de l'intérieur du four à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

3. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four à air Starlyf® ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas allumé le four Starlyf® Air en sélectionnant le temps de cuisson.	1. Branchez le câble d'alimentation à la prise de courant. 2. Sélectionnez la température et le temps de cuisson.
Les aliments ne n'ont pas cuit.	Vous avez mis trop d'aliments toux. La température sélectionnée est trop basse. Le temps de cuisson sélectionné est insuffisant.	Vérifiez que la porte est fermée. Mettez moins d'aliments dans le four pour une cuisson plus homogène. Augmentez la température. Sélectionnez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.
Le message «E1» s'affiche à l'écran.	Un court-circuit s'est produit.	Un court-circuit s'est produit.
«E2» s'affiche à l'écran.		
Pendant la cuisson, les aliments en cours de cuisson...	Si vous cuisinez avec beaucoup de graisse/ de la fumée blanche s'échappe du Starlyf® Air Oven.	Si vous cuisinez avec beaucoup de graisse/ huile, il est normal qu'un peu de fumée s'échappe. Cela n'a aucune incidence sur le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre crues étaient trop Égouttez-les pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les.	

Caractéristiques techniques :

Tension	Puissance	Capacité	Température	Écran CA
220-240 V, 50 Hz	1700 W	12 L	40 °C-200 °C	Écran LED

GARANTIE DE QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, sous réserve des délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une manipulation incorrecte.

Le symbole barré indique que vous devez vous renseigner et respecter les réglementations locales en matière d'élimination de ce type de produits. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers courants. Vous devez vous conformer aux réglementations locales en vigueur. Les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.



ATTENTION
COMMENT ÉLIMINER LES
MATÉRIAUX

Le symbole d'une poubelle sur roues

Fabriquée en Chine

MODE D'EMPLOI du Starlyf® Air Oven

Le Starlyf® Air Oven combine un système à air chaud avec une circulation d'air à grande vitesse.

Les aliments cuisent de tous les côtés en même temps et l'ajout d'huile n'est pas nécessaire dans la plupart des cas.

Savourez des plats sains et savoureux !

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Conservez-le dans un endroit accessible afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section « Nettoyage », avant de l'utiliser.

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.

3. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés

surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. Renvoyez votre Starlyf® Air Oven au service après-vente agréé le plus proche si le câble ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même l'appareil afin d'éviter tout risque électrique.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition que ces utilisateurs soient surveillés ou aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques que cela implique.

7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour certains lieux de travail : cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres résidences (utilisation par les clients) ; et d'autres lieux tels que les chambres d'hôtel.

8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à

la tension secteur avant de brancher l'appareil.

9. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.

10. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

11. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

14. Ne forcez pas le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, porter ou débrancher l'appareil.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.

16. Ne touchez pas la prise de courant avec les mains mouillées.

17. Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil de la prise pour éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il présente des dommages visibles ou une fuite.

19. N'utilisez Starlyf® Air Oven qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans gants

18 de cuisine ou de maniques.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable pouvant supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil afin de ne pas nuire à la qualité de la cuisson à l'air chaud.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de le débrancher.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven avec les mains mouillées.

25. Maintenez votre zone de travail propre et bien éclairée. Les zones sombres et encombrées sont propices aux accidents.

26. Pour éviter tout dommage matériel et/ou corporel, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.

Présentation du produit

Le fonctionnement du four à convection Starlyf repose sur le principe de l'air chaud turbo associé à une circulation d'air à grande vitesse (échange d'air rapide) ; équipé de nombreux accessoires de cuisson, il vous permet de cuisiner toutes sortes d'aliments de manière saine, rapide et simple. Il assure un chauffage à 360° et simultané de vos ingrédients, de sorte que pour la plupart d'entre eux, il ne sera pas nécessaire d'ajouter de l'huile de cuisson. Un plat à rôtir supplémentaire offre un moyen plus pratique de préparer facilement des frites, des ailes de poulet, des tartes à base d'œufs et d'autres aliments.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

La porte peut être retirée de l'unité principale

à des fins de nettoyage.

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Il vous permet de contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven

5. Entrée d'air

Veillez à ne pas la recouvrir pendant la cuisson.

6. Sortie d'air

Veillez à ne pas la recouvrir pendant la cuisson, et soyez vigilant avec l'air chaud.

7. Tournebroche, fourchettes et vis de serrage

Utilisez ces accessoires pour cuire des rôtis et des poulets entiers. Enfoncez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre. Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent, puis fixez-les à l'aide des vis de serrage. Des encoches sont prévues sur la broche pour les vis de serrage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

8. Outil d'extraction de la rôtissoire : utilisez-le pour retirer les rôtis et les poulets cuits à la broche. Placez-le sous le tournebroche, soulevez-le, puis retirez délicatement les aliments.

9. Il peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des encas croustillants ou réchauffer des plats, tels que les pizzas.

10. Lèchefrite

Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile.

B. Fonctionnement du produit et mode d'emploi

Utilisation de la fonction rôtissoire (BB) Insérez la broche dans la viande, dans le sens de la longueur et au centre.

Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes vers la viande jusqu'à ce qu'elles la pénètrent. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. Une encoche est prévue sur la broche pour accueillir une vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien serrée sur la broche. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

Assurez-vous que le rôti ou le poulet ne soit pas trop gros et puisse tourner librement à l'intérieur du four à convection Starlyf. Attachez le poulet ou tout autre rôti avec de la ficelle de cuisine afin de le maintenir fermement autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Veuillez lire attentivement toutes les informations avant utilisation : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Veuillez essuyer l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Avant la première utilisation, nous vous recommandons de régler la température au maximum et de laisser fonctionner l'appareil pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et d'éliminer l'odeur de machine neuve.

- REMARQUE : afin d'éviter tout risque de vous égratigner les mains, veuillez porter des gants lorsque vous effectuez des tâches de nettoyage.

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégage pendant le chauffage, cela est dû au matériau de protection présent sur l'élément chauffant. C'est tout à fait normal.

Préparation avant utilisation

- Placez le produit sur une surface stable et plane. Ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil ou dans un récipient de cuisson. Cet appareil ne peut cuire qu'à l'air chaud.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil, car cela bloquerait la circulation de l'air et nuirait à l'efficacité de la cuisson à air chaud.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et insérez-les correctement, puis démarrez l'appareil.

Instructions d'utilisation

1. Placez les ingrédients sur le plateau.

2. Placez les accessoires contenant les

Placez les ingrédients dans la machine le long du rail, ou insérez-les dans les orifices de rotation, puis fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour activer l'écran tactile.

4. Sélectionnez le menu requis pour la cuisson des ingrédients ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le programme.

REMARQUE : pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte pour observer la progression de la cuisson, mais veuillez utiliser des gants adaptés afin d'éviter tout risque de brûlure.

REMARQUE : veuillez consulter ce manuel ou le livre de recettes afin de déterminer le réglage approprié.

Réglages

Pour vous aider à choisir les réglages adaptés aux ingrédients que vous souhaitez cuire, veuillez vous référer aux instructions du menu.

REMARQUE : veuillez noter que ces réglages sont fournis à titre indicatif uniquement. En raison de la diversité des origines, des tailles, des formes et des marques des ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces réglages conviennent parfaitement à vos ingrédients. Lors de l'utilisation de ce produit, ouvrir et fermer rapidement la porte du four n'affecte pas le processus de cuisson, grâce à la technologie de ventilation rapide de l'appareil, qui réchauffe immédiatement l'air à l'intérieur.

Conseils

1. Par rapport aux ingrédients en plus grande quantité, ceux en plus petite quantité nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.

2. Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, augmentez légèrement le temps de cuisson, et lorsque la quantité d'ingrédients est faible, réduisez-le légèrement.

3. Pendant la cuisson, retournez les aliments plus gros à mi-cuisson afin d'améliorer le résultat final et de contribuer à une cuisson uniforme des ingrédients.

4. Il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple : pommes de

fraîches). Après avoir ajouté de l'huile, les ingrédients doivent reposer quelques minutes avant la cuisson.

10. Lors de la cuisson de gâteaux ou de tartes, placez un moule ou une plaque de cuisson adaptés dans le Starly® Air Oven.

C. Écran du panneau de commande

Chaque chiffre correspond à une fonction, 1

: interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage, 3

: fonction de rotation, 4 : température +, 5

: température -, 6 : indicateur de température, 7 :

heure +, 8 : heure -, 9 : indicateur de l'horloge, 10 :

affichage de la température, 11 : affichage de

l'unité de température (degrés Celsius), 12 :

Voyant d'affichage de l'horloge, 13 : Voyant

d'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 :

Frites, 15

: Steak, 16 : Poisson, 17 : Crevettes, 18 : Cuisse

de poulet (poulet), 19 : Cuisson, 20

: Poulet entier, 21 : fruits secs, 22 : chauffage, 23 :

fermentation, 24 : voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Lorsque l'appareil est branché, le bouton 1 est allumé et les autres boutons d'affichage sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation

1 pour allumer tous les voyants. Sans

sélectionner de bouton de fonction, appuyez à

nouveau sur le bouton d'alimentation 1 et

l'appareil passe en mode cuisson avec une

température par défaut de 190 degrés pendant 15

minutes. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5,

6, 7, 8,

Les voyants 9, 10, 11, 12, 13 et 24 sont allumés ;

parmi ceux-ci, les voyants de température (10/11)

et d'heure (12/13) s'allument en alternance.

Parallèlement, l'affichage numérique indique

également l'alternance correspondante entre la

température et l'heure. Pendant n'importe quel

mode de cuisson, appuyez sur le bouton

d'alimentation 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 sert à allumer la lumière intérieure.

Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout

moment pendant le fonctionnement de la

machine. La lumière intérieure s'allume et le

bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte,

la lumière reste allumée ; lorsque la porte est

fermée, elle s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Quel que soit le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 pour faire tourner l'arbre rotatif interne/la cage à frites. En mode de fonctionnement, le voyant à 3 boutons clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température -, pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton + ou - pour augmenter ou diminuer la température

Le bouton 7 correspond à la durée +, le bouton 8 à la durée -; chaque fois que vous appuyez sur le bouton + ou -, vous pouvez régler la durée de cuisson.

Affichage numérique à LED : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché alterne entre la température et le temps restant.

Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. En état de fonctionnement, le voyant du bouton 24 est toujours allumé.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux pré-réglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.

15. Steak : 185 °C, 25 minutes.

16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.

17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.

18. Cuisse de poulet/Poulet : 190 °C, 20 minutes.

19. Cuisson : 175 °C, 30 minutes.

20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.

21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.

22. Chauffage : 115 °C, 12 minutes.

23. Fermentation/décongélation : 40 °C, 1 heure.

Les modes de pré-réglages de cuisson des boutons 14 à 23 peuvent être ajustés via les touches + - de temps et + - de température pour les paramètres secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de contrôle détecte une température interne anormale, le système de protection contre la surchauffe s'activera et l'appareil cessera de fonctionner. Dans ce cas, veuillez débrancher le câble d'alimentation. Laissez refroidir l'appareil avant de le redémarrer ou de le ranger.

Attention

- Lors de l'utilisation de cet appareil, il doit être posé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique courant et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, de vente au détail ou en extérieur.

- Veuillez à débrancher l'appareil après utilisation.

- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil, veuillez à le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le four à convection Starlyf® après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable durable et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage ni d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces. Faites tremper les résidus alimentaires incrustés dans de l'eau chaude savonneuse afin de pouvoir les retirer facilement par la suite.

Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire glisser la vitre vers le haut de la porte. Saisissez la languette située en haut de la vitre et retirez-la délicatement de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires incrustés sur la partie supérieure du four à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

3. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Problème	Cause possible	Solution
Le four Starlyf® Air ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas mis le Starlyf® Air Oven en marche en réglant la durée de cuisson.	1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise murale. 2. Réglez la température et le temps.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments. La température est réglée trop bas. Le temps de cuisson est trop court.	Assurez-vous que la porte est bien fermée. Utilisez des portions plus petites pour une cuisson plus uniforme. Réglez une température plus élevée. Réglez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.	Certains aliments doivent être re-retournés pendant la cuisson.	Certains aliments doivent être re-retournés pendant la cuisson.
L'écran affiche E1.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
L'écran affiche E2.	Court-circuit.	Contactez le service technique.
Un peu de fumée blanche s'échappe du Starlyf® Air Oven pendant la cuisson.	Les aliments que vous cuisinez contiennent beaucoup de graisse/d'huile. Il reste de l'huile ou de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation.	Lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'huile/de graisse, il est normal que de la fumée s'échappe de l'appareil ; cela n'affectera pas le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas des pommes de terre crues. Elles sont croustillantes.	Les pommes de terre crues. Laissez-les s'égoutter pendant 30 minutes au moins, puis séchez-les.	

Spécifications techniques :

Tension Puissance Capacité
CA 220-240 V, 50 Hz 1700 W 12 l

Température Écran
Entre 40 °C et 200 °C Écran LED

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Le symbole représentant une poubelle à roues barrée d'une croix indique que vous devez respecter les réglementations locales en matière de recyclage de ce type de produit. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Il doit être recyclé séparément, conformément aux réglementations locales. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances nocives pour l'environnement et la santé. Ils doivent être recyclés dans des conditions appropriées.

**ATTENTION****MISE AU REBUT DE L'APPAREIL**

Fabriqué en Chine

Four à air chaud Starlyf® MODE D'EMPLOI
Le four à convection Starlyf® fonctionne selon le principe de l'air chaud circulant à grande vitesse.

Les aliments cuisent simultanément de tous les côtés et, pour la plupart des plats, aucune huile supplémentaire n'est nécessaire.

Savourez des plats sains et délicieux ! Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le dans un endroit facilement accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments. La section « Nettoyage et rangement » explique comment les nettoyer.

Remarques générales et consignes de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant de connaissances et d'expérience, à condition qu'ils aient reçu une surveillance et des instructions appropriées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

3. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Ce n'est pas un jouet. Veillez à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil. La température de la porte et des autres surfaces

de l'appareil peuvent être très chaudes lorsqu'il est en marche.

5. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Apportez votre Starlyf® Air Oven au centre de service après-vente agréé le plus proche si le câble ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même, car cela présente un risque d'électrocution !

6. Les appareils ménagers peuvent être utilisés par des personnes présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant de connaissances et d'expérience, à condition qu'elles aient reçu une surveillance et une formation appropriées concernant la manipulation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont associés.

7. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et dans d'autres environnements de travail : dans les cuisines réservées au personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, dans les exploitations agricoles, pour les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux d'hébergement, ainsi que dans des environnements tels que les chambres d'hôtel.

8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher la fiche dans la prise.

9. La fiche de l'appareil 23

doit s'insérer parfaitement dans la prise secteur. La fiche ne doit pas être modifiée.

10. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

11. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever ou transporter l'appareil, ni pour débrancher la fiche secteur de la prise.

12. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

13. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas au-dessus des surfaces chaudes de l'appareil et n'entre pas en contact avec celles-ci.

14. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever ou transporter l'appareil, ni pour débrancher la fiche secteur de la prise.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou tordus augmentent le risque d'électrocution.

16. Ne touchez pas la fiche secteur avec les mains mouillées.

17. Si une partie du boîtier de l'appareil venait à se briser, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale afin d'éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes de détérioration ou s'il n'est pas étanche.

19. Utilisez le Starlyf® Air Oven uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes

24 sans gants résistants à la chaleur

ou de maniques.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas le Starlyf® Air Oven, car cela nuirait au résultat de la cuisson à l'air chaud.

23. Débranchez la fiche secteur du Starlyf® Air Oven de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de débrancher la fiche secteur.

24. Ne débranchez pas la fiche secteur du Starlyf® Air Oven avec les mains mouillées.

25. Veillez à ce que votre espace de travail soit propre et bien éclairé. Les environnements en désordre et mal éclairés favorisent les accidents.

26. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage et/ou blessure.

27. La fiche de l'appareil doit s'insérer parfaitement dans la prise secteur. La fiche ne doit pas être modifiée.

Présentation du produit

Le four Starlyf Air Oven fonctionne selon le principe de la convection turbo, associé à une circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air), et est équipé de nombreux accessoires de cuisson qui vous permettent de préparer de délicieux plats de manière saine, rapide et simple. Vos ingrédients sont immédiatement chauffés de tous les côtés, ce qui rend l'utilisation d'huile superflue pour la plupart d'entre eux lors de la cuisson au grill, à l'eau ou au four. À l'aide d'un

Grâce à cette plaque de cuisson supplémentaire, vous pouvez préparer encore plus facilement des frites, des ailes de poulet, des « natas » portugaises et bien d'autres plats et délices.

A. Pièces et accessoires :

1. Appareil principal

La porte peut être retirée de l'appareil pour le nettoyage.

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Pour contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven

5. Ouverture d'entrée d'air

Ne pas couvrir lors de la cuisson au grill, de la cuisson au four, etc.

6. Sortie d'air

Ne pas couvrir lors de la cuisson au grill, au four, etc. et manipuler avec précaution l'air chaud qui s'échappe.

7. Kit de broche rotative

Pour les rôtis à la broche et les poulets rôtis : placez la viande au centre de la broche. Fixez les pinces à viande de chaque côté de la broche et serrez-les à l'aide des vis de réglage. Des rainures sont prévues à cet effet sur la broche. Les vis peuvent être réglées davantage vers le centre, mais pas vers l'extérieur, en direction des extrémités.

8. Tire-broche

La pince à broche sert à retirer les rôtis roulés, les rôtis à la broche ou les poulets rôtis préparés sur une rôtissoire ou une broche rotative. Placez-la sous la broche et retirez délicatement les aliments.

9. Plaques de cuisson

Les plaques de cuisson peuvent être utilisées non seulement pour sécher, mais aussi pour préparer des snacks croustillants et réchauffer des plats tels que des pizzas.

10. Bac de récupération des graisses et du jus de cuisson Utilisez toujours le bac de récupération pour faciliter le nettoyage de l'appareil.

B. Mode d'emploi

Utilisation de la fonction rôtissoire ou broche tournante : (BB)

Placez la viande au centre de la broche. Fixez-la des deux côtés à l'aide des pinces à grillades. Vissez ensuite fermement. La broche est dotée de rainures prévues à cet effet pour les vis. Veillez à ce que les vis soient bien serrées sur la broche. Les vis peuvent

Réglez-les davantage vers le centre, mais pas vers l'extérieur, vers les extrémités. Veillez à ce que le rôti ou le poulet ne soit pas trop gros et puisse réellement tourner dans le Starlyf Air Oven sans rester coincé. Attachez le poulet ou le rôti avec de la ficelle à rôti afin qu'il soit bien maintenu sur la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Veuillez lire toutes les informations avant la première utilisation : le mode d'emploi, les autocollants d'avertissement, les cartes de garantie et les étiquettes.

- Veuillez essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (ne vaporisez pas de produit nettoyant directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil pendant 15 minutes à la température maximale avant la première utilisation, afin d'évaporer tous les résidus issus du processus de fabrication et d'atténuer l'odeur caractéristique d'un appareil neuf.

- REMARQUE : veuillez porter des gants lors du nettoyage afin de protéger vos mains des éraflures.

- Lors de la mise en chauffe, une légère odeur et de la fumée blanche se dégagent. Cela provient du matériau de protection de l'élément chauffant. C'est normal.

Préparation à l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil ou dans les récipients de friture, de cuisson ou de rôtissage. L'appareil fonctionne uniquement à l'air chaud.

- Ne posez aucun objet sur l'appareil, car cela bloquerait la circulation de l'air et altérerait l'effet de la chaleur.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires, insérez-les correctement dans l'appareil, puis mettez-le sous tension.

Mode d'emploi Fonctionnement

1. Disposez les ingrédients sur les plaques.
 2. Insérez les accessoires contenant les aliments à cuire ou à rôtir dans le rail correspondant de l'appareil ou enfoncez la broche dans les ouvertures de la rôtissoire, puis fermez la porte.
 3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer l'écran tactile.
 4. Sélectionnez le menu correspondant pour la cuisson au gril, au four ou pour l'aliment, ou réglez manuellement la durée et la température.
 5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme. REMARQUE Vous pouvez ouvrir la porte du four pendant la cuisson au gril, au four ou la cuisson pour vérifier la progression. Veuillez toutefois toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour éviter les brûlures.
- REMARQUE Veuillez consulter ce mode d'emploi ou le livre de recettes pour connaître le réglage approprié.

Réglages

Veuillez suivre les instructions du menu pour régler correctement votre appareil en fonction de ce que vous souhaitez griller, cuire au four ou faire mijoter.

REMARQUE N'oubliez pas que ces réglages ne sont que des recommandations. Les aliments à griller, cuire au four ou à rôtir peuvent varier en fonction de leur provenance, de leur taille, de leur forme et de leur marque ; nous ne pouvons donc pas garantir le réglage idéal pour vos aliments. Grâce à la technologie de ventilation rapide, l'air à l'intérieur de l'appareil chauffe instantanément. Ouvrir et fermer rapidement la porte du four n'affecte pas le processus de cuisson.

Recommandations

1. Les aliments volumineux destinés à être grillés, cuits au four ou cuits à l'eau nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments plus petits ou coupés en petits morceaux.
2. Augmentez légèrement le temps de cuisson pour les grandes quantités et réduisez-le pour les petites quantités.
3. Il est conseillé de retourner les gros morceaux à mi-cuisson afin qu'ils cuisent uniformément et améliorer le résultat de la cuisson.

4. Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile pour que les aliments (par exemple, les frites) soient plus croustillants. Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les ingrédients quelques minutes avant de commencer la cuisson.

10. Utilisez des moules et des plaques adaptés pour cuire des gâteaux, des tartes ou d'autres pâtisseries dans le four Starlyf® Air Oven.

C. Panneau de commande numérique

Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage, 3 : fonction de rotation, 4 : température +, 5 : température -, 6 : affichage de la température, 7 : heure +, 8 : heure -, 9 : affichage de l'heure, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius), 12 : éclairage de l'affichage de l'heure, 13 : éclairage de l'unité de temps (minutes), 14 : frites, 15 : steak, 16 : poisson, 17 : crevettes, 18 : cuisse de poulet (poulet), 19 : cuisson au four, 20 : poulet entier, 21 : fruits secs, 22 : chauffage, 23 : Levage, 24 : Voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Une fois l'appareil branché, le bouton 1 est allumé et les autres boutons d'affichage sont éteints. Appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner de touche de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt 1 : l'appareil passe alors en mode cuisson pendant 15 minutes, à la température par défaut de 190 degrés. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24, les voyants (10/11) de température et (12/13) de temps s'allument en alternance ; parallèlement, l'affichage numérique indique également le passage correspondant entre la température et le temps. Dans n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur la touche Marche/Arrêt 1 pour éteindre l'appareil.

La touche 2 sert à allumer l'éclairage intérieur. Vous pouvez appuyer sur la touche 2 à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil. L'éclairage intérieur s'allume et la touche 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lumière reste allumée ; lorsqu'elle est fermée, elle s'éteint.

La touche 3 est une touche de rotation. Dans n'importe quel mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche 3 pour faire tourner l'arbre rotatif interne / la cage à pommes de terre

tourne. En mode de fonctionnement, le voyant de la touche 3 clignote.

La touche 4 correspond à la température +, la touche 5 à la température - ; appuyez sur la touche « Température + » ou « Température - » pendant le fonctionnement pour augmenter ou diminuer la température

La touche 7 correspond à Temps +, la touche 8 à Temps - ; chaque fois que vous appuyez sur Temps + ou -, vous pouvez régler la durée de cuisson.

Affichage numérique à LED : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché alterne entre la température et le temps restant. La touche 24 correspond à l'affichage de fonctionnement. En mode de fonctionnement, le voyant de la touche 24 reste allumé en permanence.

Les touches 14 à 23 correspondent aux pré-réglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.
 15. Steak : 185 °C, 25 minutes.
 16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
 17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
 18. Cuisses de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
 19. Cuisson au four : 175 °C, 30 minutes.
 20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
 21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
 22. Réchauffage : 115 °C, 12 minutes.
 23. Levage / Décongélation : 40 °C, 1 heure.
- Les touches 14 à 23 (pré-réglages de cuisson) peuvent être ajustées à l'aide des touches + et - pour le temps et des touches + - pour les réglages secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de régulation de température interne ne fonctionne pas normalement, le système de protection contre la surchauffe s'active et l'appareil s'éteint. Si cela se produit, veuillez débrancher la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le remettre en marche

Attention

- L'appareil doit être posé sur une surface stable et résistante à la chaleur avant utilisation.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal, et non à un usage commercial ni à

une utilisation en extérieur.

- Veillez à toujours débrancher la fiche après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes après utilisation avant de le toucher ou de le nettoyer.

Nettoyage

Nettoyez le four Starlyf® Air après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable et peuvent donc être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni d'objets pointus pour nettoyer les surfaces.

Les résidus incrustés doivent être trempés dans de l'eau chaude afin de faciliter leur élimination.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

1. Essayez l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.
2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire sortir la vitre par le haut. Tirez sur la languette située en haut de la vitre pour la retirer de la porte.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de la vitre supérieure à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Rangement

1. Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Conservez-le dans un endroit propre et sec.

ATTENTION : ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Le symbole représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix signifie que vous devez vous renseigner sur les dispositions en vigueur concernant l'élimination des déchets dans votre région.

Vous devez vous renseigner sur la manière de mettre au rebut ce type de produits. Ne jetez pas cet appareil avec vos ordures ménagères. Vous devez

Dépannage Cause

Problème	possible	Solution
Le four Starlyf® Air ne fonctionne pas	1. La fiche secteur de l'appareil n'est pas branchée. 2. Vous avez le four Starlyf® Air ne pas régler la préparation Veuillez à ce que la porte Le minuteur est activé. La	1. Branchez la fiche dans la prise 2. Régler la température et la durée. est fermé.
Le n'est pas cuit ou les aliments à rôtir ne sont pas cuits	quantité est trop importante La température est trop basse. Réglez une température plus élevée réglée Le temps de cuisson est trop court.	Utilisez de plus petites quantités pour une cuisson uniforme. Réglez un temps de cuisson plus long Certains aliments à griller ou à rôtir doivent
Le Grill ou Ne retournez pas les aliments immédiatement pendant la cuisson cuits à cœur	Certains aliments destinés au grill ou à la poêle devraient Celles-ci sont	à faire
L'écran affiche E1	Court-circuit Court-circuit	Contactez le service après-vente
L'écran affiche E2	Les aliments à griller, à rôtir ou à cuire contiennent beaucoup de graisse/d'huile	service après-vente
Une légère fumée blanche s'échappe du Starlyf® Air Oven pendant son utilisation	Il reste de la graisse/de l'huile dans l'appareil depuis la dernière utilisation du four.	Lorsque vous faites cuire des aliments à griller, à rôtir ou à cuire qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile, il est normal qu'un peu de fumée se dégage, mais cela n'a aucune incidence sur le résultat. C'est pourquoi le four doit être nettoyé après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Laissez égoutter pendant au moins 30 minutes, puis séchez-le.

Caractéristiques techniques :

Tension 220-240 V, 50 Hz	Raccordement électrique 1700 W	Capacité 12 L	Courant alternatif
Température 40 °C-200 °C	Affichage Écran LED		

Lors de la mise au rebut de l'appareil, veuillez respecter les réglementations locales en vigueur. Les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets extrêmement néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.

Fabriqué en Chine

MANUEL D'UTILISATION du Starlyf® Air Oven
Le Starlyf® Air Oven utilise le principe de l'air chaud, mis en circulation à très grande vitesse. Les aliments cuisent uniformément de tous les côtés et, pour la plupart des ingrédients, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile. Savourez le plaisir de plats sains et savoureux ! Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois et conservez-le dans un endroit accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement. Avant utilisation, nettoyez toutes les parties du produit qui entreront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section consacrée au nettoyage.

Consignes générales et de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, à condition qu'elles soient étroitement surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous une surveillance adéquate.

3. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en

fonctionnement.

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Confiez le Starlyf® Air Oven au centre de service après-vente agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes à mobilité réduite, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, à condition qu'elles soient étroitement surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.

7. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans d'autres environnements professionnels : cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; exploitations agricoles ; hôtels, motels et autres établissements d'hébergement touristique (à l'usage des clients) ; et locaux tels que les chambres d'hôtel.

8. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette énergétique correspond à la tension du réseau.

9. La fiche de cet appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne pas modifier la fiche.

10. Ne pas forcer sur le câble électrique.

11. N'utilisez jamais le câble d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil du secteur.

12. Ne pas enrouler le câble autour

autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le câble électrique pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

14. Ne pas forcer sur le câble électrique. Ne jamais utiliser le câble électrique pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil du réseau électrique.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou tordus augmentent le risque de décharge électrique.

16. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

17. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite.

19. Utilisez le Starlyf® Air Oven uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil sans utiliser de gants ou de maniques appropriés.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne pas couvrir l'ouverture d'aération de l'appareil, car cela compromettrait le résultat de la cuisson.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven du secteur lorsque

le Starlyf® Air Oven n'est pas utilisé et avant toute opération

de nettoyage. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de le débrancher du secteur.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven du secteur avec les mains mouillées.

25. Veillez à ce que votre espace de travail soit propre et bien éclairé. Un espace de travail en désordre et mal éclairé peut favoriser les accidents.

26. Pour éviter tout dommage et/ou blessure, n'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La fiche de cet appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne pas modifier la fiche.

Présentation du produit

Le four Starlyf Air Oven utilise le principe de l'air chaud turbo associé à une circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air) et est équipé d'une gamme d'accessoires de cuisson, utiles pour préparer une grande variété de plats délicieux de manière saine, simple et rapide. Pour la plupart des aliments, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile, car il assure un chauffage instantané et uniforme des ingrédients. À l'aide d'une casserole supplémentaire, il existe un moyen plus pratique de préparer facilement des frites, des ailes de poulet, des tartelettes à la crème et d'autres plats.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

Il est possible de retirer la porte de l'unité principale pour les opérations de nettoyage

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique
Permet de contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven

5. Entrée d'air

Ne pas la couvrir pendant la cuisson.

6. Sortie d'air

Ne pas la couvrir pendant la cuisson ; faire attention à l'air chaud.

7. Broche à rôtir, fourchettes et vis de blocage
A utiliser pour les rôtis et les poulets entiers. Enfoncez la broche dans la viande dans le sens de la longueur. Faites glisser les fourchettes sur la broche depuis les deux extrémités vers la viande, puis fixez-les à l'aide des vis. Des repères pour les vis de fixation sont indiqués sur la broche. Vous pouvez rapprocher les vis du centre si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

8. Outil pour retirer la broche
A utiliser pour retirer les rôtis et les poulets cuits préparés à l'aide d'une rôtissoire ou d'une broche. Placez-la sous la broche de la rôtissoire, soulevez-la, puis retirez délicatement les aliments.

9. Grilles

Elles peuvent être utilisées non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des encas croustillants ou réchauffer des aliments comme la pizza.

10. Plateau de récupération des graisses
Cuire avec le plateau de récupération en place pour faciliter le nettoyage.

Fonctionnement du produit et mode d'emploi

Utilisation de la fonction Rôtissoire (BB) Insérez la broche dans la viande dans le sens de la longueur.

Faites glisser les fourchettes sur la broche depuis les deux extrémités vers la viande. Ensuite, bloquez-les en place à l'aide des vis. Une encoche pour la vis est présente sur la broche. Assurez-vous que l'autre vis est solidement fixée à la broche. Vous pouvez ajuster les vis plus près du centre si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

Assurez-vous que le rôti ou le poulet ne soit pas trop gros et puisse tourner librement à l'intérieur du four Starlyf Air Oven. Ficelez le poulet ou les autres rôtis avec de la ficelle de cuisine afin de les maintenir fermement autour de la broche du tourne-rôti.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Lisez toutes les informations avant utilisation : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, fiches de garantie et étiquettes.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez

un détergent doux pour nettoyer les accessoires.

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, il est recommandé de régler la température au maximum et de le faire fonctionner pendant 15 minutes afin d'évaporer les éventuels résidus et de réduire l'odeur de produit neuf.

- REMARQUE : pour éviter de vous égratigner les mains, portez des gants pendant le nettoyage.

- Si de la fumée blanche ou une odeur se dégage lors de la mise en chauffe, cela est dû au revêtement protecteur présent sur l'élément chauffant. C'est tout à fait normal.

Préparation avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil ou dans un récipient de cuisson. Ce produit ne peut cuire qu'à l'air chaud.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil afin de ne pas obstruer la circulation d'air et de ne pas nuire à l'efficacité du chauffage par air chaud.

- Sélectionnez les accessoires nécessaires et installez-les correctement, puis mettez l'appareil en marche.

Instructions d'utilisation

1. Placez les ingrédients sur les grilles.

2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans l'appareil le long du rail, ou insérez-les dans les emplacements rotatifs et fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer l'écran tactile.

4. Sélectionnez le menu souhaité pour la cuisson des ingrédients ou réglez manuellement la température et la durée de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour lancer le programme.

REMARQUE : pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier l'avancement de la cuisson, mais utilisez une protection thermique pour éviter les brûlures.

REMARQUE : consultez ce manuel ou le livre de recettes pour déterminer le réglage approprié.

Réglages

Pour aider l'utilisateur à choisir les options

pour les ingrédients qu'il souhaite cuisiner, se reporter aux instructions du menu.

REMARQUE : veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. En raison de la diversité des sources, des tailles, des formes et des marques des ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces réglages soient les plus adaptés aux ingrédients que vous utilisez. Grâce à la technologie de ventilation rapide de cet appareil, l'air à l'intérieur se réchauffe immédiatement après la mise en marche. L'ouverture et la fermeture rapides de la porte n'auront aucune incidence sur le processus de cuisson.

Conseils

1. Par rapport aux ingrédients en plus grande quantité, ceux en plus petite quantité nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.

2. Si vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients, augmentez légèrement le temps de cuisson ; si vous utilisez de petites quantités d'ingrédients, réduisez légèrement le temps de cuisson.

3. En retournant les aliments les plus volumineux à mi-cuisson, vous pouvez les cuire de manière uniforme et améliorer le résultat final.

4. Il est conseillé d'ajouter un filet d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple, des frites crues). Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les ingrédients quelques minutes avant de les enfourner.

10. Pour cuire des gâteaux ou des tartes, utilisez un moule ou un plateau adapté à l'intérieur du Starlyf® Air Oven.

C. Panneau de commande de l'écran

Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 :

interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage,

3 : fonction de rotation, 4 : température

+, 5 : température -, 6 : indicateur de température, 7 : heure +, 8 : heure -, 9 : indicateur de l'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius). 12 : Voyant de l'horloge, 13 : Voyant de l'unité de temps (minutes), 14 : Frites, 15 : Steak, 16 : Poisson, 17 : Crevettes, 18 : Cuisse de poulet (poulet), 19 : Cuisson au four, 20 : Poulet entier, 21 : Fruits secs, 22

réchauffage, 23 : fermentation, 24 : voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Lorsque l'appareil est branché, le

bouton 1 s'allume et les autres boutons

Les voyants de l'écran sont éteints. Appuyez sur le bouton d'alimentation 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner aucune touche de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation 1 pour que l'appareil passe en mode cuisson avec une température prédéfinie de 190 °C pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24, où le voyant de température (10 / 11) et (12) / (13) s'allument en alternance. Dans le même temps, l'écran numérique affiche également la rotation correspondante entre la température et l'heure. Pendant n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton d'allumage 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 correspond à l'éclairage intérieur. Il est possible d'appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. L'éclairage intérieur s'allume et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage reste allumé, et lorsqu'elle est fermée, il s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton de rotation. Quel que soit le mode de cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton 3 pour faire tourner l'arbre rotatif interne / la cage à frites. En mode de fonctionnement, le voyant du bouton 3 clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température - ; pendant le fonctionnement, appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou diminuer la température

Le bouton 7 correspond à l'augmentation du temps, le bouton 8 à la diminution du temps ; à chaque pression sur l'un ou l'autre, vous pouvez régler la durée de cuisson.

Écran numérique à LED : pendant le fonctionnement, le nombre de LED affichées alterne entre la température et le temps restant. Le bouton 24 correspond au voyant de fonctionnement. En fonctionnement, le voyant du bouton 24 reste allumé en permanence.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux pré-réglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.
 15. Steak : 185 °C, 25 minutes.
 16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
 17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
 18. Cuisse de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
 19. Cuisson : 175 °C, 30 minutes.
 20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
 21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
 22. Réchauffage : 115 °C, 12 minutes.
 23. Fermentation/décongélation : 40 °C, 1 heure.
- Boutons 14-23 modes de cuisson pré-réglés, réglables via les touches + - pour la durée et + - pour la température, pour les réglages secondaires.

Protection contre la surchauffe : si le système de contrôle de la température interne présente un dysfonctionnement, le système de protection contre la surchauffe s'activera et l'appareil cessera de fonctionner. Dans ce cas, débranchez le câble d'alimentation. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le redémarrer ou de le ranger.

Attention

- Lorsque vous utilisez ce produit, veillez à le placer sur un plan de travail stable et résistant à la chaleur.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique normal et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, dans le commerce de détail ou à l'extérieur.
- Veillez à débrancher le produit de la prise après utilisation.
- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer le produit, veillez à le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyez le four Starlyf® Air après chaque utilisation. Les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable résistant et passent au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de détergents ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces.

Les résidus alimentaires incrustés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour faciliter leur élimination.

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

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et chaud et d'un détergent doux.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire basculer la vitre vers le haut. Saisissez la languette située en haut de la vitre et retirez-la délicatement de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de la grille supérieure à l'aide d'une brosse prévue à cet effet.

Entretien

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

Dépannage Cause possible

Problème		Solution
Le four Starlyf® Air ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. L'utilisateur n'a pas allumé le Starlyf® Air Oven en réglant le temps de cuisson	1. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale. 2. Réglez la température et la durée. Vérifiez que la porte est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits	Trop d'aliments La température est réglée sur une valeur trop basse Le temps de cuisson est insuffisant	Utilisez des quantités plus petites pour une cuisson plus homogène. Réglez une température plus élevée. Réglez un temps de cuisson plus long.
	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Court-circuit Court-circuit	Contactez le service après-vente le service après-vente
L'écran affiche E1		
L'écran affiche E2		
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Les aliments en cours de cuisson contiennent-ils... Lorsque vous cuisinez des aliments avec	
Starlyf® Air Oven, pendant la cuisson	beaucoup de graisse/d'huile	Beaucoup d'huile/de graisse, il est normal qu'il y ait de la fumée ; cela n'aura aucune incidence sur le résultat de la cuisson.
	Il reste de l'huile ou de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation	Veillez à nettoyer le four après utilisation.
Frites non croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Laissez-les égoutter pendant au moins 30 minutes, puis laissez-les sécher.

Caractéristiques techniques :

Tension	Puissance	Capacité	Température	Affichage
CA 220-240 V, 50 Hz	1700 W	12 L	40 °C-200 °C	Affichage LED

GARANTIE DE QUALITÉ

Le produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, pendant la durée prévue par la législation en vigueur dans chaque pays.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation inappropriée, une utilisation commerciale négligente, une usure excessive, des accidents ou un entretien inadéquat.

Le symbole de la poubelle barrée indique qu'il est nécessaire de connaître et de respecter les réglementations locales spécifiques relatives à l'élimination de ce type de produits. Ne jetez pas ce produit comme s'il s'agissait d'un déchet ménager ordinaire. Respectez les réglementations et les arrêtés municipaux en vigueur. Les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent donc être recyclés de manière appropriée.



ATTENTION
MISE AU REBUT ET DÉMANTÈLEMENT
DE L'APPAREIL

Le symbole d'une poubelle

Fabriqué en Chine

MANUEL D'UTILISATION Starlyf® Air Oven
Le four à air chaud Starlyf® utilise la technologie de la circulation rapide de l'air chaud.

Tous les côtés des aliments sont cuits en même temps et la plupart des aliments ne nécessitent pas l'ajout d'huile. Savourez des plats sains et savoureux !

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois et conservez-le dans un endroit accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Nettoyez toutes les parties du produit qui ont été en contact avec des aliments, conformément aux instructions de la section « Nettoyage » et avant toute utilisation.

Consignes de sécurité et instructions générales

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances quant à son utilisation, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'on leur enseigne comment l'utiliser en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer de tâches de nettoyage et d'entretien, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

3. Entretenez l'appareil et le

cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Confiez votre Starlyf® Air Oven au centre de service après-vente le plus proche pour faire réparer ces éléments. Afin d'éviter tout risque électrique, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil.

6. Les appareils électroménagers peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances quant à leur utilisation, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'on leur enseigne comment les utiliser en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés à cette utilisation.

7. Ce produit a été conçu exclusivement pour un usage domestique et dans d'autres environnements de travail tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et les environnements de travail similaires, ainsi que dans les fermes. Son utilisation s'étend également aux clients des hôtels, des motels et des environnements résidentiels similaires, ainsi que dans des chambres d'hôtel.

8. Assurez-vous que le

Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à celle du réseau électrique avant de brancher cet appareil à la prise.

9. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise électrique. Ne modifiez pas la fiche.

10. Ne forcez pas sur le cordon d'alimentation.

11. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun

ne doit pas être utilisé pour soulever ou transporter l'appareil, ni pour retirer la fiche de la prise.

12. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

14. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être utilisé pour soulever ou transporter l'appareil, ni pour débrancher la fiche de la prise.

15. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.

16. Ne touchez pas la fiche si vous avez les mains mouillées.

17. Si la surface extérieure d'un élément de l'appareil venait à se briser, débranchez l'appareil de la prise pour éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il présente des dommages ou des fuites.

19. Utilisez le Starlyf® Air Oven uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Utilisez des gants ou des poignées résistants à la chaleur pour toucher les surfaces chaudes.

21. Placez le Starlyf® Air Oven sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids.

22. Ne couvrez pas l'appareil, car cela pourrait nuire au résultat de la cuisson à l'air chaud.

23. Eteignez le Starlyf® Air Oven

36 de la prise électrique lorsque vous

l'utilisez et avant de le nettoyer. Débranchez le Starlyf® Air Oven avant de retirer la fiche de la prise électrique.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven de la prise électrique avec les mains mouillées.

25. Veillez à ce que votre poste de travail soit propre et bien éclairé. Les postes de travail en désordre et mal éclairés augmentent le risque d'accidents.

26. Pour éviter tout dommage et/ou blessure, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise électrique. Ne modifiez pas la fiche.

Présentation du produit

Le four Starlyf Air Oven fonctionne selon le principe de l'air chaud comprimé, associé à une circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air), et est équipé d'une gamme d'accessoires de cuisson, ce qui le rend idéal pour préparer de délicieux plats de manière saine, rapide et simple. Il chauffe les ingrédients de manière homogène, ce qui rend généralement inutile l'ajout d'huile pour la cuisson. Grâce à une grille supplémentaire, il offre un moyen pratique de préparer facilement des frites, des ailes de poulet, des tartes aux œufs ou d'autres aliments.

A. Pièces et accessoires :

1. Unité principale

La porte peut être retirée de l'unité principale pour le nettoyage

2. Porte en verre

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Permet de contrôler les fonctions du Starlyf® Air Oven.

5. Entrée d'air

Ne pas couvrir pendant la cuisson.

6. Sortie d'air

Ne pas couvrir pendant la cuisson ; attention à l'air chaud.

7. Broche à barbecue, fourchettes et vis de fixation

A utiliser pour les rôtis et pour un poulet entier. Enfoncez la tige en la poussant au centre de la viande. Glissez les fourchettes vers la viande à partir de chaque extrémité de la tige, puis fixez-les correctement à l'aide des vis de montage. La tige comporte des rainures pour les vis de montage. Vous pouvez rapprocher les vis du centre si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur, en direction des extrémités.

8. Pince à barbecue. Utilisée pour retirer les rôtis et les poulets cuits au barbecue ou à la broche. Placez-la sous la broche et soulevez-la doucement pour retirer les aliments. 9. Peut être utilisé non seulement pour le séchage, mais aussi pour cuire des snacks croustillants ou pour réchauffer des aliments, comme la pizza.

10. Bac à graisse

Cuisez avec le bac à graisse en place pour faciliter le nettoyage.

B. Fonctionnement du produit et mode d'emploi

Utilisez la fonction barbecue (BB). Enfoncez la broche sur toute sa longueur au centre de la viande.

Glissez les fourchettes vers la viande à partir des deux extrémités de la tige. Fixez ensuite les fourchettes à l'aide des vis. Il y a une rainure sur la tige pour chaque vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien vissée dans la tige. Vous pouvez rapprocher les vis du centre si nécessaire, mais jamais les éloigner vers les extrémités.

Assurez-vous que le morceau de viande ou le poulet à rôtir n'est pas trop gros et qu'il peut tourner librement à l'intérieur du four à convection. Ficelez le poulet et les autres morceaux de viande avec de la ficelle de cuisine afin de les maintenir fermement autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Lisez toutes les informations avant utilisation : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, cartes de garantie et étiquettes.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit à l'aide d'un chiffon humide (ne vaporisez pas de détergent directement à l'intérieur) et utilisez un détergent neutre pour nettoyer les accessoires.

- Avant la première utilisation, il est recommandé de régler la température au maximum et de laisser l'appareil fonctionner pendant 15 minutes afin d'évaporer tout résidu et de réduire l'odeur d'appareil neuf.

- REMARQUE : pour éviter toute blessure aux mains, portez des gants pendant le nettoyage.

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégagent, cela est dû au matériau de protection de l'élément chauffant. C'est tout à fait normal.

Préparation avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable et solide. Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil, ni dans aucun récipient de cuisson. Ce produit cuit uniquement à l'aide d'air chaud.

- Ne placez pas d'objets sur l'appareil, car ils pourraient bloquer la circulation de l'air et nuire à l'efficacité du chauffage.

- Sélectionnez les accessoires dont vous avez besoin, installez-les correctement, puis mettez l'appareil en marche.

Instructions de fonctionnement

1. Placez les ingrédients sur les étagères.

2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans l'appareil le long de la glissière ou insérez-les dans les orifices de rotation, puis fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le panneau tactile.

4. Sélectionnez le menu souhaité pour cuire les ingrédients ou réglez manuellement la température et la durée de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour lancer le programme.

REMARQUE : pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier la progression, mais

utilisez un gant de cuisine pour éviter

les brûlures.

REMARQUE. Consultez le réglage correct dans ce manuel ou dans le livre de recettes.

Définitions

Pour choisir les réglages adaptés aux ingrédients que vous souhaitez cuisiner, veuillez consulter les instructions du menu.

REMARQUE. N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. En raison des origines, tailles, formes et marques variées des différents ingrédients, il n'est pas possible de garantir les réglages optimaux pour chacun d'entre eux. La technologie de ventilation rapide de cet appareil réchauffant instantanément l'air à l'intérieur, l'ouverture et la fermeture rapides de la porte du four pendant l'utilisation n'ont aucune incidence sur la cuisson.

Suggestions

1. Par rapport aux ingrédients en plus grande quantité, les ingrédients en plus petite quantité nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.

2. Lorsque la quantité d'ingrédients est importante, augmentez légèrement le temps de cuisson, et lorsqu'elle est faible, réduisez-le légèrement.

3. Pendant la cuisson, retourner les aliments de grande taille peut améliorer le résultat final et permettre une cuisson uniforme des ingrédients.

4. Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple : les frites). Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les ingrédients quelques minutes avant de les cuire.

10. Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des tartes, placez un moule ou une plaque de cuisson dans le four Starlyf® Air Oven.

C. Vue du panneau de commande Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : voyant lumineux, 3 : fonction de rotation, 4 : température +, 5 : température -, 6 : indicateur de température, 7 : durée +, 8 : durée -, 9 : indicateur de l'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius), 12 : éclairage de l'affichage de l'horloge, 13 : éclairage de l'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 : frites, 15 : steak, 16 : poisson, 17 : crevettes, 18 : cuisse de poulet (poulet), 19 : cuisson, 20 : poulet entier, 21 : fruits de mer, 22 : préchauffage, 23 : fermentation, 24 :

voyant de fonctionnement

Instructions d'utilisation :

Lorsque l'appareil est sous tension, le bouton 1 est allumé et les autres boutons de l'écran sont éteints. Appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner de bouton de fonction, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt 1 pour que l'appareil passe en mode cuisson avec une température par défaut de 190 degrés pendant 15 minutes. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6 s'allument, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24, où le voyant de température (10/11) et le voyant d'heure (12/13) s'allument en alternance ; parallèlement, l'écran numérique affiche également l'alternance correspondante entre la température et l'heure. Pendant n'importe quel mode de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 pour l'éteindre.

Le bouton 2 sert à allumer la lumière intérieure. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. La lumière intérieure s'allume et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte s'ouvre, la lumière s'allume également, et lorsqu'elle se referme, la lumière s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton rotatif. Quel que soit le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 pour faire tourner l'axe rotatif interne / le panier à frites. En mode de fonctionnement, le voyant du bouton 3 clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température - ; pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton température + ou température - pour augmenter ou diminuer la température.

Le bouton 7 correspond à « temps + », le bouton 8 à « temps - » ; à chaque fois que vous appuyez sur « temps + » ou -, vous pouvez régler la durée de cuisson.

Écran numérique à LED : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché sur l'écran alterne entre la température et le temps restant. Le bouton 24 est le voyant de fonctionnement. En fonctionnement, le voyant du bouton 24 reste allumé en permanence.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux pré-réglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.

15. Steak : 185 °C, 25 minutes.

- 16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
- 17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
- 18. Cuisses de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
- 19. Cuisson : 175 °C, 30 minutes.
- 20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
- 21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
- 22. Préchauffage : 115 °C, 12 minutes.
- 23. Levage/décongélation : 40 °C, 1 heure.

Les boutons 14 à 23 permettent de régler les modes de cuisson prédéfinis à l'aide des touches + et - de durée et de température pour les réglages secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de contrôle de la température interne détecte une anomalie, le système de protection contre la surchauffe s'active et l'appareil s'éteint. Si cela se produit, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le rallumer ou de le ranger.

Attention

- Lorsque vous utilisez ce produit, veillez à le placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique courant ; il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, de vente au détail ou en extérieur.
- Veillez à débrancher le produit de la prise électrique après utilisation.
- Après utilisation, avant de manipuler ou de nettoyer le produit, veillez à le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le four Starlyf® Air après chaque utilisation. Les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable résistant et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

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

Les résidus alimentaires doivent être ramollis dans de l'eau tiède avec du détergent pour faciliter leur élimination.

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

2. Pour nettoyer la vitre, ouvrez la porte du Starlyf® Air Oven. Appuyez sur le bouton situé en bas de la porte pour faire glisser la vitre vers le haut. Saisissez la languette située en haut de la vitre et retirez-la délicatement de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent neutre et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables du panneau supérieur à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Rangement

1. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

3. Rangez-le dans un endroit propre et sec.

Dépannage Cause possible

Problème		Solution
O Starlyf® Air 1. L'appareil n'est pas branché à la prise 1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise de paroi	2. Vous n'avez pas allumé le four Starlyf® Air en réglant le temps de cuisson	2. Réglez la température et le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme	Trop d'aliments La température est réglée sur une valeur trop basse Le temps de cuisson est trop court Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Vérifiez que la porte est bien fermée. Utilisez de petites quantités pour une cuisson plus homogène. Réglez une température plus élevée. Réglez un temps de cuisson plus long. Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson
L'écran affiche E1	Court-circuit	Contactez le service d'assistance technique
L'écran affiche E2	Court-circuit	Contactez le service après-vente
De la fumée blanche s'échappe du four Starlyf® Air Oven pendant la cuisson	Les aliments que vous cuisinez contiennent trop d'huile/de graisse Il reste de l'huile/de la graisse dans le four depuis la dernière utilisation	Lorsque vous cuisinez des aliments avec trop d'huile ou de graisse, il est normal qu'un peu de fumée se dégage, cela n'affectera pas le résultat de la cuisson. Veillez à nettoyer le four après utilisation
Les frites ne croustillent pas	Les pommes de terre crues contiennent trop d'eau.	Laissez les pommes de terre égoutter pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les bien.

Caractéristiques techniques :

Tension	Alimentation électrique	Puissance	Température	Écran
220 V - 240 V CA, 50 Hz, 1 700 W		12 L	40 °C à 200 °C	Visière LED

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, sous réserve des délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une manipulation incorrecte.



ATTENTION COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX

Le symbole d'un conteneur sur roues

Le symbole barré indique que vous devez vous renseigner et respecter les réglementations locales relatives à l'élimination de ce type de produits. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers courants. L'élimination du produit doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine et doivent donc être recyclés de manière appropriée.

Fabriqué en Chine

Four à air Starlyf® MANUEL D'UTILISATION
Le four à convection Starlyf® utilise les principes de l'air chaud combinés à une circulation d'air à grande vitesse.

Tous les côtés des aliments sont cuits en même temps et, pour la plupart des ingrédients, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'huile.

Savourez des plats sains et délicieux !

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation du produit et le conserver dans un endroit accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Avant utilisation, nettoyez toutes les parties du produit qui entrent en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section consacrée au nettoyage.

Consignes générales et consignes de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils soient conscients des dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien devant être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et le font sous surveillance.

3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Cet appareil n'est pas un jouet. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Ramenez votre four Starlyf® Air Oven au service après-vente agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque électrique.

6. Ces appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient conscientes des dangers qui y sont associés.

7. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et dans d'autres environnements de travail : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail, fermes, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement, par exemple dans les chambres d'hôtel.

8. Veillez à ce que la tension indiquée sur la plaque signalétique

correspond à la tension du réseau avant de brancher la fiche de l'appareil dans la prise.

9. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise. N'apportez aucune modification à la fiche.

10. Ne forcez pas sur le cordon d'alimentation.

11. N'utilisez jamais le cordon pour soulever l'appareil, le déplacer ou débrancher la fiche de la prise.

12. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.

13. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus des surfaces chaudes de l'appareil et qu'il n'entre pas en contact avec celles-ci.

14. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon pour soulever l'appareil, le déplacer ou débrancher la fiche de la prise.

15. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

16. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

17. Si l'un des boîtiers de l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale afin d'éviter tout risque d'électrocution.

18. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre ou s'il présente des signes de détérioration.

ou s'il présente des fuites.

19. N'utilisez le Starlyf® Air Oven qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches.

20. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans gants résistants à la chaleur ou maniques.

21. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable capable de supporter le poids du Starlyf® Air Oven.

22. Ne couvrez pas l'appareil, car cela nuit au résultat de la cuisson à la chaleur tournante.

23. Débranchez le Starlyf® Air Oven de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez le Starlyf® Air Oven avant de le débrancher de la prise électrique.

24. Ne débranchez pas le Starlyf® Air Oven de la prise avec les mains mouillées.

25. Veillez à ce que l'espace de travail soit propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres peuvent causer des accidents.

26. Pour éviter tout dommage et/ou blessure, utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

27. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise. N'apportez aucune modification à la fiche.

Présentation du produit

Le four Starlyf Air utilise le principe de l'air chaud turbo combiné à une circulation d'air à grande vitesse (renouvellement rapide de l'air) et est équipé de

Divers accessoires de cuisson vous permettent de préparer de nombreux plats savoureux de manière saine, rapide et simple. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés en une seule fois, il n'est donc pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la cuisson de la plupart des aliments. Grâce à une plaque de cuisson supplémentaire, vous pouvez préparer plus facilement des frites, des ailes de poulet, des tartelettes aux œufs et d'autres plats.

A. Pièces et accessoires :

1. Partie principale

Pour nettoyer la partie principale, la porte peut être démontée

2. Porte vitrée

3. Poignée

4. Panneau de commande numérique

Il permet de commander les fonctions du four

Starly® Air

5. Entrée d'air

Ne couvrez pas cette entrée pendant la cuisson.

6. Sortie d'air

Ne couvrez pas cette sortie pendant la cuisson.

Faites attention à l'air chaud.

7. Broche rotative, fourchettes et jeu de vis. À utiliser pour les rôtis et les poulets entiers.

Enfoncez la broche dans le sens de la longueur au milieu de la viande. Glissez les fourchettes de chaque côté de la broche dans la viande, puis fixez-les à l'aide du jeu de vis. La broche comporte des encoches destinées à accueillir le jeu de vis. Si nécessaire, vous pouvez ajuster les vis pour les rapprocher du centre, mais jamais vers l'extérieur en direction des extrémités.

8. Pince à viande pour rôtissoire

Utilisez cette pince pour retirer la viande rôtie ou le poulet cuit à la broche. Placez la pince sous la broche, puis retirez délicatement la viande.

9. Plaques de cuisson

Elles peuvent être utilisées non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuire des snacks croustillants ou réchauffer des produits tels que des pizzas.

10. Plateau d'égouttage

Si vous cuisinez avec le bac d'égouttage, vous pourrez nettoyer l'appareil facilement par la suite.

B. Fonctionnement et mode d'emploi

Utiliser la fonction « broche » : (BB)

Enfoncez la broche rotative dans la viande, dans le sens de la longueur, en son centre.

Enfoncez les fourchettes situées de part et d'autre de la broche tournante dans la viande. Fixez-les ensuite à l'aide des vis. Une encoche est prévue sur la broche pour accueillir une vis. Assurez-vous que l'autre vis est bien serrée sur la broche. Si nécessaire, vous pouvez ajuster les vis pour les rapprocher du centre, mais jamais vers l'extérieur, en direction des extrémités.

Veillez à ce que le morceau de viande ou le poulet ne soit pas trop long et puisse tourner librement dans le four à convection. Ficelez le poulet ou tout autre morceau de viande avec de la ficelle de cuisine afin de le maintenir bien serré autour de la broche.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les sacs en plastique, les étiquettes, les autocollants, la mousse, etc.

- Lisez toutes les informations avant utilisation : mode d'emploi, autocollants d'avertissement, certificats de garantie et étiquettes.

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (ne vaporisez pas de produit nettoyant directement à l'intérieur) et utilisez un détergent doux pour laver les accessoires.

- Avant la première utilisation, il est recommandé de régler l'appareil sur la température la plus élevée et de le laisser fonctionner pendant 15 minutes afin d'évaporer les éventuels résidus et d'atténuer l'odeur de l'appareil neuf.

- Remarque : pour éviter de vous égratigner les mains, veuillez porter des gants lorsque vous nettoyez l'appareil.

- Si un peu de fumée blanche ou une odeur se dégage pendant le chauffage, cela est dû au matériau de protection recouvrant l'élément chauffant. Ce phénomène est normal.

Préparation avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

- Ne versez pas de grandes quantités d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil ou dans un plat allant au four. Cet appareil ne peut cuire qu'à l'air chaud.

- Ne placez aucun objet sur l'appareil. Ceux-ci bloquent la circulation de l'air et altèrent l'efficacité de la cuisson à la chaleur

- Choisissez les accessoires nécessaires et installez-les correctement. Allumez ensuite l'appareil.

Instructions de fonctionnement

1. Placez les ingrédients sur les plaques du four.
 2. Placez les accessoires contenant les ingrédients dans le guide de l'appareil ou installez la broche rotative, puis fermez la porte.
 3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'écran tactile.
 4. Sélectionnez le menu correspondant aux ingrédients à préparer ou réglez manuellement la température et la durée de cuisson.
 5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le programme.
- Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier la progression, mais utilisez un gant de cuisine pour éviter les brûlures. Remarque : consultez ce mode d'emploi ou le livret de recettes pour déterminer le réglage approprié.

Réglages

Consultez les instructions du menu pour vous aider à choisir les réglages adaptés aux ingrédients que vous souhaitez préparer. Remarque : n'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. En raison de la diversité des sources, des tailles, des formes et des types d'ingrédients, nous ne pouvons garantir que ces réglages soient les plus adaptés à vos ingrédients. Comme la technologie de ventilation rapide de cet appareil réchauffe immédiatement l'air à l'intérieur du produit, l'ouverture et la fermeture de la porte du four pendant l'utilisation n'auront aucune incidence sur le processus de cuisson.

Conseils

1. Par rapport aux ingrédients de grande taille, les ingrédients plus petits nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.
2. Prolongez légèrement le temps de cuisson pour les grandes quantités et réduisez-le légèrement pour les petites quantités.
3. Pendant la cuisson, retourner les gros morceaux à mi-cuisson peut améliorer le résultat final et aider à cuire les ingrédients de manière uniforme.
4. Il est recommandé d'utiliser un petit

Ajoutez un peu d'huile pour rendre les aliments plus croustillants (par exemple, pour les pommes de terre fraîches). Après avoir ajouté l'huile, attendez quelques minutes avant de faire cuire les ingrédients.

10. Lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des tartes, utilisez un moule ou une plaque de cuisson adaptés dans le four Starlyf® Air Oven.

C. Affichage du panneau de commande

Chaque chiffre correspond à une fonction : 1 : interrupteur d'alimentation, 2 : éclairage, 3 : fonction de rotation, 4 : température +, 5 : température -, 6 : indicateur de température, 7 : heure +, 8 : heure -, 9 : indicateur d'horloge, 10 : affichage de la température, 11 : affichage de l'unité de température (degrés Celsius). 12 : éclairage de l'affichage de l'horloge, 13 : éclairage de l'affichage de l'unité de temps (minutes), 14 : Frites, 15 : Steak, 16 : Poisson, 17 : Crevettes, 18 : Cuisse de poulet (poulet), 19 : Cuisson, 20 : Poulet entier, 21 : Fruits secs, 22 : Chauffage, 23 : Fermentation, 24 : Voyant de fonctionnement

Mode d'emploi :

Une fois l'appareil branché, le bouton 1 est allumé et les autres boutons de l'écran sont éteints. Appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 pour allumer tous les voyants. Sans sélectionner de touche de fonction, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt 1 et l'appareil passe en mode cuisson pendant 15 minutes à la température standard de 190 degrés. Dans ce mode, les voyants 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 24, où les voyants (10/11) de température et (12/13) de temps s'allument en alternance. En même temps, l'écran numérique affiche également la rotation correspondante entre la température et le temps. Pendant un mode de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt 1 pour désactiver celui-ci.

Le bouton 2 sert à allumer l'éclairage intérieur. Vous pouvez appuyer sur le bouton 2 à tout moment pendant le fonctionnement de la machine. La lampe interne s'allume et le bouton 2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lumière reste allumée, et lorsqu'elle est fermée, elle s'éteint.

Le bouton 3 est un bouton rotatif. Dans n'importe quel mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton 3 pour faire tourner l'axe rotatif interne / la cage à frites. En mode de fonctionnement, le voyant du bouton 3 clignote.

Le bouton 4 correspond à la température +, le bouton 5 à la température -, appuyez sur le bouton de température

+ ou - pendant le fonctionnement pour augmenter ou diminuer la température

La touche 7 correspond à « temps + », la touche 8 à « temps - » ; chaque fois que vous appuyez sur « temps + » ou « temps - », vous pouvez régler la durée de cuisson.

Écran LED numérique : pendant le fonctionnement, le chiffre affiché sur l'écran LED alterne entre la température et le temps restant.

Le bouton 24 correspond au voyant de fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, le voyant du bouton 24 reste allumé en permanence.

Les boutons 14 à 23 correspondent aux préréglages de cuisson suivants :

14. Frites : 200 °C, 15 minutes.
15. Steak : 185 °C, 25 minutes.
16. Poisson : 200 °C, 15 minutes.
17. Crevettes : 160 °C, 12 minutes.
18. Cuisses de poulet / Poulet : 190 °C, 20 minutes.
19. Cuisson : 175 °C, 30 minutes.
20. Poulet entier : 200 °C, 30 minutes.
21. Fruits secs / déshydratation : 80 °C, 4 heures.
22. Réchauffage : 115 °C, 12 minutes.
23. Fermentation / décongélation : 40 °C, 1 heure. Les boutons 14 à 23 des préréglages de cuisson peuvent être ajustés via les boutons + - de temps et + - de température pour les réglages secondaires.

Protection contre la surchauffe :

Si le système de régulation interne de la température présente un dysfonctionnement, le dispositif de protection contre la surchauffe se déclenche et l'appareil cesse de fonctionner. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps avant de le remettre en marche ou de le ranger.

Attention

- Lorsque vous utilisez ce produit, il doit être placé sur une surface stable et résistante à la chaleur.

- Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique normal et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou en dehors du domicile.

- Veillez à débrancher la fiche de la prise après utilisation.

- Après utilisation et avant de manipuler ou de nettoyer le produit, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le four Starlyf Air après chaque utilisation. Les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable durable et passent au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits ou d'objets abrasifs sur ces surfaces. Laissez tremper les résidus alimentaires incrustés dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle afin de pouvoir les retirer facilement.

Débranchez l'appareil et assurez-vous qu'il ait bien refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide et d'un détergent doux.

2. Ouvrez la porte du four Starlyf® Air Oven pour nettoyer la vitre. Appuyez sur le bouton situé au bas de la porte pour faire sortir la vitre par le haut. Saisissez la languette située en haut de la vitre et retirez-la délicatement de la porte.

3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.

4. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires sur le dessus du four à l'aide d'une brosse à vaisselle.

Rangement

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

3. Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Problème	possible	Solution
Le four Starlyf® Air ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché sur le secteur. 2. Vous n'avez pas mis le four Starlyf® Air en marche en réglant le temps de cuisson	1. Branchez la fiche dans la prise 2. Réglez la température et la durée. Vérifiez que la porte est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments La température est réglée trop bas. Le temps de cuisson est trop court.	Utilisez des portions plus petites pour une cuisson homogène. Réglez une température plus élevée Réglez un temps de cuisson plus long
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Certains ingrédients doivent être remués pendant la cuisson. Certains ingrédients doivent être remués pendant la cuisson.	
s cuisson	. Court-circuit	.
L'écran affiche E1	Court-circuit	Contactez le service technique
L'écran affiche E2		Veuillez contacter le service technique
De la fumée blanche se dégage pendant la cuisson	Les aliments que vous préparez contiennent beaucoup de graisse/d'huile	Lorsque vous faites cuire des aliments contenant beaucoup d'huile ou de graisse, il est normal qu'un peu de fumée soit produite lors de la première utilisation. Cela n'a aucune incidence sur le résultat de la cuisson. Veillez à toujours nettoyer le four après utilisation
de la Starlyf®. Il reste encore un peu d'huile ou de graisse de la dernière utilisation. Air Oven	à utiliser au four	
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Laissez-les égoutter pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les en les tapotant.

Caractéristiques techniques :

Tension	Puissance	Capacité	Température	Affichage
CA 220-240 V, 50 Hz	1700 W	12 l	40 °C-200 °C	Écran LED

GARANTIE DE QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication pendant une période définie par la législation du pays concerné. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

ATTENTION
ÉLIMINATION DU MATÉRIEL


Le symbole représentant une poubelle sur roues barrée d'une croix indique

Vous devez vous renseigner sur la manière dont ce type de produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Vous devez l'éliminer conformément aux réglementations locales en vigueur. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont un effet très nocif sur l'environnement ou la santé publique et doivent être recyclés de manière appropriée.

Fabriqué en Chine



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Esclayes de Ullbregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 754 71 00



17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN-LAUMONÉ



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



Boite postale 202, Split Junction NZW
2088, Austria

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



IS ITALY S.r.l.
N° de TVA : 0+9191709 +d
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com

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