



PD-8897

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /



[WWW.TRISTAR.EU](http://www.tristar.eu)

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands

## EN Instruction manual

### Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.**
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### PARTS DESCRIPTION

- Main unit
- Display
- Oven door
- Air outlet
- Baking racks (2 x)
- Rotisserie basket
- Rotisserie latch
- Rotisserie handle
- Mounting pins
- Drip / baking tray
- Power ON/OFF
- Rotisserie function
- Temperature settings +/-
- Timer settings +/-
- Light ON/OFF
- 10 Oven pre-sets
- Oven rails

### BEFORE THE FIRST USE

- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Remove all packaging material.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

### Fat collecting/baking tray

- Always place the fat collecting tray in the lower rails of the cooking space to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it, place the baking tray in the middle rails.
- Basket**

  - Don't overfill the rotisserie basket with ingredients, if it's to full, the food will not cook evenly.

- Baking racks**

  - The baking racks are slid onto the rails in the oven.
  - The heating element is located at the top, inside the oven.
  - The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
  - Placing the food on the top rail will allow it to bake faster and crispier.
  - The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
  - The bottom rails are suitable for gentle cooking.

### USING THE AERO FRYER

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the oven door.
- The fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it onto the lowest rails inside the oven.
- Place the food onto one of the baking racks.
- Rest the baking rack on the top, middle or low rail in the oven, depending on your choice.
- Close the oven door.
- Press the [ON/OFF] icon on the display.
- The display will become activated and all of the icons will light up.
- Choose a manual setting or one of the 10 pre-sets.
- Press the [ON/OFF] icon to start the operation.
- The Aero fryer will automatically turn off when the cooking time has elapsed.
- 5 loud beeps will be emitted and the fan will continue to blow air for 20 seconds after.
- Cancel an operation by pressing the [ON/OFF] icon. The operation will stop and the aero fryer will continue to blow air for 20 seconds after.
- Press the [ON/OFF] icon twice to cancel operation and stop the fan.
- Always use the mittens to remove the hot racks and the baking plate from the oven.

### Using the Rotisserie basket

- The rotisserie basket can be used to evenly prepare fries, roasting nuts and other snacks.
- Place the drip/baking tray on the bottom of the inside of the oven.
- Open the latch on the rotisserie and add the food to the basket.
- Do not overfill the basket, there must be enough space for the food to move.
- Hold the rotisserie basket upwards with the latch facing towards you.
- Place the left mounting pin into the mounting hole inside of the oven.
- Rest the right mounting pin to the pin rest on the inside of the oven.
- Ensure that they are securely placed.
- Choose the desired program or enter your settings manually.
- Press the [ROTISSEUR] icon on the display panel.
- Press the [ON/OFF] icon to start the operation.
- The rotisserie basket will start rotating.
- The Aero fryer will automatically turn off when the cooking time has elapsed.
- 5 loud beeps will be emitted and the fan will continue to blow air for 20 seconds after.
- Cancel an operation by pressing the [ON/OFF] icon. The operation will stop and the aero fryer will continue to blow air for 20 seconds after.
- Press the [ON/OFF] icon twice to cancel operation and stop the fan.
- Always use mittens to remove basket from the oven.

### Manual settings

- You can set the time and temperature manually.
- The temperature can be set from 65 - 200 °C.
- Press the [TEMPERATURE +] icon to increase the temperature by 5 °C.
- Press the [TEMPERATURE -] icon to decrease the temperature by 5 °C.
- The time can be set from 1 - 60 minutes.
- Press the [TIME +] icon to increase the time by 1 minute.
- Press the [TIME -] icon to decrease the time by 1 minute.
- Press the [ON/OFF] icon to start the operation.
- The Aero fryer will automatically turn off when the cooking time has elapsed.
- 5 loud beeps will be emitted and the fan will continue to blow air for 20 seconds after.

### Using the pre settings

- You can choose from one of the 10 pre-sets.
- Choose the desired setting and press the corresponding icon.
- Pressing the same icon again will cancel the selection.
- Press the [ON/OFF] icon to start the operation.
- The aero fryer will automatically turn off when the cooking time has elapsed.
- 5 loud beeps will be emitted and the fan will continue to blow air for 20 seconds after.
- See pre-setting information in the table below

Program	Icon	Default temperature	Default cooking time
Fries		200°C	18 minutes
Chops		160°C	12 minutes
Shrimp		160°C	12 minutes
Baking		160°C	30 minutes
Drumsticks		180°C	25 minutes
Steak		200°C	12 minutes
Fish		200°C	13 minutes
Pizza		180°C	10 minutes
Dehydrate		70°C	4 hours
Defrost		70°C	12 minutes

- The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat and extend the time by at least 20% for deep-frozen food.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	600-700	15-20	200	shake	
Homemade fries	600-700	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Spring rolls	500-800	8-10	200	shake	
Cake	800	20-25	160		Use baking tin
Quiche	800	20-22	180		Use baking tin
Muffins	800	15-18	200		Use baking tin

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

### Oppervlakken gemarkerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.

- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.

### Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personelskeukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

### BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

### ONDERDELENBESCHRIJVING

- Hoofdgedeelte
- Display
- Ovendeur
- Luchtkuitlaat
- Bakroosters (2x)
- Rotisseriesarm
- Rotisseriesvergrendeling
- Handgreep van rotisserie
- Montagelpinnen
- Lek-/bakplaat
- AAN/UIT
- Rotisseriesfunctie
- Temperatuurstellingen +/-
- Timersettingen +/-
- Licht AAN/UIT
- 10 ovenvoorzettingen
- Overnails

### ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.tristar.eu!](http://www.tristar.eu)

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Laat het bakrooster op de bovenste, middelste of onderste rail in de oven staan, afhankelijk van uw keuze. Sluit de ovendeur.
- Druk op het pictogram [AAN/UIT] op het display. Het display wordt geactiveerd en alle pictogrammen gaan branden.
- Kies een handmatige instelling of een van de 10 voorinstellingen.
- Druk op het pictogram [AAN/UIT] om het bakken te starten.

- Wanneer de bereidingsijd is verstreken, wordt de aero fryer automatisch uitgeschakeld.
- U hoort 5 luide pieptonen. De ventilator blijft nog 20 seconden werken.

- Annuleer de werking door op het pictogram [AAN/UIT] te drukken. De werking wordt gestopt. De aero fryer blijft nog 20 seconden lucht uitblazen.

- Als u de werking wilt annuleren en de ventilator wilt stoppen, drukt u twee keer op het pictogram [AAN/UIT].

- Gebruik altijd de ovenwanten om de hete roosters en de bakplaat uit de oven te halen.

### De rotisseriemand gebruiken

- De rotisseriemand kan worden gebruikt om friet en andere snacks gelijkmatig te bereiden en noten te roosteren.
- Plaats de lek-/bakplaat onder in de oven.
  - Open de vergrendeling van de rotisseriemand.
  - Plaats de montageliniaan op de linkerkant in het montagegat in de oven.
  - Laat de montagepin aan de rechterkant op de pinhouder in de oven rusten.
  - Zorg ervoor dat ze stevig geplaatst zijn.
  - Kies het gewenste programma of voer de instellingen handmatig in.
  - Druk op het pictogram [ROTISSEIE] op het display.
  - Druk op het pictogram [AAN/UIT] om de werking te starten.
  - De rotisseriemand begint te draaien.

### REINIGING EN ONDERHOUD

#### • Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

#### • Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vatwaterbestendig.

#### • De rotisseriemand begint te draaien.

- Wanneer de bereidingsijd is verstreken, wordt de aero fryer automatisch uitgeschakeld.
- U hoort 5 luide pieptonen. De ventilator blijft nog 20 seconden werken.
- Annuleer de werking door op het pictogram [AAN/UIT] te drukken. De werking wordt gestopt. De aero fryer blijft nog 20 seconden lucht uitblazen.
- Als u de werking wilt annuleren en de ventilator wilt stoppen, drukt u twee keer op het pictogram [AAN/UIT].
- Gebruik altijd ovenwanten om de mand uit de oven te halen.

### Handmatige instellingen

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Spoel alle andere gebruikte onderdelen af met afwasmiddel en warm water of reinig ze in de vaatwasser. Blijf hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
- U kunt de deur verwijderen om deze makkelijker te reinigen. Open de deur tot een hoek van 30° en verwijder de deur voorzichtig. De deur is niet vaatwasserbestendig.
- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

#### MILIEU

 Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishuishouden worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attenteert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

#### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateurs ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

 Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.

- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.

• Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :

- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

- Unité principale
- Écran
- Porte du four
- Sortie d'air
- Grilles de cuisson (2)
- Panier à rôtir
- Loquet de la rotissoire
- Poignée de la rotissoire
- Tiges de montage
- Plateau collecteur/de cuisson
- Marche/Arrêt
- Fonction de rotissoire
- Réglages de la température +/-
- Réglages de la minuterie +/-
- Allumage/ extinction de la lumière
- 10 programmes de cuisson
- Rails du four

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.  
Retirez tout l'emballage.  
Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.  
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

#### Plat de cuisson/collecteur de graisse

Placez toujours le plateau collecteur de graisse dans les rails inférieurs ou dans l'espace de cuisson pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Il peut également être utilisé comme plateau de cuisson en y plaçant des aliments, placez-le dans les rails du milieu.

#### Panier

Ne remplissez pas trop le panier à rôtir d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuissent pas uniformément.

#### Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson sont glissées sur les rails dans le four. L'élément chauffant est situé à l'intérieur du four, en haut. Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense. Placer les aliments sur la grille du haut permet de les faire cuire plus rapidement et ils sont aussi plus croquants. La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés. Les rails inférieurs conviennent à une cuisson douce.

#### UTILISATION DE L'AEROFRYER

Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. Ouvrez la porte du four. Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuisson, faites-le glisser dans les rails le plus bas du four. Placez les aliments sur l'une des grilles de cuisson. Posez la grille de cuisson sur les rails supérieurs, intermédiaires ou inférieurs du four, selon votre choix. Fermez la porte du four. Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] sur l'écran. L'écran s'active et toutes les icônes s'allument. Effectuez vos réglages manuellement ou sélectionnez l'un des 10 programmes de cuisson. Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour lancer la cuisson. L'Aerofryer s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. L'appareil émet 5 bips et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.

Annulez une opération en appuyant sur l'icône [MARCHE/ARRÊT]. L'opération s'arrête et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.

Appuyez deux fois sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour annuler une opération et arrêter le ventilateur.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les grilles chaudes et la plaque de cuisson du four.

**Utilisation du panier à rôtir**

Le panier à rôtir peut être utilisé pour préparer uniformément des frites, des noix et autres snacks.

Placez le plateau collecteur/de cuisson en bas du four.

Ouvrez le loquet du panier et placez les aliments à l'intérieur.

Ne remplissez pas trop le panier, il doit y avoir assez de place pour que les aliments puissent bouger.

Tenez le panier à rôtir vers le haut avec le loquet tourné vers vous.

Placez la tige de montage gauche dans l'orifice de montage à l'intérieur du four.

Placez la tige de montage droite sur le support de tige à l'intérieur du four.

Assurez-vous que les deux tiges sont bien en place.

Choisissez le programme souhaité ou effectuez manuellement vos réglages.

Appuyez sur l'icône [ROTISSEUR] sur l'écran.

Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour lancer la cuisson.

Le panier à rôtir commence à tourner.

L'Aerofryer s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

L'appareil émet 5 bips et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.

Annulez l'opération en appuyant sur l'icône [MARCHE/ARRÊT].

L'opération s'arrête et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.

Appuyez deux fois sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour annuler une opération et arrêter le ventilateur.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le panier du four.

**Réglages manuels**

Vous pouvez régler la durée et la température manuellement.

La température peut être définie de 65 à 200 °C.

Appuyez sur l'icône [TEMPÉRATURE +] pour augmenter la température par incrément de 5 °C.

Appuyez sur l'icône [TEMPÉRATURE -] pour diminuer la température par incrément de 5 °C.

La durée peut être définie de 1 à 60 minutes.

Appuyez sur l'icône [DUREE +] pour augmenter la durée par incrément de 1 minute.

Appuyez sur l'icône [DUREE -] pour diminuer la durée par incrément de 1 minute.

Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour lancer la cuisson.

L'Aerofryer s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.

L'appareil émet 5 bips et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.

**Utilisation des programmes**

Vous pouvez sélectionner l'un des 10 programmes de cuisson proposés.

- Choisissez le programme souhaité et appuyez sur l'icône correspondante.
- Si vous appuyez à nouveau sur la même icône, la sélection est annulée.
- Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour lancer la cuisson.
- L'Aerofryer s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- L'appareil émet 5 bips et le ventilateur continue de tourner pendant encore 20 secondes.
- Consultez le tableau ci-dessous pour le détail des programmes :

Programme	Ikône	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut
Frites		200 °C	18 minutes
Côtelettes		160 °C	12 minutes
Crevettes		160 °C	12 minutes
Gâteau		160 °C	30 minutes
Pilons		180 °C	25 minutes
Steak		200 °C	12 minutes
Poisson		200 °C	13 minutes
Pizza		180 °C	10 minutes
Déshydrater		70 °C	4 heures
Décongeler		70 °C	12 minutes

\* La durée de cuisson dépend de l'épaisseur de l'aliment. Les durées peuvent également varier en fonction de la quantité et de la consistance des aliments. Les réglages de durée ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps pour la viande dure et prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	600-700	15-20	200	secouer	
Frites maison	600-700	20-25	200	secouer	ajouter une demie cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200	secouer	
Gâteau	800	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	800	20-22	180		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	800	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie

\* Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir. Pour modifier la température ou la durée de cuisson d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches de réglage de la température et de la durée, comme pour le réglage manuel, puis définissez une nouvelle valeur.

\* Les témoins de fonctionnement allumés successivement indiquent que l'appareil est en marche. Si le fonctionnement est interrompu, ils clignotent tous.

\* Allumez la lumière en appuyant sur  pour vérifier la cuisson des aliments pendant l'utilisation ou ouvrir la porte. La lumière s'allume et le fonctionnement sera automatiquement interrompu. Le fonctionnement reprend une fois la porte refermée.

\* Une fois le temps de cuisson écouté, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip. Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.

\* Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée/outil de retrait pour retirer les accessoires.

\* Assurez-vous que les deux tiges sont bien en place.

\* Choisissez le programme souhaité ou effectuez manuellement vos réglages.

\* Appuyez sur l'icône [ROTISSEUR] sur l'écran.

\* Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour lancer la cuisson.