

INVOLLY

AIR FRYER TOASTER OFEN

AF-150ID



DE

KONTAKT MIT UNS



support@involly.com

Lieber mehr Rezepte Tutorials?

Weitere Rezepte und
Anleitungen auf der
INVOLLY-Website.



support.involly.com

@Involly_Official



+1 888-598-8875 (US) Mon-Fri 9am-5pm (PST)
+49 89-628-25828 (EU) Mon-Fri 9am-5pm (CET)

WICHTIG

VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN. BEI PROBLEMEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS KUNDENDIENSTTEAM.

HINWEIS: Um alle Schutzstoffe auf den Heizelementen zu entfernen, ist es notwendig, den Toaster 20 Minuten lang leer laufen zu lassen. Der Bereich muss gut belüftet sein, da der Ofen Dämpfe ausstoßen kann. Diese Dämpfe sind ungefährlich und beeinträchtigen die Leistung des Ofens nicht.

1. PAKETLISTE



2. BETRIEBANLEITUNG

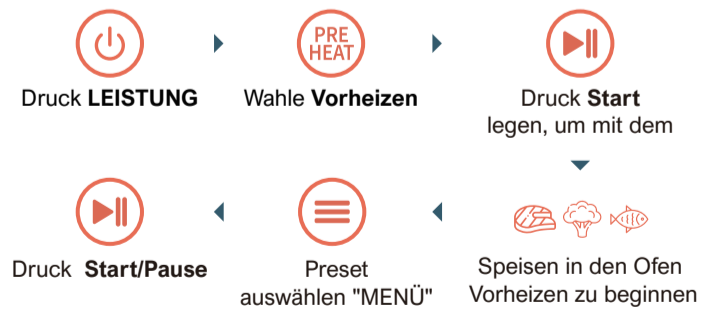


QUICK-START

OPTION 1



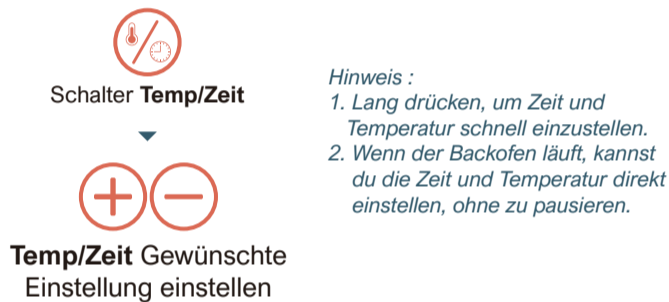
OPTION 2



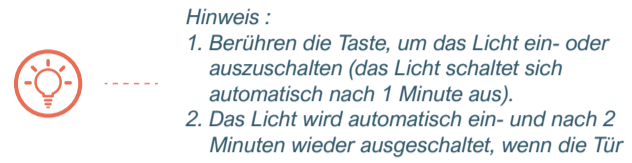
ÄNDERN VOREINSTELLUNG WÄHREND DES KOCHENS



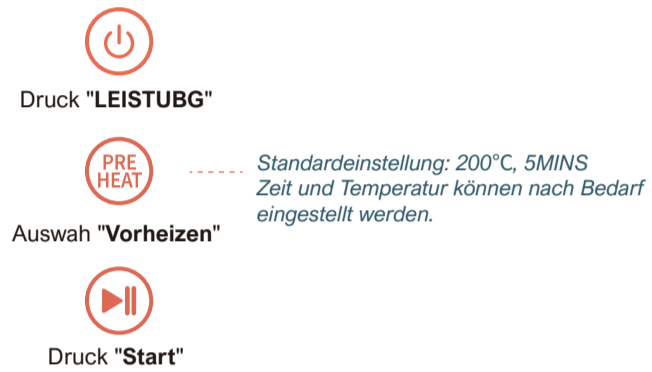
TEMPERATUR-/ZEITSCHALTUHR



WIE MAN DEN TOASTER DER AIR FRYER AUFHELLT



VORHEIZEN DER AIR FRYER TOASTER OFEN



AUSWAHL EINER VOREINSTELLUNG



3. KOCHFUNKTIONEN

AIR FRY	TOAST	REHEAT	WARM	BAKE	WINGS	DEFROST	CHIPS	PIZZA
BRIL	CHICKEN	VEGETABLE	STEAK	SAUSAGE	AIR ROAST	FISH	DEHYDRATE	FERMENT

VORWAHLEN	EMPFOHLENE TEMP	EMPFOHLENE ZEIT	TEMP BEREICH	ZEIT RANGE	SCHÜTT ELN ERINNERN	EMPFOHLENE POSITION
AIR FRY	200 °C	18MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		Basierend auf den gewählten Speisen
TOAST	180°C	7MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
NACHERWÄRMUNG	160 °C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		Basierend auf den gewählten Speisen
WARM	70°C	1STD	60-100°C	BIS ZU 8STD		Basierend auf den gewählten Speisen
BAKEN	160°C	35MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		
FLÜGEL	180 °C	18MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
AUFTAUNEN	50 °C	30MIN	30-80°C	BIS ZU 2STD		
CHIPS	200 °C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	

VORWAHLEN	EMPFOHLENE TEMP	EMPFOHLENE ZEIT	TEMP BEREICH	ZEIT RANGE	SCHÜTT ELN ERINNERN	EMPFOHLENE POSITION
PIZZA	190 °C	12MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		
BRATEN	200 °C	20MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		
HÄHNCHEN	185°C	40MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		
GEMÜSE	180 °C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
STEAK	190 °C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
WURST	200 °C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
LUFTBRATEN	200 °C	30MIN	60-200°C	BIS ZU 2STD		
FISCH	180°C	15MIN	60-200°C	BIS ZU 1STD	JA	
DEHYDRIEREN	60 °C	10STD	30-80°C	BIS ZU 24STD		
FERMENT	35 °C	45MIN	30-60°C	BIS ZU 8STD		