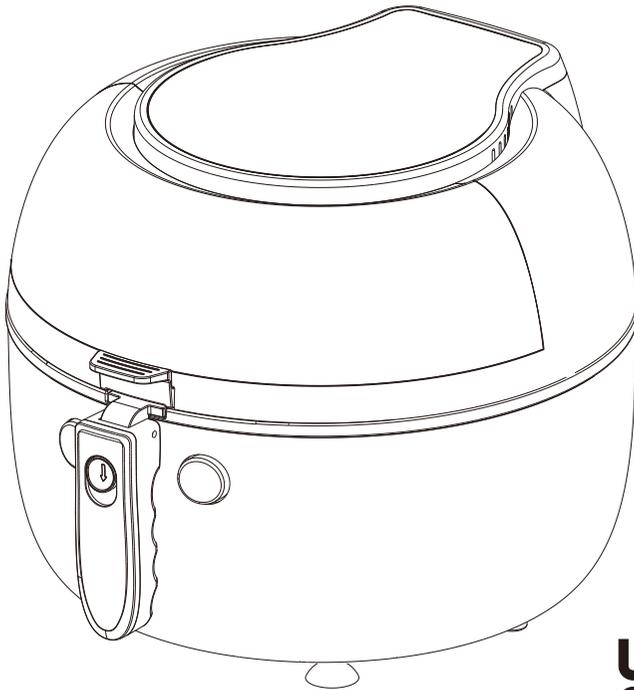




IN220901513V02\_UK

**800-148V70**



**UK  
CA CE**

## **OIL-FREE FRYER INSTRUCTION MANUAL**

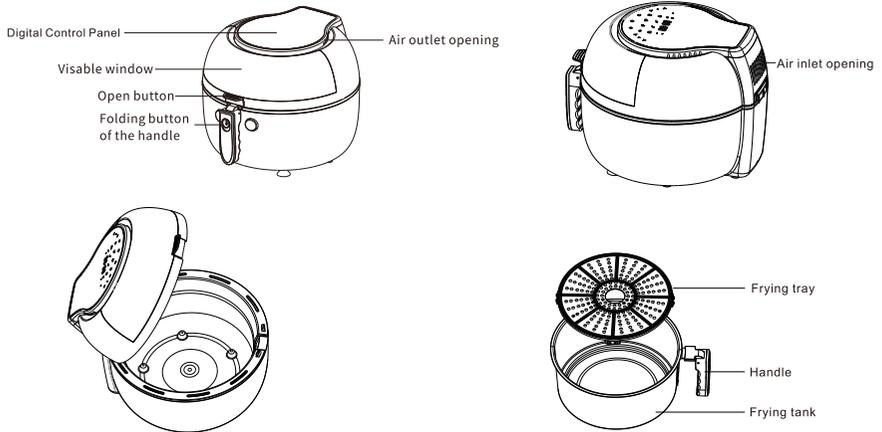
**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY**

# **ASSEMBLY INSTRUCTION**

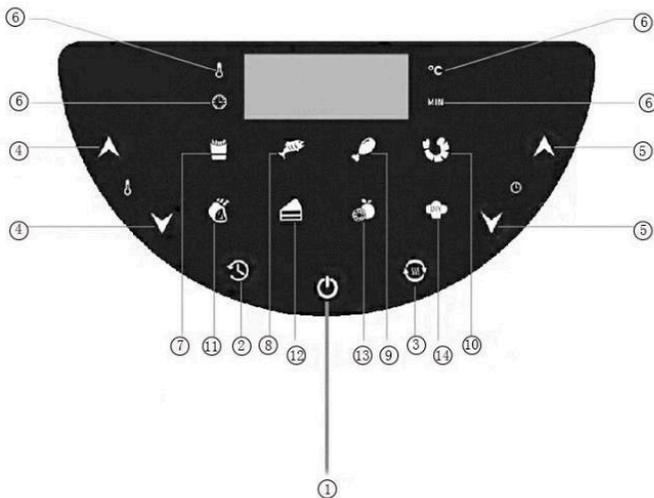
# Introduction

Thank you for your purchase This oil-free fryer provides a healthier way to cook your food. It works by combining hot air with a high-speed air cycle, providing comprehensive heating. So, for most foods, oil does not need to be added.

## General Instruction (Figure 1)



## Using the Digital Control Panel



### 1. Power button

Once the unit is plugged in, the power button will light up. Holding the power button for two seconds will light up the full panel. Pressing the power button a second time starts the cooking process – the default temperature is 365 °F (185°C), the default time is 15 minutes. Pressing the power button when cooking will pause the process – hold the button for two seconds to shut down the unit. The digital screen will display 'OFF' – the motor will stop working after 15 seconds and the machine will 'beep' three times.

### 2. Appointment/Cancellation

- Reservation: After selecting time and temperature, press (2) to begin the reservation mode – the indicator will flash. Press '+' or '-' to adjust the time, then press (1) – the machine will start counting down.
- Cancel: Cancel the reservation and other settings. Hold (2) for three seconds to enter standby mode.

### 3. Preheating

- Preheating: To quickly warm the fryer when cool, it is recommended to use the preheat function. Press and hold (3) – the indicator will flash. Press (1) to start preheating. After preheating, place food into the unit, close the lid, set time and temperature, then press (1) again.

### 4. Temperature control

- This lets you raise or lower the temperature by 5 °F (5°C), ranging from 176-400 °F (80-200 °C).

### 5. Time control

- This lets you select the exact cooking time to the minute, ranging from 1-60 minutes. All modes (except dehydrating, which uses 0.5 hours) have an operation time of 2-24 hours.

### 6. LED digital display

- When cooking, this numeric display switches between temperature and time remaining.

### 7-13. Cooking pre-sets

- These pre-sets have a default time and temperature, suitable for foods. You can override the settings with the time and temperature buttons. View pre-sets on the next page. Within the first two minutes of any function, you can switch to a different setting. After two minutes, you will not be able to switch to a different function, however you can still change time and temperature.

Preset Button	Temperature	Time
7.FrenchFries	400 °F ( 200 )°C	30mins
8.Fish	400 °F ( 200 )°C	20mins
9.Chicken	370 °F ( 185 )°C	40mins
10.Shrimp	320 °F ( 160 )°C	12mins
11.Steaks/Chops	370 °F ( 185 )°C	20mins
12.Baking	350 °F ( 175 )°C	25mins
13.DehydratdT	176 °F ( 80 ) °C	4hrs

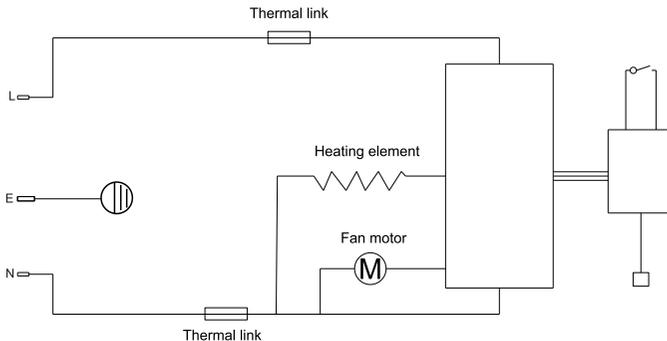
#### 14. Autonomous mode:

Running lights: These lights will blink when cooking. When shutting the unit down, the lights will continue to blink for up to 15 seconds.

#### Tips:

1. Do not use heat-resistant containers, such as plastic or paper to store food in the air fryer.
2. Do not use glass or ceramic plates or lids in the fryer.
3. It is recommended to set the temperature to 80 °C before use – preheat for 3-5 minutes for better results.
4. Some food can be wrapped in foil and baked for better results.
5. Adjust the time according to personal preference – keep an eye on your food through the window, so it doesn't burn.
6. The outside surface and air openings can become very hot – wait for the machine to completely cool down before touching.
7. Ensure food residue is cleaned before using again, so there is isn't burning, smoke and your food will not be ruined.

### Circuit Diagram (Figure 2)



### Attentions

Before using this product, read through this manual – keep for future reference.

#### 1. Danger

1. Do not soak this machine in water or wash under the tap, there are electrical components – if they get wet, it could damage the product or cause injury.
2. Do not let water or other liquids inside the machine, avoiding an electrical hazard.
3. Always put ingredients into the tank for frying, so they don't come into contact with other heating components.
4. When the product is on, do not cover the air openings.
5. Never pour oil into the fryer to avoid fire hazards.
6. Do not put hands inside the product whilst on.
7. When on, use the handle on the frying pot. Do not touch the hot surface or put your hands inside the machine.
8. This machine should NOT be in the cooking process without food inside – this could damage the product or cause injury. It is NOT recommended to use this machine continuously for more than three hours.

9. When cooking acidic ingredients with a PH of less than five (such as vinegar and lemon juice), ensure they are wrapped in foil.
10. Ensure food does not touch the heating tube during use. Do not cook food that is too large – this is a fire hazard.
11. When the product is on or cooling, do not touch the hot parts in the pot – doing so can scald you.
12. During use, this product gets extremely hot and produces steam – keep hands and face away when opening the upper cover. Be careful and ensure the upper cover does not pop open.
13. Before first use, take out the fryer, tray– clean them with detergent. After cleaning, place them into the fryer and preheat for 10 minutes, eliminating any lingering odours.
14. During first use, it is normal to see a bit of smoke and smell a slight odour.
15. Only use the accessories provided with this product.
16. Whilst the heating tube is working, there will be a bright light in the machine. When the machine reaches the set temperature, the tube will stop heating and the light will temporarily turn off. When the machine drops below the set temperature, the tube will start heating and the light will turn back on.
17. Fryer is not water holding parts, when the fryer water level is too high will lead to water leakage, is a normal phenomenon, it is recommended to put the fryer in the pool to clean, do not put water in the machine.

## **II. Warning**

1. Before plugging in, check the power provided matches the rated power of the product.
2. If the plug, wire or product is damaged, do not use.
3. A damaged wire must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified professional.
4. Under guided supervision, this appliance can be used by children aged eight years and above, provided they understand the potential risks and hazards. Under guided supervision, the appliance can be used by persons with disabilities or persons without experience, provided they understand the potential risks and hazards.
5. Small children must be supervised, ensuring they do not play with the product.
6. During use or when cooling, keep the product out the reach of small children.
7. Keep the wire away from hot surfaces.
8. Do not touch plugs or the product with wet hands.
9. This product must be connected to a grounded socket, ensuring it is inserted correctly.
10. Never connect this product with an external timer to avoid a hazard.
11. Keep the product away from combustible materials, such as cloths and curtains.
12. Keep the product away from walls and other objects. There should be at least 10cm of free space for the back, sides and top of the product. Do not place anything on top of the product.
13. Never use this product for anything other than what is stated in this manual.
14. When in use, never leave this product unattended.
15. When frying, hot steam will be released from the air outlet opening – keep hands and face away. Be cautious of the steam when moving the fryer away from the product.
16. When using this product, the surface that it's resting on might become very hot.
17. If there is lots of smoke, unplug immediately. Once the smoke has stopped, remove the fryer away from the product.

### III. Notice

1. Place the product on a level, even and stable surface.
2. This product is for domestic use only. Never use for commercial purposes.
3. Failure to properly use the product, using for commercial purposes and failure to follow instructions will void your warranty. We are not responsible for damages caused by any type of neglect.
4. If any damages occur, do not try and repair the product . The product must be sent back to the manufacturer for any repairs.
5. Always unplug the product after use.
6. Before cleaning the product, wait 30 minutes for the product to properly cool down.
7. Fried ingredients should be a golden colour, not black or brown. Any burnt pieces should be thrown away.

### IV. Automatic shut down

The product has a timer – when it reaches 0, it will ring and shut down automatically. To shut down manually, hold the power button on the operation panel.

## BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging.
2. Remove glue and labels from the product.
3. Clean the frying tank and tray thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with a warm, wet cloth.
5. This fat-free fryer uses hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

## Preparation

1. Place the product on a flat, level and stable surface. Ensure the surface is heat-resistant.
2. Place the frying tray into the tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the tank. Do not cover the air openings – this will stop the airflow and stop the product from heating properly.

## Operating this product

This fryer can cook different ingredients. The additional manual will help you get the best results.

### I. Fat-free frying

1. Plug into a grounded socket.
2. Carefully pull out the tank from the fryer.
3. Place ingredients into the tank.

#### Note:

- Place the tray into the tank before putting in ingredients.
  - Ensure you place the correct amount of ingredients, so you get the best results.
4. Place the tank into the fryer. Do not touch the fryer when in use, avoiding the risk of scalding. Use the handle to move the product.
  5. After selecting a mode, choose the temperature needed to cook ingredients. Press '+' or '-' to raise or lower the temperature by 5 °C (°F).
  6. Adjust the time to suit your needs. Press '+' or '-' to increase or lower the time by one minute.

7. Preheating: To warm the product and get the best baking results, use this function. Hold the 'stirring' and 'preheating' icons. When the indicator flashes, press the power button to start preheating.
  - When no actions have been taken, the screen will enter standby.
  - Oil from ingredients will be collected at the bottom of the tank.
8. Some ingredients need turning halfway through cooking. Hold the handle and pull out the tank to turn ingredients. Once turned, put the tank back into the fryer.
9. Once finished, the machine will 'beep', reminding you the set time is up. The interface displays '00min' – the product will stop working after 10 seconds.
10. Check to see the ingredients are cooked properly. To cook for longer, place the tank back into the product and set the timer.
11. Do not flip the tank – this will cause oil at the bottom to leak onto the ingredients. Once finished, the fryer, tank and ingredients will be hot – avoid touching. Depending on the ingredients, steam could be released from the fryer.
12. Use clamps to take ingredients from the tank and into bowls or plates. When finished cooking, you can cook another batch straight away.

## II. Settings

The following table is a basic guidance on how to cook ingredients.

Note: Remember this guidance is for reference only. Ingredients differ in size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for cooking food.

## III. Note

1. Smaller sized foods require less cooking time.
2. Larger sized foods require more cooking time.
3. When cooking, turning smaller foods can ensure better results.
4. Adding small amounts of oil to fresh potatoes can make them crispier. Once you have added oil, wait for several minutes before frying.
5. Never cook ingredients with high oil content (e.g sausages).
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
7. For cooking chips, the ingredients should not exceed 500g.
8. Make sandwiches quickly and easily, using pre-fermented dough.
9. Use the fryer to reheat food – set the temperature to 150 °C, with the maximum cooking time being 10 minutes.

## IV. Making fries

For the best results, use frozen chips.

1. Cut potatoes into small pieces.
2. Soak the potatoes in a bowl for at least 20 minutes, then drain them on paper.
3. Pour olive oil into the bowl using a spoon. Put the potato chips into the bowl, ensuring the oil and potatoes are mixed evenly.
4. Take potatoes out of the bowl, leaving the oil inside. Place the potatoes into the fryer.

### Note:

- Place the tray into the tank before putting the potatoes in.
  - Do not put all the potatoes into the tank at once, so there is not too much oil at the bottom.
5. Fry the potatoes, following the instructions in this chapter.

## Cleaning

Clean the product after every use.

The inside of the tank, tray and product are covered with non-sticking painted coat. Do not use metal wares or abrasive cleaning materials for cleaning – this will damage the painted coat.

1. Unplug the product and let it cool down.
2. Use a wet cloth to wipe the outside of the product.
3. Clean the tank and tray with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.  
Place the tray into the tank and soak for 10 minutes.
4. Clean the inside with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a brush to clean the heating components.
6. Use a brush to clean all air openings on the product.

## Storage

1. Unplug the product and let it cool down.
2. Ensure all components are cleaned and dried.
3. Coil the power wire.

## Guarantee and Services

If you require services or repairing , or have any doubt, you can communicate with the local customer Center

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

**IMPORTER ADDRESS:**

**MH STAR UK LTD**

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

**MADE IN CHINA**

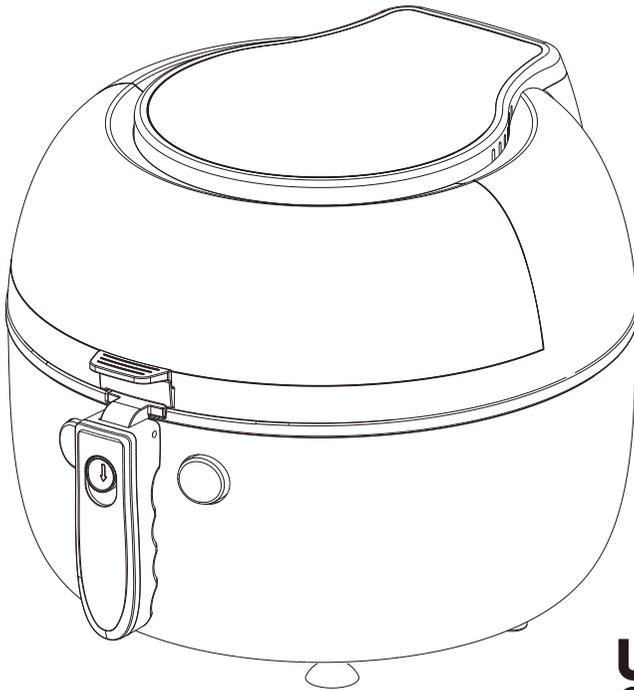
## Malfunction and Treating Method

Problem	Possible Causes	Solving Method
The fryer does not wok	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The plug of product is not inserted into the power socket.</li> <li>2. User have failed to set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the plug into the grounded power socket.</li> <li>2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.</li> </ol>
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food ingredients in the frying tank.</li> <li>2. The heating temperature enacted is too low.</li> <li>3. The cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches . In small batches , the frying can be more evenly distributed.</li> <li>2. Turn the temperature control knob to set the temperature require . (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")</li> <li>3. Turn the timer knob to decide the time for cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")</li> </ol>
Food ingredients not baked evenly in the fryer	No stirring during cooking	Need to be placed properly of the stirring blade
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment , or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume , and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect.</li> <li>2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.</li> </ol>
Frying tray Can not smoothly put into the fryer	silicone of frying tray do not place properly	install the silicone of frying tray properly, clean up the internal objects of the fryer
	There's object interfering inside the fryer	
The upper cover of the air fryer can not close properly	The handle of the fryer is not properly placed	Place the handle of the fryer properly
	Too much ingredients in the fryer	Adjust the amount of ingredients and place ingredients according to the specified capacity
The fan does not stop in time when the oil free fryer ended work or cancelled work	The fan is time-delayed to protect the oil free fryer	It is normal, the fan stops automatically after 45 seconds



IN220901513V02\_DE

**800-148V90**



**UK  
CA CE**

## **BETRIEBSANLEITUNG FÜR DIE ÖLFREIE FRITTEUSE**

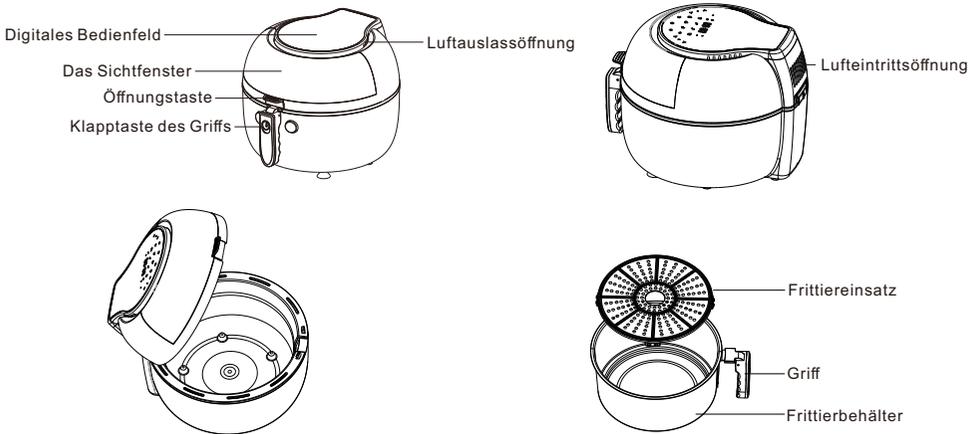
**WICHTIG, FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN:  
SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

# **MONTAGEANWEISUNGEN**

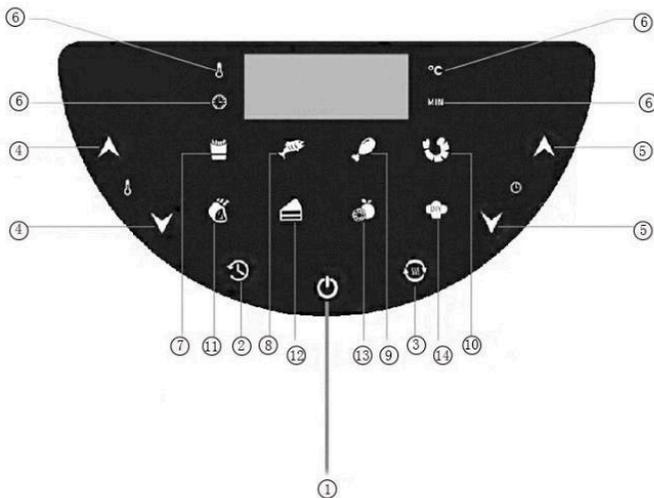
# Einführung

Vielen Dank für Ihren Kauf. Diese ölfreie Fritteuse bietet eine gesündere Art, Ihre Speisen zu garen. Sie arbeitet mit einer Kombination aus Heißluft und einer Hochgeschwindigkeits-Luftumwälzung, die für eine umfassende Erhitzung sorgt. Für die meisten Speisen muss daher kein Öl hinzugefügt werden.

## Allgemeine Hinweise (Abbildung 1)



## Verwendung des digitalen Bedienfelds



## 1. Ein-/Aus-Taste

Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Einschalttaste auf. Wenn Sie die Einschalttaste zwei Sekunden lang gedrückt halten, leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Wenn Sie die Einschalttaste ein zweites Mal drücken, beginnt der Garvorgang - die Standardtemperatur beträgt 365 °F (185°C), die Standardzeit 15 Minuten. Wenn Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste drücken, wird der Vorgang unterbrochen - halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Auf dem digitalen Bildschirm wird 'AUS' angezeigt - der Motor schaltet sich nach 15 Sekunden ab und das Gerät pfeift dreimal.

## 2. Terminvereinbarung/Stornierung

- Reservierung: Nachdem Sie Zeit und Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie (2), um den Reservierungsmodus zu starten - die Kontrollleuchte blinkt. Drücken Sie '+' oder '-', um die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann (1) - das Gerät beginnt mit dem Countdown.
- Abbrechen: Abbrechen der Reservierung und anderer Einstellungen. Halten Sie (2) drei Sekunden lang gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln.

## 3. Vorheizen

- Vorheizen: Um die Fritteuse schnell aufzuwärmen, wenn sie abgekühlt ist, empfiehlt es sich, die Vorheizfunktion zu verwenden. Drücken und halten Sie (3) - die Kontrollleuchte blinkt. Drücken Sie (1), um das Vorheizen zu starten. Nach dem Vorheizen die Speisen in das Gerät geben, den Deckel schließen, Zeit und Temperatur einstellen und dann erneut (1) drücken.

## 4. Temperaturregelung

- Auf diese Weise können Sie die Temperatur um 5 °F (5°C) erhöhen oder senken, und zwar im Bereich von 176-400 °F (80-200 °C).

## 5. Zeitsteuerung

- Hier können Sie die Garzeit auf die Minute genau zwischen 1 und 60 Minuten einstellen. Alle Betriebsarten (mit Ausnahme des Dörrens, für das 0,5 Stunden benötigt werden) haben eine Betriebszeit von 2-24 Stunden.

## 6. LED-Digitalanzeige

- Während des Garvorgangs schaltet diese numerische Anzeige zwischen Temperatur und Restzeit um.

## 7-13. Voreinstellungen für das Garen

- Diese Voreinstellungen haben eine Standardzeit und -temperatur, die für bestimmte Speisen geeignet sind. Sie können die Einstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur überschreiben. Die Voreinstellungen finden Sie auf der nächsten Seite. Innerhalb der ersten zwei Minuten einer Funktion können Sie auf eine andere Einstellung umschalten. Nach zwei Minuten können Sie nicht mehr zu einer anderen Funktion wechseln, Sie können jedoch weiterhin Zeit und Temperatur ändern.

Voreinstellungstaste	Temperatur	Zeit
7. Pommes Frites	400 °F (200)°C	30 Minuten
8. Fisch	400 °F (200) °C	20 Min.
9. Huhn	370 °F (185)°C	40 Min.
10. Shrimps	320 °F (160)°C	12 Min.
11. Steaks/Koteletts	370 °F (185)°C	20 Min.
12. Backen	350 °F (175)°C	25 Min.
13. Dörren	176 °F (80) °C	4 Stunden

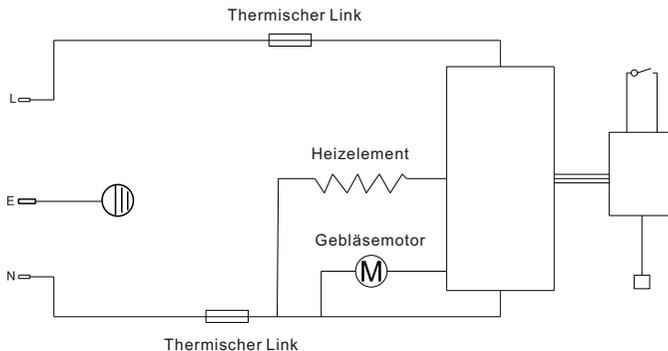
#### 14. Autonomer Modus:

Beleuchtung: Diese Leuchten blinken während des Garvorgangs. Beim Ausschalten des Geräts blinken die Leuchten bis zu 15 Sekunden lang weiter.

#### Tipps:

1. Verwenden Sie keine hitzebeständigen Behälter, wie z. B. Plastik oder Papier, um Speisen in der Heißluftfritteuse aufzubewahren.
2. Verwenden Sie keine Glas- oder Keramikplatten oder -deckel in der Fritteuse.
3. Es wird empfohlen, die Temperatur vor dem Gebrauch auf 80 °C einzustellen - für bessere Ergebnisse 3-5 Minuten vorheizen.
4. Einige Speisen können in Folie eingewickelt und gebacken werden, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
5. Stellen Sie die Zeit nach Ihren persönlichen Vorlieben ein - behalten Sie Ihre Speisen durch das Fenster im Auge, damit es nicht anbrennt.
6. Die Außenfläche und die Luftöffnungen können sehr heiß werden - warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es berühren.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Speisereste vor der Wiederverwendung gereinigt werden, damit es nicht zu Verbrennungen und Rauch kommt und Ihre Speisen nicht verdorben werden.

### Schaltkreisdiagramm (Abbildung 2)



## Hinweise

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Geräts durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

### I. Gefahr

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn, da es elektrische Bauteile enthält, die bei Nässe das Gerät beschädigen oder Verletzungen verursachen können.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen, um eine elektrische Gefährdung zu vermeiden.
3. Geben Sie die Zutaten zum Frittieren immer in den Behälter, damit sie nicht mit anderen Heizkomponenten in Berührung kommen.
4. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, dürfen die Luftöffnungen nicht abgedeckt werden.
5. Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, um Brandgefahr zu vermeiden.
6. Fassen Sie im eingeschalteten Zustand nicht in das Innere des Geräts.
7. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, benutzen Sie den Griff am Frittierbehälter. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche und stecken Sie Ihre Hände nicht in das Innere des Geräts.
8. Dieses Gerät sollte NICHT während des Garvorgangs verwendet werden, ohne dass sich Speisen darin befinden - dies könnte das Gerät beschädigen oder Verletzungen verursachen. Es wird NICHT empfohlen, das Gerät länger als drei Stunden ununterbrochen zu verwenden.
9. Achten Sie beim Garen von säurehaltigen Zutaten mit einem PH-Wert von weniger als fünf (z. B. Essig und Zitronensaft) darauf, dass sie in Folie eingewickelt sind.
10. Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Betriebs nicht das Heizrohr berühren. Garen Sie keine zu großen Speisen - dies stellt eine Brandgefahr dar.
11. Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt, berühren Sie nicht das heiße Teile im Topf - Sie könnten sich verbrennen.
12. Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß und erzeugt Dampf - halten Sie Hände und Gesicht fern, wenn Sie den oberen Deckel öffnen. Seien Sie vorsichtig und achten Sie darauf, dass der obere Deckel nicht aufspringt.
13. Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Fritteuse, den Einsatz und reinigen Sie sie mit Spülmittel. Setzen Sie sie nach der Reinigung in die Fritteuse und heizen Sie sie 10 Minuten lang vor, um eventuelle Geruchsrückstände zu beseitigen.
14. Bei der ersten Verwendung ist es normal, dass Sie etwas Rauch sehen und einen leichten Geruch wahrnehmen.
15. Verwenden Sie nur das mit diesem Produkt gelieferte Zubehör.
16. Während das Heizrohr in Betrieb ist, leuchtet ein helles Licht im Gerät. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, hört die Röhre auf zu heizen und das Licht erlischt vorübergehend. Wenn das Gerät unter die eingestellte Temperatur sinkt, heizt sich die Röhre wieder auf und das Licht schaltet sich wieder ein.
17. Die Fritteuse ist nicht wasserführend, wenn der Wasserstand in der Fritteuse zu hoch ist, kommt es zu einem Wasseraustritt, dies ist ein normales Phänomen, es wird empfohlen, die Fritteuse zum Reinigen in den Pool zu legen, kein Wasser in die Maschine zu geben.

## **II. Warnung**

1. Überprüfen Sie vor dem Einstecken des Steckers, ob die bereitgestellte Leistung mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
2. Wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
3. Ein beschädigtes Kabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren unter Aufsicht verwendet werden, sofern sie die möglichen Risiken und Gefahren verstehen. Das Gerät kann unter Anleitung von Personen mit Behinderungen oder von Personen ohne Erfahrung benutzt werden, sofern sie die möglichen Risiken und Gefahren verstehen.
5. Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs oder beim Abkühlen außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
7. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
8. Berühren Sie Stecker oder das Gerät nicht mit nassen Händen.
9. Dieses Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, wobei darauf zu achten ist, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
10. Schließen Sie dieses Produkt niemals an eine externe Zeitschaltuhr an, um eine Gefährdung zu vermeiden.
11. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, wie z. B. Tüchern und Vorhängen, fern.
12. Halten Sie das Gerät von Wänden und anderen Gegenständen fern. Auf der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts sollte mindestens 10 cm Freiraum sein. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.
14. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
15. Beim Frittieren wird heißer Dampf aus der Luftauslassöffnung freigesetzt - halten Sie Hände und Gesicht fern. Achten Sie auf den Dampf, wenn Sie die Fritteuse vom Gerät wegbewegen.
16. Wenn Sie das Gerät benutzen, kann die Oberfläche, auf der es steht, sehr heiß werden.
17. Ziehen Sie bei starker Rauchentwicklung sofort den Netzstecker. Sobald der Rauch aufgehört hat, entfernen Sie die Fritteuse von dem Gerät.

## **III. Hinweis**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Fläche.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es niemals für gewerbliche Zwecke.
3. Bei unsachgemäßer Verwendung des Produkts, bei Verwendung für gewerbliche Zwecke und bei Nichtbeachtung der Anweisungen erlischt die Garantie. Wir sind nicht verantwortlich für Schäden, die durch Nachlässigkeit jeglicher Art verursacht werden.
4. Falls Schäden auftreten, versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren. Das Produkt muss für Reparaturen an den Hersteller zurückgeschickt werden.
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
6. Warten Sie vor der Reinigung des Geräts 30 Minuten, bis das Gerät richtig abgekühlt ist.

7. Gebratene Zutaten sollten eine goldene Farbe haben, nicht schwarz oder braun sein. Verbrannte Stücke sollten weggeworfen werden.

#### **IV. Automatische Abschaltung**

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet, der bei Erreichen von 0 klingelt und sich automatisch abschaltet.

Um das Gerät manuell auszuschalten, halten Sie die Einschalttaste auf dem Bedienfeld gedrückt.

### **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Entfernen Sie Kleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Einsatz gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch.
5. Diese fettfreie Fritteuse wird mit Heißluft beheizt. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

### **Vorbereitung**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie den Frittierereinsatz richtig in den Behälter ein.
3. Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Gerät nicht mehr richtig heizen kann.

### **Bedienung dieses Produkts**

Diese Fritteuse kann verschiedene Zutaten garen. Die zusätzliche Anleitung wird Ihnen helfen, die besten Ergebnisse zu erzielen.

#### **I. Fettfreies Frittieren**

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

#### **Achtung:**

- Setzen Sie den Einsatz in den Behälter, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
  - Achten Sie darauf, dass Sie die richtige Menge an Zutaten einfüllen, damit Sie die besten Ergebnisse erzielen.
4. Setzen Sie den Behälter in die Fritteuse ein. Berühren Sie die Fritteuse nicht, wenn sie in Betrieb ist, um Verbrühungsgefahr zu vermeiden. Benutzen Sie den Griff, um das Produkt zu bewegen.
  5. Wählen Sie nach der Auswahl eines Modus die zum Garen der Zutaten erforderliche Temperatur. Drücken Sie auf '+' oder '-', um die Temperatur um 5 °C (°F) zu erhöhen oder zu senken.
  6. Stellen Sie die Zeit nach Ihren Wünschen ein. Drücken Sie '+' oder '-', um die Zeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern.

7. Vorheizen: Verwenden Sie diese Funktion, um das Produkt aufzuwärmen und die besten Backergebnisse zu erzielen. Halten Sie die Symbole 'Rühren' und 'Vorheizen' gedrückt. Wenn die Kontrollleuchte blinkt, drücken Sie die Einschalttaste, um das Vorheizen zu starten.
  - Wenn keine Maßnahmen ergriffen wurden, wechselt der Bildschirm in den Standby-Modus.
  - Das Öl der Zutaten wird am Boden des Behälters aufgefangen.
8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Behälter heraus, um die Zutaten zu wenden. Nach dem Wenden setzen Sie den Behälter wieder in die Fritteuse ein.
9. Sobald das Gerät fertig ist, ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Auf der Benutzeroberfläche wird '00min' angezeigt - das Gerät hört nach 10 Sekunden auf zu arbeiten.
10. Prüfen Sie, ob die Zutaten richtig gegart sind. Um länger zu garen, setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer ein.
11. Drehen Sie den Behälter nicht um, da sonst das Öl am Boden auf die Zutaten tropft. Nach Beendigung des Garvorgangs sind die Fritteuse, der Behälter und die Zutaten heiß - berühren Sie sie nicht. Je nach Zutaten kann Dampf aus der Fritteuse austreten.
12. Verwenden Sie Klammern, um die Zutaten aus dem Behälter in Schüsseln oder Teller zu geben. Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, können Sie sofort eine weitere Charge zubereiten.

## **II. Einstellungen**

Die folgende Tabelle ist eine grundlegende Anleitung für das Garen von Zutaten. Hinweis: Denken Sie daran, dass diese Anleitung nur als Referenz dient. Die Zutaten unterscheiden sich in Größe, Form und Marke, so dass wir keine Garantie für die besten Einstellungen zum Garen von Speisen geben können.

## **III. Hinweis**

1. Kleinere Speisen benötigen eine kürzere Garzeit.
2. Größere Speisen benötigen eine längere Garzeit.
3. Beim Garen kann das Wenden kleinerer Speisen zu besseren Ergebnissen führen.
4. Frische Kartoffeln werden knuspriger, wenn Sie ihnen eine kleine Menge Öl hinzufügen. Warten Sie nach der Zugabe von Öl einige Minuten, bevor Sie sie frittieren.
5. Garen Sie niemals Zutaten mit hohem Ölgehalt (z. B. Würstchen).
6. Die Snacks, die im Ofen gegart werden können, können auch in der fettfreien Fritteuse gegart werden.
7. Beim Garen von Pommes frites sollten die Zutaten 500 g nicht überschreiten.
8. Machen Sie schnell und einfach Sandwiches mit vorgegorenem Teig.
9. Verwenden Sie die Fritteuse zum Aufwärmen von Speisen - stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein, die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

## **IV. Pommes frites zubereiten**

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit gefrorenen Pommes frites.

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stücke.
2. Lassen Sie die Kartoffeln in einer Schüssel mindestens 20 Minuten ruhen und trocknen Sie sie dann auf Papier ab.

3. Gießen Sie mit einem Löffel Olivenöl in die Schüssel. Die Kartoffelchips in die Schüssel geben und darauf achten, dass das Öl und die Kartoffeln gleichmäßig vermischt sind.
4. Die Kartoffeln aus der Schüssel nehmen, das Öl aber drin lassen. Die Kartoffeln in die Fritteuse geben.

#### **Achtung:**

- Legen Sie den Einsatz in den Behälter, bevor Sie die Kartoffeln hineinlegen.
  - Geben Sie nicht alle Kartoffeln auf einmal in den Behälter, damit sich nicht zu viel Öl am Boden befindet.
5. Frittieren Sie die Kartoffeln gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

## **Reinigung**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Innenseite des Behälters, der Einsatz und des Geräts sind mit einem nicht klebenden, lackierten Überzug versehen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Lackschicht beschädigt.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Behälter und den Einsatz mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Legen Sie den Einsatz in den Behälter und lassen Sie ihn 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie die Innenseite mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Verwenden Sie eine Bürste, um die Heizkomponenten zu reinigen.
6. Reinigen Sie mit einer Bürste alle Luftöffnungen des Geräts.

## **Lagerung**

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten gereinigt und getrocknet sind.
3. Wickeln Sie das Stromkabel auf.

## **Garantie und Serviceleistungen**

Wenn Sie Dienstleistungen oder Reparaturen benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an das örtliche Kundenzentrum wenden.

Wenn es in Ihrer Nähe kein Kundenzentrum gibt, können Sie sich an Ihren örtlichen Händler wenden.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530

 [service@aosom.de](mailto:service@aosom.de)

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH  
Wendenstraße 309  
D-20537 Hamburg  
Germany

IN CHINA HERGESTELLT

## Störung und Behandlungsmethode

Problem	Mögliche Ursachen	Methode zur Behebung
Die Fritteuse funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt.</li> <li>2. Der Benutzer hat es versäumt, den Timer einzustellen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.</li> <li>2. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die richtige Zeit für das Garen einzustellen, und schalten Sie dann den Strom ein.</li> </ol>
Die in der Fritteuse gegarten Speisen sind nicht gar genug	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu viele Speisen im Frittierbehälter.</li> <li>2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig.</li> <li>3. Die Garzeit ist zu kurz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Speisen in kleinen Chargen in den Frittierbehälter. In kleinen Chargen kann das Frittieren gleichmäßiger verteilt werden.</li> <li>2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).</li> <li>3. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Garzeit einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).</li> </ol>
Speisen werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig gebacken	Kein Umrühren während des Garens	Der Rührflügel muss richtig platziert werden
Das Frittiergut, das aus der Fritteuse kommt, ist nicht knusprig	Das von Ihnen gewählte Frittiergut muss in der traditionellen Fritteuse gebacken werden.	Sie können die Snacks im Ofen zubereiten oder etwas Öl auf die Erfrischung geben, um ihre Knusprigkeit zu erhöhen.
Weißer Rauch tritt aus dem Produkt aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie garen Speisen mit einem hohen Ölgehalt.</li> <li>2. Ölverschmutzungen vom letzten Gebrauch sind noch im Frittierbehälter vorhanden.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn Sie Speisen mit einem vergleichsweise hohen Ölgehalt in der fettfreien Fritteuse garen, dringt eine große Menge an Öldämpfen in den Frittierbehälter ein. Das Öl erzeugt weißen Önebel, und der Frittierbehälter kann heißer sein als gewöhnlich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das endgültige Garergebnis.</li> <li>2. Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett in der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.</li> </ol>
Der Frittireinsatz kann nicht problemlos in die Fritteuse eingesetzt werden	Das Silikon des Frittireinsatzes ist nicht richtig angebracht	Setzen Sie das Silikon des Frittireinsatzes richtig ein, reinigen Sie die inneren Gegenstände der Fritteuse.
	Ein Gegenstand stört das Innere der Fritteuse	
Die obere Abdeckung der Heißluftfritteuse lässt sich nicht richtig schließen	Der Griff der Fritteuse ist nicht richtig platziert	Bringen Sie den Griff der Fritteuse richtig an.
	Zu viele Zutaten in der Fritteuse	Passen Sie die Menge der Zutaten an und legen Sie die Zutaten entsprechend der angegebenen Kapazität ein.
Das Gebläse schaltet nicht rechtzeitig ab, wenn die ölfreie Fritteuse die Arbeit beendet oder abbricht	Das Gebläse ist zeitverzögert, um die ölfreie Fritteuse zu schützen.	Das ist normal, das Gebläse schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden ab.

