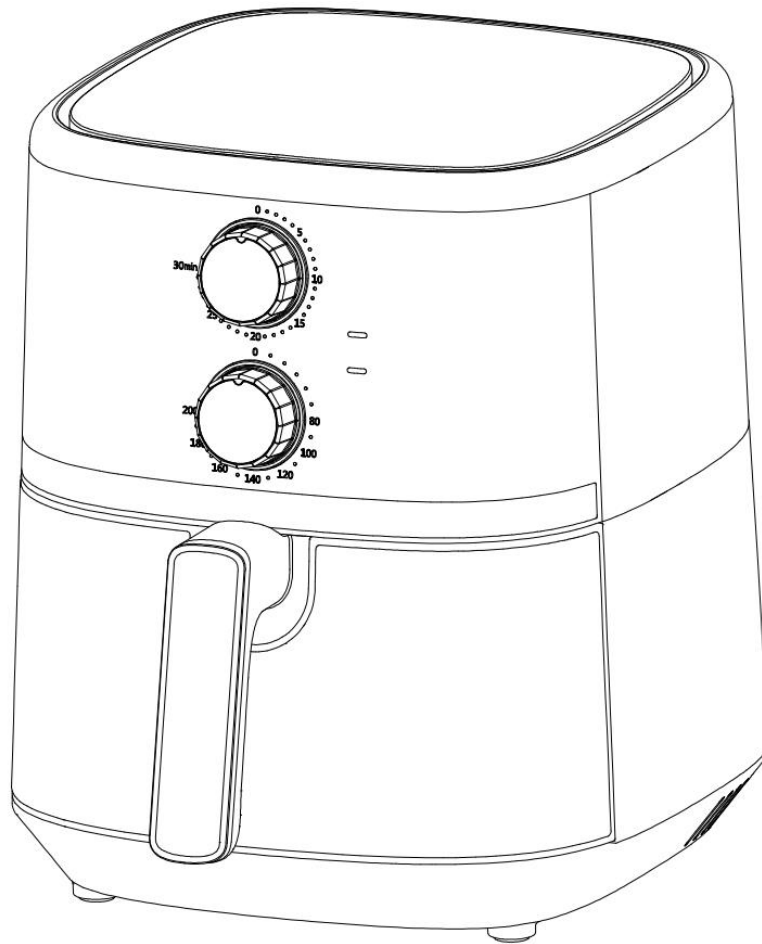




IN220901641V01\_UK\_DE\_ES

**800-122V70\_800-122V90**



**Air Fryer  
Heißluftfritteuse  
Freidora de aire**



**- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -  
-FÜR DEN HAUSGEBRAUCH IM INNENBEREICH -  
-PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES ÚNICAMENTE -**

**EN\_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**

**ES\_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

**DE\_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**

## INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**TECHNICAL DATA:**

- Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
- Wattage:1500 W
- Capacity of Pot: 4.5 L
- Adjustable temperature: 0°C-200°C
- Timer (0-30 min)

**General description (Fig.1)**

- |                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Timer knob           | 2. Temperature control knob     |
| 3. Power indicator lamp | 4. Heating indicator lamp       |
| 5. Shelf                | 7. Pot handle                   |
| 8. Pot                  | 9. Main housing                 |
| 10. Air outlet          | 11. Main cord (Electrical cord) |

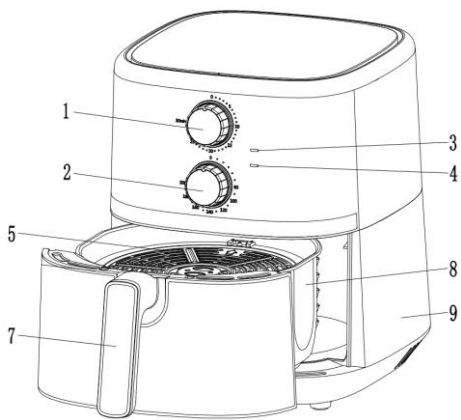


Fig.1

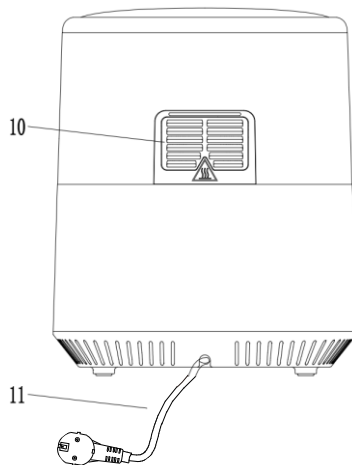


Fig.2

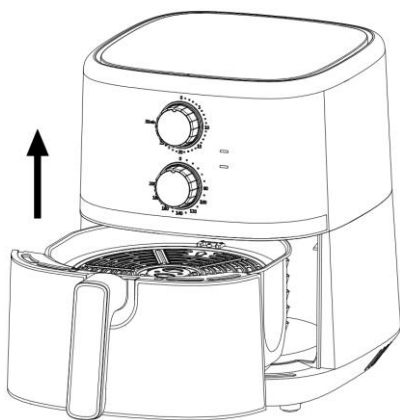


Fig.3

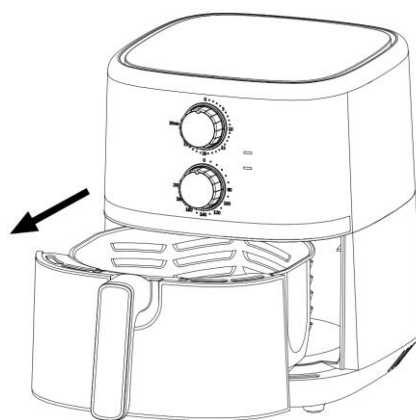


Fig.4

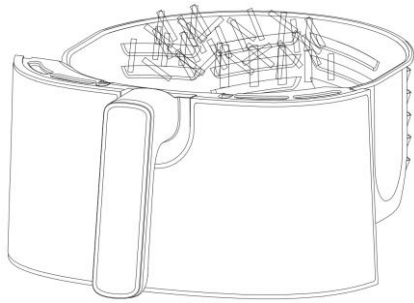


Fig.5

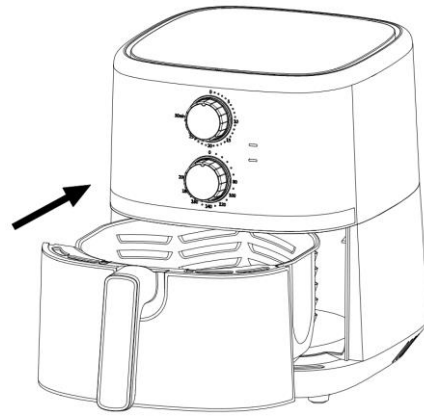


Fig.6

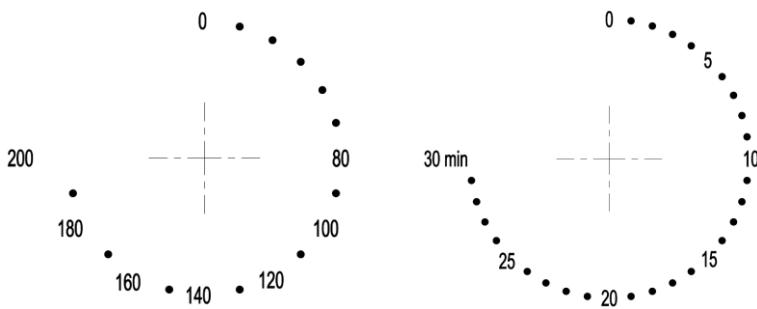


Fig.7

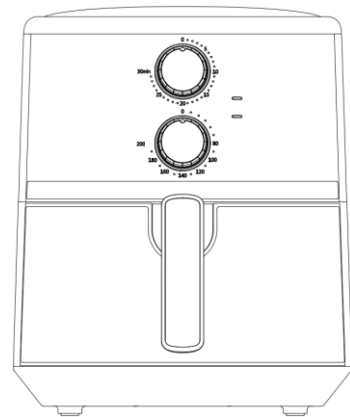


Fig.8

### Important!

#### Danger

- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

#### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.  
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.  
Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

### **Caution**

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

### **Automatic switch-off**

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

### **Before first use**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pot with oil or frying fat directly.**

**Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.**

### **Preparing for use**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

2. Place the shelf in the pot (Fig.3).

**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.4)
3. Put the ingredients on the Shelf. (Fig.5)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 6)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the Shelf in it.

**Caution:** Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig.7)
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig.8).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

**Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the pan and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The timer starts counting down the set preparation time.
  - b. During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
  - c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

**Caution: Don't use the body the skin direct contact to shelf. (Fig.3)**

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the trial framework.

**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.**

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

**Do not turn the shelf upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

**The pot and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**



12. Empty the shelf into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the pot by a pair of tongs.

13. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

### Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

**Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.**

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

To set time and temperature refer to Fig7 & Fig 8.

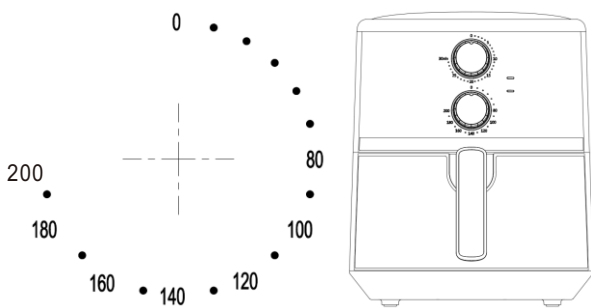


Fig. 7

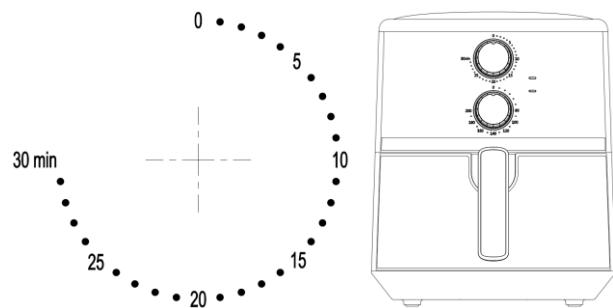


Fig.8

### Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.*

		Time	Steak	Fries	Chicken wings	drumstick	Fish	Shrimp	Snacks	Bake
Temperature	80-200°C	1-30 min	180 12-16	200 16-20	180 16-20	180 20-25	180 12-18	180 10-12	200 18-20	160 15-17
Min-max Amount(g)			100- 600	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500

**Note:**

- 1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold;**
- 2. Turn or shake once during baking.**

**Cleaning**

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-stick coating shelf. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and shelf with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the shelf or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the shelf in the pot and let the pot and the shelf soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

**Environment**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment




## Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Don't set timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the shelf is too big.	Put smaller batches of ingredients in the shelf. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX indication.
	The pot is not placed correctly.	Push the pot again in the correct direction.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

<p>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.</p>	<p>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</p>	<p>Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.</p>
		<p>Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</p>
		<p>Add slightly more oil for a crispier result.</p>

**Correct Disposal of this product**

	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>
---	---

If you have any questions, please contact our customer care center.  
 Our contact details are below:

 0044-800-240-4004

 [enquiries@mhstar.co.uk](mailto:enquiries@mhstar.co.uk)

IMPORTER ADDRESS:  
 MH STAR UK LTD  
 Unit 27, Perivale Park,  
 Horsenden lane South  
 Perivale, UB6 7RH  
 MADE IN CHINA

## EINFÜHRUNG

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und den oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

## BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
- Übernachtung mit Frühstück-Unterkünften.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch solche, die sich von den Funktionsflächen unterscheiden, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Oberflächen, die nicht zum Greifen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Typ Y: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen und keine heißen Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen der Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch

den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

### TECHNISCHE DATEN:

-----Spannung: 220-240 V ~50-60 Hz

-----Wattleistung: 1500 W

----- Fassungsvermögen des Topf: 4,5 L

-----Einstellbare Temperatur: 0°C-200°C

----- Zeitschaltuhr: 0-30 Minuten.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. Timer-Knopf

3. Betriebsanzeigeleuchte

5. Regal

8. Topf

10. Luftauslass

2. Temperaturregelknopf

4. Heizungsanzeigeleuchte

7. Topf griff

9. Haupteinheit

11. Hauptkabel (Stromkabel)

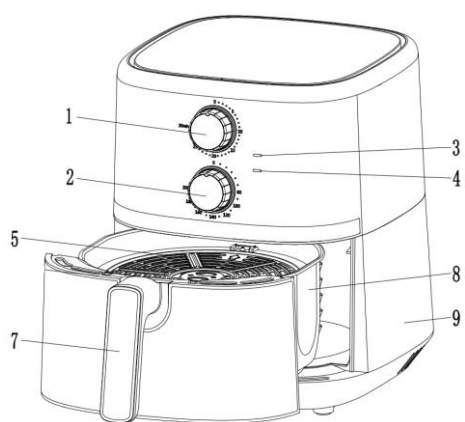


Abb.1

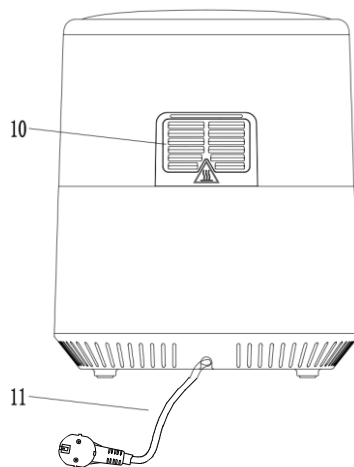


Abb.2

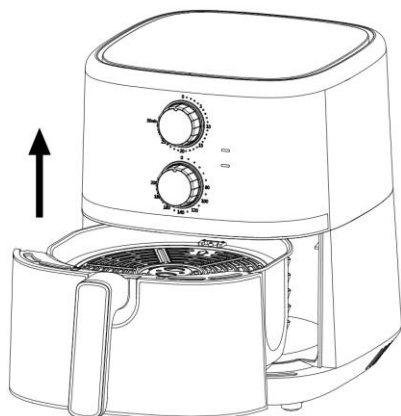


Abb. 3

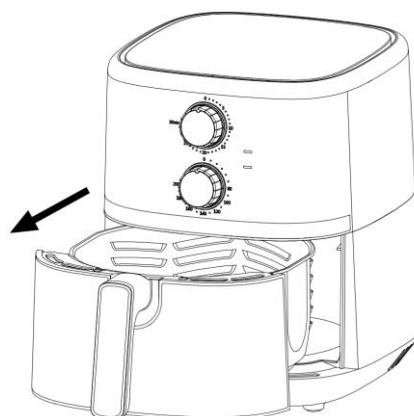


Abb. 4

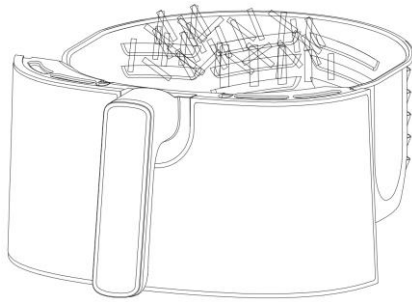


Abb. 5

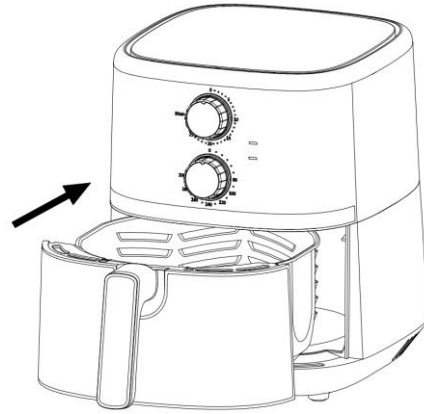


Abb. 6

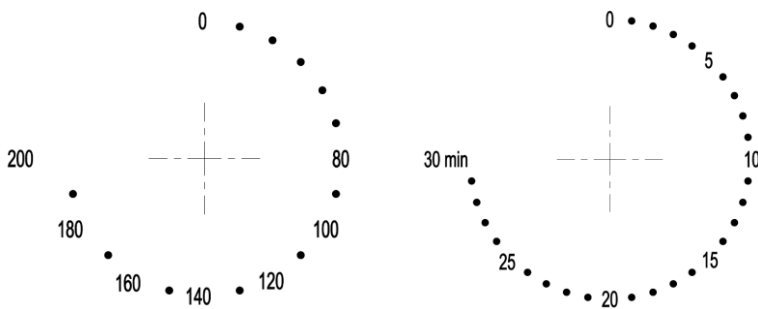


Abb. 7

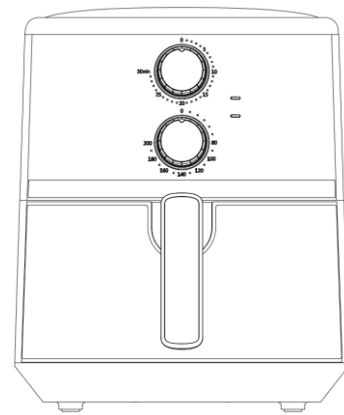


Abb. 8

### Wichtig! Gefahr

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus entstehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

### WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an Unbefugte, um ein beschädigtes Stromkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Trennen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

### **Vorsicht**

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen sicher verwendet zu werden. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder semi-gewerbliche Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, damit es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

### **Automatische Abschaltfunktion**

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, gibt das Gerät einen Glockenton von sich und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

### **Vor der ersten Verwendung**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Regal und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.



**Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie kein Öl oder Frittierfett direkt in den Topf.**

**Beachten Sie: Wenn Ihre Fritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.**

### **Vorbereitung für die Verwendung**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Setzen Sie den Korb in den Topf (Abb. 3).

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Topf.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

### **VERWENDUNG DES GERÄTS**

Das ölfreie Gerät kann eine große Anzahl von Zutaten zubereiten.

#### **Heißluftfrittieren**

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 4)

3. Legen Sie das Regal in den Topf. (Abb. 5)

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6).

Achten Sie darauf, dass Sie ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausrichten.

Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne das Regal darin.

**Vorsicht!** Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Topf nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (Abb. 7).

7. Drehen Sie den Temperaturregelknopf auf die gewünschte Temperatur. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen (Abb. 8).

Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.

**Hinweis:** Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten im Inneren vorheizen lassen. Drehen Sie in diesem Fall den Timer-Drehknopf auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Aufheizleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den pfanne und drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

a. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Gar

b. Während des Heißluftfrittierens leuchtet die Betriebsanzeigeleuchte auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.

c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden des Topfes aufgefangen.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln sie. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in die Heißluftfritteuse.

**Achtung: Verwenden Sie den Körper nicht den direkten Hautkontakt zum Regal. (Abb. 3)**



Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie das Gongzeichen des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

9. Wenn Sie das Glockensignal des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Timer-Knopf auf 0.

10. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.

Wenn die Zutaten noch nicht bereit sind, schieben Sie die Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.

11. Zur Entnahme von Zutaten (z.B. Pommes frites) ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

**Drehen Sie den Regal nicht auf den Topf, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden der Topf gesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.**

**Der Topf und die Zutaten sind heiß und die Fritteuse heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**

12. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**Tipp:** Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Topf.

13. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

## Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Empfehlungen handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört das kurze Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfritierens kaum den Ablauf.

Zum Einstellen von Zeit und Temperatur siehe Abb. 7 und Abb. 8.

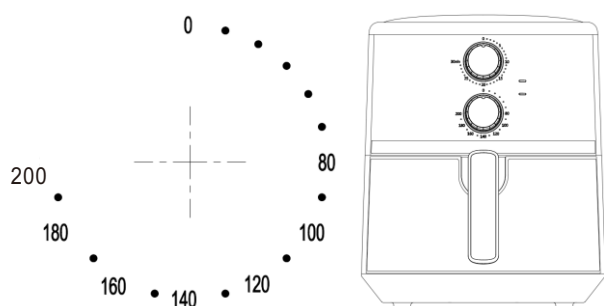


Abb. 7

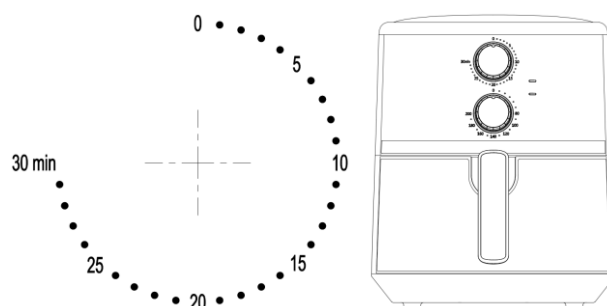


Abb. 8

### Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 °C (300 °F) für bis zu 10 Minuten ein.

	Zeit	Steak	Pommes	Hähnchenflügel	Hähnchenschenkel	Fisch	Garnele	Snacks	Backen
Temperatur 80-200°C	1-30 Minuten	180 12-16	200 16-20	180 16-20	180 20-25	180 12-18	180 10-12	200 18-20	160 15-17
Min-Max Menge (g)		100- 600	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100-500

### **Hinweis:**

- 1. Geben Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist;**
- 2. Während des Frittierens einmal wenden oder schütteln.**

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Den Topf und den Regal mit der Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.**

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Topf und den Regal mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restliche Verschmutzungen zu entfernen.

*Tipp: Wenn Schmutz am Regal oder am Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Regal in den Topf und lassen Sie den Topf und den Regal etwa 10 Minuten lang einweichen.*

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuerndem Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Essensreste zu entfernen.

### Lagerung

1. Trennen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

### Umwelt


Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll, wenn es nicht mehr funktioniert, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

### Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Stellen Sie keinen Timer ein.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Regal ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Regal. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Benutzung des Geräts').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Benutzung des Geräts').
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Benutzung des Geräts'.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie der Heißluftfritteuse entnommen werden.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse vorgesehen sind.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.

Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es sind zu viele Zutaten in der Topf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Die Topf ist nicht richtig platziert.	Schieben Sie die Topf wieder in die richtige Richtung.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als gewöhnlich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Topf Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren beständig bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke an der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie der Luftfritteuse entnommen werden.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

**Korrekte Entsorgung dieses Produkts**

	<p>Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.</p>
---	---

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

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

## INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire le brinda una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante la circulación de aire rápido y caliente y una parrilla superior, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire puede calentar los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no se necesitan freír con aceite.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Esta freidora está diseñada para ser utilizada en hogares y otros lugares similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
- Aasas de campo;
- Utilizada por los clientes en hoteles, moteles u otros entornos residenciales;
- Entornos de alojamiento y desayuno.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base de la freidora de aire en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Esta freidora de aire contiene función de calentamiento. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden calentar a muy altas temperaturas. Dado que las diferentes personas tienen diferentes habilidades para percibir la temperatura, todo el mundo debe utilizar esta freidora de aire con **PRECAUCIÓN**. Debe tocarla solo por las manijas y superficies de agarre previstas, y utilizar protección contra el calor adecuada, como los guantes o otras cosas similares. Antes de tocar las superficies que no sean las superficies de agarre previstas, debe dejar suficiente tiempo para que se enfrien completamente.
5. Desenchufe de freidora de aire de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de poner o quitar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o los profesionales calificados de manera similar con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de esta freidora de aire puede provocar lesiones.
8. No utilice la freidora de aire al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes de la freidora de aire.
10. No coloque la freidora de aire sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al mover la freidora de aire que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe a la freidora de aire primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar la freidora de aire, apague cualquier control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice la freidora de aire para otro propósito que no sea el indicado.
14. Esta freidora de aire puede ser utilizada por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso

seguro de la freidora de aire y comprenden todos los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora de aire. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por los adultos.

15. Mantenga la freidora de aire y su cable alejados de los niños menores de 8 años.

16. La freidora de aire no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

**DATOS TÉCNICOS:**

----- Voltaje: 220-240V ~ 50-60Hz

----- Potencia: 1500 W

----- Capacidad de Olla: 4,5 L

----- Temperatura de ajuste: 0°C -200 °C

----- Temporizador: 0-30 minutos

**Descripción general (Figura 1)**

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Perilla del temporizador    | 2. Perilla de control de temperatura  |
| 3. Luz indicadora de encendido | 4. Luz indicadora de calentamiento    |
| 5. Estante                     | 7. Asa de Olla                        |
| 8. Olla                        | 9. Carcasa principal                  |
| 10. Salida de aire             | 11. Cable principal (cable eléctrico) |

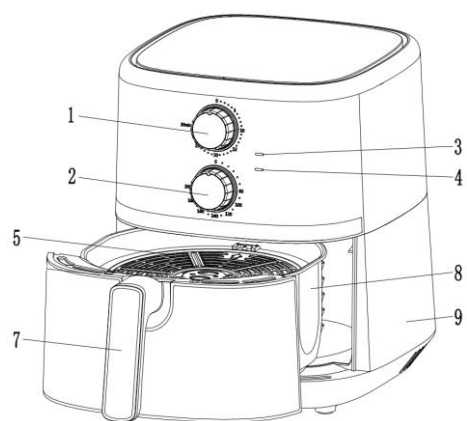


Figura 1

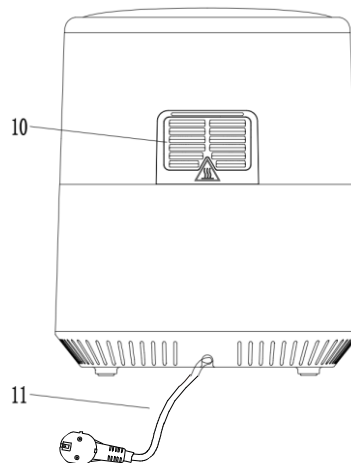


Figura 2

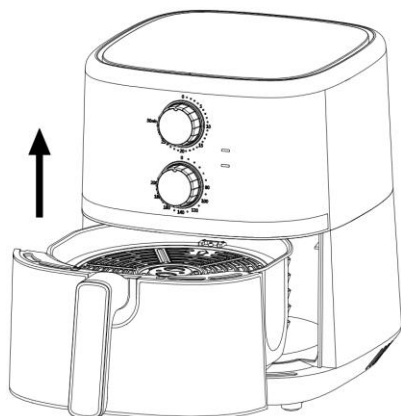


Figura 3

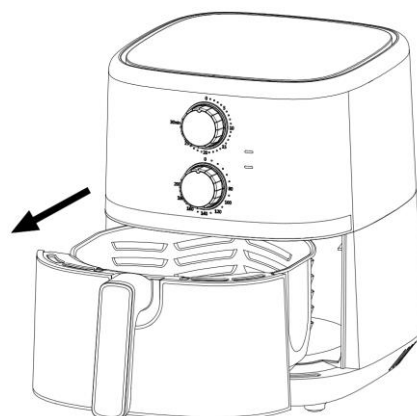


Figura 4



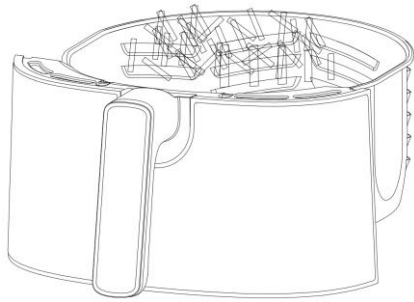


Figura 5

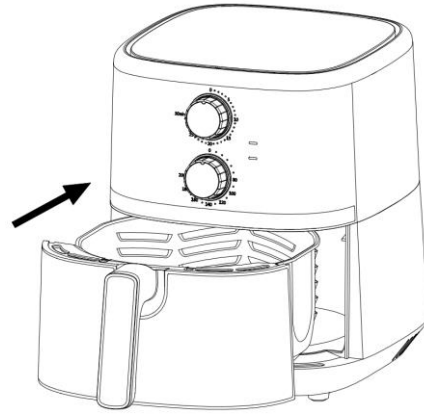


Figura 6

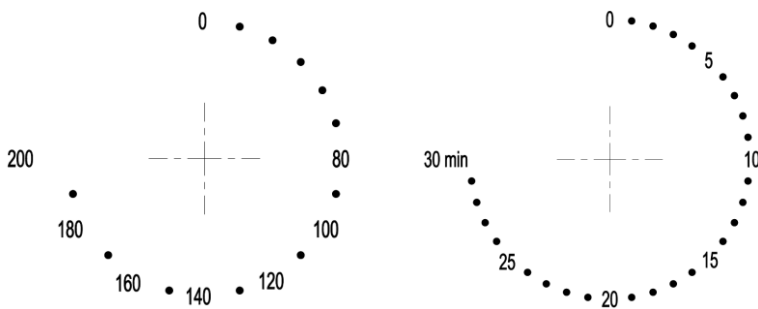


Figura 7

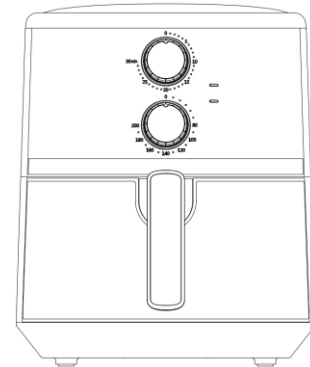


Figura 8

**¡Importante!**

**Peligro**

- Esta freidora de aire puede ser utilizada por los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro de la freidora de aire y comprenden todas las peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la freidora de aire. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por los adultos.
- Mantenga la freidora de aire y su cable alejados de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en la freidora de aire con el fin de evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire cuando la freidora de aire esté funcionando.
- No llene la olla con aceite, de lo contrario, puede provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior de la freidora de aire cuando está funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede estar muy calientes cuando la freidora de aire está funcionando.

**ADVERTENCIA**

- Compruebe si el voltaje indicado en la freidora de aire corresponde con el voltaje de la red local.
- No utilice la freidora de aire si encuentra algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.



- No deje a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No enchufe la freidora de aire ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque la freidora de aire contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados de la freidora de aire, y por encima de la freidora de aire.  
No coloque nada en la parte superior de la freidora de aire.
- No utilice la freidora de aire para ningún otro propósito que no sea indicado en este manual.
- No deje la freidora de aire que está funcionando sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire de la freidora de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas.  
También tenga mucho cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la olla de la freidora de aire.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse mucho durante el funcionamiento (Figura 2)
- Desenchufe la freidora de aire de inmediato si observa que sale humo oscuro de ella. Espere a que se detenga salir humo antes de retirar la olla de la freidora de aire.

### **Precaución**

- Asegúrese de que la freidora de aire esté colocada sobre una superficie plana, uniforme y estable.
- Esta freidora de aire está diseñada para uso doméstico únicamente. Puede que no sea apta para ser utilizada de manera segura en los entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinada a ser utilizada por los clientes en hoteles, moteles, cama y desayuno y otros entornos residenciales.
- Si la freidora de aire se utiliza de manera incorrecta o para propósitos profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones indicados en el manual de usuario, la garantía se anulará y podemos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe la freidora de aire cuando no está en uso.
- Se necesitan aproximadamente 30 minutos para que la freidora de aire se enfrie antes de manipularla o limpiarla seguramente.

### **Apagado automático**

Esta freidora de aire está equipada con un temporizador, cuando el temporizador ha llegado a 0, la freidora de aire emite un timbre y se apaga de manera automática. Si quiere apagarla manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

### **Antes del primer uso**

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas de la freidora de aire.
3. Limpie a fondo la estante y la olla con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.

**Esta es una freidora que funciona con aire caliente, no se necesita aceite, no llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.**

**Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede salir ligero humo u olor. Esto es normal para muchos aparatos de calentamiento que no afecta la seguridad de su freidora de aire.**

### Preparar para su uso

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, plana y uniforme. No la coloque sobre las superficies no resistentes al calor.
2. Coloque el estante en la olla. (Figura 3)  
No llene la olla con aceite o cualquier otro líquido.  
No coloque nada encima de la freidora de aire, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

### USO DEL APARATO

Puede preparar una amplia gama de ingredientes de manera libre de aceite.

### Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe principal a una toma de corriente conectada a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire. (Figura 4)
3. Ponga los ingredientes en la cesta. (Figura 5)
4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire en su lugar. (Figura 6)  
Debe alinear cuidadosamente las guías en el cuerpo de la freidora de aire.  
Nunca utilice la olla sin la estante en ella.  
Precaución: No toque la olla durante la cocción y cuando acabe de utilizarla, ya que se calienta mucho. Solo puede sostener el asa de la olla para sacarla.
5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes que va a freír (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Para encender la freidora de aire, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción que necesita. (Figura 7)
7. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura de cocción que necesita. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para establecer la temperatura adecuadamente. (Figura 8)

Establezca 3 minutos más al tiempo de cocción cuando la freidora de aire esté fría.

**Nota:** Si lo desea, también puede dejar que la freidora de aire se precaliente sin ningún ingrediente en ella. En dicho caso, gire la perilla del temporizador con 3 minutos más, y espere hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la pan y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción que necesita.

- a. El temporizador empieza a contar el tiempo de cocción establecido.
  - b. En el proceso de fritura con aire caliente, la luz indicadora de funcionamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y se apaga adecuadamente para mantener la temperatura establecida.
  - c. El exceso de aceite de los ingredientes se acumula en el fondo de la olla.
8. Al cocinar algunos ingredientes, es posible que usted necesite agitarlos a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitarlos, saque la olla de la freidora de aire por el asa y agítelos. Luego, deslice la olla en la freidora de aire nuevamente.

### **Precaución: No toque el estante directamente con el cuerpo y la piel. (Figura 3)**

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de cocción requerido, escuchará un timbre emitido del temporizador cuando usted tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador otra vez para establecer el tiempo de cocción restante después de agitar los ingredientes.

9. Cuando escuche el timbre emitido del temporizador, el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. Saque la olla de la freidora de aire y colóquela en la estructura de prueba.

Nota: También puede apagar la freidora de aire manualmente. Para hacerlo, gire la perilla de control de tiempo a 0.

10. Comprueba si los ingredientes están cocidos bien.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la olla nuevamente en la freidora de aire y configure el temporizador y deje que la freidora de aire funcione unos minutos más.

11. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela en la estructura de prueba.

**No coloque la estante boca abajo cuando todavía está unida a la olla, de lo contrario, el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.**

**La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, se puede salir el vapor de la olla.**

12. Vacíe los ingredientes de la estante en un tazón o en un plato.

Consejo: Para sacar los ingredientes grandes o crujientes, levante los ingredientes de la olla con un par de pinzas.

13. Cuando un lote de ingredientes está preparado bien, puede utilizar la freidora de aire instantáneamente para preparar otro lote.

## Configuración

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica y adecuada para cocinar algunos ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones y referencias. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que las configuraciones sean mejor para cocinar sus ingredientes.

Porque la tecnología “Rapid Air (aire rápido)” recalienta instantáneamente el aire dentro de la freidora de aire, saque la olla brevemente de ella durante la cocción apenas interfiera el proceso la cocción.

Para configurar el tiempo y la temperatura, consulte la Figura 7 y la Figura 8.

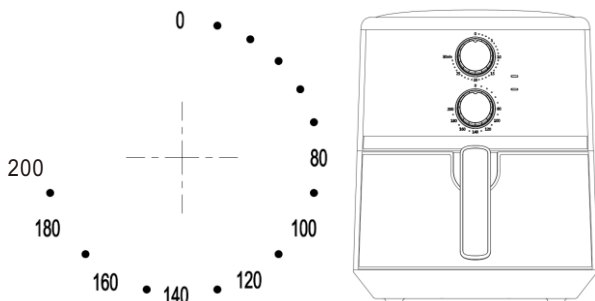


Figura 7

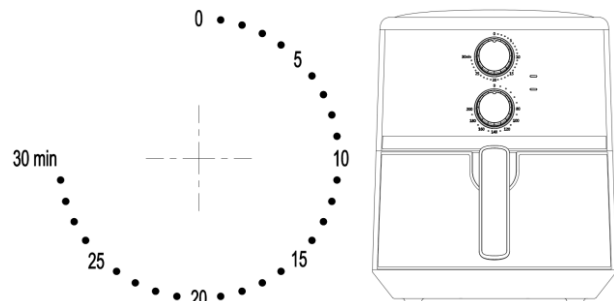


Figura 8

### Consejos

- Para cocinar los ingredientes más pequeños, generalmente se requiere un tiempo de preparación un poco más corto que el tiempo de preparación de los ingredientes más grandes.
- Para cocinar una mayor cantidad de ingredientes, se requiere un tiempo de preparación un poco más largo; para cocinar una cantidad menor de ingredientes, solo se requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad de la cocción optimiza el resultado final, y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen desigualmente.
- Añadir un poco de aceite a las patatas frescas se puede obtener un resultado más crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire después de haber añadido el aceite dentro de unos minutos.
- No prepare los ingredientes extremadamente grasos en la freidora de aire, por ejemplo, las salchichas.
- Los bocadillos que se pueden hornear en un horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas más crujientes es de 500 gramos.
- Puede utilizar la masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos rápidamente y sencillamente. La masa prefabricada se requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o un plato de horno en la cesta de la freidora de aire si usted quiere hornear un pastel o quiche o si desea freír los ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar los ingredientes. Por motivo de recalentarlos, ajuste la temperatura a 150 °C (300 °F) y 10 minutos como máximo.

		Tiempo	Filete	Freír	Alitas de pollo	Muslo de pollo (o de ave doméstica)	Pescado	Gambas	Bocadillos	Hornear
Temperatura	80-200°C	1-30 minutos	180 12-16	200 16-20	180 16-20	180 20-25	180 12-18	180 10-12	200 18-20	160 15-17
Cantidad mínima-máxima (g)			100- 600	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100- 500	100-500

**Nota:**

- 1. Establezca 3 minutos más al tiempo de cocción en el inicio de la freitura cuando la freidora de aire esté fría.**
- 2. Dé la vuelta o agite los ingredientes una vez durante el horneado.**

### Limpieza

Limpie la freidora de aire después de utilizarla cada vez.

Para limpiar la olla y la estante con revestimiento antiadherente, no utilice los utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, de lo contrario, puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente, y deje que la freidora de aire se enfríe completamente.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
3. Limpie la olla y la estante con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para limpiar la suciedad restante, puede utilizar líquido desengrasante.

*Consejo: Si la suciedad se ha adherido a la estante o al fondo de la olla, llene la estante o la olla con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la estante en la olla y deje que la olla y la estante se remojen durante 10 minutos más o menos.*

4. Limpie el interior de la freidora de aire con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor de la freidora de aire con un cepillo para eliminar residuos de comida.

**Almacenamiento**

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfrie completamente.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

**Medio ambiente**

No deseche la freidora de aire junto con la basura doméstica normal cuando esté agotado, sino llévela a un punto de recogida oficial para realizar el reciclaje. Así, ayuda a proteger el medio ambiente.

**Solución de problemas**

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Causa posible</b>
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Inserte el enchufe de la freidora de aire en una toma de corriente de pared conectada a tierra.
	No configure el temporizador.	Configure el tiempo de preparación necesario mediante la tecla del temporizador para encender la freidora de aire.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos bien.	La cantidad de ingredientes en la estante es demasiado grande.	Coloque un lote más pequeño de ingredientes en la estante. El lote más pequeño se puede freir de manera más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Configure la temperatura requerido mediante la tecla de temperatura (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Configure el tiempo de cocción requerido mediante el temporizador (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes en la freidora de aire se fríen de manera desigual.	Al cocinar ciertos tipos de ingredientes, debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción.	Porque algunos ingredientes están apilados uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas), debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Porque usted ha utilizado esta freidora de aire para freir un tipo de bocadillo que debe ser preparado con una freidora tradicional.	Puede utilizar esta freidora de aire para cocinar los bocadillos para horno o aplique un poco de aceite en ellos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la olla en la freidora de aire correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la Olla.	Los ingredientes en la Olla no puede exceder la indicación de "MAX".
	La Olla no está colocada correctamente.	Empuje la Olla nuevamente en la dirección correcta.


Sale humo blanco de la freidora de aire.	Los ingredientes que está preparando son grasosos.	Cuando fríe los ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite genere humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	En la olla todavía hay restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar la olla de manera correcta después de utilizarla cada vez.
Al freír las patatas fritas frescas con la freidora de aire, el resultado es desigual.	No utiliza la freidora de aire para cocinar el tipo de papa correcto.	Utilice las patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patatas para quitar el almidón de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La fragilidad de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua contenidas en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patatas antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patatas a más pequeños para lograr un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para lograr un resultado más crujiente.

Disposición correcta de este producto



Esta marca significa que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Por motivo evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la disposición incontrolada de desechos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Con el fin de devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista donde compró el aparato. Pueden llevarlo a un punto de reciclaje seguro para proteger el medio ambiente.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

 [atencioncliente@aosom.es](mailto:atencioncliente@aosom.es)

IMPORTADOR:  
 SPANISH AOSOM, S.L.  
 C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALET DE BALENYÀ, SPAIN.  
 B66295775  
 WWW.AOSOM.ES  
 ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES  
 TEL: 931294512  
 HECHO EN CHINA

