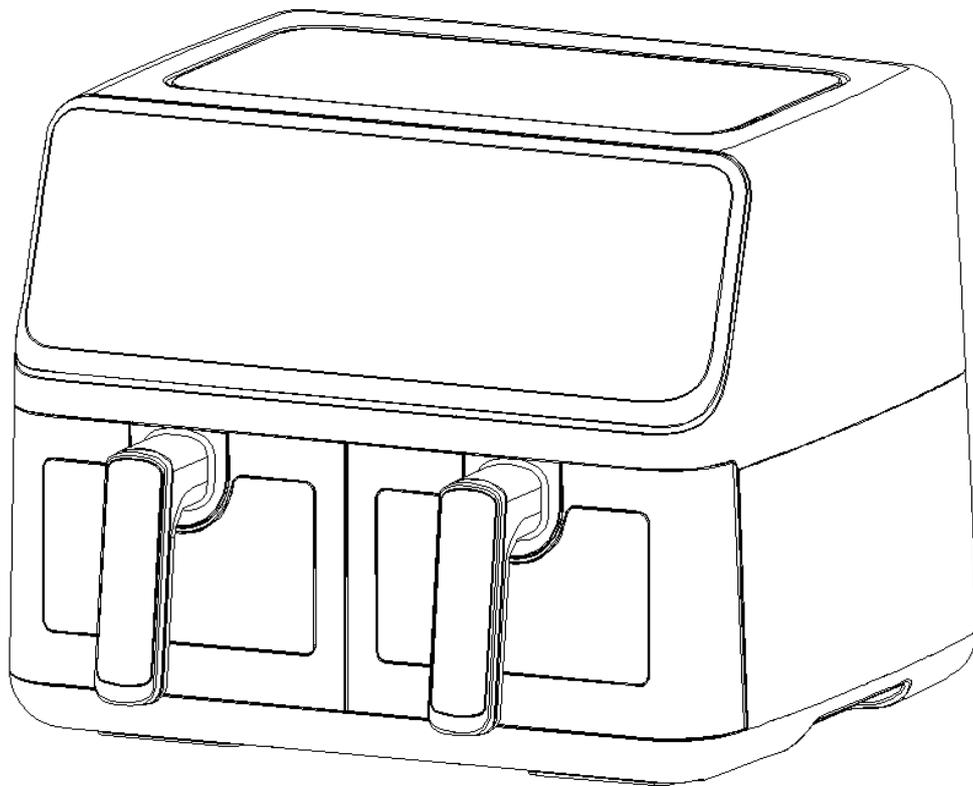




IN221200320V02_IT

800-166V90



EN_ FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
IT_ SOLO PER USO DOMESTICO



EN_ IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

**FR_ IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION
ULTÉRIEURE.**

ES_ IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_ IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_ WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

**IT_ IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E
LEggerlo ATTENTAMENTE.**

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambienti quali:

- Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Casolari.
- Da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti quali bed and breakfast.

IMPORTANTI PRECAUZIONI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni personali, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
2. Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Non toccare direttamente le superfici calde. Utilizzare maniglie.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prove di esperienza e conoscenza tecnica. È richiesta un'attenta supervisione quando un apparecchio elettrico viene utilizzato vicino a bambini piccoli. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
5. Prima della pulizia, della manutenzione e quando non in uso, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente e si sia raffreddato. Per scollegarlo, spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa afferrando la spina – non tirare dal cavo.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo un malfunzionamento. Non tentare di sostituire o riparare un cavo danneggiato.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può causare lesioni personali.
8. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di tavoli o banconi o venga a contatto con superfici calde.
10. Tenere lontano da superfici bagnate e fonti di calore, come gas caldo, fornelli elettrici e forni riscaldati.
11. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre per prima cosa la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa elettrica a muro. Per scollegare dalla presa, spegnere l'apparecchio, quindi estrarre la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
14. Sotto la corretta supervisione, questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età dagli otto anni in su, a condizione che comprendano i potenziali rischi e pericoli. Sotto la supervisione corretta, questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità o persone senza esperienza, a condizione che ne comprendano i potenziali rischi e pericoli.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini piccoli.
16. Quando si utilizza questo apparecchio, non utilizzare timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria offre un modo semplice e sano per preparare i vostri ingredienti preferiti. Utilizzando la circolazione dell'aria calda rapida e la griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. Essa riscalda il cibo in tutte le direzioni, quindi per la maggior parte degli ingredienti non è necessario l'uso di olio.

PARAMETRI TECNICI:

- Vtaggio:220-240V,~50Hz
- Wattaggio:2500 Watts
- Capacità interna:4,0L+4,0L
- Temperatura regolabile:80°C-200°C
- Timer: 1-60 min

DESCRIZIONE GENERALE (Fig. 1)

1. Coperchio superiore
2. Alloggiamento superiore
3. Pannello di controllo
4. Ripiano
5. Cassetto di cottura
6. Cestello sinistro
7. Alloggiamento cestello anteriore sinistro
8. Finestra sinistra
9. Maniglia per singolo cassetto di cottura
10. Cestello destro
11. Alloggiamento cestello anteriore destro
12. Finestra destra
13. Presa d'aria destra
14. Alloggiamento inferiore
15. Base
16. Cavo di alimentazione (cavo elettrico)
17. Presa d'aria sinistra

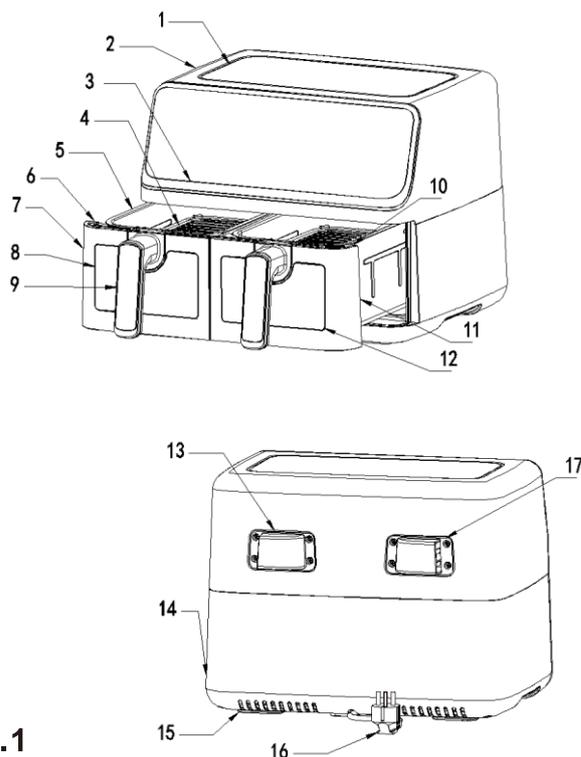


Fig.1



Fig.2

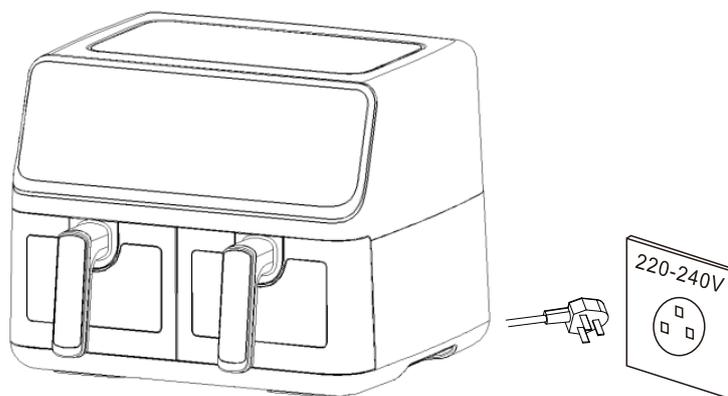


Fig.3

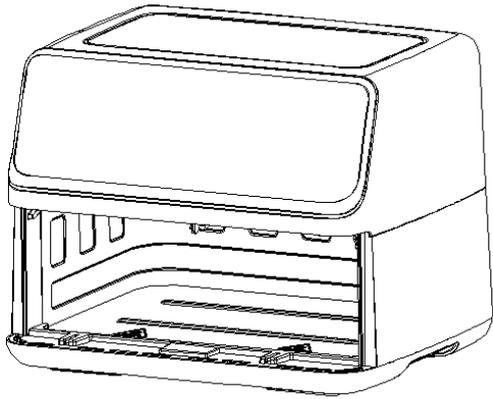


Fig. 4

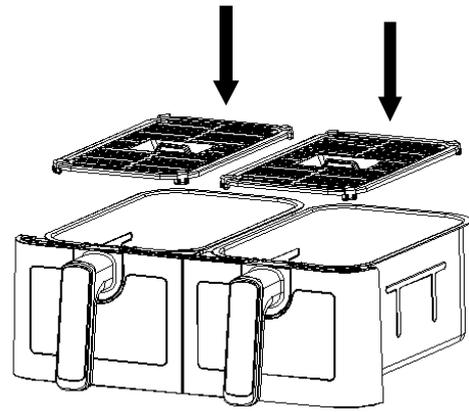
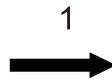


Fig. 5

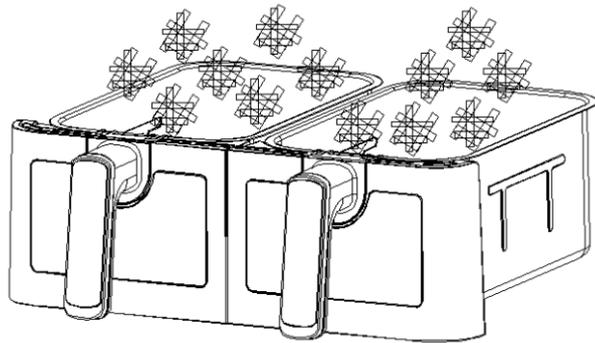


Fig. 6

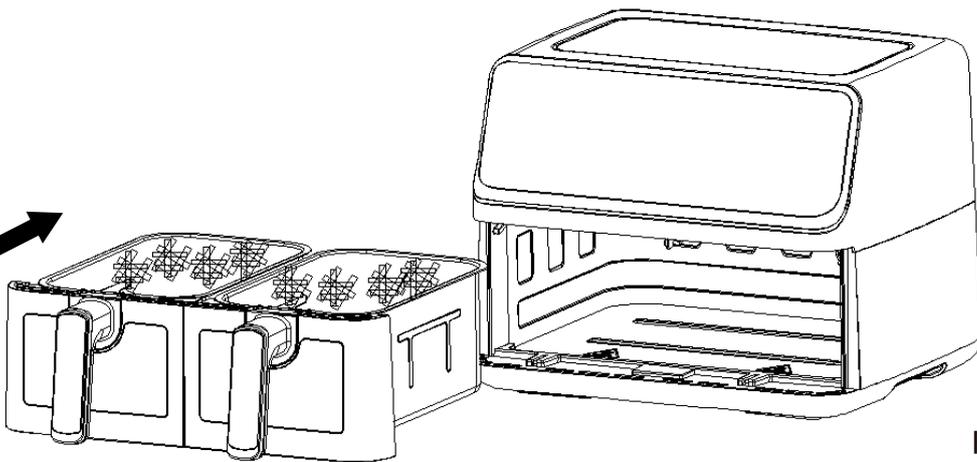


Fig. 7

Importante

Pericolo

Sotto la corretta supervisione guidata, questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a otto anni, a condizione che ne comprendano i potenziali rischi e pericoli. Sotto la corretta supervisione guidata, questo apparecchio può essere utilizzato da persone con disabilità o senza esperienza, a condizione che ne comprendano i potenziali rischi e pericoli.

I bambini piccoli non devono pulire o effettuare la manutenzione di questo apparecchio, a meno che non abbiano più di otto anni e siano supervisionati da un adulto.

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini piccoli.
- Non immergere mai l'alloggiamento in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto: esso contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti.
- Non lasciare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Versare sempre gli ingredienti nel cestello, in modo che non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le ventole esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il cestello con olio poiché ciò potrebbe causare un pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Le superfici potrebbero scaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.

AVVERTENZA

- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete locale.
- Se la spina, il cavo principale o altre parti sono danneggiate, non utilizzare questo apparecchio.
- Non permettere a persone non autorizzate di sostituire o riparare le parti danneggiate.
- Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Non collegare alla corrente né utilizzare mai questo apparecchio con le mani bagnate.
- Non posizionare l'apparecchio contro il muro o altri oggetti. Lasciare almeno 10 cm di spazio tra la parete e il retro, la parte superiore e tutti i lati dell'apparecchio.
- Non appoggiare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Quando l'apparecchio è acceso, non lasciarlo incustodito.
- Durante la frittura ad aria, dalle prese di uscita dell'aria fuoriuscirà del vapore caldo. Tenere le mani lo sguardo lontani dalle prese di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Alcune superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso (Fig. 2).
- Se si vede fuoriuscire del fumo scuro dall'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla corrente. Aspettare che il flusso di fumo si interrompa prima di rimuovere il cestello.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Esso non è adatto per cucine del personale, casolari, motel e altri ambienti non residenziali.

Non deve essere utilizzato dai clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.

- L'uso improprio di questo apparecchio o l'utilizzo per scopi commerciali ne annullerà la garanzia. Ci riserviamo il diritto di rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente quando non è in uso.
- Quando è spento, attendere 30 minuti affinché l'apparecchio si raffreddi completamente.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere dall'apparecchio eventuali adesivi o etichette.
3. Pulire accuratamente il ripiano e il cassetto di cottura utilizzando acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda: non riempire direttamente il cestello con olio o grasso per friggere.

Nota: quando l'apparecchio viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o un odore: questo è normale con la maggior parte degli apparecchi elettrici che si scaldano. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare alcun oggetto sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrà interrotto e influirà sul risultato della frittura ad aria.

USO DELL'APPARECCHIO

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica a muro con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice (Fig. 4).
3. Posizionare il ripiano nel cestello (Fig. 5).
4. Disporre gli ingredienti sul ripiano (Fig. 6).
5. Reinserire il cestello nella friggitrice (fig. 7).

Non utilizzare mai il cestello senza il ripiano.

Attenzione: il cestello si scalderà molto: non toccarlo durante o subito dopo l'uso. Afferrare il cestello solo per il manico.

6. Determinare il tempo di preparazione richiesto per gli ingredienti (fare riferimento alla sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
7. Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi a metà cottura (fare riferimento alla sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuoterlo, quindi reinserire il cestello nella friggitrice.

Suggerimento: impostare il timer a metà del tempo di preparazione: quando suona, è il momento di scuotere gli ingredienti. Assicurarsi di impostare nuovamente il timer per il tempo rimanente.

8. Quando si sente il segnale acustico, la preparazione è terminata. Estrarre il cestello dall'apparecchio.

Nota: tenere premuto il pulsante di accensione per due secondi per spegnere l'apparecchio manualmente.

Suggerimento: è possibile regolare la temperatura o il timer in base alle proprie preferenze durante l'uso. Le impostazioni verranno memorizzate per circa 60 minuti dopo aver estratto il cestello.

9. Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono pronti, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.

10. Per estrarre gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre prima il cestello dalla friggitrice e posizionarlo su un ripiano.

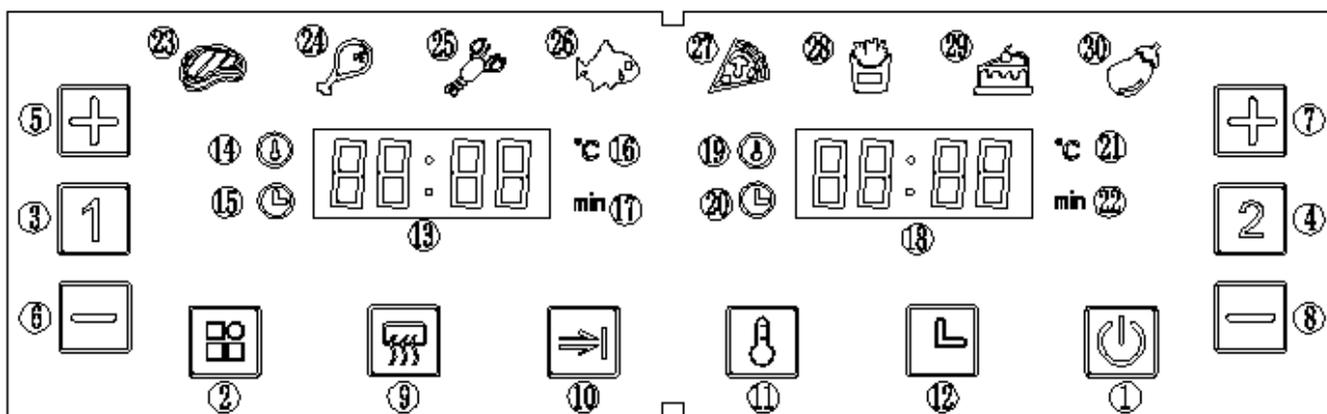
Non capovolgere il cestello: l'olio in eccesso sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.

Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, potrebbe fuoriuscire del vapore.

11. Utilizzare pinze o utensili adatti per rimuovere il cibo.

12. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

ISTRUZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Descrizione delle icone:

Tasto 1:  – Tasto di accensione

Una volta posizionati correttamente i cestelli nell'alloggiamento principale, la spia di alimentazione si illuminerà. Premere il tasto di accensione per accedere alla modalità standby. Dopo aver selezionato il cestello da utilizzare, premere nuovamente il tasto di accensione per iniziare la cottura. Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto di accensione per due secondi.

Nota: durante la cottura è possibile premere questo tasto per mettere in pausa e ricominciare il procedimento.

Tasto 2:  – Tasto delle preimpostazioni

Premere il tasto . Il tasto delle preimpostazioni consente di scorrere tra otto scelte di ricette popolari, con tempi e temperature predeterminate. Una volta selezionata una ricetta, inizierà la relativa cottura.

Tasto 3:  – Tasto del cestello sinistro

Premere  per far illuminare l'icona del cestello sinistro. Il menu predefinito sarà "patatine fritte" e l'indicatore lampeggerà. L'icona sul display digitale del tasto  lampeggerà - verranno inoltre visualizzati la temperatura e il timer predefiniti per le patatine. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore del tempo (in basso a sinistra sul display) sarà sempre acceso. Cancellare la selezione tenendo premuto il tasto  per due secondi. L'apparecchio entrerà in modalità standby.

Tasto 4:  – Tasto del cestello destro

Premere il tasto  per far illuminare l'icona del cestello destro. La ricetta predefinita sarà "patatine fritte" e l'indicatore lampeggerà. L'icona sul display digitale del tasto lampeggerà - visualizzerà a schermo anche la temperatura e il tempo predefiniti per le patatine. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore del timer (in alto a sinistra sul display) sarà sempre acceso. Quando viene visualizzato il timer,

l'indicatore del timer (in basso a sinistra sul display) rimarrà acceso. Cancellare la selezione tenendo premuto il tasto  per due secondi. L'apparecchio entrerà in modalità standby.

Tasto 5  & Tasto 6  – Controllare il timer e la temperatura per del cestello sinistro. È possibile aumentare o diminuire la temperatura di 5 °C (tra 80 e 200 °C). Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambierà rapidamente. Premere questi tasti anche per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto per tocco (tra 1 e 60 minuti). Tenendo premuto il tasto, il timer cambierà rapidamente.

Tasto 7  & Tasto 8  – Controlla il timer e la temperatura del cestello destro. È possibile aumentare o diminuire la temperatura di 5 °C (tra 80 e 200 °C). Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambierà rapidamente. Premere questi tasti anche per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto per tocco (tra 1 e 60 minuti). Tenendo premuto il tasto, il timer cambierà rapidamente.

Tasto 9  – Icona del tasto di preriscaldamento.

Premere , quindi selezionare  o . Premere nuovamente  per accendere l'apparecchio. Impostazioni predefinite del preriscaldamento: Temperatura: 160 °C. Timer: 3 minuti.

Tasto 10  – Tasto di sincronizzazione fine cottura

Premere  – è possibile terminare contemporaneamente due ricette con tempi di cottura diversi.

Tasto 11  – Temperatura

Tasto 12  – Timer

Spia luminosa "13" Tubo Nixie per il cestello sinistro

Spia luminosa "14" Indicatore di temperatura del cestello sinistro

Spia luminosa "15" Indicatore del timer del cestello sinistro

Spia luminosa "16" Indicatore dell'unità di temperatura del cestello sinistro

Spia luminosa "17" Indicatore dell'unità di tempo del cestello sinistro

Spia luminosa "18" Tubo Nixie del cestello destro

Spia luminosa "19" Indicatore di temperatura del cestello destro

Spia luminosa "20" Indicatore del timer del cestello destro

Spia luminosa "21" Indicatore dell'unità di temperatura del cestello destro

Spia luminosa "22" Indicatore dell'unità di tempo del cestello destro

Spia luminosa "23-30" Indicatore ricetta

Istruzioni dettagliate

1. Modalità di avvio

Assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente nell'apparecchio collegandolo alla corrente. L'apparecchio si accenderà ed emetterà un segnale acustico: tutte le icone si illumineranno per un secondo, quindi si spegneranno. L'icona di alimentazione rimarrà accesa.

2. Modalità standby

Premere l'icona di accensione – le icone dei cestelli resteranno accese e l'apparecchio entrerà in standby. Se rimane in standby per cinque minuti senza essere utilizzato, l'apparecchio entrerà in modalità di avvio.

3. Modalità di funzionamento cestello singolo

3. 1. Premere  o , quindi scegliere una funzione: la spia della ricetta rimarrà illuminata. La ricetta predefinita è Bistecca, che lampeggerà. Gli altri indicatori rimarranno accesi, mentre la temperatura e l'indicatore lampeggeranno.

Per cancellare la selezione, tenere premuto  due secondi per il cestello sinistro o



per il cestello destro. Se la selezione di entrambi i cestelli viene cancellata, l'apparecchio entrerà in standby.

3.2. Premendo il tasto di scelta della ricetta è possibile selezionare la ricetta desiderata. Quando viene premuto, la temperatura viene regolata di 5 °C. Tenere premuto  o  per regolare rapidamente la temperatura. Per ciascuna ricetta, la temperatura può essere regolata da 80-200°C. Il timer può essere regolato di un minuto per tocco (tra 1 e 60 minuti).

3.3. Dopo aver caricato la ricetta e selezionato temperatura e timer, premere il tasto di accensione – il cestello **1**/**2** entrerà in funzione. Il display mostrerà il conto alla rovescia del timer senza lampeggiare. L'indicatore della ricetta selezionata rimarrà acceso, mentre gli altri indicatori saranno spenti.

3.4. Per regolare la temperatura o il timer durante la cottura, premere una volta il tasto Temperatura o Timer, quindi premere **+** o **-**. L'apparecchio continuerà a funzionare durante la regolazione.

3.5. Se è necessario reimpostare i parametri della ricetta durante la cottura, premere delicatamente il tasto di scelta della ricetta per mettere in pausa: il riscaldatore e il motore smetteranno di funzionare, mentre l'indicatore della ricetta continuerà a lampeggiare. Modificare la ricetta come desiderato: è possibile anche regolare temperatura e timer.

3.6. Per arrestare l'apparecchio durante la cottura, premere il tasto di accensione. Se non viene eseguita alcuna operazione entro cinque minuti, l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità standby.

3.7. Per spegnere l'apparecchio durante la cottura, tenere premuto il tasto di accensione per due secondi: il tubo riscaldante e il motore smetteranno di funzionare. Lo schermo visualizzerà la parola 'OFF' e verrà emesso un segnale acustico.

3.8. Dopo la cottura, lo schermo visualizzerà la parola 'OFF' e verranno emessi cinque segnali acustici. L'apparecchio entrerà in modalità standby.

3.9. Se si estrae il cestello durante la cottura, lo schermo visualizzerà la parola "APERTO" e l'apparecchio smetterà di funzionare. Una volta rimesso il cestello, il macchinario continuerà la lavorazione.

4. Modalità di funzionamento con due cestelli

4.1 Iniziare la cottura con due cestelli

4.1.1. Seleziona un cestello, quindi scegliere una ricetta e imposta il timer e la temperatura. Quindi, selezionare l'altro cestello e scegliere una ricetta, impostando timer e temperatura.

4.1.2. Premere l'icona del tasto di accensione per far funzionare due pentole contemporaneamente. Premere **1** e il cestello lampeggerà – premere **2** e il cestello 2 farà lo stesso. I cestelli 1 e 2 verranno visualizzati in alternanza, cambiando ogni tre secondi.

4.1.3. Premere prima **1** per selezionare il cestello sinistro per impostare la ricetta, quindi premere il tasto di accensione per avviare questo lato di cottura. È quindi possibile premere **2** per fare lo stesso con il cestello destro.

4.1.4. Quando entrambi i cestelli sono in funzione, premere una volta il tasto Temperatura o Timer: la ricetta verrà visualizzata alternativamente sullo schermo sinistro e destro. Dopo tre secondi di inattività, lo schermo visualizzerà il timer.

4.2 Modifiche durante il processo di cottura con doppio cestello

4.2.1. Se i due cestello stanno cuocendo ed è necessario modificare il timer o la temperatura del cestello 1, premere **1** – la ricetta non può essere modificata in questo stato. Se non viene eseguita alcuna operazione per 10 secondi dopo le modifiche, lo schermo tornerà allo stato normale.

4.2.2. Per modificare la temperatura o il timer del cestello 2, fare riferimento a 4.2.1.

4.2.3. Durante la cottura, la ricetta, la temperatura e il timer possono essere regolati dopo aver premuto **1** o **2** e il tasto di accensione. Il cestello 1 o 2 verrà messo in pausa: premere il tasto di accensione per riprendere la cottura dopo aver effettuato le modifiche.

4.2.4. Durante la pausa, se non viene eseguita alcuna operazione dopo cinque minuti, il cestello entrerà in modalità standby.

4.3 Spegnere il cestello 1 o 2

4.3.1. Prima premere **1** o **2**, quindi tenere premuto il tasto di accensione per due secondi. Il cestello selezionato smetterà di funzionare ed entrerà in modalità standby.

4.4 Estrarre il cestello

4.4. 1. Se un cestello viene rimosso durante la cottura, lo schermo visualizzerà la parola "APERTO" e il riscaldamento e il motore si interromperanno. Una volta reinserito il cestello, l'apparecchio continuerà la lavorazione con le impostazioni precedenti. È possibile rimuovere e reinserire un cestello senza compromettere la cottura dell'altro cestello.

4.4.2. Se il cestello viene rimosso mentre è in standby, lo schermo visualizzerà la parola "APERTO" – il cestello non può essere utilizzato in questo stato.

4.5 Mettere in pausa la cottura di entrambi i cestelli

4.5. 1. Quando entrambi i cestelli sono in fase di cottura, premere una volta il tasto di accensione per mettere in pausa: entrambe le schermate e le ricette lampeggeranno. Premere nuovamente il tasto di accensione per riprendere la cottura.

4.5.2. Se entrambi i cestelli sono in pausa e non vengono eseguite operazioni per cinque minuti, smetteranno di funzionare ed entreranno in modalità standby.

4.5.3. Quando entrambi i cestelli sono in fase di cottura, premere delicatamente una volta il tasto di accensione per mettere in pausa. Se è necessario apportare modifiche, premere **1** o **2**, quindi modificare la ricetta, la temperatura o timer in base alle vostre esigenze. Una volta completate le modifiche, premere una volta il tasto di accensione per riprendere la cottura.

4.5.4. Quando entrambi i cestelli sono in fase di cottura, premere delicatamente il tasto di accensione una volta per metterli in pausa, quindi tenere premuto il tasto di accensione per due secondi per spegnerli: sullo schermo sinistro e destro verrà visualizzata la parola "OFF". L'apparecchio entrerà in standby dopo il segnale acustico.

4.6 Interrompere la cottura dei due cestelli

4.6. 1. Quando entrambi i cestelli sono in fase di cottura, tenere premuto il tasto di accensione per due secondi per interrompere la cottura: gli schermi sinistro e destro visualizzeranno la parola "OFF". Dopo il segnale acustico l'apparecchio entrerà in modalità stand-by.

4.6.2. Il funzionamento in entrambi i cestelli si interromperà al termine del timer visualizzato. Il riscaldamento e il motore smetteranno di funzionare e lo schermo visualizzerà la parola "OFF". Dopo l'emissione di cinque segnali acustici, l'apparecchio entrerà in modalità standby.

4.6.3. Se si desidera spegnere solo un cestello, premere **1** o **2**, quindi tenere premuto il tasto di accensione per due secondi. Il cestello selezionato smetterà di funzionare e lo schermo visualizzerà la parola "OFF". Dopo il segnale acustico, esso tornerà in standby. A questo punto funzionerà solo un cestello.

4.7 Funzione di termine cottura simultanea

4.7. 1. Questa funzione viene utilizzata solo quando vengono selezionate due ricette con tempi diversi.

4.7.2. "Tasto di sincronizzazione fine cottura" significa che due cestelli con tempi di cottura diversi termineranno la cottura allo stesso tempo. Ciò significa che la ricetta di durata più lunga inizierà a cuocere per prima, la ricetta più breve verrà messa in pausa: lo schermo mostrerà la parola "ATTESA", la cottura del secondo cestello verrà avviata quando i due cestelli hanno lo stesso tempo rimanente di cottura e termineranno insieme.

4.7.3. Quando si lavora in modalità di fine cottura sincronizzata, regolare il timer del cestello che visualizza a schermo "ATTESA" maggiore, la modalità di fine cottura sincronizzata si interromperà, e l'indicatore  si spegnerà.

4.7.4. Se si estrae un cestello durante la cottura, il timer verrà messo in pausa per entrambi i cestelli e lo schermo visualizzerà "ATTESA". Reinserire il cestello per continuare la cottura.

4.7.5. Durante la cottura sincronizzata, se si desidera sospendere la cottura di un cestello e continuare con l'altro, uscire dalla funzione.

Note

1. Modalità di avvio: in questa modalità, è illuminata solo l'icona del tasto di accensione.
2. Modalità standby: i tasti di accensione, **1** e **2** sono illuminati;
3. Modifica delle impostazioni quando l'unità non è in funzione: Il tasto della funzione attiva è sempre acceso, mentre l'indicatore della ricetta selezionata lampeggia. Il resto degli indicatori rimarrà acceso, mentre lo schermo visualizza la temperatura/timer della ricetta selezionata. Durante la regolazione della ricetta, la ricetta selezionata lampeggerà. Quando si modifica la temperatura, premere il tasto temperatura: lo schermo visualizzerà la temperatura corrente. Premere il tasto Time per regolare il tempo di cottura: il display mostrerà il tempo corrente. Una volta selezionato un cestello, il lato non selezionato non lampeggerà. Il display corrispondente mostra alternativamente la temperatura e il timer senza lampeggiare. Durante questo processo, i riscaldatori e i motori non funzioneranno.
4. Cambiare modalità durante la cottura: l'icona della ricetta non lampeggia. Lo schermo visualizza la temperatura e il timer, che possono essere regolati. La ricetta non può essere modificata.
5. Mettere in pausa un cestello: Il tasto della funzione attiva è sempre acceso, mentre l'indicatore della ricetta selezionata lampeggia. Gli altri indicatori del menu rimangono accesi e il display corrispondente lampeggia, indicando la temperatura/timer. L'indicatore **1** o **2** lampeggia – è possibile regolare la ricetta, la temperatura e il timer.
6. Mettere in pausa entrambi i cestelli: Il tasto della funzione attiva è sempre acceso, mentre l'indicatore della ricetta selezionata lampeggia e l'altro indicatore della funzione rimane acceso. Lo schermo del display lampeggia, mostrando la temperatura/timer.
7. Modalità di funzionamento: il tasto della funzione attiva e l'indicatore della ricetta selezionata rimangono accesi, gli altri indicatori di ricetta sono spenti e la schermata corrispondente visualizza il timer della ricetta selezionata.
8. Quando i 2 cestelli funzionano contemporaneamente, l'indicatore del tasto **1** e **2** il corrispondente indicatore della ricetta si illuminano e lampeggeranno alternativamente per 3 secondi ciascuno.
9. Funzione memoria: al termine della cottura, l'apparecchio non si spegnerà. Durante il prossimo utilizzo, selezionare la stessa pentola dell'ultima sessione di cottura: lo schermo visualizzerà l'ultima ricetta utilizzata. La memoria verrà cancellata quando l'apparecchio è rimasto spento per un'ora. Alla riaccensione tornerà al suo stato iniziale.
10. Memoria di spegnimento: se l'apparecchio è in uso e l'alimentazione si interrompe accidentalmente, se dovesse essere riacceso entro 30 minuti, l'apparecchio tornerà allo stato di funzionamento prima dello spegnimento.
11. Modalità display dell'errore:
 - 11.1. Visualizzato a schermo E1: L'NTC è aperto.
 - 11.2. Visualizzato a schermo E2: L'NTC è in cortocircuitato.

Impostazioni

La seguente tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: ricordarsi che queste impostazioni sono delle indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo sempre garantire le migliori impostazioni.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente il cestello durante il preriscaldamento.

Suggerimenti

- Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti di dimensioni più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo. Una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione per ottimizzare il risultato e aiutare a prevenire che gli ingredienti vengano fritti in modo non uniforme.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Un impasto preconfezionato è più veloce da cucinare rispetto ad un impasto fatto in casa.
- Per cuocere torte, quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni, posizionare uno stampo o una pirofila nel cestello di cottura.
- Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

| Ricetta | Peso di riferimento | Temperatura di default | Timer di default | Intervallo di temperatura | Intervallo del timer | Scuotimento |
|----------------|---------------------|------------------------|------------------|---------------------------|----------------------|-------------|
| Bistecca | 400 | 200°C | 15Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Cosce di pollo | 600 | 200°C | 30Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Gamberetti | 600 | 190°C | 10Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Pesce | 500 | 180°C | 25Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Pizza | 400 | 180°C | 10Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Patatine | 450 | 200°C | 25Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Impasto | 400 | 180°C | 12Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Verdure | 300 | 170°C | 20Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |

Nota 1: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.

Nota 2: Quando si utilizzano due cestelli contemporaneamente, è possibile regolare la temperatura e il timer in base alla cottura effettiva.

Nota 3 (scuotimento): è necessario impostare il timer, il programma non contiene avvisi sullo scuotimento degli ingredienti.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali detergenti abrasivi per pulire il cestello e il ripiano: ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

Nota: rimuovere la pentola per far raffreddare la friggitrice più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire il cestello con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se sul ripiano o sul fondo del cestello si è depositato dello sporco, riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Inserire il ripiano nel cestello e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Ambiente

Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici. Esso deve essere consegnato presso un punto di raccolta ufficiale idoneo al riciclaggio. In questo modo si contribuirà a preservare l'ambiente.

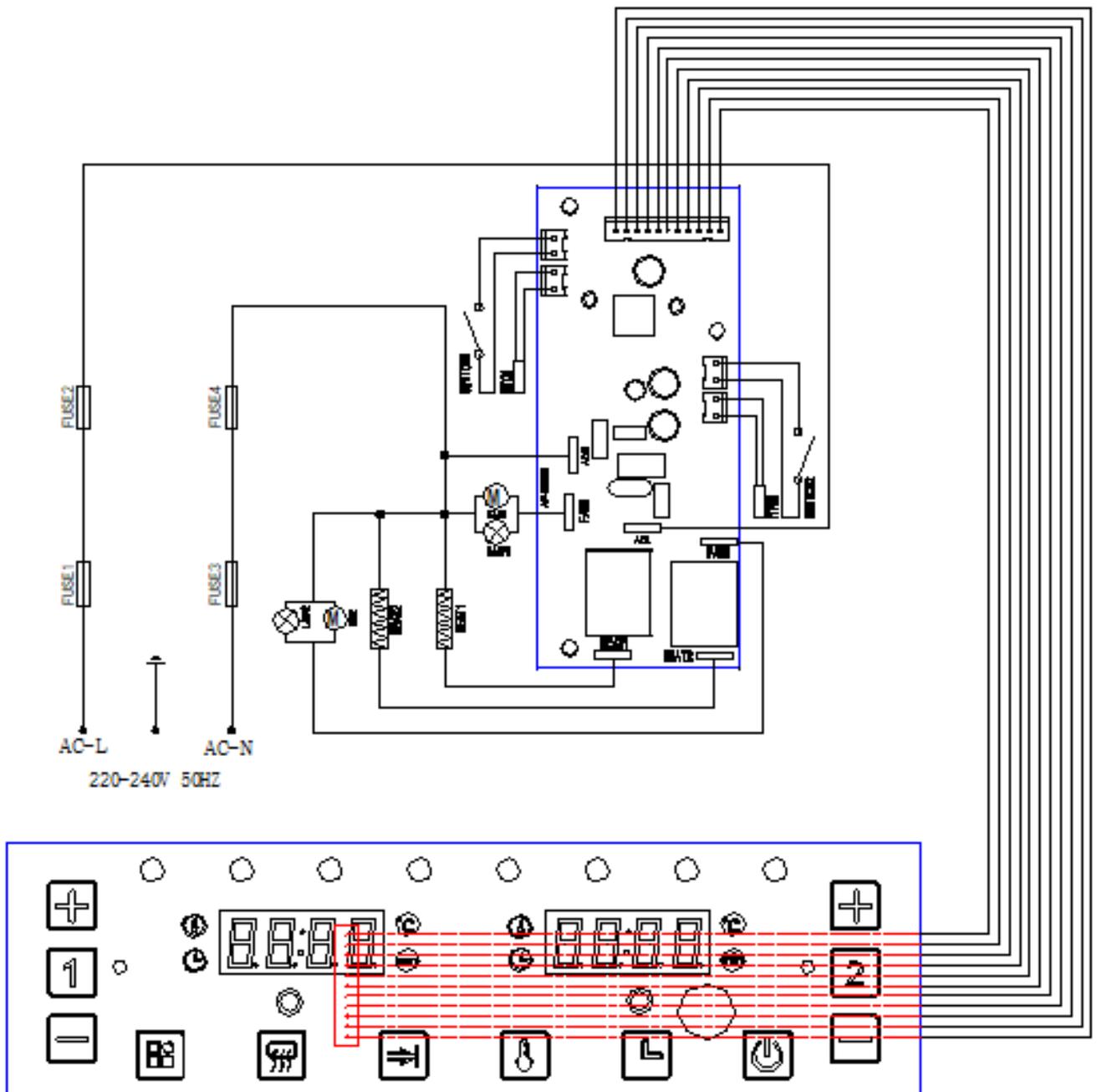
Garanzia e manutenzione

Se si necessita di assistenza o informazioni o in caso di problemi, contattare il centro assistenza autorizzato locale.

Corretto smaltimento di questo prodotto

I prodotti elettrici usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Si prega di riciclare dove esistono strutture preposte. Verificare con l'autorità locale o il rivenditore per ottenere una consulenza sul riciclaggio.

Diagramma schema elettrico



Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|---|---|--|
| La friggitrice non funziona. | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. | Inserire la spina in una presa a muro con messa a terra. |
| | Non è stato impostato il timer. | Impostare il tasto del timer sul tempo di cottura richiesto per accendere l'apparecchio. |
| Gli ingredienti non vengono fritti correttamente. | La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva. | Mettere piccoli lotti di ingredienti nel cestello. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Impostare il tasto della temperatura sul valore richiesto nelle impostazioni della temperatura (fare riferimento alla sezione "impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio") . |
| | Il tempo di cottura è troppo breve. | Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto (fare riferimento alla sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio"). |
| Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Alcuni tipi di | Gli ingredienti uno sull'altro o a ridosso dell'altro (ad es. patatine fritte) devono essere agitati a metà cottura. Fare riferimento alla sezione "Impostazioni" nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchiatura". |
| Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice. | È stato usato un tipo di snack destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale. | Usare degli snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante. |
| Non è possibile inserire correttamente il cestello nell'apparecchio. | Ci sono troppi ingredienti nella pentola. | Non riempire il cestello oltre l'indicatore MAX. |
| | Il cestello non è posizionato correttamente. | Spingere il cestello nel cassetto finché non si sente un clic. |
| Esce del fumo bianco dall'apparecchio. | State friggendo ingredienti grassi. | Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriuscirà nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o il risultato finale. |
| | Il cestello contiene ancora residui di grasso dalla cottura precedente. | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. assicurarsi di pulire bene il cestello dopo ogni utilizzo. |
| Le patatine fresche sono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Non sono state utilizzate patate di tipo corretto. | Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura. |
| | Non avete risciacquato i bastoncini di patate correttamente prima di friggerli. | Sciacquare adeguatamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini. |
| Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno. | Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. |
| | | Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante. |
| | | Aggiungere un po' più di olio per ottenere un risultato più croccante. |

Read all instructions carefully before using this appliance. Keep this manual for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in locations 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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near small children. Keep the appliance and cord out the reach of children.
5. Before cleaning, maintenance and when not in use, ensure the appliance is unplugged and has cooled down. To disconnect, turn controls off, then unplug from the outlet by grasping the plug – do not pull the cord.
6. Do not use any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
7. Using accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over the edge of tables or counters or touch hot surfaces.
10. Keep away from wet surfaces and heat sources, such as hot gas, electric burners and heated ovens.
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 into the wall outlet. To disconnect, turn all controls 'off', then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for anything other than its intended purpose.
14. 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, this appliance can be used by persons with disabilities or persons without experience, provided they understand the potential risks and hazards.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of small children.
16. When using this appliance, do not use external timers or separate remote control systems.

INTRODUCTION

This air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. It heats food in all directions, so most ingredients do not need oil.

TECHNICAL DATA:

-----Voltage:220-240V,~50Hz

-----Wattage:2500 Watts

-----Capacity of pot:4.0L+4.0L

-----Adjustable temperature:80°C-200°C

-----Timer: 1-60 min

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

1. Top cover
2. UP shell
3. Electronic panel
4. Shelf
5. Pot
6. Left drawer
7. Left front drawer shell
8. Left perspective window
9. Single pot handle
10. Right drawer
11. Right front drawer shell
12. Right perspective window
13. Right air outlet
14. Down shell
15. Base
16. Main cord (Electrical cord)
17. Left air outlet

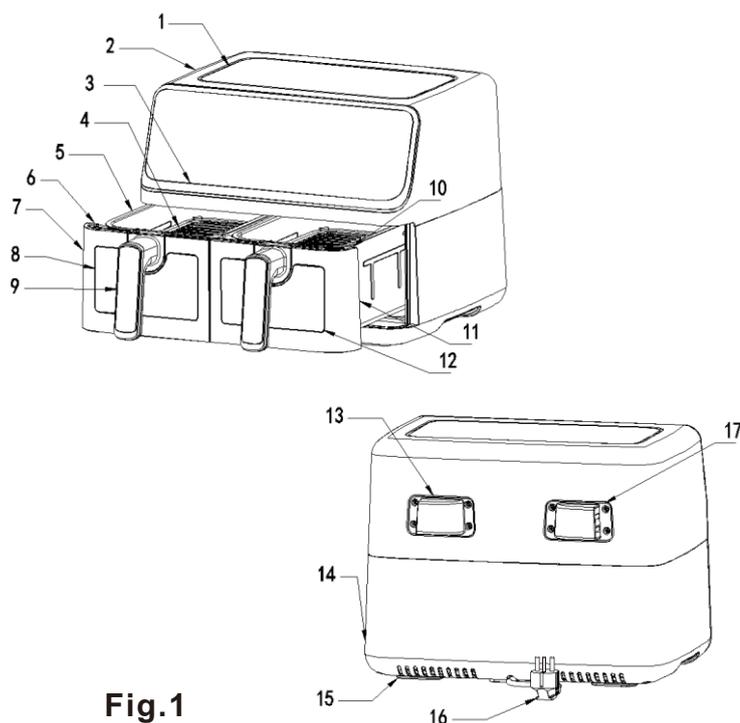


Fig.1



Fig.2

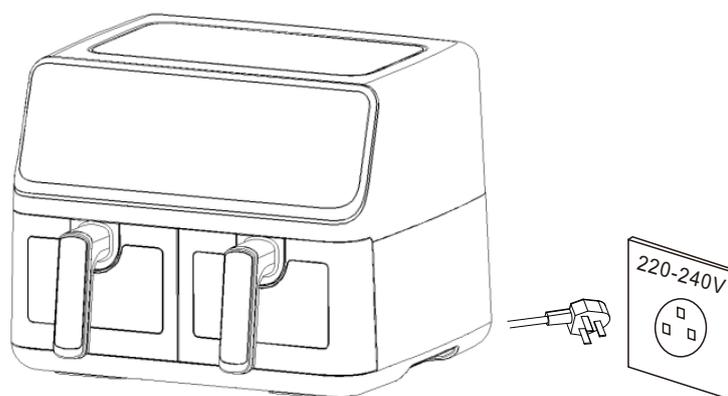


Fig.3

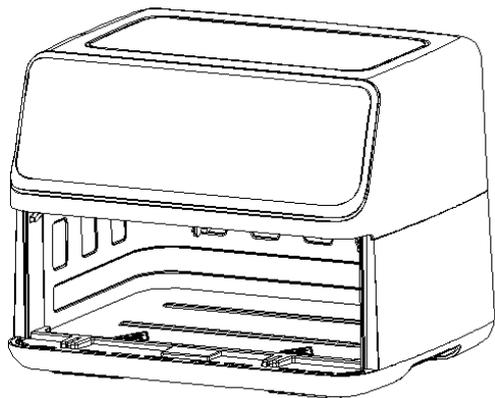


Fig. 4

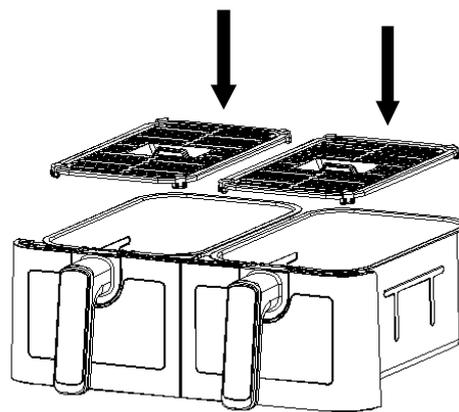


Fig. 5

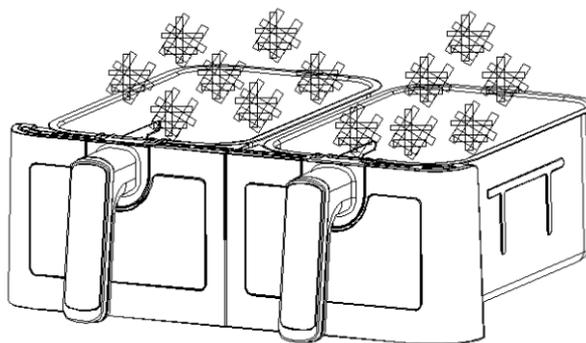


Fig. 6

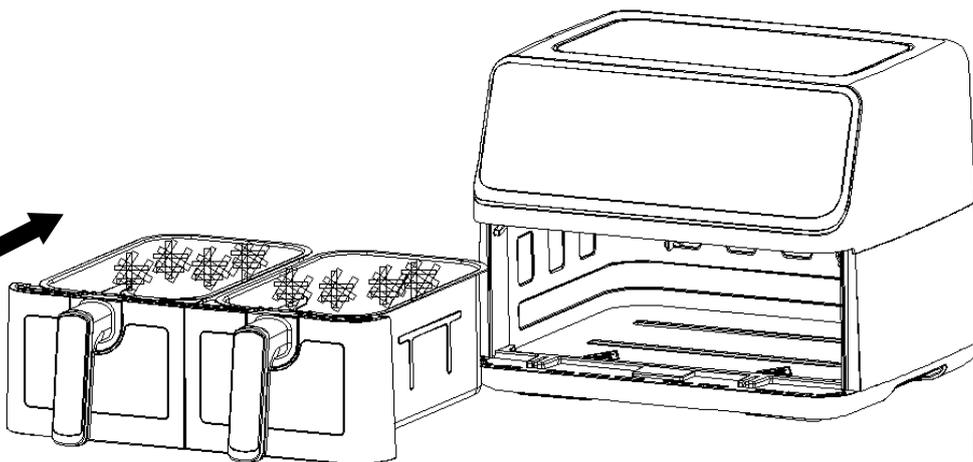


Fig. 7

Important

Danger

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, this appliance can be used by persons with disabilities or persons without experience, provided they understand the potential risks and hazards.

Small children must not clean or maintain this appliance, unless they are older than eight years and are under adult supervision.

- Keep the appliance and cord out the reach of small children.
- Never immerse the housing in water or rinse under a tap – it contains electrical components and heating elements.
- Do not let water or other liquids enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients into the basket, so it doesn't touch the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Surfaces may be hot when the appliance is in use.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage.
- If the plug, main cord or other parts are damaged, do not use this appliance.
- Do not let unauthorised persons replace or fix any damaged parts.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Never plug in or use this appliance with wet hands.
- Do not place the appliance against the wall all other objects. There must be at least 10cm of space between the wall and back, top and all sides of the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use this appliance for anything other than what is described in this manual.
- When the appliance is on, do not leave unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and the air outlet openings.
Be careful of hot steam and air when removing the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- If you see dark smoke coming from the appliance, immediately unplug it. Wait for the smoke to stop before removing the pot.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable for staff kitchens, farms, motels and other non-residential locations. It should not be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Improperly using this appliance or using for professional purposes will void the warranty. We could refuse any liability for damage caused.
- Unplug the appliance when not in use.
- When turned off, wait 30 minutes for the appliance to completely cool down.

Before first use

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

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

Note: When heated for the first time, there might be slight smoke or an odour – this is normal with most 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 surfaces.

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer (Fig. 4).
3. Place the shelf in the pot (Fig. 5).
4. Put the ingredients on the shelf (Fig. 6).
5. Slide the pot back into the air fryer (Fig. 7).

Never use the pot without the shelf.

Caution: The pot gets very hot – do not touch during or straight after use. Only hold the pot by its handle.

6. Determine the required preparation time for ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
7. Some ingredients require shaking halfway through cooking (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake, then slide the pot back into the air fryer.

Tip: Set the timer to half the preparation time – when it rings, it's time to shake the ingredients. Make sure you set the timer again for the remaining time.

8. When you hear the buzzer, preparation is finished. Pull the pot out of the appliance.

Note: Hold the power button for two seconds, then you can switch off the appliance manually.

Tip: You can adjust temperature or time according to your preference during use. Your settings will be kept for about 60 minutes after you take the pot out.

9. Check if the ingredients are ready.

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

10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on the trial framework.

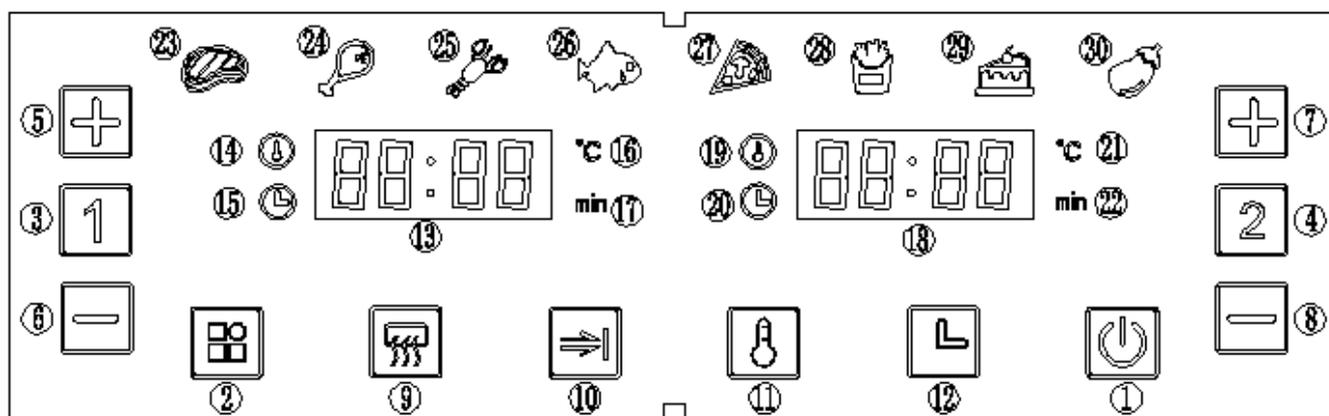
Do not turn the pot upside down – excess oil at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

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

11. Use clips or tools to remove food.

12. When a batch of ingredients are ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Icon resolution:

Key 1:  – Power button

Once the pots are properly placed in the main housing, the power light will be illuminated. Press the power key to enter the standby mode. After selecting a pot to use, press the power key again to start cooking. To turn the appliance off, hold the power key for two seconds.

Note: During cooking, you can touch the keys to pause and start again.

Key 2:  – Preset key

Pressing the  Preset key lets you scroll through eight popular food choices, which have predetermined times and temperatures. Once selected, cooking will begin.

Key 3:  – The left pot Key

Press  for the left pot's icon to light up. The default menu will be 'fries' and the indicator will flash. Pot 's digital display tube will flash – it will also display the default temperature and time for the fries. When the temperature is displayed, the time indicator (on the lower left of the display) will always be on. Cancel the selection by holding  for two seconds. The appliance will enter standby.

Key 4:  – The right pot Key

Press  for the right pot's icon to light up. The default menu will be 'fries' and the indicator will flash. Pot 's digital display will flash – it will also display the default temperature and time for the fries. When the temperature is displayed, the temperature indicator (on the upper left of the display) will always be on. When the time is displayed,

the time indicator (on the lower left of the display) will always be on. Cancel the selection by holding  for two seconds. The appliance will enter standby.

Key 5  & Key 6  – Controls time and temperature for the left pot. You can increase or decrease the temperature by 5°C (between 80-200°C). Holding the key down will rapidly change the temperature. Also use these keys to increase or decrease the cooking time by one minute (between 1-60 minutes). Holding the key down will change the time rapidly.

Key 7  & Key 8  – Controls time and temperature for the right pot. You can increase or decrease the temperature by 5°C (between 80-200°C). Holding the key down will rapidly change the temperature. Also use these keys to increase or decrease the cooking time by one minute (between 1-60 minutes). Holding the key down will change the time rapidly.

Key 9  – Preheat Key icon.

Press , then select  or . Press  again to start the appliance. Preheat default settings: Temperature: 160°C. Timer: 3 minutes.

Key 10  – Synchronisation end key

Press  – two recipes with different times can be ended at the same time.

Key 11  – The temperature

Key 12  – The time

Indicator light “13 ” Nixie tube for the left pot

Indicator light “14 ” Temperature light for the left pot

Indicator light “15 ” Timer light for the left pot

Indicator light “16 ” Temperature unit indicator light for the left pot

Indicator light “17 ” Time unit indicator light for the left pot

Indicator light “18 ” Nixie tube for the right pot

Indicator light “19 ” Temperature light for the right pot

Indicator light “20 ” Timer light for the right pot

Indicator light “21 ” Temperature unit indicator light for the right pot

Indicator light “22 ” Time unit indicator light for the right pot

Indicator light “ 23-30 ” Recipe indicator

Detailed instructions

1. Boot mode

Ensure the pan is correctly in the machine by plugging in the appliance. The machine will power on and beep once – all icons will illuminate for one second, then turn off. The power icon will stay lit.

2. Standby Mode

Press the power icon – Pot  and  will stay lit and the appliance will be on standby. If on standby for five minutes without being used, the unit will go into boot mode.

3. Single pot working mode

3.1. Press  or , then choose a function – the menu will stay lit. The default menu is Steak, which will be flashing. The other indicators will stay lit, whilst the temperature and

time indicator will flash. To cancel the selections, hold  two seconds for the left pot or  for the right pot. If both pots are canceled, the appliance will enter standby.

3.2. Pressing the menu choice key lets you select the menu you need. When pressed, the temperature is adjusted by 5°C. Hold  or  to adjust the temperature rapidly. For each menu, the temperature can be adjusted from 80-200°C. The time can be adjusted by one minute (between 1-60 minutes).

3.3. Once you have loaded the recipe and selected the temperature and time, press the power key – pot  /  will start working. The display will show the timer counting down without flashing. The selected recipe indicator will be lit, whilst the other indicators will be off.

3.4. To adjust the temperature or time during cooking, press the temp or time Key once, then press  or . The appliance will keep working when adjusting.

3.5. If you need to reset the recipe settings during cooking, lightly press the menu choice key to pause – the heater and motor will stop working, whilst the recipe indicator flashes. Adjust the recipe as required – you can also adjust the temperature and time.

3.6. To stop the appliance during cooking, press the power key. If there is no operation after five minutes, the appliance will automatically enter standby.

3.7. To turn the appliance off during cooking, hold the power key for two seconds – the heating tube and motor will stop working. The screen will display the word 'OFF' and the buzzer will beep.

3.8. After cooking, the screen displays 'OFF' and the buzzer will beep five times. The appliance will enter standby.

3.9. If you take out the frying pot during cooking, the screen will display 'OPEN' and the machine will stop working. Once the frying pot is put back in, the machine will continue working.

4. Double pot working mode

4.1 Starting the two pots

4.1.1. Select one pot, then choose one menu and set the time and temperature. Then select the other side and also choose one menu, setting the time and temperature.

4.1.2. Press the power key icon for two pots to work at the same time.  and pot 1 will flash at the same time –  and pot 2 will do the same. Pot 1 and 2 will display alternately, switching every three seconds.

4.1.3. First press  to choose the left pot to set the menu, then pressing the power key to start this side. Also you can press  to choose the right pot to do the same step.

4.1.4. When both pots are working, press the temp or time key once – the recipe will display alternately on the left and right screen. After three seconds of no operation, the screen will display the time.

4.2 Changes during the double pots working process

- 4.2.1. If the two pots are cooking and you need to change the time or temp for pot 1, press  – the recipe cannot be changed in this state. If there is no operation for 10 seconds after changes, the screen returns to normal.
- 4.2.2. For changing the temperature or time of pot 2, refer to 4.2.1.
- 4.2.3. When cooking, the recipe, temperature and time can be adjusted after pressing  or  and the power key. Pot 1 or 2 will pause – press the power key to resume cooking after changes.
- 4.2.4. When paused, if there is no operation after five minutes, the pot will enter standby.

4.3 Turning off pot 1 or pot 2

- 4.3.1. Press  or  first, then hold the power key for two seconds. The selected pot will stop working and enter standby.

4.4 Taking out the pot

- 4.4.1. If a pot is removed during cooking, the screen will display 'OPEN' and the heating and motor will stop. Once the pot is placed back in, the appliance will continue working with its previous settings. A frying pot can be removed and loaded without affecting the work of the other pot.
- 4.4.2. If the pot is removed while on standby, the screen will display 'OPEN' – the pot cannot be used.

4.5 Pausing both pots

- 4.5.1. When both pots are cooking, press the power key once to pause – both screens and recipes will flash. Press the power key again to resume cooking.
- 4.5.2. If both pots are on pause and there is no operation for five minutes, they will stop working and enter standby.
- 4.5.3. When both pots are cooking, gently press the power key once to pause. If you need to adjust, press  or , then change the recipe, temperature or time according to your needs. Once changes are complete, press the power key once to resume cooking.
- 4.5.4. When both pots are cooking, gently press the power key once to pause, then hold the power key for two seconds to turn them off – the left and right screen will display 'OFF'. The appliance will enter standby after the beep.

4.6 Stop the 2 pots

- 4.6.1. When both pots are cooking, hold the power key for two seconds to stop them – the left and right screens will display 'OFF'. After the beep, the machine will enter standby.
- 4.6.2. Operation in both pots will stop after the display time ends. The heating and motor will stop working and the screen will display 'OFF'. After the buzzer beeps five times, the machine will enter standby.
- 4.6.3. If you want to turn off just one pot, press  or , then hold the power key for two seconds. The selected pot will stop working and the screen will display 'OFF'. After the beep, it will return to standby. At this point, only one pot will work.

4.7. Simultaneous end function

- 4.7.1. This function only works when two recipes with different times are selected.

- 4.7.2. “Synchronous end key” means that two pots with different time selected will be end at the same time. This means that the long time menu will start working first, the short time menu will be paused first--the screen will show “HOLd”, started when the two pots have the same amount of time remaining, and will end at the same time.
- 4.7.3. When working in Simultaneous end mode, adjust the time of the pot which show “HOLd” greater than the other side, Simultaneous end mode will stop, and the indicator  will turn off.
- 4.7.4. If you take out a pot during cooking, the time will be suspended on both pots – the screen will display ‘HOLd’. Insert the pot to continue cooking.
- 4.7.5. During synchronous operation, if one pot is suspended and the other continues to work, exit the function.

Remark Items

1. Boot mode: When in this mode, only the Power Key Icon is illuminated.
2. Standby mode: The Power key,  and  are all illuminated;
3. Changing the settings when the unit is not working: The corresponding function key is always on, whilst the selected recipe indicator will flash. The rest of the menu indicators will stay lit, whilst the screen displays temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe will flash. When changing the temperature, press the temperature key – the screen will display the current temperature. Press the time key to adjust the time – the display will show the current time. When one pot has been selected, the side that has not been selected will not flash. The corresponding display alternately shows temperature and time without flashing. During this process, heaters and motors will not work.
4. Changing the mode during cooking: The recipe does not flash. The screen displays the temperature and time, which can be adjusted. The recipe cannot be changed.
5. Pausing a single pot: The corresponding function key stays on and the menu indicator blinks when selected. The other menu indicators stay on and the corresponding display screen blinks, indicating temperature/time.  or  blinks – the menu, temperature and time can be adjusted.
6. Pausing both pots: the corresponding function key stays on, the selected menu indicator blinks and the other menu indicator stays on. The display screen blinks, showing the temperature/time. and will blink.
7. Working mode: The corresponding function key and the selected menu indicator stays on – the other menu indicators are off and the corresponding screen displays the menu time.
8. When the 2 pots are working at the same time, the key indicator and the corresponding menu indicator of pot  and  will blink alternately for 3 seconds each.
9. Memory function: When cooking is finished, the machine will not power off. During the next use, select the same pot as last time – the screen will display the menu last used. The memory will be wiped when the machine has been off for one hour. When turned back on, its initial state will resume.
10. Power off memory: If the machine is in use and the power cuts off accidentally, if it is turned on within 30 minutes, the machine will return to the working state before turning off.
11. Display failure mode:
 - 11.1. E1 is displayed: The NTC is Opened.
 - 11.2. E2 is displayed: The NTC is Short Circuit.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, Pull the pot out briefly when preheating.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients require a slightly longer preparation time. A smaller amount of ingredients only require a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add a little bit of oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough is quicker to cook than homemade dough.*
- *For baking cakes, quiche or for frying fragile or filled ingredients, place a baking tin or oven dish in the basket.*
- *To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.*

| Menu | Reference weight | Default temperature | Default pot time | Temperature range | Time frame | Shake |
|-------------|------------------|---------------------|------------------|-------------------|------------|-------|
| Steak | 400 | 200°C | 15Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Chicken leg | 600 | 200°C | 30Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Shrimp | 600 | 190°C | 10Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Fish | 500 | 180°C | 25Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Pizza | 400 | 180°C | 10Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Fries | 450 | 200°C | 25Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Bake | 400 | 180°C | 12Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |
| Vegetables | 300 | 170°C | 20Min | 80-200°C | 1-60Min | 1-2 |

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Note 2: When using two cooking pots at the same time, you can adjust the temperature and time according to the actual cooking effect.

Note 3 (Shake): Need to set the time, the program does not contain shaking alert.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Unplug the appliance and let it cool down completely.

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

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the pot using hot water, 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 it soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

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 normal household waste. It must be handed in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorised service centre.

Correct Disposal of this product



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| The air fryer does not work. | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients are not fried properly. | The amount of ingredients in the pot is too big. | Put smaller batches of ingredients in the pot. 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 pot 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 down into the pot until you hear a click. |
| 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 pot. make sure you clean the pot 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. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

If you have any questions, please contact our customer care center.

US

Our contact details are below:

 001-877-644-9366

 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

ES

Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

 atencioncliente@aosom.es

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

If you have any questions, please contact our customer care center.

CA

Our contact details are below:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,
Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307,
Markham, Ontario Canada L3R 4B9
Fabriqué en Chine

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

PT

Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

 info@aosom.pt.

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ
WWW.AOSOM.PT

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

DE

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530  service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

IT

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

 0039-0249471447  clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

UK

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

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

FR

Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par:
MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine