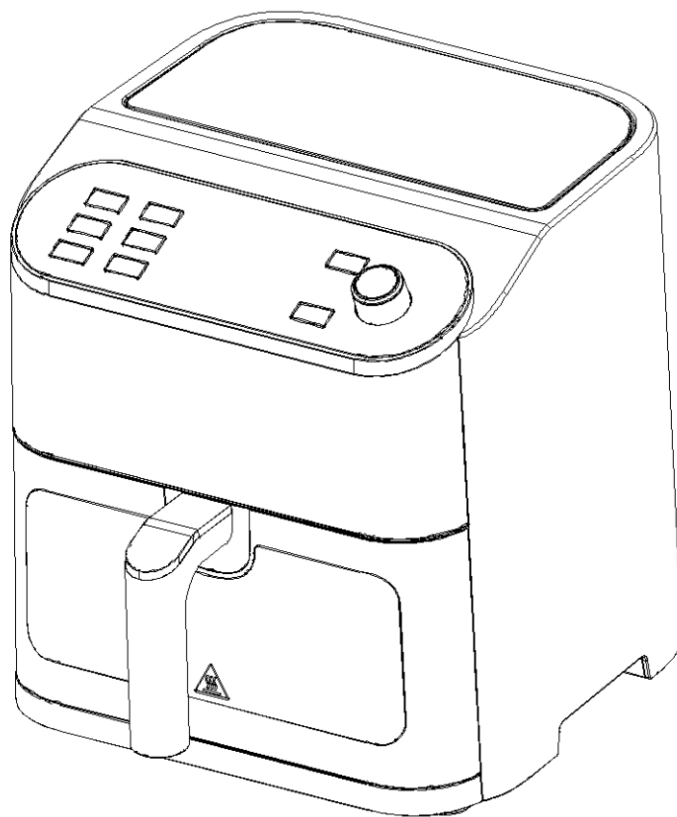




IN230800035V01\_UK\_DE\_ES

**800-147V70\_800-147V90**



**AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL  
FRITTEUSE GEBRAUCHSANWEISUNG  
FREIDORA DE AIRE MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Rating voltage/Nennspannung/Tensión nominal:  
220-240V~ 50-60Hz

Power/Leistung/Potencia:1350W



**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.**

# CONTENTS

**-EN-**



IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
SAVE THESE INSTRUCTIONS.....	4
KNOW YOUR AIR FRYER.....	5
OPERATING INSTRUCTIONS.....	6
CARE & MAINTENANCE.....	7
GUIDE.....	7
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL.....	8

Read this booklet thoroughly before using and keep for future reference.

## IMPORTANT SAFEGUARDS:

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

1. Do not touch the hot surface.
2. To prevent electric shock, do not immerse the power cord, plug or the machine in water or other liquids.
3. Ensure small children are supervised when using or near this appliance.
4. Unplug the from the socket when not in use and before cleaning. Ensure the appliance has cooled down before putting on or taking off parts.
5. It is not recommended to use other accessories except the ones provided for this machine – using other parts could damage the appliance.
6. Not suitable for outdoor use.
7. Do not let the power cord hang on the edge of the table or touch hot surfaces.
8. Do not place on hot gas, on or near electric burners or in heated places.
9. Take extra care when moving equipment containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, switch the timer off, turn the thermostat to the end and unplug the appliance.
11. Do not place this equipment on a wall. There should be at least 76mm free at the back of the appliance. Do not place any objects on top of the device.
12. During the frying process, hot steam is released from the air outlet – keep hands and face away. When removing the frying pan basket from the device, be careful of steam and high temperatures.
13. Make sure that ingredients prepared in this equipment are golden yellow, not dark or brown. Remove residue.

	 <b>WARNING</b>
	Please immediately unplug and send unit to our customer service department if other problems with the appliance occur.

### Accessories:



The frying pan and basket can become very hot during the cooking process. During and after cooking, do not touch the accessories – wait until they have completely cooled down. Hold the frying pan only by the handle and be careful when removing these items from the device. When handling potentially hot accessories, please wear oven gloves or pot pads. Before cleaning, let all items cool down completely.

Do not use this machine except for its intended purpose.

Note: Place the device on a level, flat and stable surface. This device is for ordinary household use only. It is not intended for commercial use. This appliance is not to be used in motels, bed and breakfasts and other residential environments.

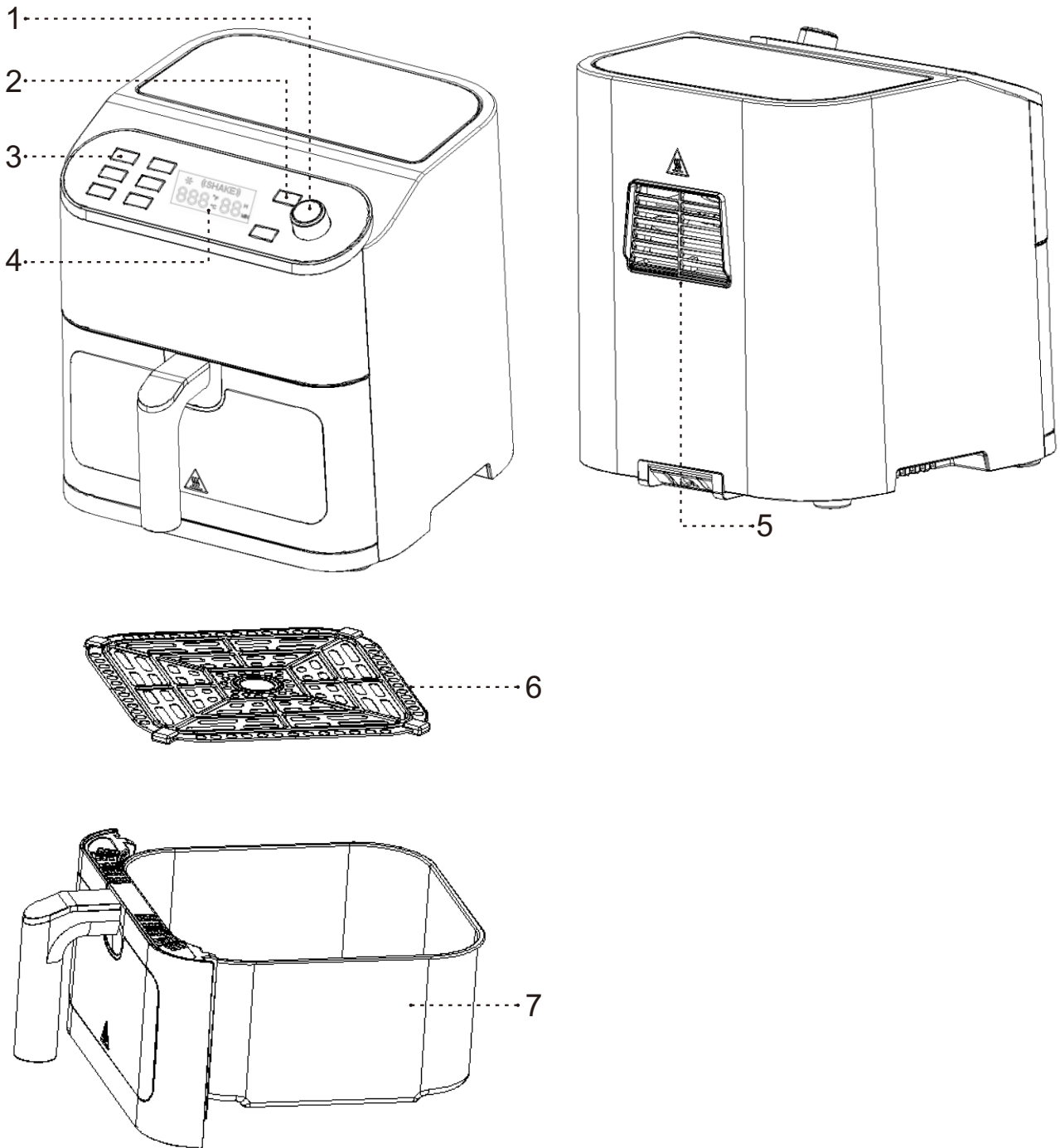
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Do not place the equipment near flammable materials, heating equipment or in a humid environment.
2. The height of the ingredients placed in the fryer should meet the instructions listed in the 'Operation Instructions'.
3. Do not use other parts not specifically designed for the air fryer.
4. Do not put other cooking pots into the basket. Do not replace any parts with other containers.
5. If lots of smoke arises from the ventilation holes when in use, please unplug immediately and contact customer service.
6. Do not move the device during operation. Only after the air fryer has completely cooled down should you move it.
7. Do not block the vents.
8. If there are any problems during the operation, necessary repair services must be authorised by the manufacturer.
9. Do not disassemble the equipment or replace any parts by yourself.
10. Do not use metal utensils on the coated frying pan basket, as this will damage the surface.
11. If the power cord is damaged, do not use the device.
12. When the equipment is running or cooling down, please keep out of the reach of small children.
13. Keep hands and face away from vents or places where heat or steam is emitted.
14. Clean the appliance before using.
15. When heating for the first time, some smoke will arise from the equipment.

	 <b>CAUTION</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>* Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent direct contact with the heating components.</li><li>* Do not cover the air inlet and outlet while the appliance is on.</li><li>* Do not pour oil into the fry pan – this is a fire hazard.</li><li>* Never touch the inside of the appliance while it is operating.</li></ul>

# KNOW YOUR AIR FRYER

## PARTS DESCRIPTION



- 1: Knob: Adjust temperature, time and ON/OFF.
- 2: Temperature/time button: Select the temperature or time to be adjusted.
- 3: Function button: Select the function you need.
- 4: Digital display: Shows working time and temperature.
- 5: Exhaust: Exhaust hot air (steam).
- 6: Grill: Place cooking food.
- 7: Fryer: Oil and food residue - easy to clean.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Before Use:

1. Remove all packaging.
2. Remove glue and labels on the appliance.
3. Clean the basket and fry pan thoroughly with hot water, a nonabrasive sponge and a mild dish detergent or in the dishwasher – use the top rack only.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a wet cloth. Do not immerse the appliance in water.

Note: This appliance uses hot air. Do not fill the basket with oil.

### Operation Preparation:

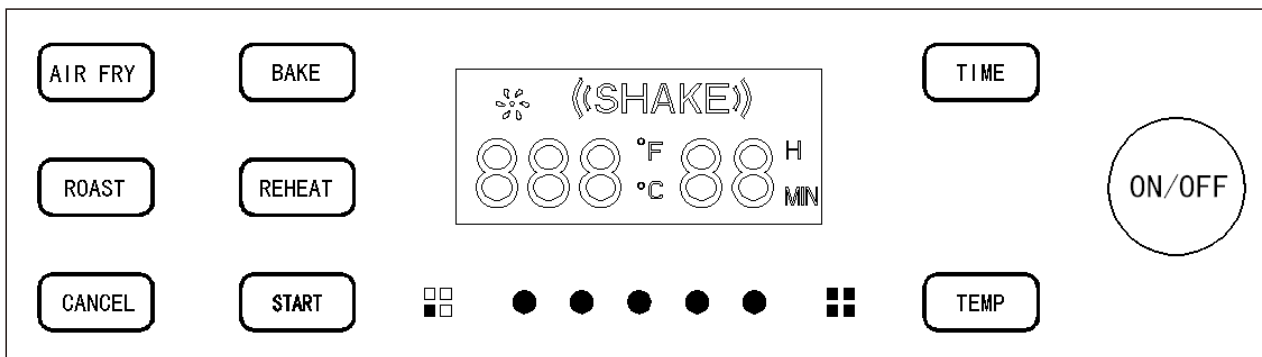
1. Place the appliance on a level, even, and stable heat-resistant surface.
2. Place the fry pan (including the fry pan basket) into the air fryer.
3. Plug the appliance into a standard wall socket. The power plug is included in the package.

Note: Do not cover or block the vent located on top of the air fryer. Doing so can prevent proper ventilation and will affect the cooking results.

### Operation function

#### Adjust temperature:

Step 1: Plug in the appliance, press the ON/OFF button, select the function you want, adjust the time and temperature - press the START button to begin using.



#### Shaking Food:

When the time reaches 2/3 of the preset time, a SHAKE prompt will appear - the food needs to be shaken during the cooking process.

To properly shake the food, hold the handle, remove the fry pan from the appliance and shake. Once the food has been adequately shaken, slide the fry pan back into the air fryer.

**\* The screen displays E1 or E2: NTC is disconnected for 60S or NTC is short-circuited, and the product enters the protection state.**

**A. The product is turned off and restarted.**

**B. The power board of the product is faulty.**

## CARE & MAINTENANCE

### Cleaning:

Clean the appliance after every use or in between a large number of batches.

The basket and the fry pan have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

\* Unplug the appliance and make sure it cools completely.

Note: Remove the fry pan and place on a heat-resistant surface to cool the appliance quicker.

\* Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.

\* Clean the basket and inside components with a nonabrasive sponge, hot water and mild detergent.

Note: If you place the fry pan into the dishwasher, use the top rack only.

Tip: If there is residual food in the basket, add some hot water and let it soak separately for about 10 minutes for easier cleaning.

Clean the inside of the appliance with a nonabrasive sponge and hot water.

Once cooled completely, clean the heating components with a soft cleaning brush to remove any lingering food.

### Storage:

Unplug the appliance and let it cool down completely.

Make sure that all the parts are clean and dry.

Push the power cord into the storing capsule.

Fix the cord by inserting it into the cord fixing unit.

### IMPORTANT:

Do not immerse unit in water or attempt to cycle through dishwasher. The outer surface may be cleaned by wiping carefully with a damp cloth or sponge. Make sure the unit has cooled completely prior to cleaning.

## GUIDE

NO.	Food Type	Temperature (°C)	Time (min)	Time (max)	Weight (g)	Additional
1	Frozen fries	200°C	15-20min	25	300-800g	
2	Shrimp	160°C	8-12min	15	300-500g	
3	Bread	160°C	20-30min	30	300-500g	
4	Drumstick	180°C	20-25min	30	500-800g	
5	Steak	180°C	8-12min	15	500g	
6	Fish	200°C	10-15min	20	500-800g	

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOAL



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal centre.

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



# **INHALT**

**-DE-**



<b>WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....</b>	<b>10</b>
<b>BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.....</b>	<b>11</b>
<b>LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN.....</b>	<b>12</b>
<b>BETRIEBSANLEITUNG.....</b>	<b>13</b>
<b>PFLEGE UND WARTUNG.....</b>	<b>14</b>
<b>ANLEITUNG.....</b>	<b>14</b>
<b>UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG.....</b>	<b>15</b>

Lesen Sie diese Broschüre vor dem Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich der folgenden, treffen:

1. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche.
2. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen Sie das Stromkabel, den Stecker oder die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie dieses Gerät benutzen oder in der Nähe sind.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
5. Es wird nicht empfohlen, anderes Zubehör als das für diese Maschine vorgesehene zu verwenden – die Verwendung anderer Teile könnte das Gerät beschädigen.
6. Nicht für die Verwendung im Freien geeignet.
7. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Tischkante hängen und oder heiße Oberflächen berühren.
8. Stellen Sie es nicht auf heißes Gas, auf oder in die Nähe von elektrischen Brennern oder an beheizte Orte.
9. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Geräte mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
10. Um es zu trennen, schalten Sie die Zeitschaltuhr aus, drehen Sie den Thermostat zum Ende und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
11. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand. An der Rückseite des Geräts sollte ein Freiraum von mindestens 76 mm vorhanden sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
12. Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus – halten Sie Hände und Gesicht fern. Achten Sie beim Herausnehmen des Frittierkorbs aus dem Gerät auf den Dampf und die hohen Temperaturen.
13. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie Rückstände.

	 <b>WARNUNG</b>
	Bitte ziehen Sie sofort den Netzstecker und senden Sie das Gerät an unseren Kundendienst, wenn andere Probleme mit dem Gerät auftreten.

### Zubehör:



Die Frittierpfanne und der Korb können während des Garvorgangs sehr heiß werden. Berühren Sie das Zubehör während und nach dem Garen nicht – warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Fassen Sie die Frittierpfanne nur am Griff an und seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile aus dem Gerät nehmen. Tragen Sie bei der Handhabung von potenziell heißem Zubehör Ofenhandschuhe oder Topflappen. Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verwenden Sie diese Maschine nur für ihren vorgesehenen Zweck.

Hinweis: Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, flache und stabile Fläche. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Dieses Gerät darf nicht in Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen verwendet werden.

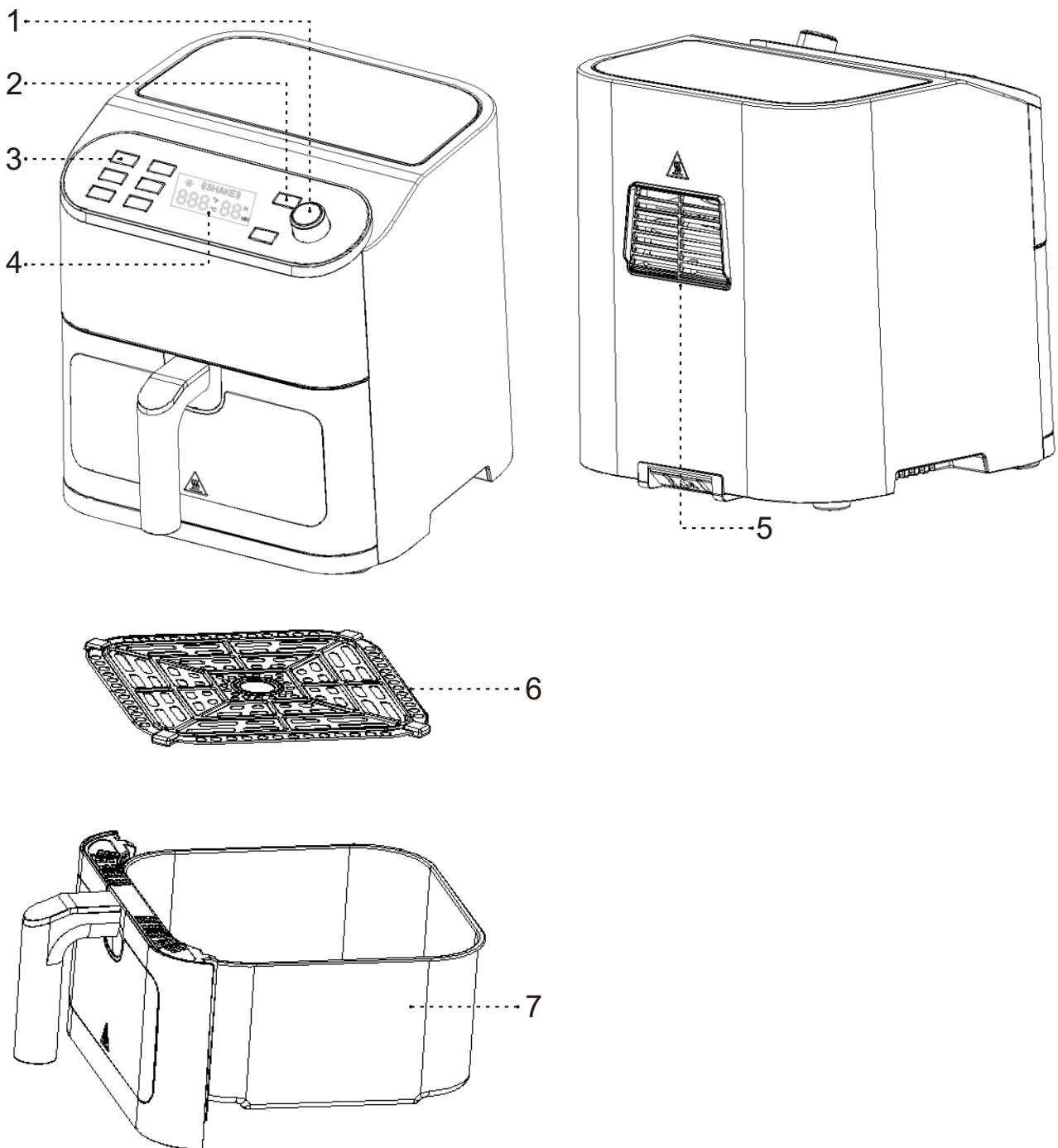
## **BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

1. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder in einer feuchten Umgebung auf.
2. Die Höhe der in die Heißluftfritteuse eingelegten Zutaten muss den in der 'Bedienungsanleitung' aufgeführten Anweisungen entsprechen.
3. Verwenden Sie keine anderen Teile, die nicht speziell für die Heißluftfritteuse bestimmt sind.
4. Geben Sie kein anderes Kochgeschirr in den Korb. Ersetzen Sie keine Teile durch andere Behälter.
5. Wenn während des Betriebs viel Rauch aus den Lüftungsöffnungen aufsteigt, ziehen Sie bitte sofort den Stecker und wenden Sie sich an den Kundendienst.
6. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Bewegen Sie sie erst, wenn die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt ist.
7. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen.
8. Sollten während des Betriebs Probleme auftreten, müssen notwendige Reparaturen vom Hersteller autorisiert werden.
9. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und tauschen Sie keine Teile selbst aus.
10. Verwenden Sie keine Metallgegenstände auf dem beschichteten Frittierkorb, da dies die Oberfläche beschädigt.
11. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.
12. Wenn das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt, halten Sie es bitte außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern.
13. Halten Sie Hände und Gesicht von Lüftungsöffnungen oder Stellen, an denen Hitze oder Dampf austritt, fern.
14. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch.
15. Beim ersten Aufheizen wird etwas Rauch aus dem Gerät aufsteigen.

	 <b>VORSICHT</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>* Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, um einen direkten Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.</li><li>* Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, wenn das Gerät eingeschaltet ist.</li><li>* Schütten Sie kein Öl in die Frittierpfanne - es besteht Brandgefahr.</li><li>* Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.</li></ul>

# LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN

## TEILEBESCHREIBUNG



- 1: Drehknopf: Einstellen von Temperatur, Zeit und EIN/AUS.
- 2: Taste Temperatur/Zeit: Wählen Sie die einzustellende Temperatur oder Zeit.
- 3: Funktionstaste: Wählen Sie die gewünschte Funktion.
- 4: Digitale Anzeige: Zeigt Betriebszeit und Temperatur an.
- 5: Abluft: Ableitung von Heißluft (Dampf).
- 6: Grill: Zum Auflegen von Gargut.
- 7: Fritteuse: Öl und Essensreste - leicht zu reinigen.

## BETRIEBSANLEITUNG

### Vor der Verwendung:

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Entfernen Sie Kleber und Etiketten am Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Frittierpfanne gründlich mit heißem Wasser, einem nicht scheuernden Schwamm und einem milden Spülmittel oder im Geschirrspüler – verwenden Sie nur den oberen Einschub.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.  
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Hinweis: Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl.

### Betriebsvorbereitung:

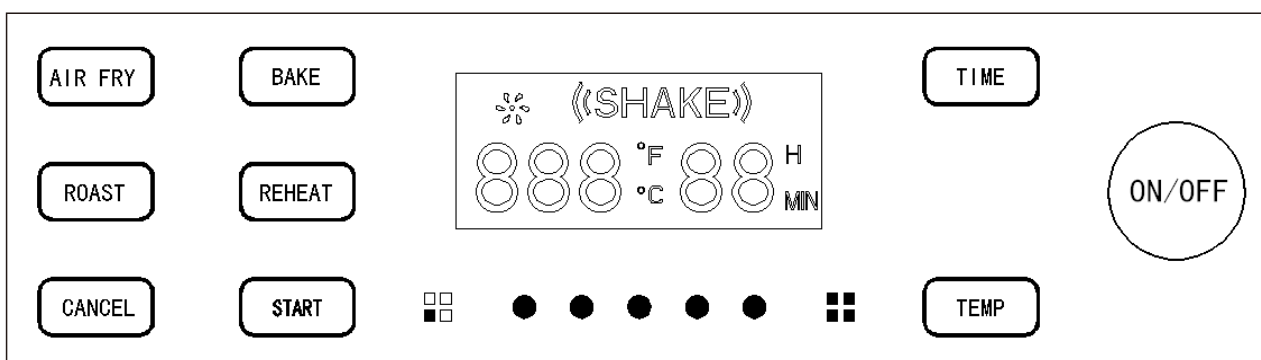
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile hitzebeständige Fläche.
2. Setzen Sie die Frittierpfanne (einschließlich des Frittierkorbs) in die Heißluftfritteuse ein.
3. Schließen Sie das Gerät an eine normale Wandsteckdose an. Der Netzstecker ist in der Verpackung enthalten.

Hinweis: Decken Sie die Lüftungsöffnung an der Oberseite der Heißluftfritteuse nicht ab und blockieren Sie sie nicht. Andernfalls kann eine ordnungsgemäße Belüftung verhindert und das Garergebnis beeinträchtigt werden.

### Betriebsfunktionen

#### Temperatur einstellen:

Schritt 1: Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, wählen Sie die gewünschte Funktion, stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein und drücken Sie zur Inbetriebnahme die Taste START



#### Lebensmittel schütteln:

Wenn die Zeit 2/3 der voreingestellten Zeit erreicht hat, erscheint die Aufforderung SCHÜTTELN - das Gargut muss während des Garvorgangs geschüttelt werden.

Um das Gargut richtig zu schütteln, halten Sie den Griff fest, nehmen Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Sobald das Gargut ausreichend geschüttelt wurde, schieben Sie die Frittierpfanne wieder in die Heißluftfritteuse.

**\* Auf dem Bildschirm wird E1 oder E2 angezeigt: Der NTC ist für 60 Sekunden unterbrochen oder kurzgeschlossen, und das Gerät geht in den Schutzzustand über.**

**A. Das Gerät wird ausgeschaltet und neu gestartet.**

**B. Die Stromversorgungsplatte des Geräts ist defekt.**

## PFLEGE UND WARTUNG

### Reinigung:

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch oder zwischen einer großen Anzahl von Chargen.

Der Korb und die Frittierpfanne sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder scharfe Scheuermittel, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

\* Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie die Frittierpfanne heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, damit das Gerät schneller abkühlt.

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

\* Reinigen Sie den Korb und die Innenteile mit einem nicht scheuernden Schwamm, heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Hinweis: Wenn Sie die Frittierpfanne in den Geschirrspüler stellen, verwenden Sie nur den oberen Einschub.

Tipp: Wenn sich im Korb Essensreste befinden, fügen Sie etwas heißes Wasser hinzu und lassen Sie den Korb etwa 10 Minuten lang separat einweichen, um die Reinigung zu erleichtern.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm und heißem Wasser.

Nachdem es vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie die Heizelemente mit einer weichen Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste zu entfernen.

### Lagerung:

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Schieben Sie das Stromkabel in die Aufbewahrungskapsel.

Befestigen Sie das Kabel, indem Sie es in die Kabelhalterung stecken.

### WICHTIG:

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und versuchen Sie nicht, es im Geschirrspüler zu reinigen. Die Außenfläche kann durch vorsichtiges Abwischen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

## ANLEITUNG

Nr.	Lebensmittel Typ	Temperatur (°C)	Zeit (max.)	Time (max)	Gewicht (G)	Zusätzlich
1	<b>Gefrorene</b>	200°C	15-20min	25	300-800g	
2	<b>Pommes frites</b>	160°C	8-12min	15	300-500g	
3	<b>Garnelen</b>	160°C	20-30min	30	300-500g	
4	<b>BrotHühnerkeule</b>	180°C	20-25min	30	500-800g	
5	<b>Steak</b>	180°C	8-12min	15	500g	
6	<b>FISCH</b>	200°C	10-15min	20	500-800g	

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!  
Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht mehr funktionierenden Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

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

# CONTENIDO

**-ES-**

CONSIDERACIONES IMPORTANTES.....	17
GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES.....	18
CONOCER SU FREIDORA DE AIRE .....	19
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....	20
CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	21
GUÍA.....	21
ELIMINACIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE .....	22

Lea todo este manual cuidadosamente antes de utilizarla y guárdelo para las referencias futuras.



## CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

Al utilizar los aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Nunca toque la superficie caliente.
2. Por motivo de evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la freidora de aire en agua u otros líquidos.
3. Asegúrese de que los niños pequeños estén supervisados cuando alguien utilice la freidora de aire o cerca de ella.
4. Desenchufe la freidora de aire de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Asegúrese de que la freidora de aire se haya enfriado antes de colocar o quitar las piezas.
5. No se recomienda utilizar otros accesorios que no sean los proporcionados para esta freidora de aire; de lo contrario, podría causar daños a la freidora de aire.
6. No es adecuada para uso en exteriores.
7. Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni toque ninguna superficie caliente.
8. No coloque la freidora de aire sobre gas caliente, sobre o cerca de una estufa eléctrica o en un lugar calentado.
9. Tenga especial cuidado al mover los equipos que contengan aceite u otros líquidos calientes.
10. Para desconectar la freidora de aire, apague el temporizador, gire el termostato hasta el final y desenchúfela.
11. No coloque esta freidora de aire en la pared. Debe haber al menos 76 mm de espacio libre en la parte trasera de la freidora de aire. No coloque ningún objeto encima de ella.
12. Durante el proceso de fritura, la salida de aire liberará vapor caliente; mantenga las manos y la cara alejadas. Al retirar la cesta de la sartén de la freidora de aire, tenga cuidado con el vapor y las altas temperaturas.
13. Asegúrese de que los ingredientes preparados en esta freidora de aire sean de color amarillo dorado, no de oscuros ni marrones. Quite residuo en la freidora de aire.



### ADVERTENCIA

Desenchufe la freidora de aire de inmediato, y envíela a nuestro departamento de servicio al cliente si ocurren otros problemas con la freidora de aire.

#### Accesorios:



La sartén y la cesta se calientan mucho durante el proceso de cocción. Durante y después de la cocción, nunca toque los accesorios; espere hasta que se hayan enfriado por completo. Sujete solo el asa de la sartén y tenga cuidado al retirar estos accesorios de la freidora de aire. Cuando tenga que tocar los accesorios que puedan estar calientes, use los guantes para horno o almohadillas para ollas. Antes de limpiar la freidora de aire, deje que todos los accesorios se hayan enfriado por completo.

No la utilice excepto para los fines distintos a los previstos.

Nota: Coloque la freidora de aire sobre una superficie nivelada, plana y estable. Solo es adecuada para uso doméstico normal. No está diseñada para uso comercial. No debe utilizar esta freidora de aire en moteles, entornos de cama y desayuno y otros entornos residenciales.

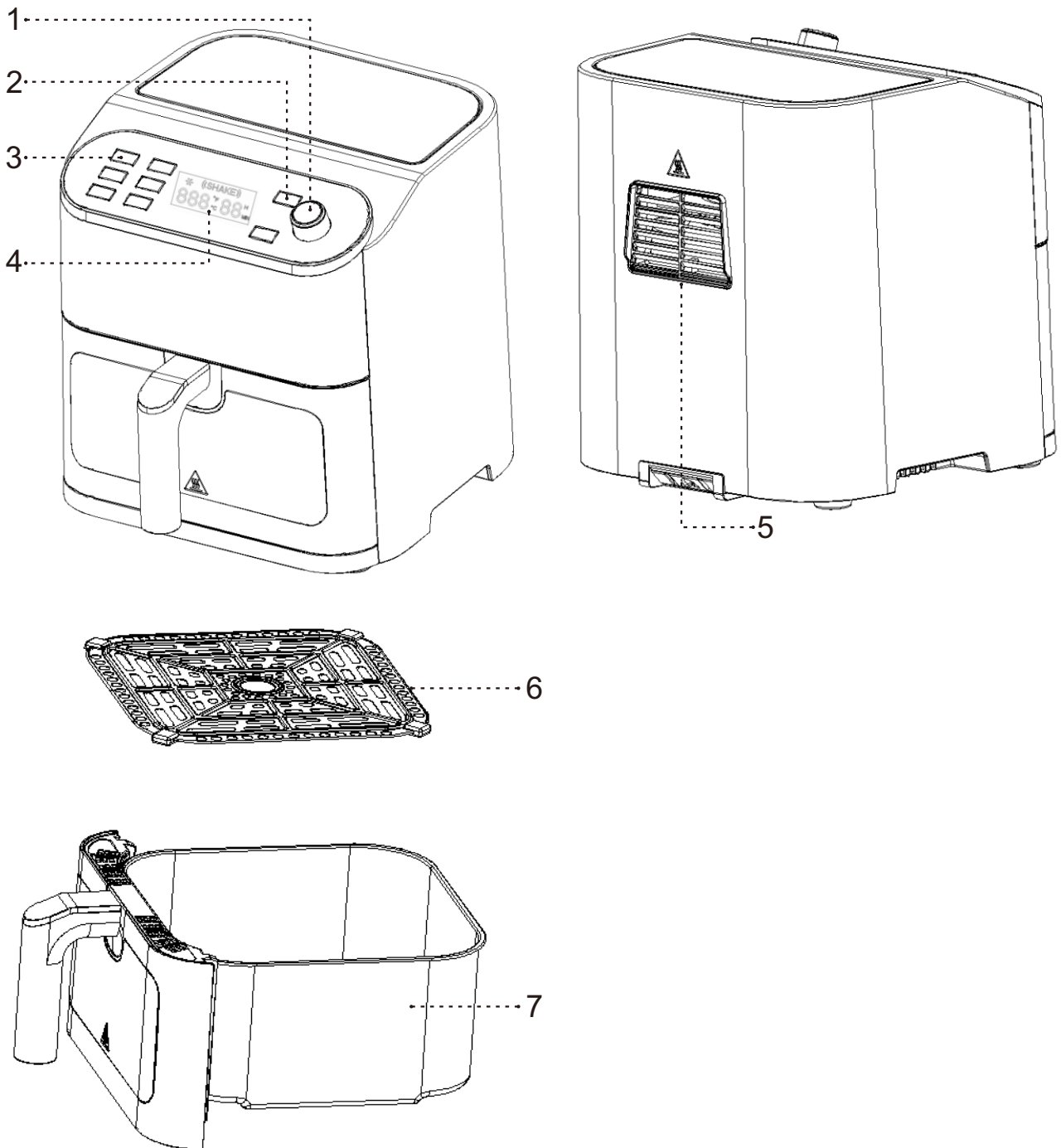
## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

1. Nunca coloque la freidora de aire cerca de los materiales inflamables, equipos de calefacción o en ambientes húmedos.
2. La altura de la pila de ingredientes colocados en la freidora de aire debe cumplir con las instrucciones descritas en las "Instrucciones de operación".
3. No utilice otras piezas que no estén diseñadas específicamente para la freidora de aire.
4. No coloque otras ollas en la cesta. No reemplace ninguna pieza con otros recipientes.
5. Al utilizar la freidora de aire, si sale mucho humo de los orificios de ventilación, desenchúfela de la fuente de alimentación de inmediato, y póngase en contacto con el servicio al cliente.
6. No mueva la freidora de aire cuando está funcionando. Solo puede moverla después de que la freidora de aire se haya enfriado por completo.
7. No bloquee las rejillas de ventilación.
8. Si hay algún problema al operar la freidora de aire, se deben pedir los servicios de reparación necesarios autorizados por el fabricante.
9. No desmonte la freidora de aire ni reemplace ninguna pieza usted mismo.
10. No utilice los utensilios metálicos en la cesta de la sartén revestida, de lo contrario, podría causar daños a la superficie.
11. Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, no utilice la freidora de aire.
12. Cuando la freidora de aire esté funcionando o enfriándose, manténgala alejada de los niños pequeños.
13. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación o los lugares que emitan calor o vapor.
14. Limpie la freidora de aire antes de utilizarla.
15. Al utilizar la freidora de aire por primera vez, producirá algo de humo.

	 <b>PRECAUCIÓN</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>* Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta para evitar el contacto directo con los elementos calefactores.</li><li>* No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando la freidora de aire esté encendida.</li><li>* No vierta aceite en la sartén, lo que es un peligro de incendio.</li><li>* Nunca toque el interior de la freidora de aire cuando está funcionando.</li></ul>

## CONOCER SU FREIDORA DE AIRE

### DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



- 1: Perilla: Ajusta la temperatura, tiempo y ON/OFF.
- 2: Botón de temperatura / tiempo: Elige la temperatura o el tiempo a ajustar.
- 3: Botón de función: Elige la función que necesita.
- 4: Pantalla digital: Muestra el tiempo de funcionamiento y la temperatura.
- 5: Escape: Escapa de aire caliente (vapor).
- 6: Parrilla: Coloca los alimentos a cocinar.
- 7: Freidora: Residuos de aceite y alimentos - Fácil de limpiar.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### Antes del uso:

1. Quite todo el embalaje.
- 2: Quite las pegatinas y las etiquetas de la freidora de aire.
- 3: Limpie bien la cesta y la sartén con agua caliente, esponja no abrasiva y detergente suave para platos o límpielas en el lavavajillas; Utilice la rejilla superior únicamente.
- 4: Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo. No la sumerja en agua.

Nota: Esta freidora de aire utiliza aire caliente. No llene la cesta con aceite.

### Preparación de la operación:

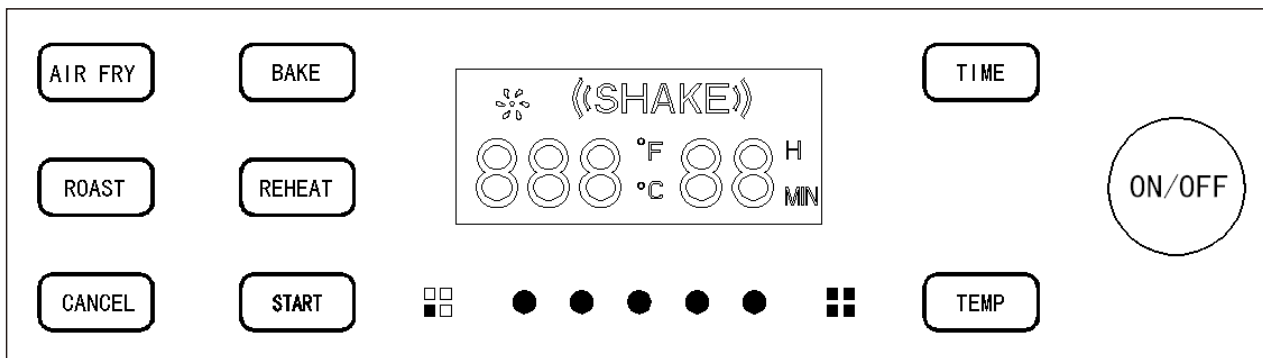
1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie nivelada, uniforme, estable y resistente al calor.
2. Coloque la sartén (incluida la cesta de la sartén) en la freidora de aire.
3. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente estándar. El enchufe de alimentación está incluido en el paquete.

Nota: No cubra ni bloquee las rejillas de ventilación ubicadas en la parte superior de la freidora de aire. Hacerlo obstaculizará la ventilación adecuada y afectará el efecto de cocción.

### Función de operación

Ajustar la temperatura:

Paso 1: Enchufe la freidora de aire, presione el botón de “ENCENDIDO / APAGADO”, elija la función como desea, ajuste el tiempo y la temperatura; presione el botón de “INICIAR” para que empiece a funcionar.



### Sacudir los alimentos:

Cuando el tiempo de cocción llega a 2/3 del tiempo preestablecido, aparecerá un mensaje de “SHAKE (Sacudir)”: Se necesita sacudir los alimentos durante el proceso de cocción.

Para sacudir los alimentos de forma correcta, sujete el asa, retire la sartén de la freidora de aire y sacúdala. Después de sacudir los alimentos lo suficiente, deslice la sartén en la freidora de aire.

**\* La pantalla muestra E1 o E2: NTC se desconecta durante 60S o NTC se cortocircuita, y el producto entra en estado de protección.**

**A. El producto se apaga y se reinicia.**

**B. La tarjeta de alimentación del producto está defectuosa.**

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Limpieza:

Limpie la freidora de aire después de utilizarla cada vez o después de freír una gran cantidad de alimentos en lotes.

La cesta y la sartén tienen un revestimiento antiadherente. No utilice los utensilios metálicos o abrasivos fuertes al realizar la limpieza, de lo contrario, puede causar daños al revestimiento.

\* Desenchufe la freidora de aire y asegúrese de que se haya enfriado por completo.

Nota: Saque la sartén y colóquela sobre una superficie resistente al calor para que se enfría más rápido.

\* Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior de la freidora de aire.

\* Utilice una esponja no abrasiva, agua caliente y un detergente suave para limpiar la cesta y los componentes internos.

**Nota:** Si quiere limpiar la sartén en el lavavajillas, solo colóquela en la rejilla superior.

**Consejo:** Si hay residuos de comida en la cesta, agregue un poco de agua caliente en la freidora de aire y déjela en remojo durante unos 10 minutos para que facilitar limpiarla.

Limpie el interior de la freidora de aire con una esponja no abrasiva y agua caliente.

Una vez que la freidora de aire se haya enfriado por completo, limpie los elementos calefactores con un cepillo de limpieza suave para eliminar los residuos de comida.

### Almacenamiento:

Desenchufe la freidora de aire, y deje que se enfríe por completo.

Asegúrese de que todas las piezas de la freidora de aire estén limpias y secas.

Empuje el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento.

Inserte el cable de alimentación en la unidad de fijación del cable para fijarlo.

### IMPORTANTE:

No sumerja la freidora de aire en agua ni intente hacer un ciclo en el lavavajillas.

Puede limpiar la superficie exterior cuidadosamente con un paño humedecido o una esponja. Asegúrese de que la freidora de aire se haya enfriado por completo antes de realizar la limpieza.

## GUÍA


NO.	Tipo de comida	Temperatura (°C)	Tiempo (Mín.)	Tiempo (Máx.)	Peso (g)	Suplementario
1	Papas fritas congeladas	200°C	15-20 minutos	25	300-800g	
2	Camarón	160°C	8-12 minutos	15	300-500g	
3	Pan	160°C	20-30 minutos	30	300-500g	
4	Alitas de pollo	180°C	20-25 minutos	30	500-800g	
5	Filete	180°C	8-12 minutos	15	500g	
6	Pescado	200°C	10-15 minutos	20	500-800g	

## ELIMINACIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE



¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!  
Recuerde respetar las regulaciones locales: Lleve el aparato eléctrico que no funcione a un centro de eliminación de residuos apropiado.

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, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.

B66295775

[WWW.AOSOM.ES](http://WWW.AOSOM.ES)

[ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES](mailto:ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES)

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

