



## Air Fryer Heißluftfritteuse Friteuse à air

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-
- FÜR DEN HAUSGEBRAUCH IM INNENBEREICH-
- POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT -



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

**FR\_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMEN ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER  
ULTÉRIEUREMENT**

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

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

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

# INTRODUCTION

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

## TECHNICAL DATA:

- Voltage:220-240V~50Hz
- Wattage:2700Watts(Heating:1650+950W)
- Capacity of basket:5.5+3.5QT(5.1+3.1L)
- Adjustable temperature:80°C-200°C
- Adjustable time (0-60 min)

## GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

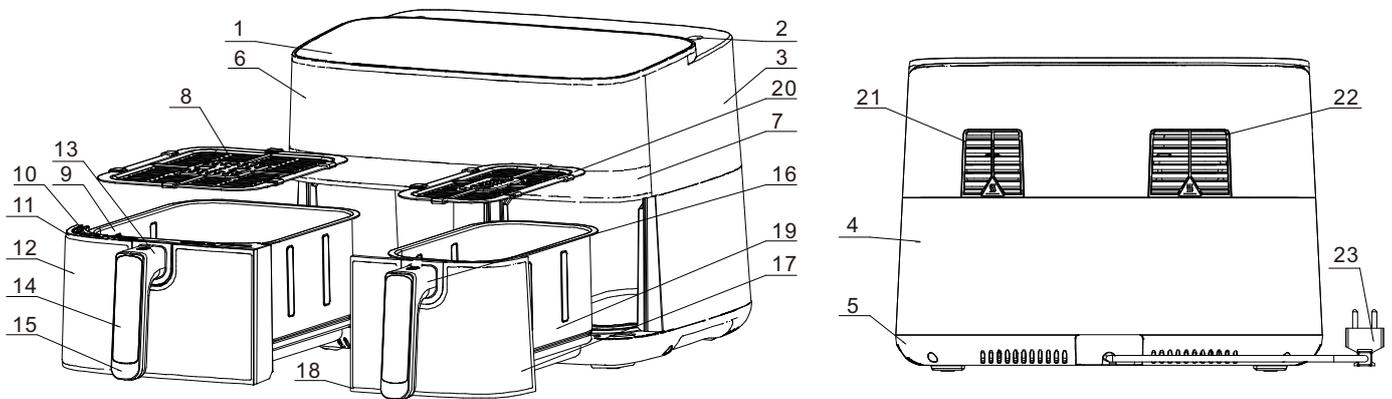


Fig.1

1. Top cover	2. Screw plug	3. Upper shell
4. Lower shell	5. Base	6. panel
7. Upper shell decorative panel	8. Left shelf	9. Left pot
10. Left drawer movement	11. Left drawer panel	
12. Left drawer panel decorative panel	13. Left single-pot handle	
14. Handle decorative panels	15. Handle decorative cover	
16. Right single pot handle	17. Right drawer panel decorative panel	
18. Right drawer panel	19. Right pot	20. Right shelf
21. Right air outlet	22. Left air outlet	23. Power cord

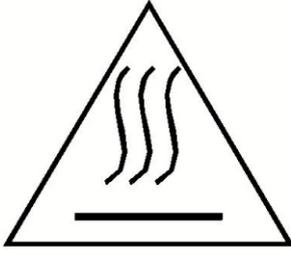


Fig.2

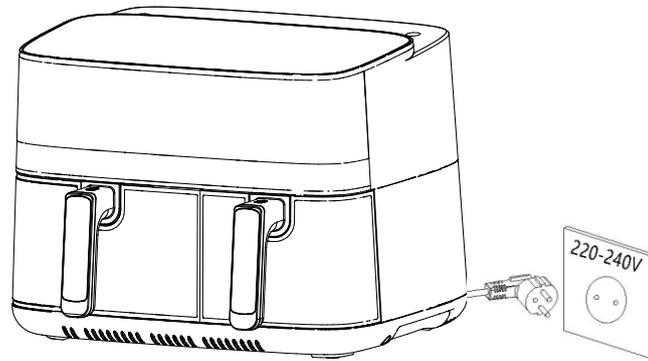


Fig.3

## **Important Danger**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, don't rinse under the tap, either.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

## **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## Caution

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

## Before first use

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

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

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

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**
2. Place the shelf in the pot (Fig.5).  
**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**  
**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

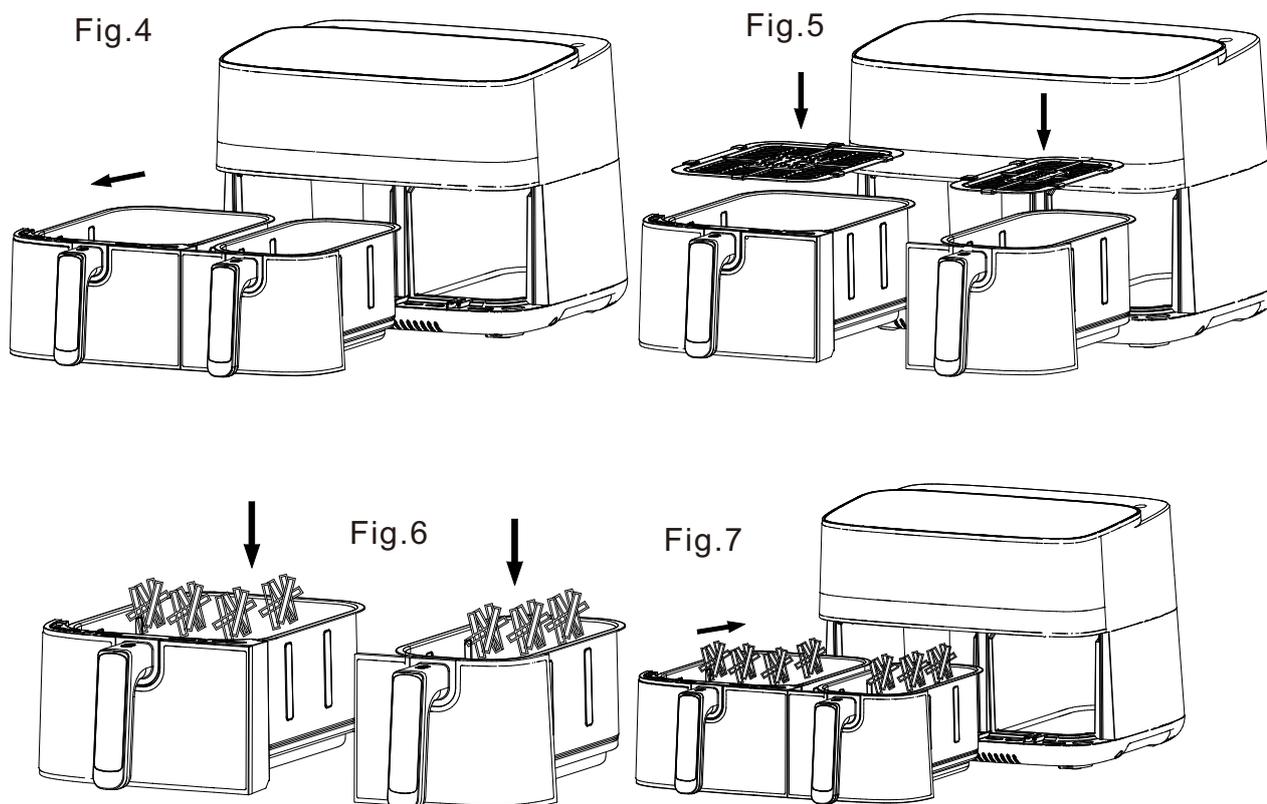
## USING THE APPLIANCE

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

## Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer. (Fig.4)
3. Place the shelf in the pot.(Fig.5).
4. Put the food in the pot of the shelf. (Fig.6)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 7)  
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

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



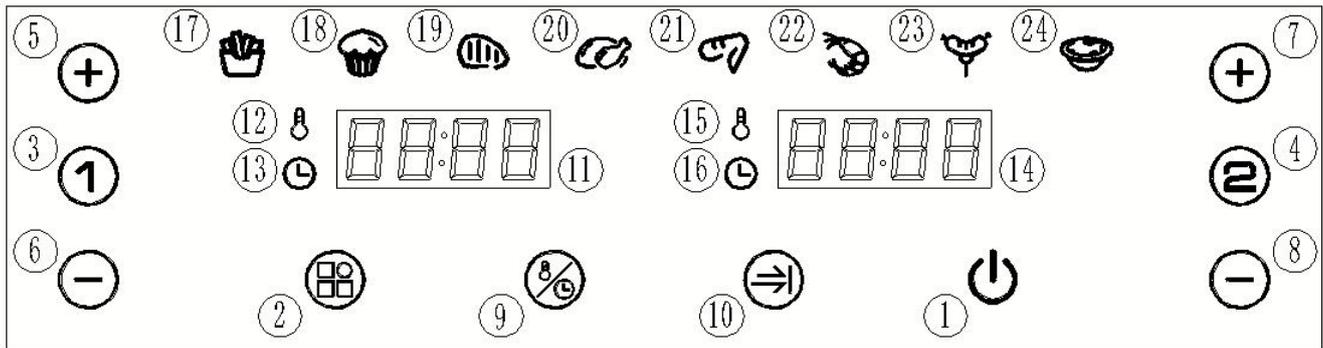
5. Determine the required preparation time for the ingredient ( see section ‘Settings’ in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer
7. When you hear the buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance  
Note: Long press the power button for 2 seconds, then you can switch off the appliance manually.  
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use.
8. Check if the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

**Do not turn the Pot upside down , as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

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

10. Use clips or tools to transfer food to a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



### Icon resolution :

Key 1  –Power Key

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 control the pause and start of cooking.

Key 2  –Preset Key

Select  the “ ” Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices (17-24 ). Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Key 3  –The left pot Key

Touch  “ ”key, The icon of the function key of the pot body on the left will light up, the menu de  ults to the first menu (fries), at this time the fries indicator flashes, pot corresponding digital tube display flashes, and alternately display the default ten  erature and time of the fries program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display are always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will be always on. If you press the key for 2 seconds, you can cancel the selection of  pot and the product enters stand  mode.

Key 4  –The Right pot Key

Touch  “ ”key, The icon of the function key of the pot body on the Right will light 

up, the menu defaults to the first menu (fries), at this time the fries indicator flashes, ② pot corresponding digital tube display flashes, and alternately display the default temperature and time of the fries program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display are always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will be always on. If you press the ② key for 2 seconds, you can cancel the selection of ② pot and the product enters standby mode.

Key 5 ⊕ & Key 6 ⊖ -Temperature and Time Control Keys For The left pot Key

The Key 5 and Key 6 symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time for left pot. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C—200°C. Also can to add or decrease cooking time for left pot, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time. Time Control range: 1min-60min.

Key 7 ⊕ & Key 8 ⊖ -Temperature and Time Control Keys For The right pot Key

The Key 7 and Key 8 symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time for right pot. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C—200°C. Also can to add or decrease cooking time for right pot, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time. Time Control range: 1min-60min.

Key 9  -Temp /Time Key Icon

Touch the "" key, pressing it and corresponding to the screen display the temp or time, you can adjust the temperature and time you need.

Key 10  -Synchronization end key

Touch the "" key, two recipe with different time can be ended at the same time.

Indicator light "11" Nixie tube for the left pot body

Indicator light "12" Temperature light for the left pot body

Indicator light "13" Time light for the left pot body

Indicator light "14" Nixie tube for the right pot body

Indicator light "15" Temperature light for the right pot body

Indicator light "16" Time light for the right pot body

Indicator light "17-24" Recipe indicator

## Detailed Operation Instructions

### 1. Boot mode

Firstly to confirm that the frying pan is correctly installed into the machine, insert the plug into the socket, the machine will be powered on, the machine will beep once, all the lights are lit for one second and then extinguished, the Power Icon will be illuminated.

### 2. Standby Mode

Touch the Power Icon, and the Pot 1 Selection Icon and Pot 2 Select Icon indicator lights up and stays on, the product enters standby mode. When the unit is in this Standby mode and has not been operated within 3 mins, unit will be goes to Boot mode.

### 3. Single pot working mode

#### 3.1 The left pot(Pot ①)working mode

- 3.1.1 Touching the ① Key Icon once, then the icons in area 1 and area 2 are lit and always on, as the defaults menu is fries, it's defaulted temperature and cooking time for Fries recipe will be displayed alternately. If pressing and hold the Power key icon for 2 sec, it can cancel the selection for the ① pot, then the product enters Standby mode.
- 3.1.2 Touching the Menu Choice Key Icon, that is to select the menu you need to use, press this key once to switch to the next menu, the selected menu icon will be flashing with the defaulted temp and time will be displayed as well. The menu can be cycled from the first to the eighth icon.
- 3.1.3 Touching the Temp Key Icon, the display will flash to show the temperature of the current menu, pressing the "+" or "-" Key Icon to adjust the temp at 5°C range. If press and hold the "+" or "-" Key Icon, the temperature will be adjusted continuously. The temperature range can be adjusted from 80°C- 200°C for each recipe.
- 3.1.4 Touching the Time Key Icon, the defaulted or set time will be flashed on the display for the selected menu, Pressing the "+" or "-" Key Icon to adjust the time, the time will change 1min per once pressing, if pressing and hold the "+" or "-" Key Icon, the time will be continuously adjusted. The time can be adjusted from 1min to 60min for each recipe.
- 3.1.5 After the debugging to recipe, temperature and time are all complete, touch the Power Key Icon, the pan ① starts working, and the display shows the current cooking time in count down manner.
- 3.1.6 If need to adjust the temperature or time during the cooking process, pressing the Temp/Time Key Icon once, then pressing "+" or "-" Key Icon to adjust the Temp or Time. During the adjustment process, the unit keeps working.
- 3.1.7 If need to reset the recipe during cooking process, it is needed to lightly press the Power Key Icon once to pause it, the heater and motor stop working, then follow steps 3.1.2 - 3.1.5 to re-set the recipe, and resume it.

### **3.2 Pause or turn off the unit during cooking process**

- 3.2.1 If need to pause the cooking during the cooking process, pressing the Power Key Icon once to pause the heating and motor function during the cooking process. If pause the unit and no following operation within 3 mins, the unit will go to the machine will enter to standby mode.
- 3.2.2 If need to turn off the unit during cooking, press and hold the Power Key Icon for 2 seconds, the display will show the word "OFF", the buzzer will beep once, the display will be extinguished and the product will enter to standby mode, then press and hold the Power Key Icon for 2 sec, unit will enter to Boot mode.

### **3.3 Draw out of the basket**

- 3.3.1 If the frying pan was drawn out, the display will show the "OPEN" at any time.
- 3.3.2 During cooking process, If the pan was drawn out, the unit will stops working (both heating and motor will be stopped), when the basket is inserted back the unit will resume working setting as per previous.

### **3.4 The right pot (Pot ②) working mode**

- 3.4.1 Touch the ② Key Icon, then refer to item 3.1.2 - 3.1.17 for the subsequent steps.

### **3.5 Cooking Process is completed**

- 3.5.1 When the cooking process is completed, the display shows "OFF" and will beep 5 sounds, the display will be extinguished, the unit enters standby mode.

## **4. Double pot working mode**

### **4.1 Starting the 2 pots**

- 4.1.1 Firstly, select one side and debug the menu, temperature and time according to steps 3.1.2 - 3.1.7. Secondly, select another side and debug the wanted recipe, temperature and time in the same way.

- 4.1.2 Pressing the Power Key Icon, 2 pots start working at the same time, the display shows both sides working time in count down manner.
- 4.1.3 It also can be started one side firstly as per 3.1.1 to 3.1.7 After one side is started, to start another side as per 3.4.1.

#### **4.2 Debug during the double pots working process**

- 4.2.1 During the cooking process of 2 pots are working at the same time, if you need to debug the temp or time for Pot ① or Pot ② temperature or time, Need to choose ① or ②, then follow step 3.1.6 and 3.1.7 to complete it.

#### **4.3 Pause or turn off the unit during the cooking process**

- 4.3.1 In the double pots working process, if need to pause one out of 2 sides pot, need to pressing the Pot Key Icon ① or ② key icon firstly, and then pressing the Power Key Icon within 10 seconds, Pot ① or Pot ② will be paused working. If no following operation within 3 mins, the paused side will goes to standby mode. If need to pause both sides, just pressing the Power Key Icon and 2 sides will be paused. If no following operation within 3 mins, both sides will enter to standby mode. If need to resume it, pressing the Power Key Icon once.
- 4.3.2 In the cooking process, if need to turn off one side, need to press the Pot Key Icon ① or ② firstly, and then pressing and hold the Power Key Icon for 2 sec. Then the selected pot will be side will goes to Standby mode. If need to turn off both side, just need to press and hold the Power Key Icon for 2 sec.

#### **4.4 Draw out of the basket**

- 4.4.1 If the frying pan was drawn out, the display will show the "OPEN" at any time.
- 4.4.2 During cooking process, If one pan was drawn out, the corresponding side will stops working (Pulling out one pot will not affect the work of the other pot), and it will resume working as per previous setting when the basket is inserted back.

#### **4.5 Cooking Process is completed**

- 4.5.1 When the cooking process is completed, the display shows "OFF" and will beep 5 sounds, then the display will be extinguished, the unit enters standby mode.

#### **4.6 Smart Finish Function**

- 4.6.1 The Smart Finish function can only be activated while in double pot working mode with the Smart Finish Key icon will be illuminated to flashing.
- 4.6.2 When each side are all selected, pressing the Smart Finish Key Icon, its key icon will be stop flashing but always illuminated, then press the Power Key Icon, the longer cooking time side starts cooking, the shorter cooking time side will be HOLD until each side time are same, then the hold side will starts working and finish the cooking with another side at the same time. In this process, the Smart Finish Key Icon is always illuminated.
- 4.6.3 When one side is on cooking, and another is HOLD:
- 4.6.3.1 If adjust the Hold side pre-set time to over the current cooking time for the cooking side, or to adjust the cooking time of the cooking side to let it smaller than the pre-set time of the HOLD side, the Smart Finish mode will be quitted, and the Smart Finish icon will be extinguished. Each side keeps working as per its own preset cooking time.
- 4.6.3.2 If withdraw the working side, its display shows "OPEN", this side will stops working, but the HOLD side still shows "HOLD", Insert back the basket, this side resume working and unit still in the smart finish mode.
- 4.6.3.3 If withdraw the HOLD side basket, its display will show "Open", but the working side is still on working without influence.
- 4.6.3.4 When withdraw the HOLD side basket, if the cooking time at another side is decreased less than the pre-set cooking time for the HOLD side, but the withdraw basket doesn't inserted back, the Smart Finish mode will be quitted, and the Smart Finish icon will be extinguished. Each side keeps working as per its own

preset cooking time.

- 4.6.4 When the hold mode ends and both sides work withdraw any side basket, its display will show "OPEN," and it will stop working, when insert the basket back, its cooking time will match with another side time to ensure the Smart Finish Function is still working.
- 4.6.5 If any side is paused, the Smart Finish Function will be quitted, the Smart Finish Key Icon will be extinguished, and another side keeps working as per its pre-set time/temp.
- 4.6.6 If each side is paused, the Smart Finish Function will be quitted, the Smart Finish Key Icon will be extinguished, the user needs to press this key again to resume this function.
- 4.6.7 When one side is Hold and one side is cooking, pressing the Smart Finish Key Icon, the Smart Finish Function will be quitted, then each side keeps working as per its pre-set time/temp.

### Remark Items

**5. Boot mode:** When in this mode, only the Power Key Icon is illuminated.

**6. Standby mode:** the Power Key Icon and Pot ① and Pot ② Key Icon are all illuminated.

### 7. Debug the settings

7.1 Debug the unit when unit is not working.

7.1.1 The corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is blinking, the rest of the menu indicator is always on, the corresponding display is blinking alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is blinking, when debugging the temperature, press the temperature key, the display is blinking to show the current temperature, press the time key to adjust the time, the display switches the current time and blinks to show. When the double pot is in the selected state at the same time, the side that is not selected, the corresponding menu does not flash, the corresponding display alternately shows the temperature and time without flashing, in this process heaters and motors are not work.

7.2 Debug the unit during cooking process

7.2.1 During the cooking process, the menu does not flash but only the selected recipe icon illuminated, the screen flashes alternately showing temperature and time, the temperature and time can be adjusted as per item 3.1.3 and 3.1.4, but the recipe cannot be adjusted, the heating tube and motor work continuously.

7.3 Pause the working: the corresponding function key is always on, the selected menu indicator flashes, the rest of the menu indicator is always on, the corresponding display flashes, alternately displaying the temperature and time of the selected menu, the heating tube and motor stop working, the menu, time and temperature can be adjusted.

7.4 Working Process: the corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is always on, the rest of the menu indicator will be off, the corresponding display shows the remaining time of the selected recipe, and the heater and motor work continuously. When double pot working at the same time, the Pot ① Key Icon and the Pot ① corresponding recipe icon will be flashed once/6 seconds at the same time. 3 secs later, the Pot ② Key Icon and the Pot ② corresponding recipe icon will be flashed once/6 seconds at the same time.

**8. Memory function:** the machine has a memory function, for example, this time using the machine ② pot with chicken wings menu, the temperature is set to 190°C, the time is set to 22min, after the end of use, the machine is not powered off, when the next use, select ② pot, will directly display the chicken wings menu, the temperature is 190°C, the time is 22min; the memory function disappears when the machine is powered off for 1 hour. 1 hour after the power is turned on again to select pot ②, it will display the

initial state.

9. **Power off memory:** If the machine is being used with an accidental power off, the machine will return to the state before the power failure as long as the power is reapplied within 30min.

**10. Display failure mode:**

10.1 E1 is displayed: The NTC is Opened.

10.2 E2 is displayed: The NTC is Short Circuit.

**Settings**

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

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

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

*Tips*

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>menu</b>	Frozen French fries 	Cake 	Steak 	Drumsticks 	Chicken 	Shrimp 	Roast sausage 	Egg Tart 
<b>Default temperature</b>	200°C	160°C	190°C	200°C	190°C	180°C	160°C	180°C
<b>Single pot time</b>	23 min	45min	10min	30min	20min	15min	15min	20min

**Note1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.**

**Note2: You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking pots at the same time.**

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

## Storage

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

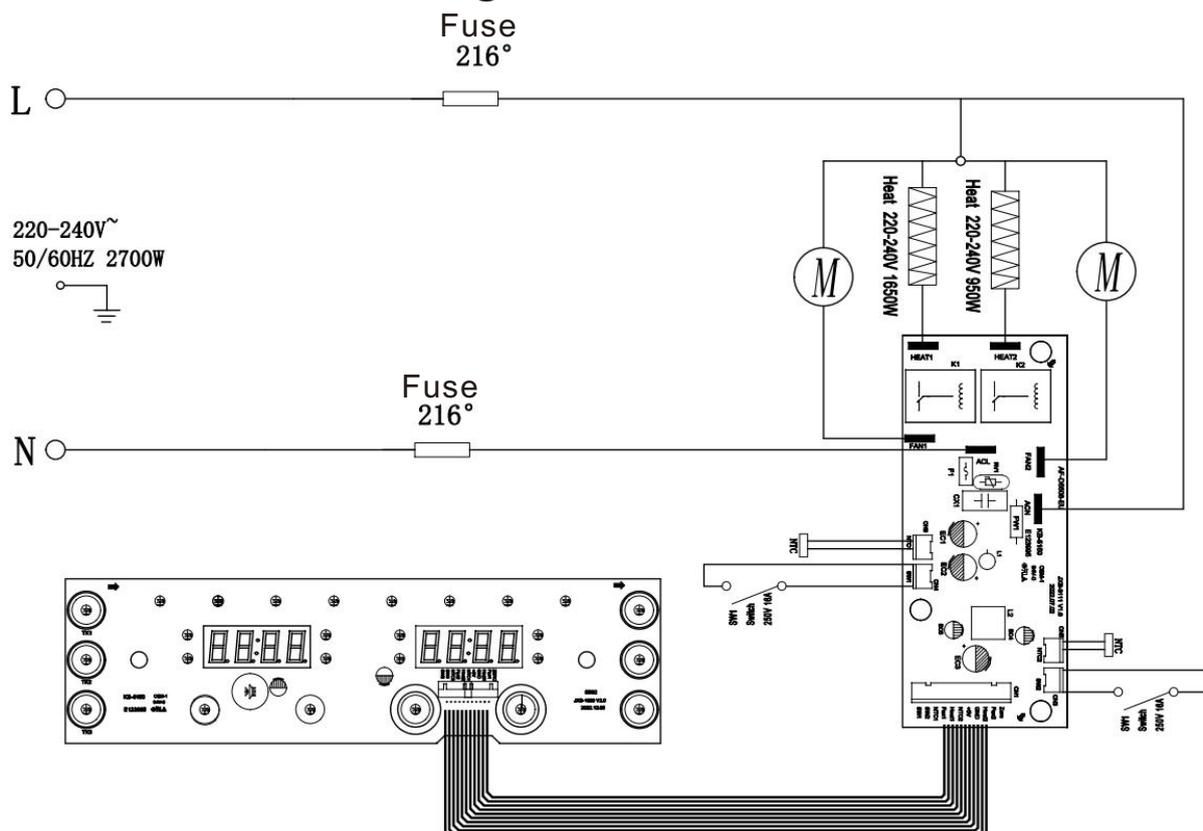
## Environment

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

## Guarantee and service

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

## Electrical schematic diagram



## Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. 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 time to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket 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 pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

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.

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

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

 0044-800-240-4004

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

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

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

## **BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten wie den folgenden vorgesehen:

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

## **WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch solche, die sich von den Funktionsflächen unterscheiden, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Oberflächen, die nicht zum Greifen vorgesehen sind, müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem genehmigten Service oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen und keine heißen Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen der Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.
14. Dieses gerät kann von kindern ab 8 jahren und personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder mangel an erfahrung und wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere verwendung des

gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen gefahren verstehen. kinder dürfen nicht mit dem gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.

## EINFÜHRUNG

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

### TECHNISCHE DATEN:

- Spannung: 220-240 V~50 Hz
- Wattleistung: 2700Watts (Heizung:1650+950W)
- Korbkapazität: 5,5+3,5 QT (5,1+3,1 L)
- Einstellbare Temperatur: 80°C - 200°C
- Einstellbare Zeit (0-60 Minuten)

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (Abb. 1)

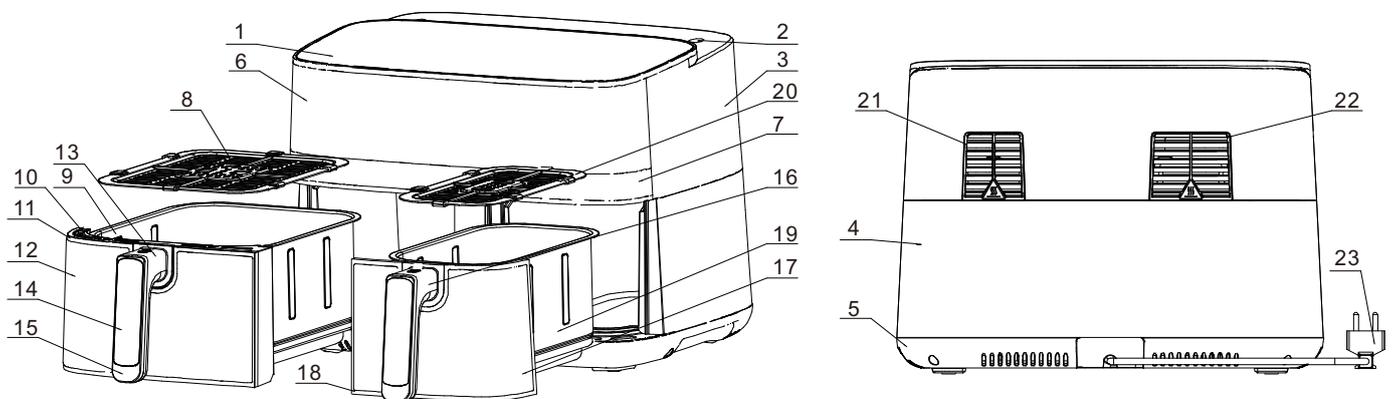


Abb.1

1. Obere Abdeckung	2. Schraubverschluss	3. Oberteil
4. Unterteil	5. Sockel	6. Bedienfeld
7. Oberteil Dekorationsplatte	8. Linke Ablage	9. Linke Schüssel
10. Bewegung der linken Schublade	11. Linkes Schubladenpanel	
12. Linkes Schubladen-Verzierungspanel	13. Linker Einzelschüssel -Griff	
14. Griff-Dekorpanels	15. Griff-Dekorabdeckung	

16. Rechter Einzelpfannen-Griff		17. Rechte Schubladen-Verzierungspanel	
18. Rechtes Schubladenpanel	19. Rechter Schüssel	20. Rechte Ablage	
21. Rechter Luftauslass	22. Linker Luftauslass	23. Netzkabel	



Abb.2

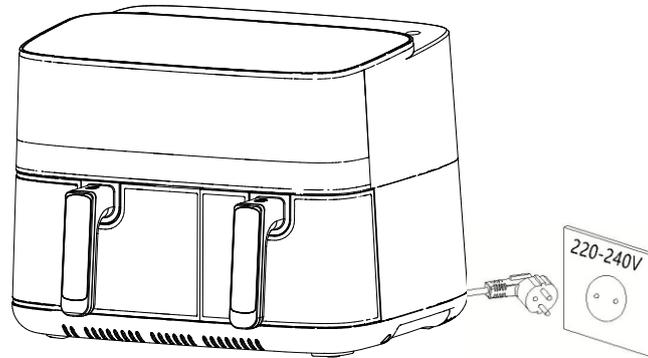


Abb.3

## Wichtig

### Risiko

- Dieses gerät kann von kindern ab 8 jahren und personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten oder mangel an erfahrung und wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere verwendung des gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen gefahren verstehen. kinder dürfen nicht mit dem gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie niemals das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält ins Wasser, und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## **WARNUNG**

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an Unbefugte, um ein beschädigtes Stromkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen..
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Trennen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

## **Vorsicht**

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

## **Vor der ersten Verwendung**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Ablage und die Schüssel gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-abrasiven Schwamm.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

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

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

## Vorbereitung für die Verwendung

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

**Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.**

2 Legen Sie die Ablage in die Schüssel (Abb. 5).

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

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

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Das ölfreie Gerät kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

### Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

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

3. Legen Sie die Ablage in die Schüssel. (Abb. 5).

4. Legen Sie die Lebensmittel in die Schüssel der Ablage. (Abb. 6)

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 7)

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

**Vorsicht: Berühren Sie die Schüssel während und kurz nach der Verwendung nicht, da sie sich stark erhitzt. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.**

Abb.4

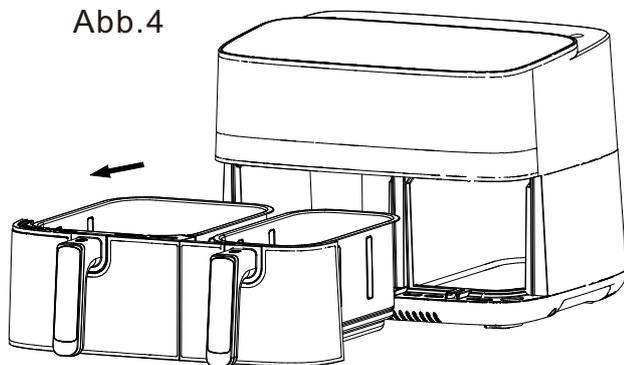
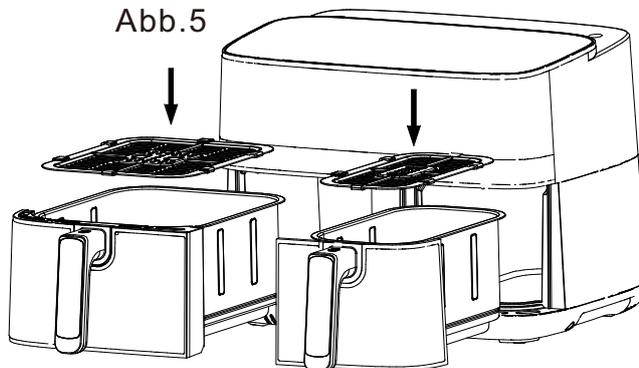
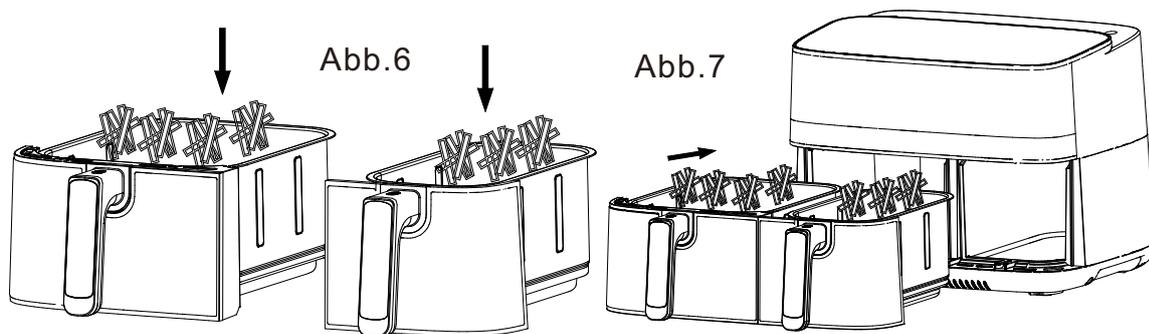


Abb.5





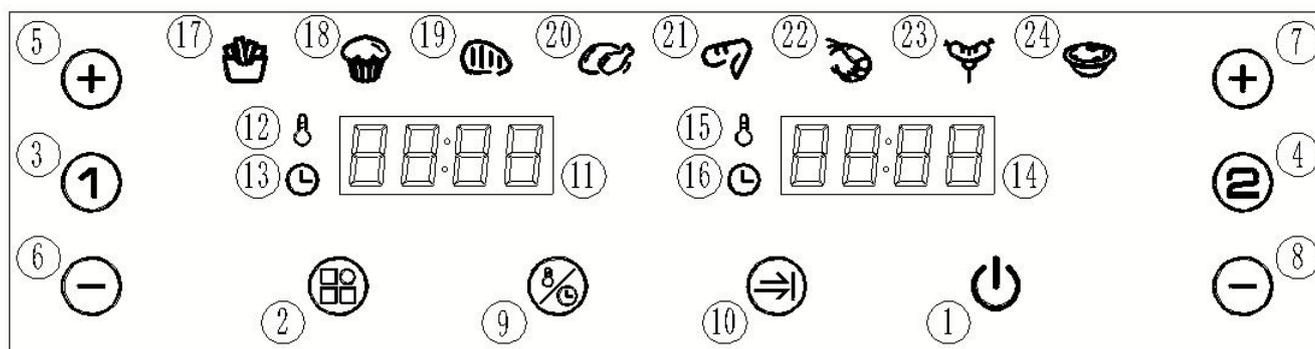
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann zurück in die Fritteuse.
7. Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät  
**Hinweis: Halten Sie die Ein- / Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.**  
*Tipp: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs gemäss Ihrem Geschmack anpassen.*
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.  
 Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Um Zutaten (z.B. Pommes) zu entfernen, ziehen Sie die Schüssel aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf das Gitter.

**Drehen Sie den Korb nicht um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Schüssel gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann.**

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

10. Verwenden Sie Clips oder Werkzeuge, um das Essen zu einem Teller zu verlegen.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

## BEDIENUNGSANLEITUNG EN FÜR DAS BEDIENFELD



## Auflösung der Symbole:

Taste 1  - Ein-/Aus-Taste

Sobald die Töpfe richtig in das Hauptgehäuse eingesetzt sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf.

Drücken Sie die Einschalttaste, um in den Standby-Modus zu gelangen. Nachdem Sie einen Topf ausgewählt haben, drücken Sie erneut die Einschalttaste, um den Kochvorgang zu starten. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Einschalttaste zwei Sekunden lang gedrückt.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten berühren, um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern.

Taste 2  - Voreinstellungstaste

Das Drücken der „“ Voreinstellungstaste ermöglicht es Ihnen, die 8 beliebigen Lebensmittelauswahlen (17-24) zu durchscrollen. Nach der Auswahl beginnt die vorgegebene Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Taste 3  – Die linke Schüsseltaste

Berühren Sie die „“-Taste, das Funktionstastensymbol des linken Schüsselkörpers leuchtet auf, das Menü wird auf das erste Menü (Pommes frites) zurückgesetzt, zu diesem Zeitpunkt blinkt das Symbol für Pommes frites, die  entsprechende Schüssel-Digitalanzeige blinkt und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur und die Dauer des Pommes frites-Programms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben links auf dem Anzeige kontinuierlich. Wenn die Zeit angezeigt wird, ist der Zeitanzeiger unten links auf der Anzeige kontinuierlich aktiv. Wenn Sie die Taste  2 Sekunden lang drücken, können Sie die Auswahl der Schüssel  abrechnen, und das Produkt wechselt in den Standby-Modus.

Taste 4  - Die rechte Schüsseltaste

Berühren Sie die „“-Taste. Das Symbol der Funktionstaste des rechten Die linke Schüsselkörpers leuchtet auf, das Menü wird auf das erste Menü (Pommes frites) zurückgesetzt. Zu diesem Zeitpunkt blinkt das Pommes frites-Symbol, die entsprechende  Die linke Schüssel-Digitalanzeige blinkt und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur sowie die Zeit des Pommes frites-Programms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben links auf dem Anzeige kontinuierlich. Wenn die Zeit angezeigt wird, ist der Zeitanzeiger unten links auf der Anzeige kontinuierlich aktiv. Wenn Sie die Taste  2 Sekunden lang drücken, können Sie die Auswahl der  Schüssel abrechnen, und das Produkt wechselt in den Standby-Modus.

Taste 5  & Taste 6  - Temperatur- und Zeiteinstellungstasten für die linke Schüsseltaste.

Die Symbole der Taste 5 und Taste 6 ermöglichen es Ihnen, die Kochtemperatur um jeweils 5°C der linken Schüssel zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C - 200 °C. Sie können auch die Kochzeit für die linken Schüssel um eine Minute erhöhen oder verringern, indem Sie die Taste gedrückt halten. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell geändert. Zeiteinstellbereich: 1 Minute - 60 Minuten.

Taste 7  & Taste 8  - Temperatur- und Zeiteinstellungstasten für die rechte Schüsseltaste

Die Symbole der Taste 7 und Taste 8 ermöglichen es Ihnen, die Kochtemperatur der rechten Schüssel um jeweils 5 °C zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C - 200 °C. Sie können auch die Kochzeit der rechten Schüssel um eine Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird die Zeit schnell geändert. Zeiteinstellbereich: 1 Minute - 60 Minuten.

Schlüssel 9  – Temp / Zeit-Tastensymbol

Berühren betätigen Sie die Taste „“ und entsprechend der Anzeige können Sie die Temperatur und Zeit anpassen, die Sie benötigen.

Schlüssel 10  – Synchronisierungs-Endtaste

Berühren Sie die Taste „“, um zwei Rezepte mit unterschiedlichen Zeiten gleichzeitig zu beenden.

Anzeige „11“ – Nixieröhre für den linken Schüsselkörper

Anzeige „12“ – Temperaturlicht für den linken Schüsselkörper

Anzeige „13“ – Zeitleuchte für den linken Schüsselkörper

Anzeige „14“ – Nixieröhre für den rechten Schüsselkörper

Anzeige „15“ – Temperaturlicht für den rechten Schüsselkörper

Anzeige „16“ – Zeitlicht für den rechten Schüsselkörper

Anzeige „17-24“ – Rezeptanzeige

## **Detaillierte Bedienungsanleitung**

### **1. Startmodus**

Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Bratpfanne korrekt in das Gerät eingesetzt ist, verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose, das Gerät wird eingeschaltet, das Gerät gibt einen Piepton ab, alle Lichter leuchten eine Sekunde lang und erlöschen anschliessend, das Netzsymbol leuchtet auf.

### **2. Standby-Modus**

Berühren Sie das Ein/Aus-Symbol, und die Anzeigeleuchten für die Schüssel 1-Auswahl und Schüssel 2-Auswahl leuchten auf und bleiben eingeschaltet. Das Produkt wechselt in den Standby-Modus. Befindet sich das Gerät im Standby-Modus und wird es innerhalb von 3 Minuten nicht bedient, wechselt das Gerät in den Neustartmodus.

### **3. Einzelschüssel-Betriebsmodus**

#### **3.1 Die linke Schüssel (Schüssel ) Betriebsmodus**

3.1.1 Berühren Sie einmal das  Tastensymbol, die Symbole in Bereich 1 und Bereich 2 leuchten dann auf und leuchten kontinuierlich. Da das Standardmenü Pommes ist, werden die voreingestellte Temperatur und Garzeit für das Pommes-Rezept abwechselnd angezeigt. Wenn Sie das Ein-/Aus-Tastensymbol 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl der  -Schüssel abbrechen, und das Produkt wechselt in den Standby-Modus.

3.1.2 Durch Berühren des Menüauswahl- Tastensymbols können Sie das gewünschte Menü auswählen. Drücken Sie diese Taste einmal, um zum nächsten Menü zu wechseln. Das ausgewählte Menüsymbol wird gemäß der voreingestellten

Temperatur und Zeit blinken. Das Menü kann vom ersten bis zum achten Symbol durchgeschaltet werden.

- 3.1.3 Durch Berühren des Temperatur- Tastensymbols erscheint die Temperatur des aktuellen Menüs auf der Anzeige. Drücken Sie das „+“- oder „-“-Tastensymbol, um die Temperatur im Bereich von 5°C anzupassen. Wenn Sie das „+“- oder „-“-Tastensymbol gedrückt halten, wird die Temperatur kontinuierlich angepasst. Der Temperaturbereich kann für jedes Rezept von 80°C bis 200°C eingestellt werden.
- 3.1.4 Durch Berühren des Zeit-Tastensymbols wird die voreingestellte oder eingestellte Zeit für das ausgewählte Menü auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie das „+“- oder „-“ Tastensymbol, um die Zeit anzupassen, die Zeit ändert sich pro Tastendruck um 1 Minute. Wenn Sie das „+“- oder „-“-Tastensymbol gedrückt halten, wird die Zeit kontinuierlich angepasst. Die Zeit kann für jedes Rezept von 1 Minute bis 60 Minuten eingestellt werden.
- 3.1.5 Nachdem das Rezept, die Temperatur und die Zeit erfolgreich eingestellt wurden, berühren Sie das Ein-/Aus-Tastensymbol, die Schüssel ① beginnt zu funktionieren, und das Display zeigt die aktuelle Garzeit in einem Countdown an.
- 3.1.6 Wenn Sie die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs anpassen müssen, drücken Sie einmal das Temperatur-/Zeit-Tastensymbol, und anschliessend das „+“- oder „-“ Tastensymbol, um die Temperatur oder Zeit anzupassen. Während des Anpassungsvorgangs funktioniert das Gerät kontinuierlich.
- 3.1.7 Wenn Sie das Rezept während des Kochvorgangs zurücksetzen müssen, drücken Sie einmal leicht das Ein-/Aus-Tastensymbol, um es zu pausieren, die Heizung und der Motor stellen die Funktion ein, anschliessend folgen Sie den Schritten 3.1.2 - 3.1.5, um das Rezept zurückzusetzen, und fahren Sie dann fort.

### **3.2 Pausieren oder Ausschalten des Geräts während des Kochvorgangs**

- 3.2.1 Wenn Sie das Kochen während des Kochvorgangs pausieren möchten, drücken Sie einmal das Ein-/Aus-Tastensymbol, um die Heiz- und Motorfunktion während des Kochvorgangs zu pausieren. Wenn das Gerät pausiert und innerhalb von 3 Minuten keine weitere Vorgang erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
- 3.2.2 Wenn Sie das Gerät während des Kochens ausschalten möchten, drücken und halten Sie das Ein-/Aus-Tastensymbol 2 Sekunden lang gedrückt, Auf der Anzeige erscheint das Wort „AUS“, der Summer gibt einen einzigen Signalton aus, die Anzeige verlöscht und das Produkt wechselt in den Standby-Modus, drücken und halten Sie das Ein-/Aus-Tastensymbol 2 Sekunden lang gedrückt, das Gerät wechselt in den Startmodus.

### **3.3 Herausziehen des Korbs**

- 3.3.1 Wenn die Bratpfanne herausgezogen wird, zeigt das Display jederzeit „OFFEN“ an.
- 3.3.2 Während des Kochvorgangs, wenn die Pfanne herausgezogen wird, stoppt das Gerät (Heizung und Motor werden gestoppt), wenn der Korb wieder eingeführt wird, setzt das Gerät die Arbeit gemäß der vorherigen Einstellung fort.

### **3.4 Der rechte Schüssel (Schüssel ②) Betriebsmodus**

- 3.4.1 Berühren Sie das ② Tastensymbol und befolgen Sie dann die Schritte 3.1.2 - 3.1.17 für die nachfolgenden Schritte.

### **3.5 Der Kochvorgang ist abgeschlossen**

- 3.5.1 Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „AUS“ an und gibt 5 Signaltöne von sich, das Display wird gelöscht, das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

## **4. Doppelschüssel-Betriebsmodus**

### **4.1 Starten der 2 Töpfe**

- 4.1.1 Zuerst wählen Sie eine Seite und passen Sie das Menü, die Temperatur und die Zeit gemäß den Schritten 3.1.2 - 3.1.7 an. Zweitens wählen Sie eine andere Seite

aus und passen Sie das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit auf die gleiche Weise an.

4.1.2 Durch Drücken des Ein-/Aus-Tastensymbols starten beide Töpfe gleichzeitig, das Display zeigt die Arbeitszeit beider Seiten in einem Countdown an.

4.1.3 Es kann auch zuerst eine Seite gestartet werden, wie in 3.1.1 bis 3.1.7 beschrieben. Nachdem eine Seite gestartet wurde, kann die andere Seite gemäß 3.4.1 gestartet werden.

#### **4.2 Anpassung während des Betriebs von Doppeltöpfen**

4.2.1 Während des Kochvorgangs von 2 Töpfen, die gleichzeitig arbeiten, wenn Sie die Temperatur oder Zeit für Schüssel ① oder Schüssel ② anpassen müssen, wählen Sie ① oder ② und befolgen Sie dann die Schritte 3.1.6 und 3.1.7, um dies abzuschließen.

#### **4.3 Pausieren oder Ausschalten des Geräts während des Kochvorgangs**

4.3.1 Im Betriebsprozess von Doppeltöpfen, wenn Sie einen der beiden Töpfe pausieren müssen, drücken Sie zunächst das Schüssel-Tastensymbol ① oder ② und drücken Sie dann innerhalb von 10 Sekunden das Ein-/Aus-Tastensymbol, um die Funktion des Schüssel ① oder Schüssel ② abubrechen. Wenn innerhalb von 3 Minuten keine weitere Operation erfolgt, wechselt die pausierte Seite in den Standby-Modus. Wenn Sie beide Seiten pausieren müssen, drücken Sie einfach das Ein-/Aus-Tastensymbol, und beide Seiten werden pausiert. Wenn innerhalb von 3 Minuten keine weitere Operation erfolgt, wechseln beide Seiten in den Standby-Modus. Wenn Sie den Betrieb fortsetzen müssen, drücken Sie einmal das Ein-/Aus-Tastensymbol.

4.3.2 Im Kochvorgang, wenn Sie eine Seite ausschalten müssen, drücken Sie zunächst das Schüssel-Tastensymbol ① oder ② und drücken Sie dann das Ein-/Aus-Tastensymbol 2 Sekunden lang. Die ausgewählte Schüssel wechselt dann in den Standby-Modus. Wenn Sie beide Seiten ausschalten müssen, drücken Sie einfach das Ein-/Aus-Tastensymbol 2 Sekunden lang.

#### **4.4 Herausziehen des Korbs**

4.4.1 Wenn die Bratpfanne herausgezogen wird, zeigt das Display jederzeit „OFFEN“ an.

4.4.2 Während des Kochvorgangs, wenn eine Schüssel entnommen wird, wird die entsprechende Seite angehalten (das Entnehmen einer Schüssel beeinflusst die Funktion der anderen Schüssel nicht) und setzt die Arbeit gemäß der vorherigen Einstellung fort, wenn die Schüssel wieder eingelegt wird.

#### **4.5 Der Kochvorgang ist abgeschlossen**

4.5.1 Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „AUS“ an und gibt 5 Signaltöne ab, die Anzeige wird dann gelöscht, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

#### **4.6 Smart Finish-Funktion**

4.6.1 Die Smart Finish-Funktion kann nur im Doppelschüssel-Betriebsmodus aktiviert werden, wobei das Smart Finish-Tastensymbol blinkt.

4.6.2 Wenn jede Seite ausgewählt ist, betätigen Sie das Smart Finish-Tastensymbol. Das Tastensymbol stellt das Blinken ein, leuchtet jedoch kontinuierlich. Drücken Sie dann das Ein-/Aus-Tastensymbol. Die Seite mit der längeren Garzeit beginnt mit dem Kochen, die Seite mit der kürzeren Garzeit bleibt auf HOLD, bis beide Seiten auf die gleiche Zeit eingestellt sind. Die hold-Seite beginnt dann zu arbeiten und beendet das Kochen gleichzeitig mit der anderen Seite. Während diesem Vorgang leuchtet das Smart Finish-Tastensymbol kontinuierlich.

4.6.3 Wenn eine Seite kocht und die andere auf HOLD verbleibt:

4.6.3.1 Wenn Sie die voreingestellte Zeit der Hold-Seite auf die aktuelle Kochzeit für die kochende Seite erhöhen oder die Kochzeit der kochenden Seite so anpassen,

dass sie die voreingestellte Zeit der HOLD-Seite unterschreitet, wird der Smart Finish-Modus beendet, und das Smart Finish-Symbol wird gelöscht. Jede Seite funktioniert weiterhin gemäß ihrer eigenen voreingestellten Kochzeit.

- 4.6.3.2 Wenn Sie die aktive Seite herausziehen, zeigt ihr Display „OFFEN“ an, diese Seite wird gestoppt, die HOLD-Seite zeigt jedoch weiterhin „HOLD“ an. Sobald die Schüssel wieder eingesetzt wird, setzt diese Seite die Arbeit gemäß der vorherigen Einstellung fort und die Einheit verbleibt im Smart-Finish-Modus.
- 4.6.3.3 Wenn die Schüssel auf der HOLD-Seite entnommen wird, erscheint auf der Anzeige „Offen“, die funktionierende Seite arbeitet jedoch unbeeinflusst weiter.
- 4.6.3.4 Wenn die Schüssel auf der HOLD-Seite entnommen wird und die Kochzeit auf der anderen Seite die voreingestellte Kochzeit auf der HOLD-Seite unterschreitet, die entnommene Schüssel jedoch nicht wieder eingesetzt wird, wird der Smart Finish-Modus beendet und das Smart Finish-Symbol wird gelöscht. Jede Seite funktioniert weiterhin gemäß ihrer eigenen voreingestellten Kochzeit.
- 4.6.4 Wenn der Hold-Modus endet und beide Seiten funktionieren, entfernen Sie jeglichen Seitenkorb, auf seiner Anzeige erscheint „Offen“ und das Gerät stellt die Funktion ein. Wenn Sie die Schüssel wieder einsetzen, wird ihre Kochzeit an die Kochzeit der anderen Seite angepasst, um sicherzustellen, dass die Smart Finish-Funktion weiterhin funktioniert.
- 4.6.5 Wenn eine Seite pausiert ist, wird die Smart Finish-Funktion beendet, das Smart Finish-Tastensymbol erlischt, und die andere Seite arbeitet gemäß ihrer voreingestellten Zeit/Temperatur weiter.
- 4.6.6 Wenn beide Seiten pausiert sind, wird die Smart Finish-Funktion beendet, das Smart Finish-Tastensymbol wird gelöscht. Um diese Funktion wieder aufzunehmen, müssen Sie dieses Symbol erneut drücken.
- 4.6.7 Wenn sich eine Seite im Hold-Modus befindet und eine Seite kocht, wird durch Drücken des Smart-Finish-Tastensymbols die Smart Finish-Funktion beendet, und beide Seiten arbeiten gemäß ihrer voreingestellten Zeit/Temperatur weiter.

#### **Bemerkungen:**

**5. Boot-Modus: Im Boot-Modus leuchtet nur das Ein-/Aus-Tastensymbole.**

**6. Standby-Modus: Im Standby-Modus sind die Ein-/Aus-Tastensymbole sowie die Schüssel ① und Schüssel ②-Tastensymbole alle beleuchtet.**

#### **7. Debuggen der Einstellungen.**

##### **7.1 Debuggen Sie das Gerät, wenn es sich nicht in Betrieb befindet.**

7.1.1 Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet, der ausgewählte Rezept-Anzeiger blinkt, der Rest des Menü-Indikators ist kontinuierlich eingeschaltet, die entsprechende Anzeige blinkt abwechselnd, um die Temperatur/Zeit des ausgewählten Rezepts anzuzeigen. Beim Anpassen des Menüs blinkt das ausgewählte Rezept. Wenn Sie die Temperatur debuggen, betätigen Sie die Temperaturtaste, die Anzeige blinkt, um die aktuelle Temperatur anzuzeigen, betätigen Sie die Zeit-Taste, um die Zeit anzupassen, die Anzeige schaltet in die aktuelle Zeit und blinkt, um sie anzuzeigen. Wenn sich die Doppelschüssel gleichzeitig im ausgewählten Modus befindet, die nicht-ausgewählte Seite, blinkt das entsprechende Menü nicht. Die entsprechende Anzeige zeigt abwechselnd die Temperatur und die Zeit an, ohne zu blinken. Während diesem Vorgang funktionieren die Heizelemente und Motoren nicht.

##### **7.2 Fehlerbehebung am Gerät während des Kochvorgangs:**

7.2.1 Während des Kochvorgangs blinkt das Menü nicht, sondern es leuchtet nur das ausgewählte Rezeptsymbol. Die Anzeige zeigt abwechselnd die Temperatur und die Zeit an. Die Temperatur und die Zeit können gemäß Abschnitt 3.1.3 und 3.1.4 angepasst werden, das Rezept kann jedoch nicht angepasst werden. Der Heizschlauch und der Motor arbeiten kontinuierlich.

- 7.3 Pausieren Sie die Arbeit: Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet, die ausgewählte Menüanzeige blinkt, die restlichen Menüanzeigen bleiben kontinuierlich eingeschaltet, die entsprechende Anzeige blinkt abwechselnd und zeigt die Temperatur und Zeit des ausgewählten Menüs an. Die Heizstäbe und der Motor stellen die Funktion ein. Das Menü, die Zeit und die Temperatur können angepasst werden.
- 7.4 Betriebsvorgang: Die entsprechende Funktionstaste verbleibt stets eingeschaltet, die ausgewählte Rezeptanzeige bleibt eingeschaltet, die restlichen Menüanzeigen werden ausgeschaltet, die entsprechende Anzeige zeigt die verbleibende Zeit des ausgewählten Rezepts an und der Heizer und der Motor funktionieren kontinuierlich. Wenn sich beide Schüssel gleichzeitig in Betrieb befinden, werden das Schüssel ①-Tastensymbol und das entsprechende Rezeptsymbol für die Schüssel ① einmal alle 6 Sekunden gleichzeitig aufleuchten. 3 Sekunden später leuchten das Schüssel ②-Tastensymbol sowie das entsprechende Rezeptsymbol für die Schüssel ② einmal alle 6 Sekunden gleichzeitig auf.
- 8 Speicherfunktion: Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion.**  
Zum Beispiel wird bei der Verwendung des Geräts mit der Schüssel ② und dem Menü für Hähnchenflügel die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 22 Minuten eingestellt. Nach Abschluss der Verwendung wird das Gerät nicht ausgeschaltet. Bei der nächsten Verwendung wird Schüssel ② ausgewählt, und es wird das Menü für Hähnchenflügel direkt angezeigt. Die Temperatur beträgt 190°C, und die Zeit beträgt 22 Minuten. Die Speicherfunktion erlischt, wenn das Gerät 1 Stunde lang ausgeschaltet ist. 1 Stunde nachdem das Gerät wieder eingeschaltet wird, um die Schüssel ② auszuwählen, wird der ursprüngliche Zustand angezeigt.
- 9. Stromausfall-Speicher:** Wenn das Gerät aufgrund eines zufälligen Stromausfalls ausgeschaltet wird, kehrt das Gerät in den Modus vor dem Stromausfall zurück, solange die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt wird.
- 10. Anzeigefehlermodus:**
- 10.1 E1 wird angezeigt: Der NTC ist geöffnet.
- 10.2 E2 wird angezeigt: Der NTC ist kurzgeschlossen.

## Einstellungen

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

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Empfehlungen handelt. Da die Zutaten je nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterschiedlich sind, können wir uns nicht bzgl. der besten Einstellungen für Ihre Zutaten festlegen.

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

### Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu für ein knuspriges Ergebnis. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Der fertige Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als der selbstgemachte Teig.
- Legen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in die Schüssel der Heißluftfritteuse eine, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder empfindliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 für bis zu 10 Minuten ein.

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Menü</b>	Tiefgekühlte Pommes Frites 	Kuchen 	Steak 	Trommelstöcke 	Huhn 	Shrimps 	Bratwurst 	Eierkuchen 
<b>Standardtemperatur</b>	200°C	160°C	190°C	200°C	190°C	180°C	160°C	180°C
<b>Einzelanschüsselzeit</b>	23 Minuten	45 Minuten	10 Minuten	30 Minuten	20 Minuten	15 Minuten	15 Minuten	20 Minuten

**Hinweis 1:** Verlängern Sie die Vorbereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während der Heißluftfritteuse noch kalt ist.

**Hinweis 2:** Sie können die Temperatur oder Zeit anpassen, um den tatsächlichen Garvorgang zu berücksichtigen, bei der gleichzeitigen Verwendung von zwei Kochschüsseln.

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Die Schüssel und die Ablage.** Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte oder abrasive Reinigungsmaterialien, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

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

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restliche Verschmutzungen zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz an der Ablage oder am Schüsselboden haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Ablage in die Schüssel und lassen Sie die Schüssel sowie die Ablage ca. 10 Minuten einweichen.

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

## Aufbewahrung

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

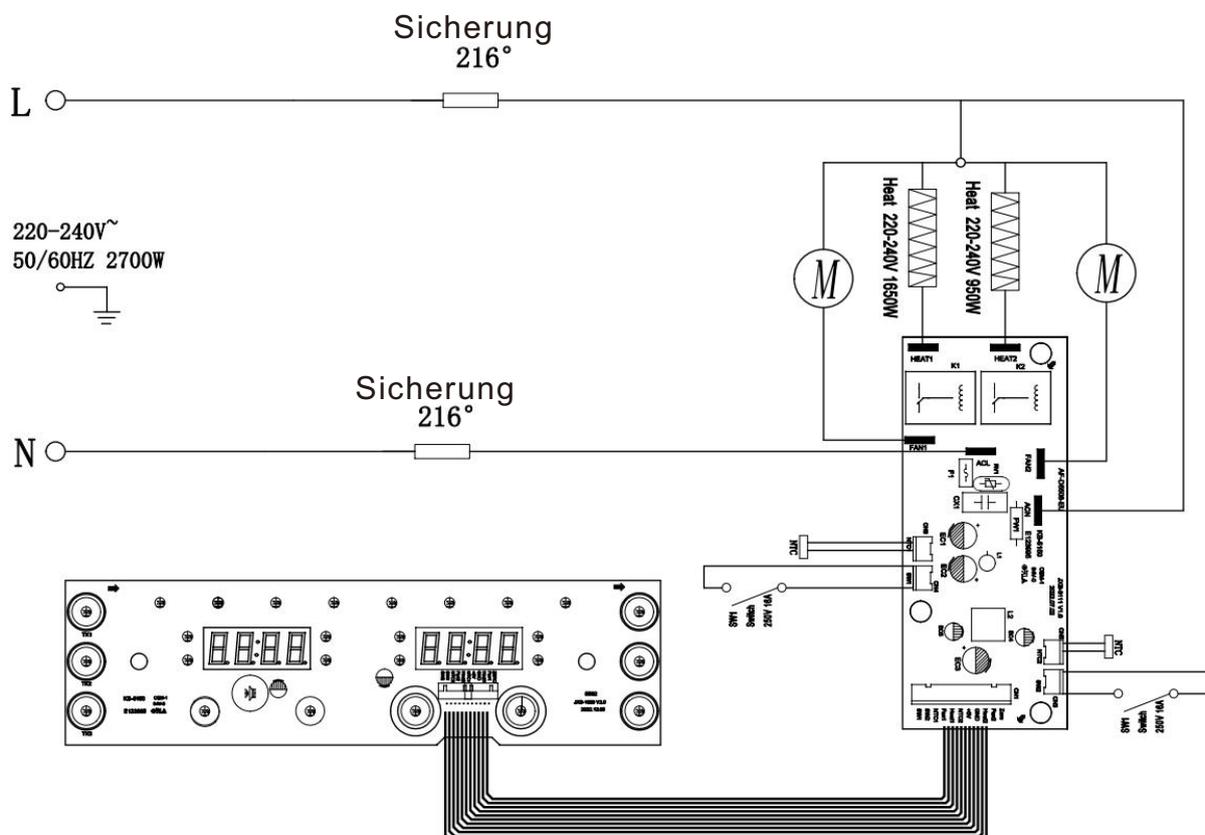
## Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll, wenn es verbraucht ist, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zur Wiederverwertung ab. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

## Garantie und Service

Wenn Sie Service, Informationen oder ein Problem benötigen, kontaktieren Sie bitte Ihr örtliches autorisiertes Servicecenter.

## Elektrisches Schaltbild



## Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. Lösung
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Benutzung des Geräts').
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt 'Einstellungen' im Kapitel 'Benutzung des Geräts'.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie der Heißluftfritteuse entnommen werden.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse vorgesehen sind.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als gewöhnlich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Topf/Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch richtig reinigen.

Frische Pommes frites werden in der Luftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren beständig bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke an der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie der Luftfritteuse entnommen werden.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

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

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.  
 Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530

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

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des endroits tels que :

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- Par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- Les chambres d'hôtes.

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec **PRÉCAUTION**. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et surfaces de préhension prévues, et utilisez une protection thermique comme des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de la durée pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service par un agent ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter un danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Attachez toujours la fiche à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez tous les contrôles sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou une instruction sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers

impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans sauf s'ils sont supervisés.

15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

## PRÉSENTATION

Cette friteuse à air chaud tout-en-un offre une manière facile et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation d'air chaud rapide et un grill supérieur, elle peut préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

### DONNÉES TECHNIQUES:

-----Tension : 220-240V~50Hz

----- Puissance : 2700Watts (Chauffage : 1650 + 950W)

----- Capacité du panier : 5,5+3,5QT (5,1+3,1L)

----- Température réglable :80°C-200°C

----- Durée réglable (0-60 min)

### DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig.1)

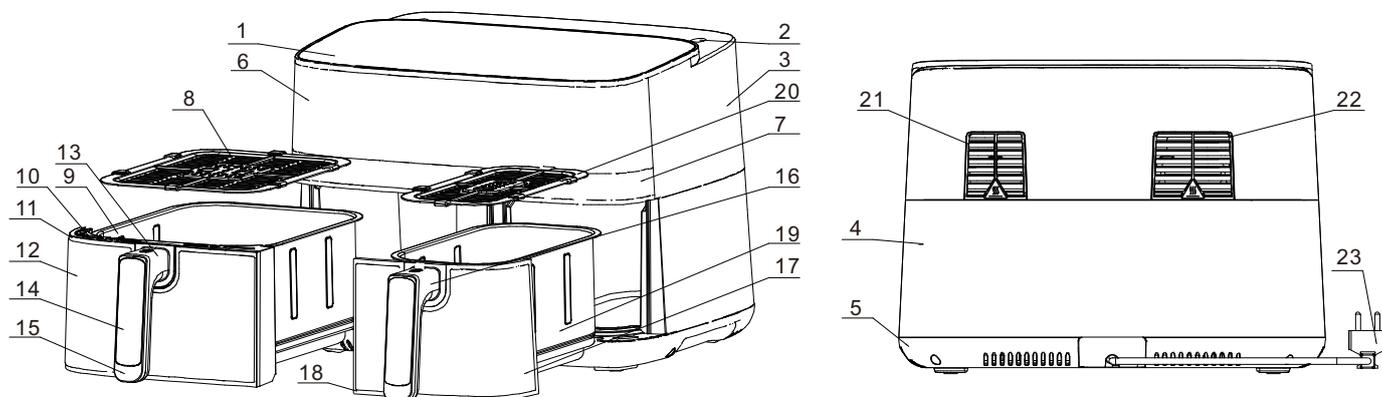


Fig.1

1. Couvercle supérieur	2. Bouchon à vis	3. Coque supérieure
4. Coque inférieure	5. Base	6. Panneau
7. Panneau décoratif de la coque supérieure	8. Étagère gauche	9. Casserole gauche
10. Mouvement du tiroir gauche	11. Panneau du tiroir gauche	
12. Panneau décoratif du panneau du tiroir gauche	13. Poignée de la casserole gauche	
14. Panneaux décoratifs de la poignée	15. Couvercle décoratif de la poignée	

16. Poignée droite de la casserole simple	17. Panneau décoratif du tiroir droit	
18. Panneau du tiroir droit	19. Casserole droite	20. Étagère droite
21. Sortie d'air droite	22. Sortie d'air gauche	23. Cordon d'alimentation



Fig.2

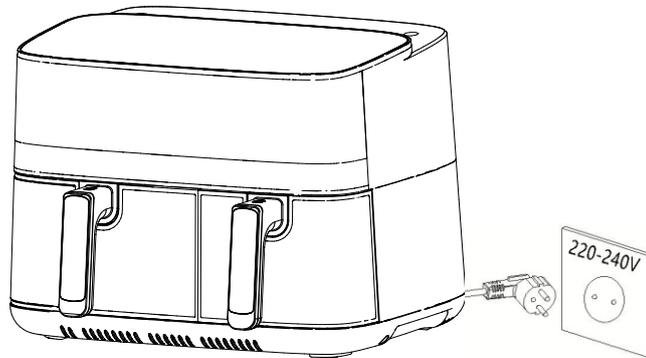


Fig.3

## Important

### Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont atteint l'âge de 8 ans et qu'ils sont supervisés.
  - Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, ne le rincez pas non plus sous le robinet.
  - Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
  - Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
  - Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
  - Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela peut provoquer un incendie.
  - Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages au niveau de la fiche, du cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
- Ne faites pas appel à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.  
Ne placez rien au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.  
Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.

## Attention

Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas être adapté à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient nulle et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir en toute sécurité pour la manipulation ou le nettoyage.

## Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement l'étagère et la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

**Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de graisse de friture directement.**

**Remarque : Lorsque votre friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. Cela est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.**

## **Préparation à l'utilisation**

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

**Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**

2. Placez l'étagère dans la casserole (Fig.5).

**Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'autres liquides.**

**Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.**

## **UTILISATION DE L'APPAREIL**

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

### **Friture à l'air chaud**

1. Branchez la fiche principale dans une prise murale reliée à la terre.

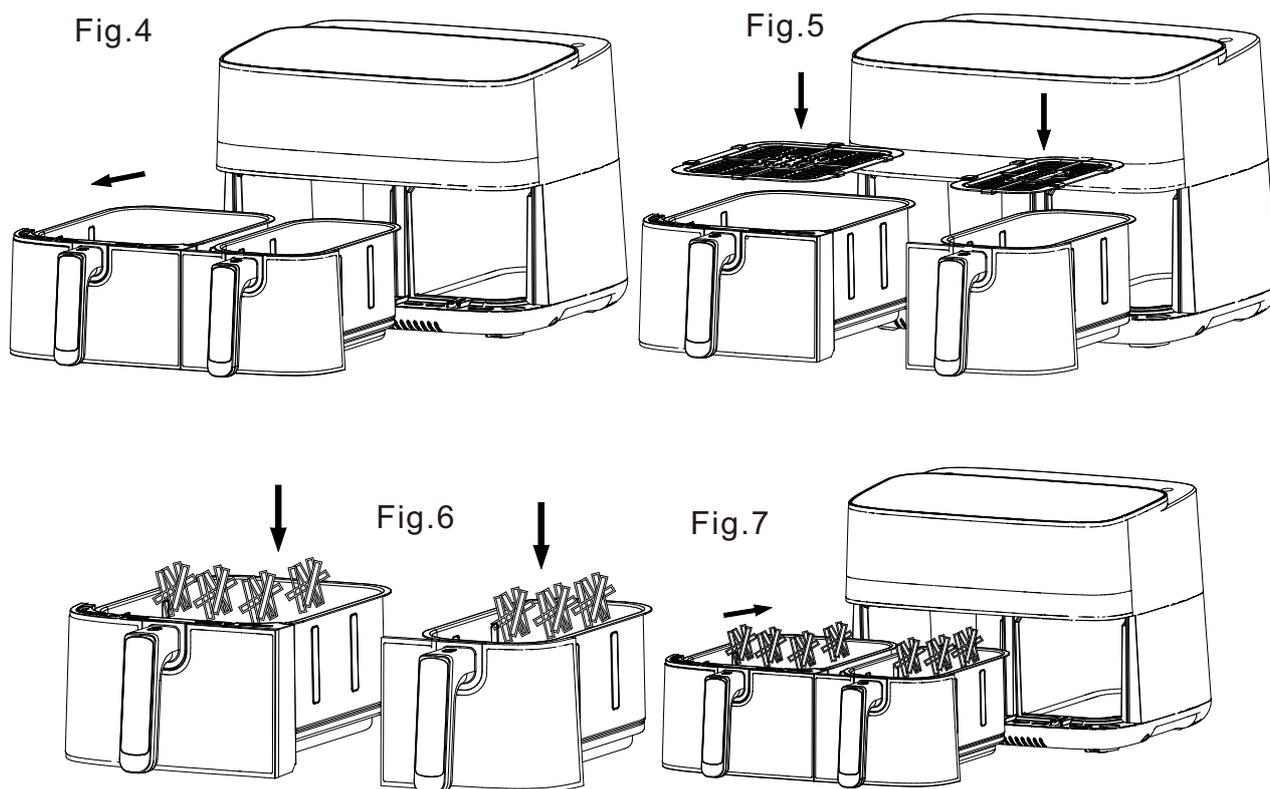
2. Retirez soigneusement la casserole de la friteuse à air chaud. (Fig.4)

3. Placez l'étagère dans la casserole. (Fig.5).

4. Mettez la nourriture dans la casserole sur l'étagère. (Fig.6)

4. Faites glisser la casserole de nouveau dans la friteuse à air chaud (Fig.7) en vous assurant de l'aligner soigneusement avec les guides du corps de la friteuse.

**Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et un certain temps après utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.**



5. Déterminez la durée de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Paramètres" dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section "Paramètres" dans ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, tirez la casserole hors de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis faites glisser la casserole de nouveau dans la friteuse à air.
7. Lorsque vous entendez le signal sonore, la durée de préparation défini est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

**Remarque : Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil manuellement.**

*Astuce : Vous pouvez régler la température ou la durée selon votre goût pendant l'utilisation.*

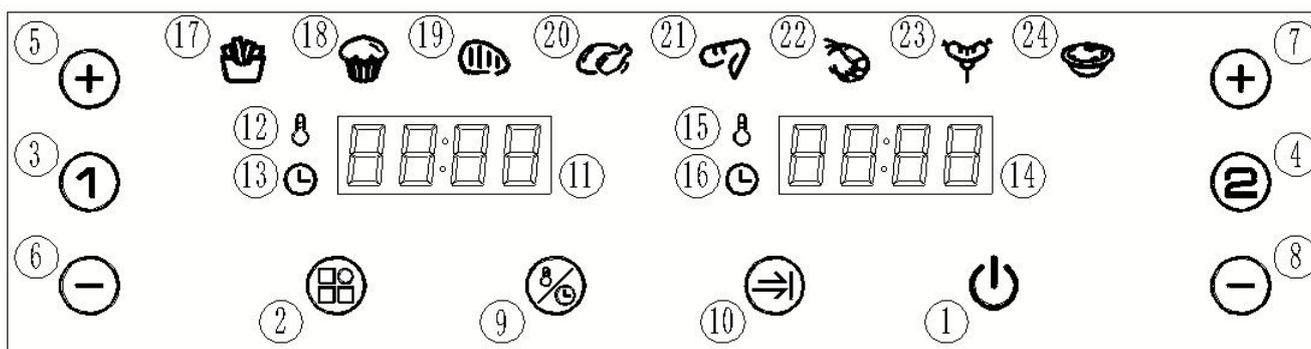
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser la casserole de nouveau dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), tirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur un support.

**Ne retournez pas le panier, car toute l'huile en excès qui s'est accumulée au fond de la casserole s'écoulerait sur les ingrédients.**

**La casserole et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.**

10. Utilisez des pinces ou des outils pour transférer la nourriture sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

## INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE CONTRÔLE



### Résolution des icônes :

**Touche 1**  – Touche d'alimentation

Une fois les pots correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume.

Appuyez sur la touche marche/arrêt pour passer en mode veille. Après avoir sélectionné une casserole, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour lancer la cuisson. Pour éteindre l'appareil, maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant deux secondes.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

Touche 2  – Touche de préréglage

La sélection de la touche Préréglage “” vous permet de parcourir les 8 choix de plats populaires (17-24). Une fois sélectionné, la fonction de température et de la durée prédéfinis commence.

Touche 3  – Touche de la casserole gauche

Appuyez sur la touche “”, l'icône de la fonction de la casserole gauche s'allume, le menu est par défaut le premier menu (frites), à ce moment-là, l'indicateur de frites clignote, l'affichage du tube numérique correspondant à la casserole  clignote et affiche alternativement la température par défaut et la durée du programme de frites. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque la durée est affichée, l'indicateur de temps en bas à gauche de l'écran est toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche  pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la casserole 1 et le produit passe en mode veille.

Touche 4  – Touche de la casserole droite

Appuyez sur la touche “”, l'icône de la fonction de la casserole droite s'allume, le menu est par défaut le premier menu (frites), à ce moment-là, l'indicateur de frites clignote, l'affichage du tube numérique correspondant à la casserole  clignote et affiche alternativement la température par défaut et la durée du programme de frites. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque la durée est affichée, l'indicateur de la durée en bas à gauche de l'écran est toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche  pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la casserole 2 et le produit passe en mode veille.

Touche 5  et Touche 6  – Touches de contrôle de la température et de la durée pour la casserole gauche

Les symboles de la touche 5 et de la touche 6 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois pour la casserole gauche. Le maintien enfoncé de la touche permet de changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C. Il est également possible d'ajouter ou de diminuer la durée de cuisson pour la casserole gauche, une minute à la fois. Le maintien de la touche enfoncée permet de changer rapidement la durée. Plage de contrôle de la durée : 1 min-60 min.

Touche 7  et Touche 8  – Touches de contrôle de la température et de la durée pour la casserole droite

Les symboles des touches 7 et 8 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois pour la casserole droite. Le maintien enfoncé de la touche permet de changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C. Il est également possible d'ajouter ou de diminuer la durée de cuisson pour la casserole droite, une minute à la fois. Le maintien de la touche enfoncée permet de changer rapidement la durée. Plage de contrôle de la durée : 1 min-60 min.

Touche 9  – Icône de la touche Température/Durée

Appuyez sur la touche “” en appuyant dessus et l'écran affiche la température ou l'heure, vous pouvez régler la température et la durée dont vous avez besoin.

Touche 10  – Touche de fin de synchronisation

Appuyez sur la touche “”, deux recettes avec des temps différents peuvent se terminer en même temps.

L'indicateur "11" du tube nixie pour la casserole gauche  
L'indicateur "12" de température pour la casserole gauche  
L'indicateur "13" de temps pour la casserole gauche  
L'indicateur "14" du tube nixie pour la casserole droite  
L'indicateur "15" de température pour la casserole droite  
L'indicateur "16" de durée pour la casserole droite  
L'indicateur "17-24" Indicateur de recette

## **Instructions d'utilisation détaillées**

### **1. Mode de démarrage**

Confirmez d'abord que la poêle est correctement installée dans l'appareil, branchez la fiche dans la prise, l'appareil s'allumera, l'appareil émettra un bip, tous les voyants s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, l'icône d'alimentation s'allumera.

### **2. Mode veille**

Appuyez sur l'icône d'alimentation, les icônes de sélection de la casserole 1 et de la casserole 2 s'allument et restent allumées, le produit passe en mode veille. Si l'appareil est en mode veille et n'a pas été utilisé pendant 3 minutes, l'appareil retourne en mode de démarrage.

### **3. Mode de fonctionnement d'une seule casserole**

#### **3.1 3.1 Mode de fonctionnement de la casserole gauche (casserole ①)**

- 3.1.1 Appuyez une fois sur l'icône ① puis les icônes des zones 1 et 2 s'allument et restent allumées, car le menu par défaut est celui des frites, la température par défaut et la durée de cuisson par défaut pour la recette des frites seront affichées alternativement. Si vous appuyez sur l'icône d'alimentation et la maintenez enfoncée pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la casserole 1, puis le produit passe en mode veille.
- 3.1.2 Appuyez sur l'icône de choix de menu, c'est-à-dire pour sélectionner le menu que vous souhaitez utiliser, appuyez une fois sur cette touche pour passer au menu suivant, l'icône du menu sélectionné clignotera avec la température par défaut et la durée seront également affichées. Le menu peut être parcouru du premier au huitième menu.
- 3.1.3 Appuyez sur l'icône de température, l'affichage clignotera pour afficher la température du menu actuel, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour ajuster la température de 5°C. Si vous appuyez et maintenez la touche "+" ou "-", la température sera ajustée en continu. La plage de température peut être réglée de 80°C à 200°C pour chaque recette.
- 3.1.4 Appuyez sur l'icône du temps, la durée par défaut ou réglée clignotera sur l'affichage pour le menu sélectionné, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour ajuster la durée, la durée changera d'une minute à chaque pression, si vous appuyez et maintenez la touche "+" ou "-", le temps sera ajustée en continu. La durée peut être réglée de 1 à 60 minutes pour chaque recette.
- 3.1.5 Après le réglage de la recette, de la température et du temps, touchez l'icône d'alimentation, la casserole ① commence à fonctionner, et l'écran affiche le temps de cuisson actuel sous forme de compte à rebours.
- 3.1.6 Si vous avez besoin de régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez une fois sur l'icône Temp./Durée, puis appuyez sur l'icône "+" ou "-" pour régler la température ou la durée. L'appareil continue de fonctionner pendant le processus de réglage.
- 3.1.7 Si vous devez réinitialiser la recette pendant le processus de cuisson, vous devez appuyer légèrement sur l'icône d'alimentation une fois pour la mettre en pause, le chauffage et le moteur s'arrêtent de fonctionner, puis suivez les étapes 3.1.2 - 3.1.5 pour réinitialiser la recette, et reprenez-la.

### **3.2 Mettre l'appareil en pause ou l'éteindre pendant la cuisson**

- 3.2.1 Si vous devez mettre en pause la cuisson pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur l'icône d'alimentation pour mettre en pause le chauffage et la fonction du moteur pendant le processus de cuisson. Si l'appareil est mis en pause et aucune opération de suivi n'est effectuée dans les 3 minutes, l'appareil passera en mode veille.
- 3.2.2 Si vous devez éteindre l'unité pendant la cuisson, appuyez et maintenez l'icône d'alimentation pendant 2 secondes, l'écran affiche " OFF ", le buzzer émettra un bip, l'écran s'éteindra et l'appareil passera en mode veille, puis appuyez et maintenez l'icône d'alimentation pendant 2 secondes, l'unité passera en mode de démarrage.

### **3.3 Retirer le panier**

- 3.3.1 Si la poêle est retirée, l'écran affichera " OUVERT " à tout moment.
- 3.3.2 Pendant le processus de cuisson, si la casserole est retirée, l'unité s'arrête de fonctionner (le chauffage et le moteur s'arrêteront), lorsque le panier est remis, l'unité reprendra les réglages précédents.

### **3.4 Mode de fonctionnement de la casserole droite (2)**

- 3.4.1 Appuyez sur l'icône (2), puis reportez-vous aux éléments 3.1.2 - 3.1.17 pour les étapes suivantes.

### **3.5 Le processus de cuisson est terminé**

- 3.5.1 Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran affiche " OFF " et émet 5 bips sonores, l'écran s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

## **4. Mode de fonctionnement à deux casseroles**

### **4.1 Démarrage des deux casseroles**

- 4.1.1 Tout d'abord, sélectionnez un côté et vérifiez le menu, la température et la durée suivant les étapes 3.1.2 - 3.1.7. Ensuite, sélectionnez l'autre côté et vérifiez la recette, la température et l'heure souhaitées de la même manière.
- 4.1.2 En appuyant sur l'icône de la touche Marche/Arrêt, les deux casseroles commencent à fonctionner en même temps, l'écran affiche le temps de fonctionnement des deux côtés sous forme de compte à rebours.
- 4.1.3 Il est également possible de démarrer d'abord un côté comme indiqué aux points 3.1.1 à 3.1.7. Une fois qu'un côté est démarré, il est possible de démarrer un autre côté comme indiqué au point 3.4.1.

### **4.2 Débogage pendant le processus de double casseroles**

- 4.2.1 Pendant le processus de cuisson des 2 casseroles qui fonctionnent en même temps, si vous avez besoin de déboguer la température ou le temps pour la température de la casserole (1) ou le temps de la casserole (2), il est nécessaire de choisir (1) ou (2), puis de suivre les étapes 3.1.6 et 3.1.7 pour le compléter.

### **4.3 Pause ou arrêt de l'appareil pendant la cuisson**

- 4.3.1 Dans le processus de fonctionnement des doubles casseroles, s'il est nécessaire de mettre en pause l'une des deux casseroles, il faut d'abord appuyer sur l'icône de la touche de la casserole (1) ou (2), puis appuyer sur l'icône de la touche d'alimentation dans les 10 secondes, la casserole (1) ou la casserole (2) sera mise en pause de fonctionnement. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes qui suivent, le côté en pause passe en mode veille. Si les deux côtés doivent être mis en pause, il suffit d'appuyer sur l'icône de la touche Marche/Arrêt pour que les deux côtés soient mis en pause. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes qui suivent, les deux côtés passent en mode veille. Pour les remettre en marche, il suffit d'appuyer une fois sur l'icône de la touche Marche/Arrêt.
- 4.3.2 Pendant la cuisson, si vous souhaitez éteindre un côté, appuyez d'abord sur la touche (1) ou (2) de la casserole, puis maintenez la touche Marche/Arrêt enfoncée

pendant 2 secondes. La Casserole sélectionnée passe alors en mode veille. Pour éteindre les deux côtés, il suffit d'appuyer sur l'icône de la touche Marche/Arrêt et de la maintenir enfoncée pendant 2 secondes.

#### **4.4 Retirer le panier**

4.4.1 Si la poêle est retirée, l'écran affichera " OUVERT " à tout moment.

4.4.2 Pendant la cuisson, si une poêle a été retirée, le côté correspondant s'arrête de fonctionner (le retrait d'une poêle n'affecte pas le fonctionnement de l'autre poêle), et il reprendra son fonctionnement selon le réglage précédent lorsque le panier sera réinséré.

#### **4.5 Le processus de cuisson est terminé**

4.5.1 Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran affiche "OFF" et émet 5 bips sonores, puis l'écran s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

#### **4.6 Fonction Smart Finish**

4.6.1 La fonction Smart Finish ne peut être activée qu'en mode de fonctionnement double casserole, l'icône de la touche Smart Finish s'allume et clignote.

4.6.2 Lorsque chaque côté est sélectionné, appuyez sur l'icône de la touche Smart Finish, son icône s'arrête de clignoter mais reste allumée, puis appuyez sur l'icône de la touche Power, le côté le plus long commence à cuire, le côté le plus court se met en attente jusqu'à ce que les temps des deux côtés soient identiques, puis le côté en attente commence à travailler et termine la cuisson avec l'autre côté en même temps. Au cours de ce processus, l'icône de la touche Smart Finish est toujours allumée.

4.6.3 Lorsqu'un côté est en cuisson et qu'un autre est EN ATTENTE :

4.6.3.1 Si la durée pré-réglée du côté EN ATTENTE est supérieure à la durée de cuisson actuelle du côté cuisson, ou si la durée de cuisson du côté cuisson est inférieure à la durée pré-réglée du côté EN ATTENTE, le mode Smart Finish est quitté et l'icône Smart Finish s'éteint. Chaque côté continue à fonctionner selon son propre temps de cuisson pré-réglé.

4.6.3.2 Si vous retirez le côté qui fonctionne, l'écran affiche "OUVERT", ce côté s'arrête de fonctionner, mais le côté EN ATTENTE affiche toujours "EN ATTENTE", remettez le panier en place, ce côté recommence à fonctionner et l'appareil est toujours en mode Smart Finish.

4.6.3.3 Si l'on retire le panier du côté EN ATTENTE, l'écran affiche "OUVERT", mais le côté opérationnel continue de fonctionner sans influence.

4.6.3.4 Lorsque le panier du côté EN ATTENTE est retiré, si le temps de cuisson d'un autre côté est inférieur au temps de cuisson pré-réglé pour le côté EN ATTENTE, mais que le panier retiré n'est pas réinséré, le mode Smart Finish est quitté et l'icône Smart Finish s'éteint. Chaque côté continue à fonctionner selon son propre temps de cuisson pré-réglé.

4.6.4 Lorsque le mode de maintien se termine et que les deux côtés fonctionnent, en retirant le panier d'un côté, l'écran affiche "OUVERT" et le panier s'arrête de fonctionner, lorsque le panier est réinséré, son temps de cuisson correspond à celui d'un autre côté pour s'assurer que la fonction Smart Finish fonctionne toujours.

4.6.5 Si l'une des côtés est en pause, la fonction Smart Finish est arrêtée, l'icône de la touche Smart Finish s'éteint et une autre face continue à fonctionner selon sa durée/température pré-réglée.

4.6.6 Si chaque côté est en pause, la fonction Smart Finish est arrêtée, l'icône de la touche Smart Finish s'éteint et l'utilisateur doit appuyer à nouveau sur cette touche pour reprendre cette fonction.

4.6.7 Lorsqu'un côté est en attente et l'autre en cours de cuisson, une pression sur l'icône Smart Finish permet de quitter la fonction Smart Finish, puis chaque côté continue à fonctionner selon sa durée/température prédéfinie.

## Remarques

5. Mode de démarrage : Dans ce mode, seule l'icône de la touche d'alimentation est allumée.
6. Mode veille : l'icône de la touche Marche/Arrêt et les icônes des touches Casserole ① et Casserole ② sont toutes allumées.
7. Déboguer les réglages
  - 7.1 Déboguer l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas.
    - 7.1.1 La touche de fonction correspondante est toujours allumée, l'indicateur de la recette sélectionnée clignote, l'indicateur du reste du menu est toujours allumé, l'écran correspondant clignote alternativement pour indiquer la température/l'heure de la recette sélectionnée. Lors du réglage du menu, la recette sélectionnée clignote, lors du contrôle de la température, appuyez sur la touche de température, l'écran clignote pour indiquer la température actuelle, appuyez sur la touche de temps pour régler l'heure, l'écran affiche l'heure actuelle et clignote pour l'indiquer. Lorsque les deux casseroles sont simultanément sélectionnées, le côté qui n'est pas sélectionné, le menu correspondant ne clignote pas, l'écran correspondant affiche alternativement la température et la durée sans clignoter, dans ce cas, les chauffages et les moteurs ne fonctionnent pas.
    - 7.2 Débogage de l'appareil pendant la cuisson
      - 7.2.1 Pendant la cuisson, le menu ne clignote pas mais seule l'icône de la recette sélectionnée s'allume, l'écran affiche alternativement la température et la durée, la température et la durée peuvent être réglées conformément aux points 3.1.3 et 3.1.4, mais la recette ne peut pas être réglée, le tube chauffant et le moteur fonctionnent en continu.
    - 7.3 Pause du fonctionnement : la touche de fonction correspondante est toujours activée, l'indicateur du menu sélectionné clignote, l'indicateur du reste du menu est toujours activé, l'écran correspondant clignote, affichant alternativement la température et l'heure du menu sélectionné, le tube chauffant et le moteur s'arrêtent de fonctionner, le menu, l'heure et la température peuvent être réglés.
    - 7.4 Processus de fonctionnement : la touche de fonction correspondante est toujours allumée, l'indicateur de la recette sélectionnée est toujours allumé, le reste de l'indicateur de menu est éteint, l'écran correspondant affiche le temps restant de la recette sélectionnée, et le tube chauffant et le moteur fonctionnent en continu. Lorsque deux casseroles fonctionnent en même temps, l'icône de la touche Casserole ① et l'icône de la recette correspondante Casserole ① clignent une fois/6 secondes en même temps. 3 secondes plus tard, l'icône de la touche Casserole ② et l'icône de la recette correspondante de la Casserole ② clignent une fois/6 secondes en même temps.
  8. Fonction Mémoire : la machine a une fonction Mémoire, par exemple, cette fois en utilisant la casserole ② avec le menu des ailes de poulet, la température est réglée à 190°C, la durée est réglée à 22min, après la fin de l'utilisation, la machine n'est pas éteinte, lors de la prochaine utilisation, sélectionnez la casserole ②, affichera directement le menu des ailes de poulet, la température est de 190 , la durée est de 22min ; la fonction Mémoire disparaît lorsque la machine est éteinte pendant 1 heure. 1 heure après la remise sous tension pour sélectionner la casserole ②, elle affichera l'état initial.
  9. Mémoire après interruption de l'alimentation : Si une panne de courant accidentelle survient lors de l'utilisation de la machine, celle-ci revient à l'état précédant la panne de courant à condition que l'alimentation soit rétablie dans les 30 minutes qui suivent.
  10. Affichage du mode de défaillance :
    - 10.1 E1 s'affiche : Le NTC est ouvert.
    - 10.2 E2 s'affiche : Le NTC est en court-circuit.

## Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent selon leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie de l'air chaud pulsé réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil

Retirez brièvement la casserole de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud pour ne pas perturber le processus.

### Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans le four à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans le four à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans le four à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préparée pour préparer rapidement et facilement des collations remplies. La pâte préparée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier du four à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis.
- Vous pouvez également utiliser le four à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes au maximum.

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>menu</b>	Frites surgelées 	Gâteau 	Steak 	Pilons de poulet 	Poulet 	Crevettes 	Saucisse rôtie 	Tarte aux œufs 
<b>Température par défaut</b>	200°C	160°C	190°C	200°C	190°C	180°C	160°C	180°C
<b>Temps de cuisson pour une seule casserole</b>	23min	45min	10min	30min	20min	15min	15min	20min

**Note 1 : Ajoutez 3 minutes supplémentaires à la durée de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.**

**Note 2: Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez deux récipients de cuisson en même temps.**

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**La casserole et le plateau. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

1. Débranchez la fiche du mur et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: Retirez la casserole pour laisser le four à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

*Astuce: Si de la saleté est collée au plateau ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le plateau dans la casserole et laissez la casserole et le plateau tremper pendant environ 10 minutes.*

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

## Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

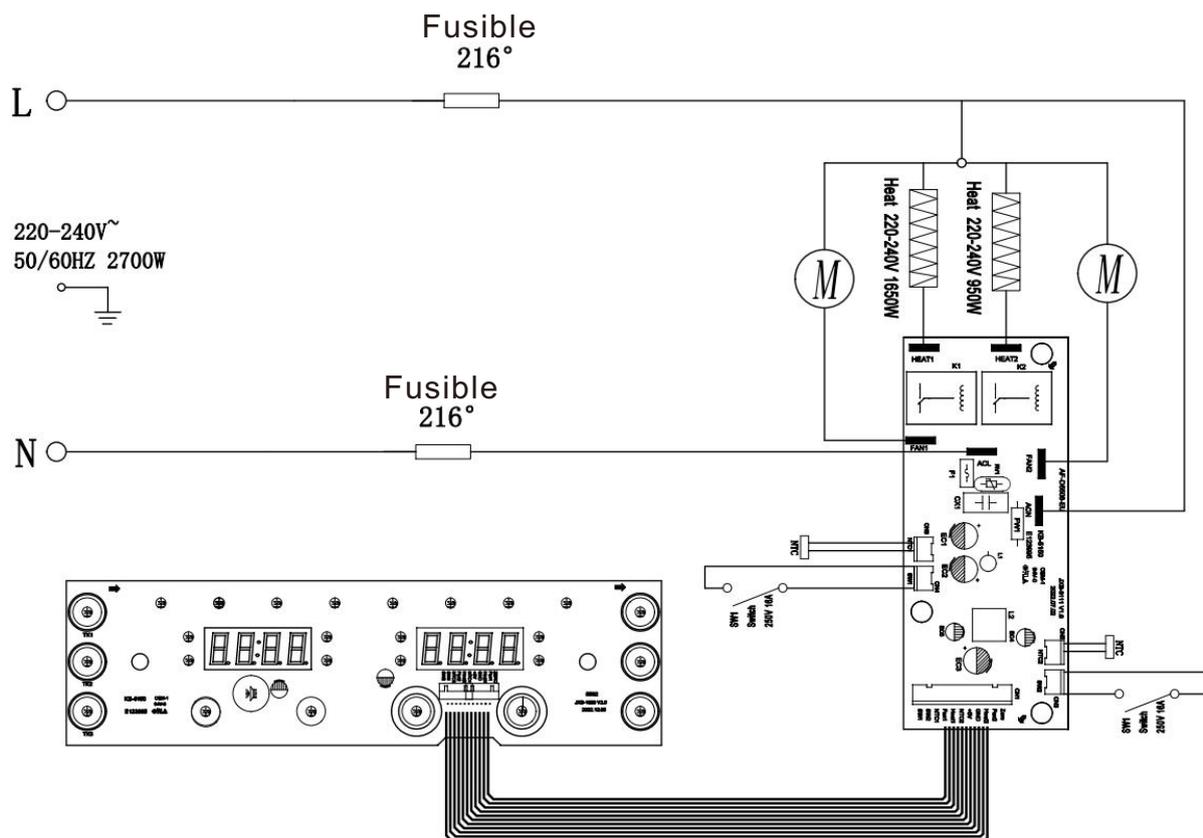
## Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Ce faisant, vous contribuez à la préservation de l'environnement.

## Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service local agréé.

## Schéma électrique



## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régalez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Régalez la durée sur le temps de préparation requis (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués pendant la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil".

Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la casserole.	Enfoncez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La casserole contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la casserole. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

## Korrekte entsorgung dieses produkts



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

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.  
Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



[aosom@mhfrance.fr](mailto:aosom@mhfrance.fr)

Importé par :

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine