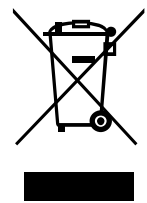


## Air fryer

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

**UK  
CA**

**CE**



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

# INSTRUCTION MANUAL

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is not intended to be used in locations such as:

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

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

## INTRODUCTION

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

### TECHNICAL DATA:

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

-----Wattage:2500 Watts

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

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

-----Timer: 1-60 min

### GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

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

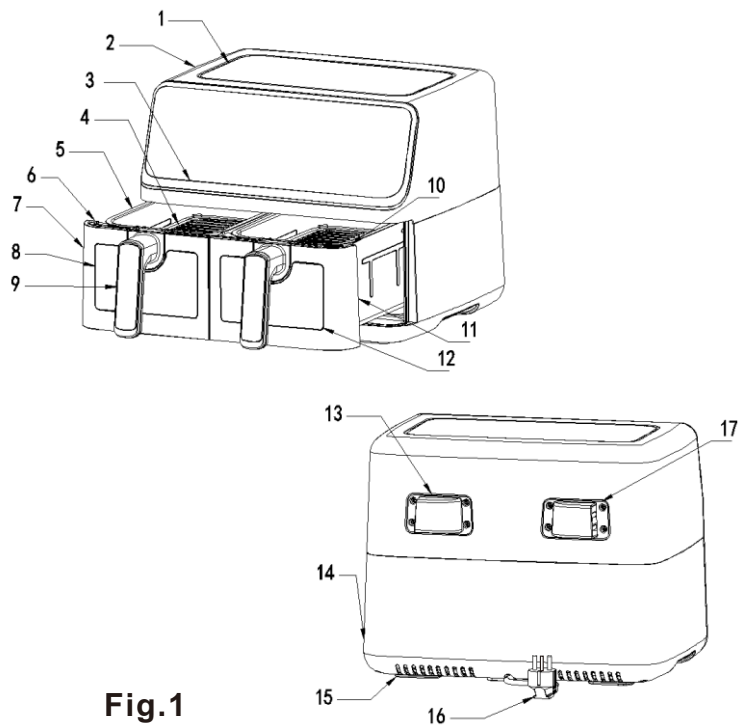


Fig.1



Fig.2

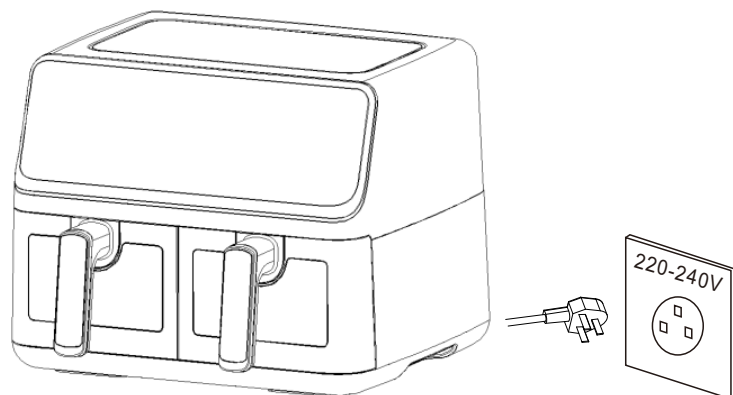
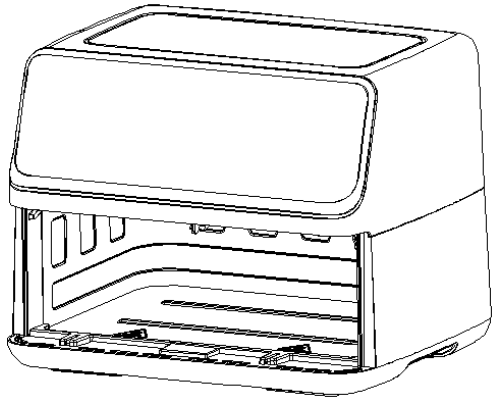
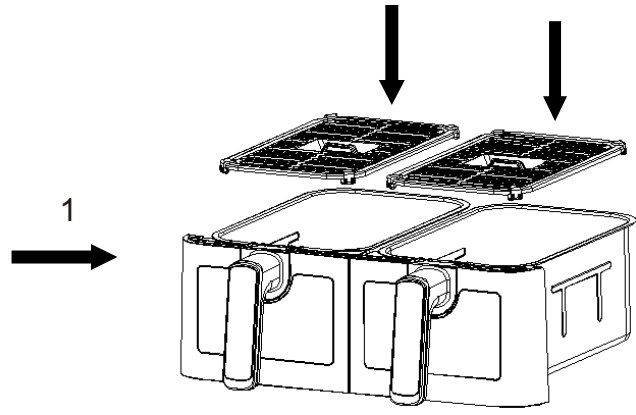


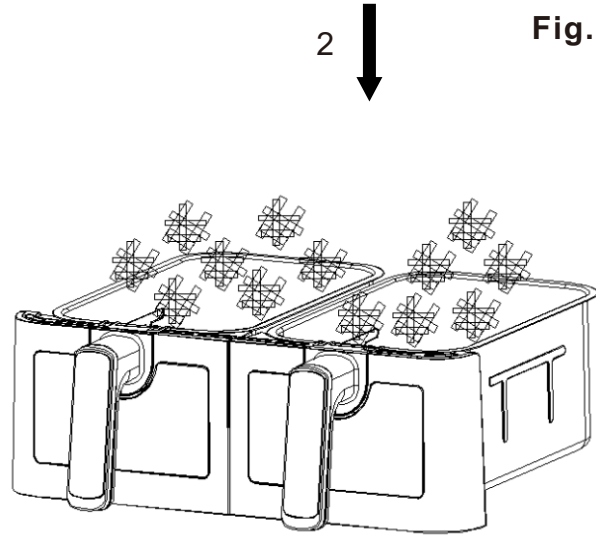
Fig.3



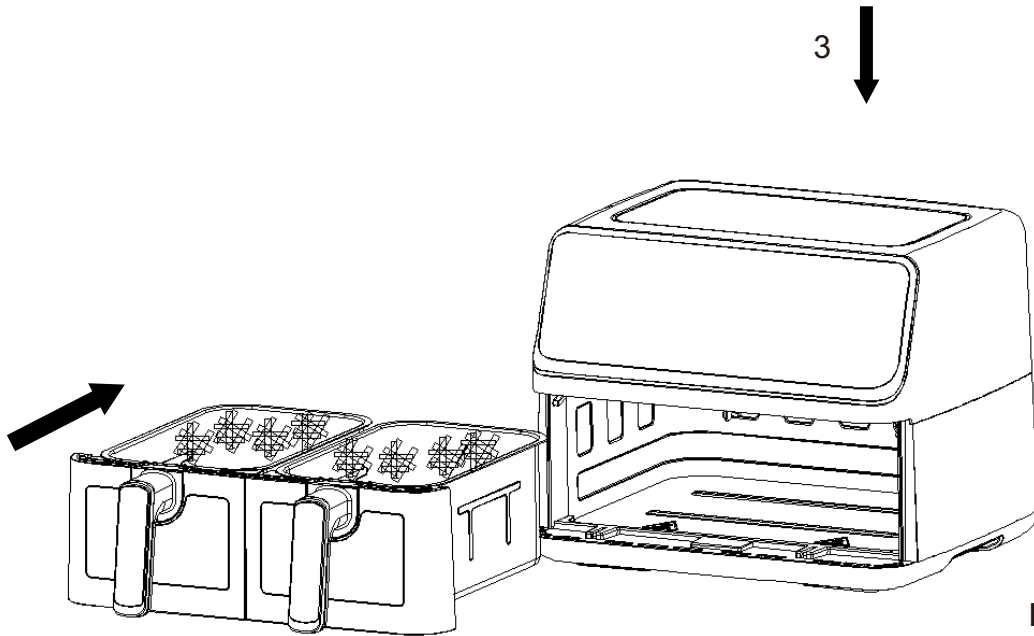
**Fig. 4**



**Fig. 5**



**Fig. 6**



**Fig. 7**

# Important

## Danger

Under guided supervision, this appliance can be used by children aged eight years and above, provided they understand the potential risks and hazards. Under guided supervision, this appliance can be used by persons with disabilities or persons without experience, provided they understand the potential risks and hazards.

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

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

## WARNING

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

## Caution

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

## Before first use

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

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

**Note: When heated for the first time, there might be slight smoke or an odour – this is normal with most heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.**

## Preparing for use

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

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

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

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

## USING THE APPLIANCE

### Hot air frying

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

**Never use the pot without the shelf.**

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

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

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

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

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

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

9. Check if the ingredients are ready.

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

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

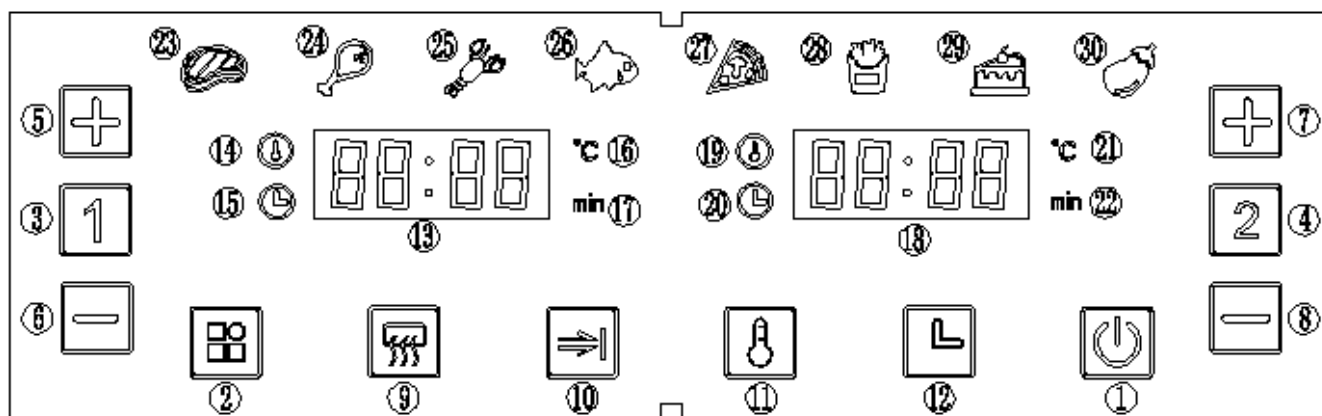
**Do not turn the pot upside down – excess oil at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

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

11. Use clips or tools to remove food.

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

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS




### Icon resolution:

Key 1:  – Power button




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

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



Key 2:  – Preset key


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



Key 3:  – The left pot Key



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

Key 4:  – The right pot Key

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


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


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

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


Key 9  – Preheat Key icon.

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

Key 10  – Synchronisation end key

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

Key 11  – The temperature

Key 12  – The time

Indicator light “13 ” Nixie tube for the left pot

Indicator light “14 ” Temperature light for the left pot

Indicator light “15 ” Timer light for the left pot

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

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

Indicator light “18 ” Nixie tube for the right pot

Indicator light “19 ” Temperature light for the right pot

Indicator light “20 ” Timer light for the right pot

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

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



Indicator light “ 23-30 ” Recipe indicator

## Detailed instructions



### 1. Boot mode

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



### 2. Standby Mode







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

### 3. Single pot working mode

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







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




- 3.2. Pressing the menu choice key lets you select the menu you need. When pressed, the temperature is adjusted by 5°C. Hold  or  to adjust the temperature rapidly. For each menu, the temperature can be adjusted from 80-200°C. The time can be adjusted by one minute (between 1-60 minutes).
- 3.3. Once you have loaded the recipe and selected the temperature and time, press the power key – pot  /  will start working. The display will show the timer counting down without flashing. The selected recipe indicator will be lit, whilst the other indicators will be off.
- 3.4. To adjust the temperature or time during cooking, press the temp or time Key once, then press  or . The appliance will keep working when adjusting.
- 3.5. If you need to reset the recipe settings during cooking, lightly press the menu choice key to pause – the heater and motor will stop working, whilst the recipe indicator flashes. Adjust the recipe as required – you can also adjust the temperature and time.
- 3.6. To stop the appliance during cooking, press the power key. If there is no operation after five minutes, the appliance will automatically enter standby.
- 3.7. To turn the appliance off during cooking, hold the power key for two seconds – the heating tube and motor will stop working. The screen will display the word 'OFF' and the buzzer will beep.
- 3.8. After cooking, the screen displays 'OFF' and the buzzer will beep five times. The appliance will enter standby.
- 3.9. If you take out the frying pot during cooking, the screen will display 'OPEN' and the machine will stop working. Once the frying pot is put back in, the machine will continue working.

## 4. Double pot working mode



### 4.1 Starting the two pots

- 4.1.1. Select one pot, then choose one menu and set the time and temperature. Then select the other side and also choose one menu, setting the time and temperature.
- 4.1.2. Press the power key icon for two pots to work at the same time.  and pot 1 will flash at the same time –  and pot 2 will do the same. Pot 1 and 2 will display alternately, switching every three seconds.
- 4.1.3. First press  to choose the left pot to set the menu, then pressing the power key to start this side. Also you can press  to choose the right pot to do the same step.
- 4.1.4. When both pots are working, press the temp or time key once – the recipe will display alternately on the left and right screen. After three seconds of no operation, the screen will display the time.

## 4.2 Changes during the double pots working process

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



## 4.3 Turning off pot 1 or pot 2

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



## 4.4 Taking out the pot

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

## 4.5 Pausing both pots


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

## 4.6 Stop the 2 pots







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

## 4.7. Simultaneous end function

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

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

### Remark Items

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

## Settings

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

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

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

### Tips

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

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

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

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

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

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

3. Clean the pot using hot water, washing up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

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

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

## Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste. It must be handed in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

## Guarantee and service

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

### Correct Disposal of this product



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

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

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

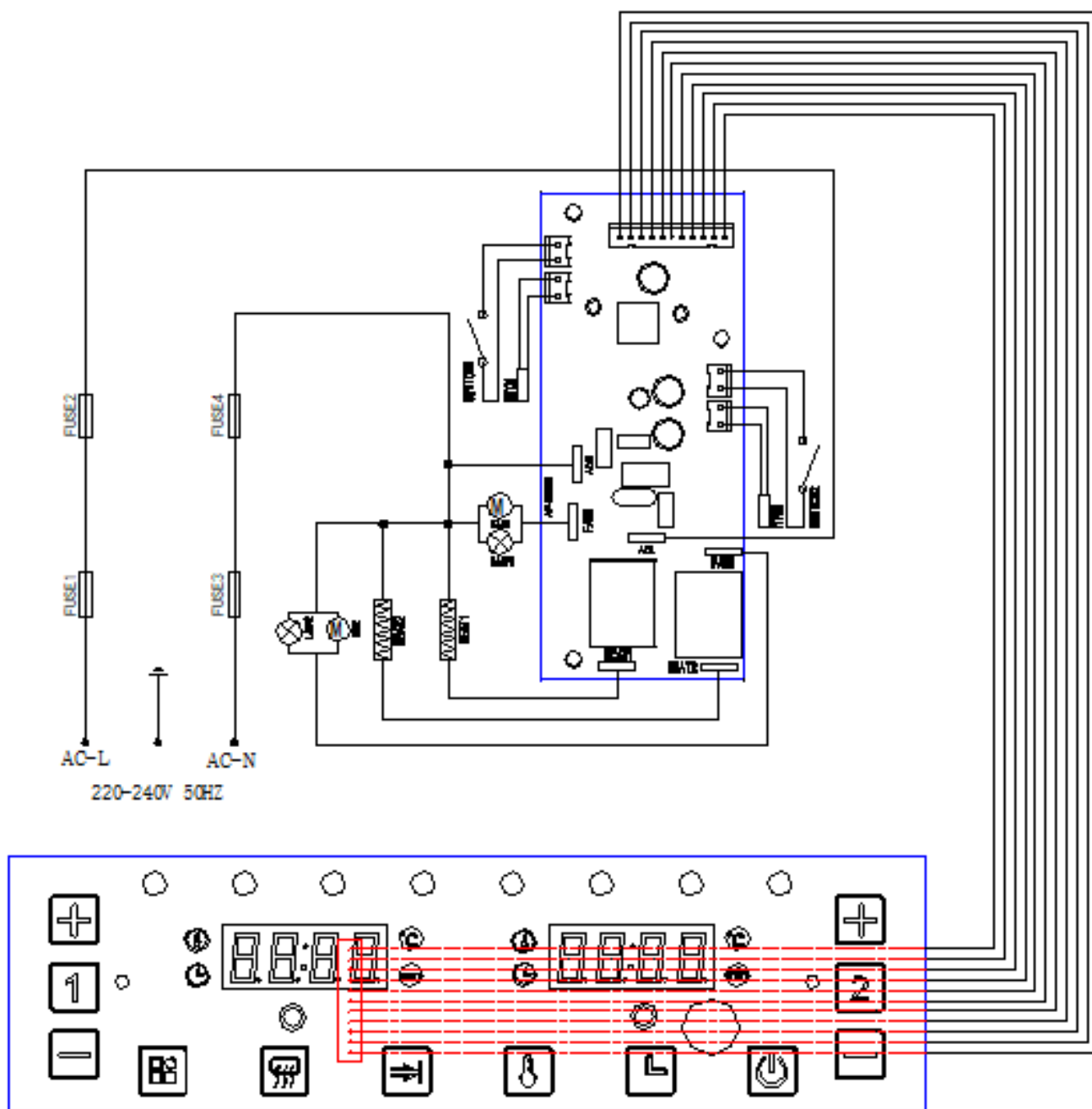
Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

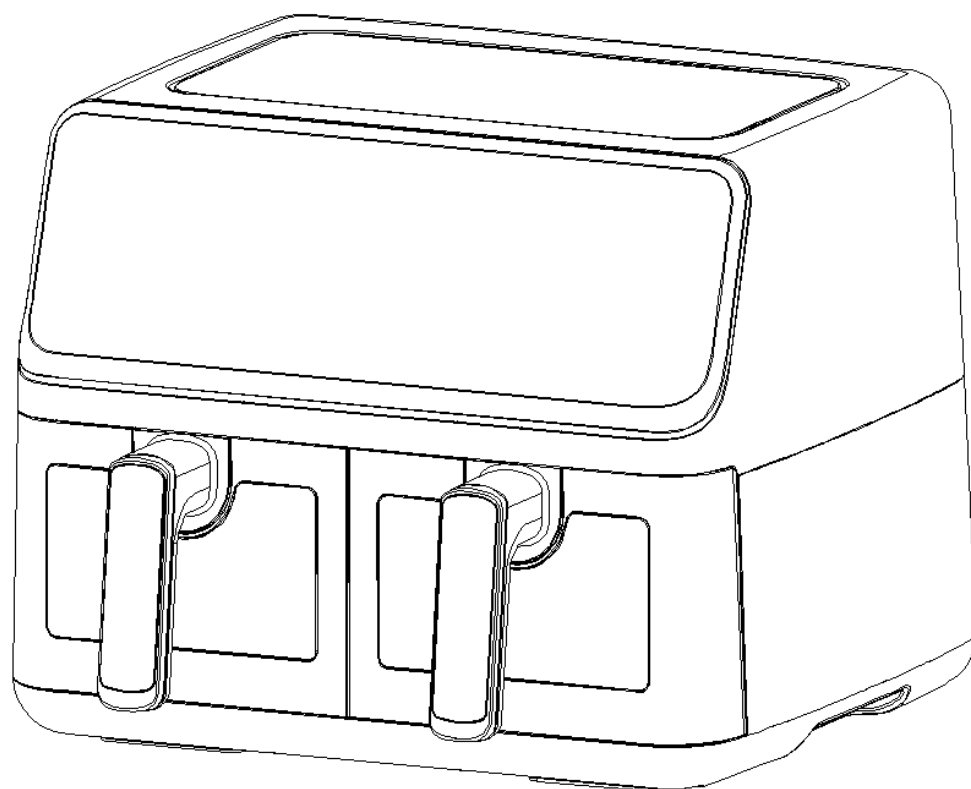
# Electrical schematic diagram



# Troubleshooting

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



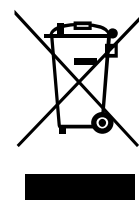


## Friteuse à Air

- POUR L'INTÉRIEUR USAGE  
DOMESTIQUE UNIQUEMENT -

**UK  
CA**

**CE**



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

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

- Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
- Maisons de ferme.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type Bed and breakfast.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les 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 de l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil est chauffant, ce qui signifie que les surfaces peuvent brûler - utilisez toujours cet appareil avec prudence. Lorsque vous l'allumez, ne touchez que les poignées et la surface de prise – assurez-vous de porter des gants de four lors de la manipulation. Lorsqu'il est éteint, attendez que l'appareil refroidisse avant de le toucher.
5. Débranchez de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage et l'entretien.
6. Les cordons d'alimentation endommagés doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
7. N'utilisez pas de pièces qui ne sont pas recommandées par le fabricant – cela pourrait causer des blessures ou des dommages.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord des tables ou des comptoirs et ne touchez pas les surfaces chaudes.
10. Tenez l'appareil à l'écart des gaz chauds et des brûleurs électriques. Ne placez-le jamais dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Fixez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez toutes les commandes, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
14. Sous surveillance guidée, cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de huit ans et plus, à condition qu'ils comprennent les risques et les dangers potentiels. Sous supervision guidée, cet appareil peut être utilisé par des personnes handicapées ou sans expérience, à condition qu'elles comprennent les risques et dangers potentiels.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des jeunes enfants.
16. Lorsque vous utilisez cet appareil, n'utilisez pas de minuteries externes ou de systèmes de télécommandes séparés.

## INTRODUCTION

Cette friteuse est un moyen plus facile et plus sain de préparer des ingrédients. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un gril supérieur, elle est idéale pour différents plats. Comme elle permet de chauffer les aliments dans toutes les directions, la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

### DONNÉES TECHNIQUES :

- Tension : 220-240V ~ 50Hz
- Puissance : 2500 Watts
- Capacité du panier : 4.0L + 4.0L
- Température réglable : 80 °C -200 °C
- Minuterie (1-60 min)

### DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig.1)

1. Couvercle supérieur
2. Boîtier supérieur
3. Panneau électronique
4. Étagère
5. Panier
6. Panier de gauche
7. Boîtier du panier avant gauche
8. Fenêtre de perspective gauche
9. Poignée de panier unique
10. Panier de droite
11. Boîtier du panier avant droit
12. Fenêtre de perspective droite
13. Sortie d'air droite
14. Boîtier inférieure
15. Base
16. Cordon principal (cordon électrique)
17. Sortie d'air gauche

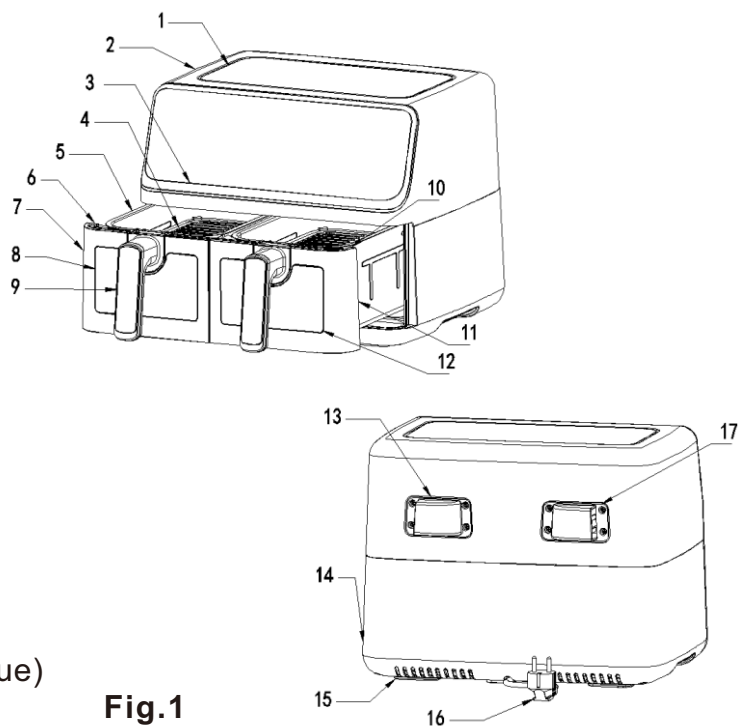


Fig.2

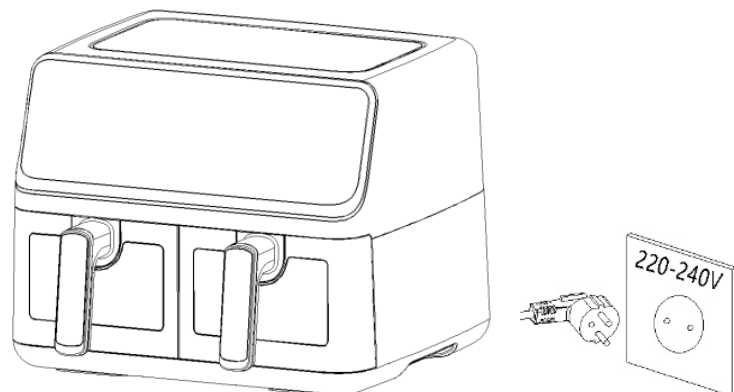


Fig.3

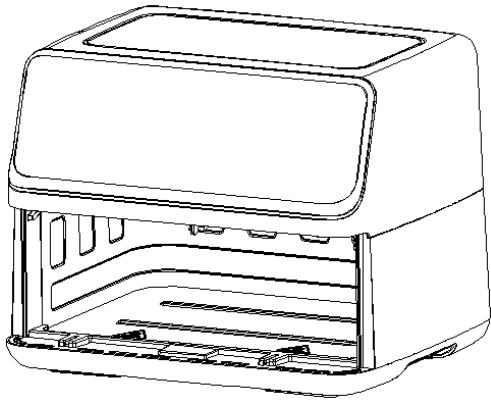


Fig. 4

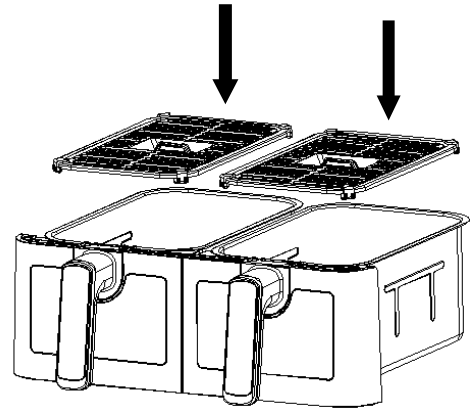


Fig. 5

2

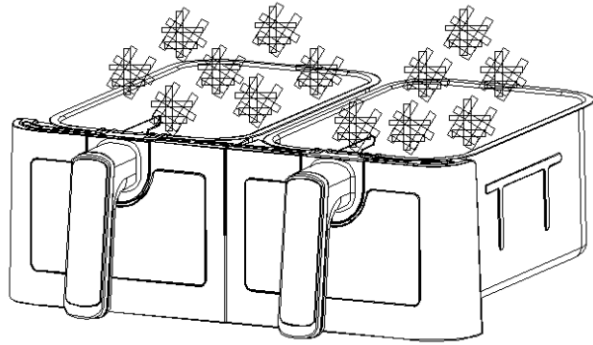


Fig. 6

3

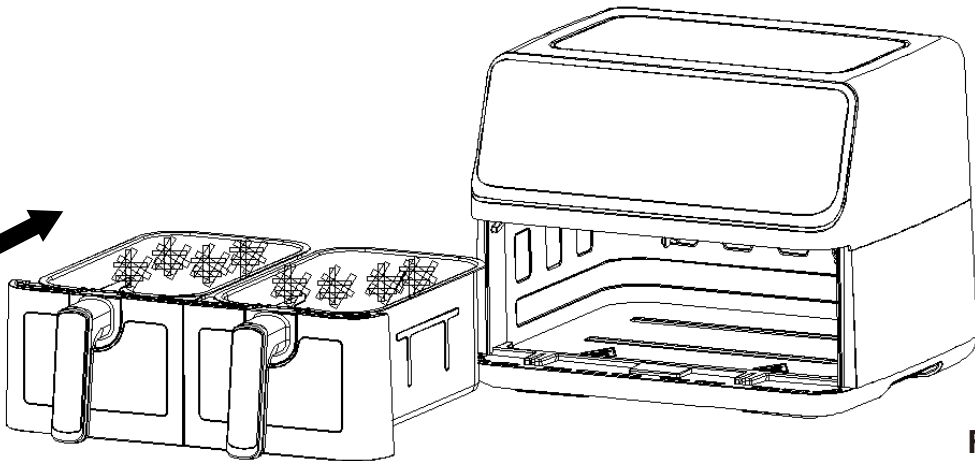


Fig. 7

## **Important**

### **Danger**

Sous surveillance guidée, cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de huit ans et plus, à condition qu'ils comprennent les risques et les dangers potentiels. Sous surveillance guidée, cet appareil peut être utilisé par des personnes handicapées ou sans expérience, à condition qu'elles comprennent les risques et les dangers potentiels.

Les jeunes enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir cet appareil, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont sous la surveillance d'un adulte.

- Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des jeunes enfants.
- N'immergez jamais le boîtier dans l'eau ou le rincer sous un robinet – il contient des composants électriques et des éléments chauffants.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres aliments pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients dans le panier, afin qu'il ne touche pas les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile car cela pourrait causer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil est utilisé.

### **AVERTISSEMENT**

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.
- Si la fiche, le cordon principal ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas cet appareil.
- Ne laissez pas des personnes non autorisées remplacer ou réparer des pièces endommagées.
- Tenez le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez ou n'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur tous les autres objets. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace entre le mur et le dos, le haut et tous les côtés de l'appareil.
- Ne placez aucune charnière sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que ce qui est décrit dans ce manuel.
- Lorsque l'appareil est allumé, ne le laissez pas sans surveillance.
- Lors de la friture, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur et à l'air lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 2).
- Si vous voyez de la fumée noire provenant de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier.

### **Prudence**

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, gîtes touristiques et autres environnements résidentiels.
- L'utilisation inappropriée de cet appareil ou à des fins professionnelles annulera la garantie. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lorsqu'il est éteint, attendez 30 minutes que l'appareil refroidisse complètement.

## 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 le panier avec de l'eau chaude, de la 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 directement la marmite d'huile ou de graisse de friture.**

**Note :** Lorsque que vous le chauffez la première fois, il peut y avoir une légère fumée ou une odeur – c'est normal avec la plupart des 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 uniforme.

**Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.**

**Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.**

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Friture à air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air (Fig. 4).
3. Placez le panier dans le panier (Fig. 5).
4. Mettez les ingrédients sur l'étagère (Fig. 6).
5. Mettez le panier dans la friteuse à air (Fig. 7).

**N'utilisez jamais le panier sans l'étagère.**

**Attention: Le panier devient très chaud – ne pas toucher pendant ou immédiatement après utilisation. Tenez uniquement le panier par sa poignée.**

6. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients (voir rubrique « Réglages » dans ce chapitre).

7. Certains ingrédients doivent être agités à mi-cuisson (voir la section « Réglages » du présent chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez, puis faites glisser le panier dans la friteuse à air.

**Conseil:** Réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation - quand il sonne, il est temps de secouer les ingrédients. Assurez-vous de régler à nouveau la minuterie pour le temps restant.

8. Lorsque vous entendez le buzzer, la préparation est terminée. Retirez le panier de l'appareil.

**Remarque:** Maintenez le bouton d'alimentation pendant deux secondes, puis vous pouvez éteindre l'appareil manuellement.

**Conseil :** Vous pouvez ajuster la température ou l'heure selon vos préférences pendant l'utilisation. Vos paramètres seront conservés pendant environ 60 minutes après avoir retiré le panier.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas prêts, faites glisser le panier vers l'intérieur de l'appareil et réglez la minuterie pendant quelques minutes supplémentaires.

10. Pour retirer les ingrédients (p. ex. les frites), retirez le panier de la friteuse à air et placez-la sur le cadre d'essai.

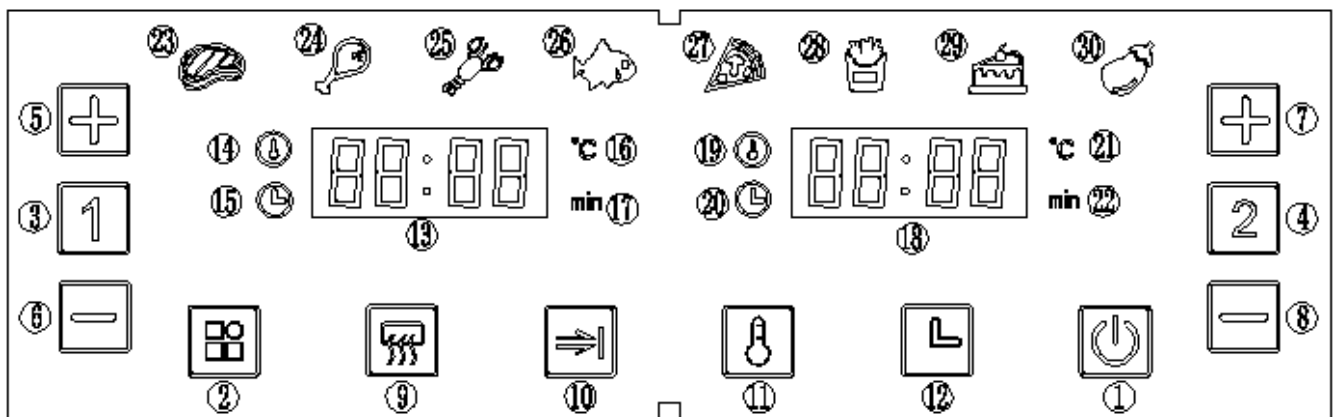
**Ne retournez pas le panier – l'excès d'huile au fond du panier fuira sur les ingrédients.**

**Le panier et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper.**


11. Utilisez des clips ou des outils pour enlever les aliments.

12. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête pour la préparation d'un autre lot.

## INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE




### Résolution des icônes :

Touche 1:  – Bouton d'alimentation




Une fois que les paniers sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation sera allumé. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour passer en mode veille. Après avoir sélectionné un panier à utiliser, appuyez à nouveau sur la touche Marche / Arrêt pour commencer la cuisson. Pour éteindre l'appareil, maintenez la touche d'alimentation pendant deux secondes.

Note: Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour faire une pause et recommencer.




Touche 2 :  – Touche de Préréglage



Appuyez sur la  touche Préréglage pour faire défiler huit choix alimentaires populaires, qui ont des heures et des températures prédéterminées. Une fois sélectionné, la cuisson commencera.



Touche 3 :  – Touche de panier de gauche






Appuyez sur  pour que l'icône du panier de gauche s'allume. Le menu par défaut sera 'frites' et le voyant clignotera. Le tube d'affichage numérique du Panier  clignotera - il affichera également la température et l'heure par défaut pour les frites. Lorsque la température est affichée, le voyant de temps (en bas à gauche de l'écran) sera toujours activé. Annulez la sélection en maintenant  pendant deux secondes. L'appareil passe en veille.


Touche 4:  – Touche de panier de droite

Appuyez  sur l'icône du panier de droite pour qu'elle s'allume. Le menu par défaut sera « frites » et le voyant clignotera. L'affichage numérique du panier  clignotera – il affichera également la température et le temps de détection des frites. Lorsque la température est affichée, le voyant d'impression t (en haut à gauche de l'écran) est toujours allumé. Lorsque l'heure est affichée, le voyant de temps (en bas à gauche de l'écran) sera toujours activé. Annulez la sélection en maintenant  pendant deux secondes. L'appareil passe en veille.



Touche 5  & Touche 6  – Contrôle le temps et la température pour le panier gauche. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 5 °C (entre 80 et 200 °C). Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. Utilisez également ces touches pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute (entre 1 et 60 minutes). Maintenir la touche pour changer l'heure rapidement.


Touche 7  & Touche 8  – Contrôle le temps et la température pour le bon panier droit. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 5 °C (entre 80 et 200 °C). Maintenez la touche pour changer rapidement la température. Utilisez également ces touches pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute (entre 1 et 60 minutes). Maintenir la touche pour changer rapidement le temps.


Touche 9  – Icône de la touche de préchauffage  
Appuyez sur , puis sélectionnez  ou . Appuyez  à nouveau pour démarrer l'appareil. Paramètres par défaut du préchauffage: Température : 160 . Minuterie: 3

minutes. 

Touche 10  Touche de fin de synchronisation

Appuyez sur  – deux répétitions avec des temps différents peuvent être terminées en même temps 

Touche 11  – Température

Touche 12  – Heure

Voyant « 13 » Tube Nixie pour le panier de gauche

Voyant « 14 » Voyant de température pour le panier de gauche

Voyant « 15 » Voyant de minuterie pour le panier de gauche

Voyant « 16 » Voyant pour l'unité de température pour le panier de gauche

Voyant « 17 » Voyant pour l'unité de temps pour le panier de gauche

Voyant « 18 » Tube Nixie pour le panier de droite

Voyant « 19 » Voyant de température pour le panier de droite

Voyant « 20 » Voyant de minuterie pour le panier de droite

Voyant « 21 » Voyant de l'unité de température pour le panier de droite

Voyant « 22 » Voyant de l'unité de temps pour le panier de droite

Voyant « 23-30 » Voyant de recette



## Instructions détaillées

### 1. Mode de démarrage











Assurez-vous que le bac est correctement placé dans la machine en branchant l'appareil. L'appareil s'allume et émet un bip - toutes les icônes s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. L'icône d'alimentation reste allumée.



## 2. Mode veille

Appuyez sur l'icône d'alimentation-Panier  –et  Le panier restera allumé et l'appareil sera en veille. S'il reste en veille pendant cinq minutes sans être utilisé, l'appareil passe en mode de démarrage.

## 3. Mode de fonctionnement à cuve unique

- 3.1. Appuyez sur  ou , puis choisissez une fonction – le menu restera allumé. Le menu par défaut est Steak, qui clignote. Les autres indicateurs resteront allumés, tandis que le voyant de température et de temps clignotera. Pour annuler les sélections, maintenez deux secondes  pour le panier gauche ou  pour le panier de droite. Si les deux paniers sont annulés, l'appareil se mettra en veille.
- 3.2. Appuyez sur le menu Touche Sélection vous permet de sélectionner le menu dont vous avez besoin. Lorsqu'on appuie dessus, la température est ajustée de 5°C. Maintenez  ou  ajustez la température rapidement. Pour chaque menu, la température peut être ajustée de 80 à 200°C. Le temps peut être ajusté d'une minute (entre 1 et 60 minutes).
- 3.3. Une fois que vous avez chargé la recette et sélectionné la température et l'heure, appuyez sur la touche d'alimentation - panier  /  commencera à travailler. L'écran affichera le compte à rebours de la minuterie sans clignoter. Le voyant de recette sélectionné sera allumé, tandis que les autres indicateurs seront désactivés.
- 3.4. Pour régler la température ou le temps pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche temp ou time, puis appuyez sur  ou  L'appareil continuera à fonctionner lors du réglage.
- 3.5. Si vous devez réinitialiser les paramètres de la recette pendant la cuisson, appuyez légèrement sur la touche de choix de menu pour mettre en pause – le chauffage et le moteur cesseront de fonctionner, tandis que le voyant de recette clignote. Ajustez la recette au besoin – vous pouvez également ajuster la température et l'heure.
- 3.6. Pour arrêter l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur la touche marche/marche. Si aucune opération n'est effectuée après cinq minutes, l'appareil passe automatiquement en veille.
- 3.7. Pour éteindre l'appareil pendant la cuisson, maintenez la touche d'alimentation enfoncée pendant deux secondes – le tube chauffant et le moteur cesseront de fonctionner. L'écran affichera le mot « OFF » et le buzzer émettra un bip.
- 3.8. Après la cuisson, l'écran affiche « OFF » et le buzzer émet cinq bips. L'appareil passe en veille.
- 3.9. Si vous sortez la poêle pendant la cuisson, l'écran affichera « OUVERT » et l'appareil cessera de fonctionner. Une fois la poêle remise en place, l'appareil continuera de fonctionner.

## 4. Mode de fonctionnement du double panier

### 4.1 Démarrage des deux paniers

- 4.1.1. Sélectionnez un panier, puis choisissez un menu et réglez l'heure et la température. Ensuite, sélectionnez l'autre côté et choisissez également un menu, en réglant l'heure et la température.



4.1.2. Appuyez sur l'icône de la touche d'alimentation pour que deux paniers fonctionnent en même temps. **1** Et le panier 1 clignotera en même temps – **2** et le panier 2 fera de même. Les paniers 1 et 2 s'afficheront alternativement, changeant toutes les trois secondes.

4.1.3. Appuyez d'abord sur **1** pour choisir le panier gauche pour régler le menu, puis appuyez sur **2** Marche / Arrêt pour démarrer ce côté. Vous pouvez également appuyer pour choisir le bon panier pour faire la même étape.

4.1.4. Lorsque les deux paniers fonctionnent, appuyez une fois sur la touche température ou temps – la recette s'affichera alternativement sur l'écran gauche et droit. Après trois secondes sans opération, l'écran affiche l'heure.

## **4.2 Changements au cours du processus de travail de le double panier**

4.2.1. Si les deux paniers sont en train de chauffer et que vous devez changer l'heure ou la température du panier 1, appuyez sur **1** – la recette ne peut pas être modifiée dans cet état. S'il n'y a pas d'opération pendant 10 secondes après les modifications, l'écran revient à la normale.

4.2.2. Pour modifier la température ou l'heure du panier 2, voir.

4.2.3. Lors de la cuisson, la recette, la température et le temps peuvent être ajustés après avoir appuyé sur **1** ou **2** et la touche d'alimentation. Panier 1 ou 2 encas de pause – appuyez sur la touche d'alimentation pour reprendre la cuisson après les changements.

4.2.4. En pause, s'il n'y a pas d'opération après cinq minutes, le panier passe en veille.

## **4.3 Éteindre le panier 1 ou le panier 2**

4.3.1. Appuyez sur **1** ou **2** d'abord, puis maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant deux secondes. Le panier sélectionné cessera de fonctionner et passera en veille.

## **4.4 Retirer le panier**

4.4.1. Si un panier est retirée pendant la cuisson, l'écran affichera « OUVERT » et le chauffage et le moteur s'arrêteront. Une fois le panier remis en place, l'appareil continuera à fonctionner avec ses réglages précédents. Un panier à frire peut être retirée et chargée sans affecter le travail de l'autre panier.

4.4.2. Si le panier est retiré en veille, l'écran affichera « OUVRIR » - le panier ne peut pas être utilisé.

## **4.5 Mettre les deux paniers en pause**

4.5.1. Lorsque les deux paniers sont en train de cuire, appuyez une fois sur la touche d'alimentation pour faire une pause – les écrans et les recettes clignoteront. Appuyez à nouveau sur la touche Marche / Arrêt pour reprendre la cuisson.

4.5.2. Si les deux paniers sont en pause et qu'il n'y a pas d'opération pendant cinq minutes, ils cesseront de fonctionner et passer en mode veille.



4.5.3. Lorsque les deux paniers sont en train de cuire, appuyez doucement une fois sur la touche Marche / Arrêt pour faire une pause. Si vous devez ajuster, appuyez sur **1** ou **2**, modifiez la recette, la température ou l'heure en fonction de vos besoins. Une fois les modifications terminées, utilisez la touche d'alimentation une fois pour reprendre le fonctionnement.

4.5.4. Lorsque les deux paniers sont en train de cuire, appuyez doucement une fois sur la touche d'alimentation pour faire une pause, puis maintenez la touche d'alimentation enfoncée pendant deux secondes pour les éteindre – les écrans gauche et droit afficheront « OFF ». L'appareil passe en veille après le bip.

#### 4.6 Arrêter les 2 paniers

4.6.1. Lorsque les deux paniers sont en train de cuire, maintenez la touche d'alimentation enfoncée pendant deux secondes pour les arrêter – les écrans gauche et droit afficheront « OFF ». Après le bip, l'appareil passe en veille.


4.6.2. Le fonctionnement dans les deux paniers s'arrêtera après la fin de l'heure d'affichage. Le chauffage et le moteur cesseront de fonctionner et l'écran affichera « OFF ». Après cinq bips sonores, l'appareil passe en veille.

4.6.3. Si vous souhaitez éteindre un seul panier, appuyez sur  ou , puis maintenez la touche Marche/Arrêt enfoncée pendant deux secondes. Le panier sélectionné cessera de fonctionner et l'écran affichera 'OFF'. Après le bip, il reviendra en veille. À ce stade, un seul panier fonctionnera.

#### 4.7. Fonction de fin simultanée

4.7.1. Cette fonction ne fonctionne que lorsque deux recettes avec des heures différentes sont sélectionnées.

4.7.2. « Touche de fin synchrone » signifie que deux paniers avec une heure différente sélectionnée seront terminés en même temps. Cela signifie que le menu de temps long commencera à fonctionner en premier, le menu de temps court sera mis en pause en premier - l'écran affichera « HOLD », démarré lorsque les deux paniers ont la même quantité de temps restant, et se terminera en même temps.

4.7.3. Lorsque vous travaillez en mode Fin simultanée, réglez l'heure du panier qui affiche « HOLD » supérieur à l'autre côté, le mode de fin simultanée s'arrêtera, et le voyant  s'éteindra.

4.7.4 Si vous retirez un panier pendant la cuisson, le temps sera suspendu sur les deux paniers – l'écran affichera « HOLD ». Insérez le panier pour poursuivre la cuisson.

4.7.5. Pendant l'opération synchrone, si un panier est suspendu et que l'autre continue à fonctionner, quitter la fonction.

#### Remarquez les éléments

1. Mode de démarrage: Dans ce mode, seule l'icône de la touche d'Alimentation est allumée.

2. Mode veille: La touche d'alimentation  et  sont tous allumés;

3. Modification des paramètres lorsque l'appareil ne fonctionne pas: La touche de fonction correspondante est toujours activée, tandis que le voyant de recette sélectionné clignote. Le reste des indicateurs menu restera allumé, tandis que l'écran affiche la température / l'heure de la recette sélectionnée. Lors du réglage du menu, la recette sélectionnée clignote. Lorsque vous modifiez la température, appuyez sur la touche de température – l'écran affichera la température actuelle. Appuyez sur la touche d'heure pour régler l'heure - l'écran affichera l'heure actuelle. Lorsqu'un panier a été sélectionné le côté qui n'a pas été sélectionné ne clignote pas. L'affichage correspondant affiche alternativement la température et le temps sans clignoter. Au cours de ce processus, les appareils de chauffage et les moteurs ne fonctionneront pas.

4. Changement de mode en cours de cuisson : La recette ne clignote pas. L'écran affiche la température et l'heure, qui peuvent être ajustées. La recette ne peut pas être modifiée.
5. Pause d'un seul panier : La touche de fonction correspondante reste activée et le voyant de menu clignote lorsqu'il est sélectionné. Les autres indicateurs de menu restent allumés et l'écran d'affichage correspondant clignote, indiquant la température/heure. 1 ou 2 clignote – le menu, la température et l'heure peuvent être ajustés.
6. Mise en pause des deux pots : la touche de fonction correspondante reste allumée, le voyant du menu sélectionné clignote et l'autre voyant du menu reste allumé. L'écran d'affichage clignote, indiquant la température/heure. 1 or 2 clignotera .
7. Mode de fonctionnement : La touche de fonction correspondante et le voyant de menu sélectionné restent allumés - les autres indicateurs de menu sont éteints et l'écran correspondant affiche l'heure du menu.
8. Lorsque les 2 paniers fonctionnent en même temps, le voyant de touche et le voyant de menu correspondant du panier 1 et 2 clignoteront alternativement pendant 3 secondes chacun.
9. Fonction mémoire : Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil ne s'éteint pas. Lors de la prochaine utilisation, sélectionnez le même panier que la dernière fois - l'écran affichera le dernier menu utilisé. La mémoire est effacée lorsque l'appareil est éteint depuis une heure. Lorsqu'elle est remise en marche, elle reprend son état initial.
10. Mise hors tension de la mémoire : Si l'appareil est en cours d'utilisation et que l'alimentation se coupe accidentellement, si elle est rallumée dans les 30 minutes, l'appareil reviendra à l'état de fonctionnement qu'il avait avant de s'éteindre.
- 11 Mode de défaillance de l'affichage :
  - 11.1 E1 s'affiche : Le NTC est ouvert.
  - 11.2 E2 s'affiche : Le NTC est en court-circuit.

## Paramètres

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

**Note:** Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirez brièvement le panier lors du préchauffage.

### Conseils

- *Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.*
- *Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite 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 la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.*
- *Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air en quelques minutes après avoir ajouté l'huile.*
- *Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.*
- *La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.*

- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. Les pâtes préfabriquées sont plus rapides à cuire que les pâtes maison.
- Pour la cuisson de gâteaux, de quiches ou pour faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un moule à pâtisserie ou un plat au four dans le panier.
- Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Menu	Poids de référence	Tempérament par défaut	Temps de panier par défaut	Plage de température	Échéancier	Secouer
Bifteck	400	200°C	15Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Cuisse de poulet	600	200°C	30Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Crevette	600	190°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Poisson	500	180°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Pizza	400	180°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Frites	450	200°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Cuisson	400	180°C	12Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Légumes	300	170°C	20Min	80-200°C	1-60Min	1-2

**Note 1: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.**

**Note 2: Lorsque vous utilisez deux marmites en même temps, vous pouvez ajuster la température et le temps en fonction de l'effet de cuisson réel.**

**Note 3(Secouer): Il faut régler l'heure, le programme ne contient pas d'alerte de tremblement.**

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier et l'étagère – cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

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

Note : Retirez le panier pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

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

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

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

*Conseil : Si la saleté est collée à l'étagère ou au fond de le panier, remplissez le panier avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez l'étagère dans le panier et laissez-la 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 tout résidu alimentaire.

## Stockage

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 des ordures ménagères normales. Il doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage. Ce faisant, vous contribuez à préserver l'environnement.

## Garantie et service

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

### Élimination correcte de ce produit



Les déchets de produits électriques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où des installations existent. Vérifiez auprès de votre autorité locale ou de votre détaillant pour obtenir des conseils en matière de recyclage.

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

Importé par :

MH France

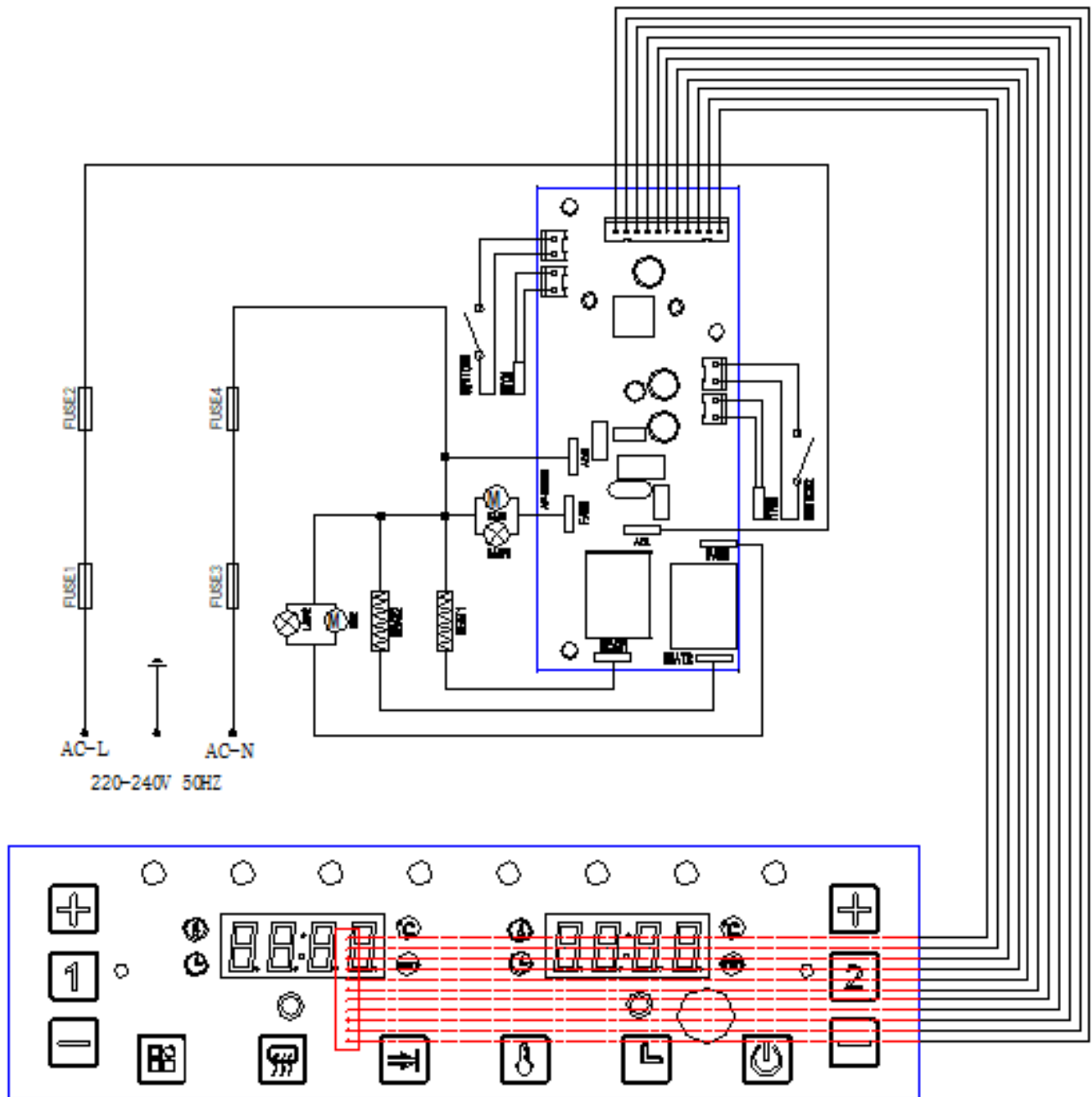
2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

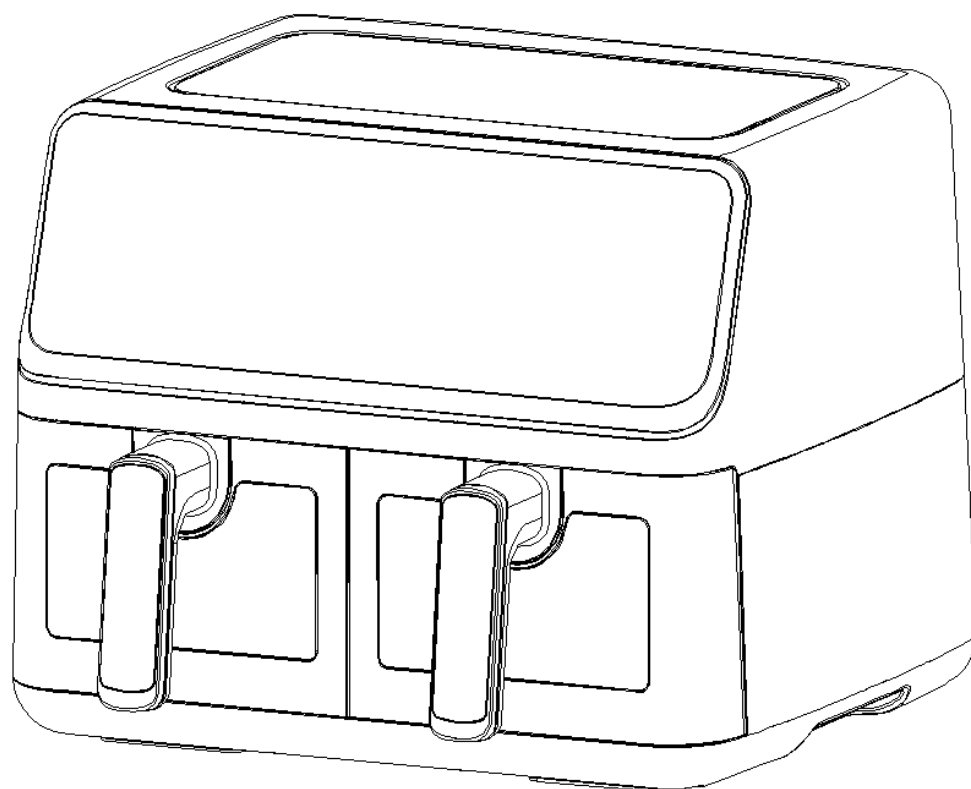
# Schéma de principe électrique



## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Insérez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement sélectionnés.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petites touches d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température de consigne est trop basse.	Réglez la température sur le réglage requis (voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le réglage sur le temps de préparation requis (voir section « Paramètres » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation. Voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser le panier dans l'appareil correctement.	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.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile fuit dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat.
	L'alambic contient des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme 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 pomme de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des chips dépend de la quantité d'huile et d'eau.	Assurez-vous de sécher correctement la pomme 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.



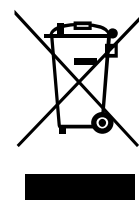


## Freidora

- SOLO PARA USO DOMÉSTICO  
EN INTERIORES -

**UK  
CA**

**CE**



**IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEER  
DETENIDAMENTE.**

# Instrucciones de funcionamiento



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Guarde este manual para futuras referencias.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para usarse en lugares como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Ambientes tipo bed and breakfast.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico tiene una función de calefacción, lo que significa que las superficies pueden calentarse; utilice siempre este electrodoméstico con precaución. Cuando esté encendido, solo toque las manijas y la superficie de agarre; asegúrese de usar guantes para horno cuando lo manipule. Cuando esté apagado, espere a que el aparato se enfríe antes de tocarlo.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de la limpieza y el mantenimiento.
6. Los cables de alimentación dañados deben ser reemplazados por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
7. No utilice piezas que no estén recomendadas por el fabricante; esto puede causar lesiones o daños.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de mesas o mostradores ni que toque superficies calientes.
10. Mantenga el aparato alejado de gases calientes y quemadores eléctricos. Nunca coloque en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, apague todos los controles y luego retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
13. No utilice el aparato para nada que no sea el propósito previsto.
14. Bajo supervisión guiada, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de ocho años, siempre que entiendan los riesgos y peligros potenciales. Bajo supervisión guiada, este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades o personas sin experiencia, siempre que comprendan los riesgos y peligros potenciales.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños pequeños.
16. Cuando utilice este aparato, no utilice temporizadores externos ni sistemas de control independientes.

## INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire es una forma más fácil y saludable de preparar ingredientes. Mediante el uso de circulación rápida de aire caliente y una parrilla superior, es ideal para diferentes platos. Como calienta la comida desde todas las direcciones, la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

### DATOS TÉCNICOS:

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

----- Potencia: 2500 Vatios

----- Capacidad de la cesta: 4.0L+4.0L

----- Temperatura ajustable: 80°C-200°C

----- Temporizador (1-60 min)

### DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

1. Tapa superior
2. Carcasa superior
3. Panel electrónico
4. Estante
5. Maceta
6. Cesta izquierda
7. Frontal izquierdo
8. Ventana izquierda
9. Asa simple
10. Cesta derecha
11. Frontal derecho
12. Ventana derecha
13. Salida de aire derecha
14. Carcasa inferior
15. Base
16. Cable eléctrico
17. Salida de aire izquierda

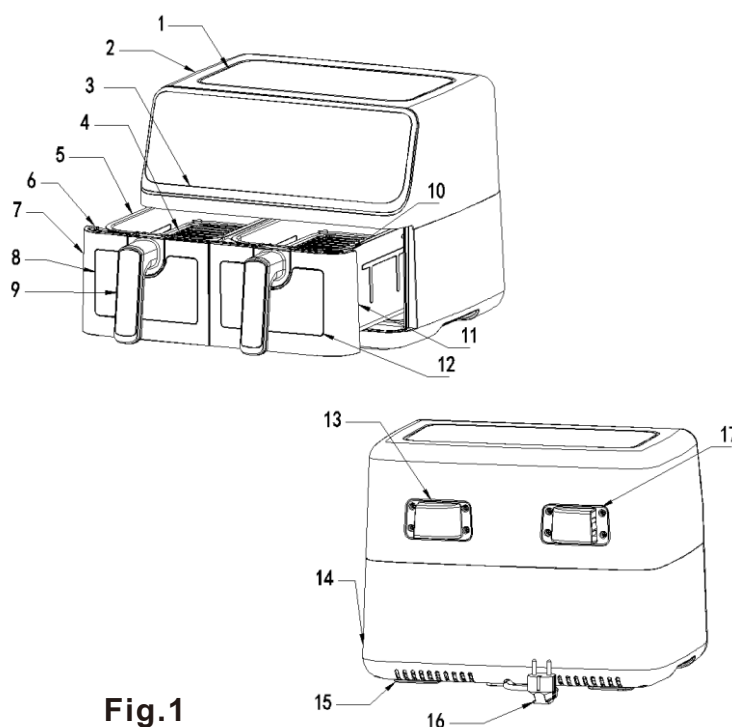


Fig.1



Fig.2

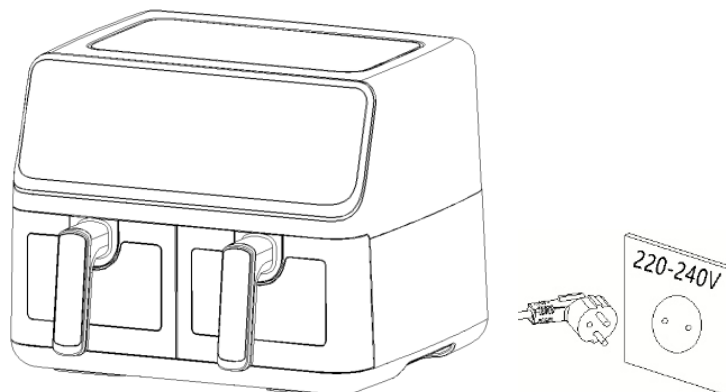


Fig.3

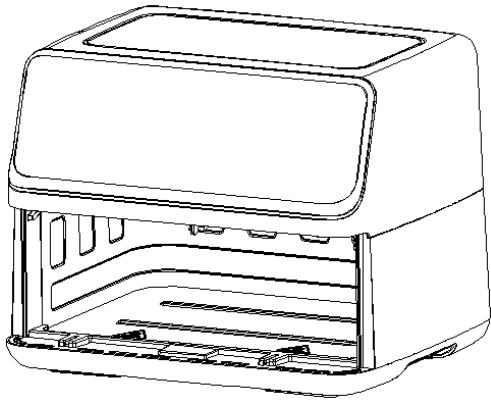


Fig. 4

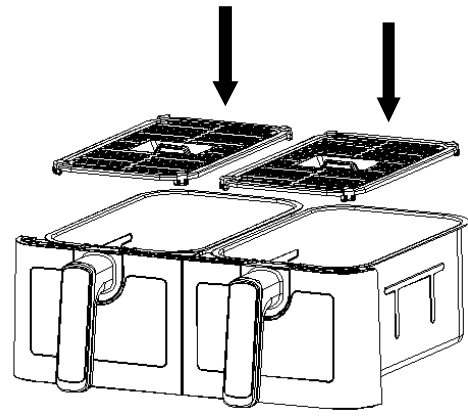
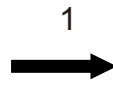


Fig. 5

2

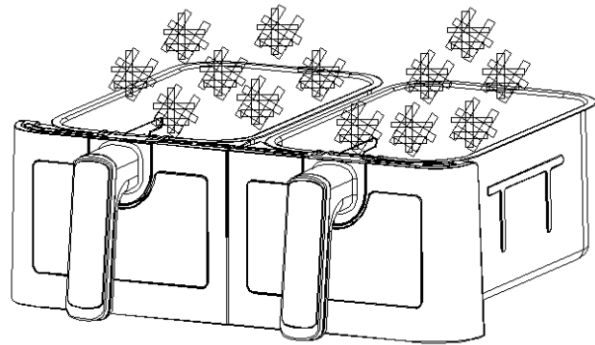


Fig. 6

3

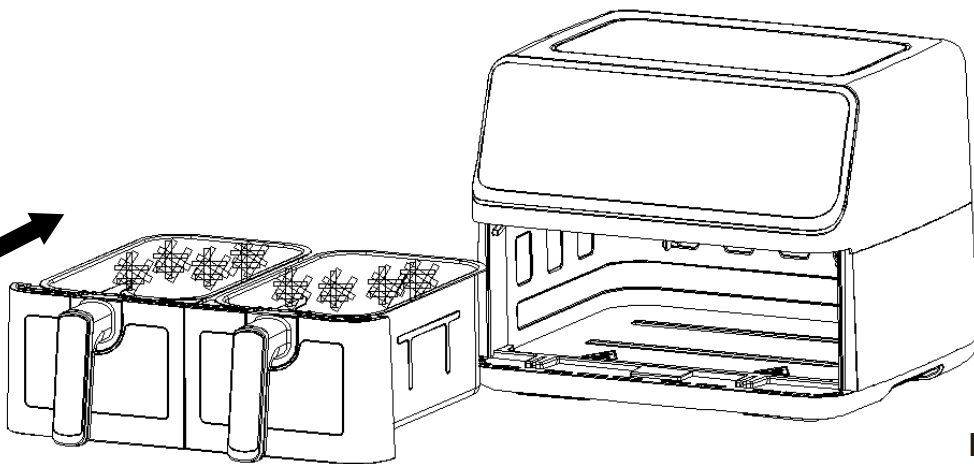


Fig. 7

## **Importante**

### **Peligro**

Bajo supervisión guiada, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de ocho años, siempre que entiendan los riesgos y peligros potenciales. Bajo supervisión guiada, este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades o personas sin experiencia, siempre que comprendan los riesgos y peligros potenciales.

Los niños pequeños no deben limpiar ni mantener este aparato, a menos que sean mayores de ocho años y estén bajo la supervisión de un adulto.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños pequeños.
- Nunca sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo; contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes en la cesta, para que no toque las resistencias.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la cesta con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Las superficies pueden estar calientes cuando el aparato está en uso.

### **ADVERTENCIA**

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local.
- Si el enchufe, el cable principal u otras partes están dañadas, no use este aparato.
- No permita que personas no autorizadas reemplacen o reparen las piezas dañadas.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- Nunca enchufe ni utilice este aparato con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra la pared y otros objetos. Debe haber al menos 10 cm de espacio entre la pared y la parte posterior, superior y todos los lados del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice este aparato para otra cosa que no sea la descrita en este manual.
- Cuando el aparato esté encendido, no lo deje desatendido.
- Durante la fritura al aire, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al retirar la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig. 2).
- Si ve humo oscuro saliendo del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo se detenga antes de retirar la cesta.

### **Precauciones**

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No es adecuado para cocinas de personal, granjas, moteles y otros lugares no residenciales. No debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- El uso inadecuado de este aparato o el uso con fines profesionales anulará la garantía. Podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- Cuando esté apagado, espere 30 minutos para que el aparato se enfríe por completo.

## Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo las rejillas y las cestas de las freidoras con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

**Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene directamente la cesta con aceite o grasa para freír.**

**Nota:** Cuando se calienta por primera vez, puede haber un ligero humo u olor; esto es normal en la mayoría de los aparatos calefactables. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

## Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

**No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.**

**No llene la cesta con aceite ni ningún otro líquido.**

**No coloque nada encima del aparato: el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

### Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado la cesta de la freidora (Fig. 4).
3. Coloque la cesta en la freidora (Fig. 5).
4. Coloque los ingredientes en el interior (Fig. 6).
5. Vuelva a deslizar la cesta en la freidora (Fig. 7).

**Nunca use la cesta sin la rejilla de base.**

**Precaución:** La freidora se calienta mucho, no la toque durante o inmediatamente después de su uso. Sostenga la cesta solo por el asa.

6. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
7. Es necesario agitar algunos ingredientes a la mitad de la cocción (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala, luego vuelva a deslizarla dentro de la freidora.

**Consejo:** ajuste el temporizador a la mitad del tiempo de preparación; cuando suene, es hora de agitar los ingredientes. Asegúrese de configurar el temporizador nuevamente para el tiempo restante.

8. Cuando escuche el timbre, la preparación habrá terminado. Saque la cesta del aparato.

**Nota:** Mantenga presionado el botón de encendido durante dos segundos, luego puede apagar el aparato manualmente.

**Consejo:** puede ajustar la temperatura o el tiempo según sus preferencias durante el uso. Su configuración se mantendrá durante unos 60 minutos después de sacar el bote.

9. Verifica si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos, vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador durante unos minutos más.

10. Para retirar los ingredientes (p. ej., patatas fritas), saque la cesta de la freidora y colóquela sobre la mesa de trabajo.

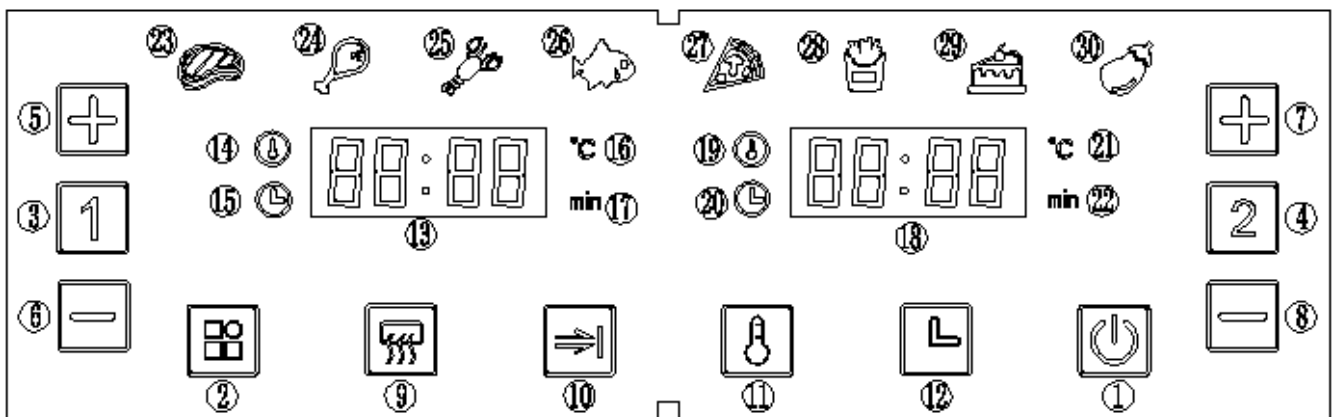
**No ponga la cesta boca abajo; el exceso de aceite y grasa del fondo se derramará sobre los ingredientes.**

**La cesta y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes de la freidora, es posible que se escape vapor.**

11. Utilice pinzas o algún otro utensilio de cocina para retirar los alimentos.

12. Cuando los ingredientes estén listos, la freidora estará instantáneamente lista para volver a cocinar nueva comida.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL




### Resolución de los iconos:

Tecla 1:  – Botón de encendido




Una vez que las cestas estén correctamente colocadas en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Pulse la tecla de encendido para entrar en el modo de espera. Después de seleccionar una de las cestas para usar, presione la tecla de encendido nuevamente para comenzar a cocinar. Para apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla de encendido durante dos segundos.

**Nota:** Durante la cocción, puede tocar las teclas para hacer una pausa y comenzar de nuevo.




Tecla 2:  – Tecla preestablecida



Presionando la tecla preestablecida  le permite desplazarse a través de ocho opciones de alimentos populares, que tienen tiempos y temperaturas predeterminados. Una vez seleccionado, comenzará la cocción.



Tecla 3:  – Freidora izquierda

Presione  para que se ilumine el icono de la freidora izquierda. El menú predeterminado será 'patatas fritas' y el indicador parpadeará. El botón de la freidora 1  parpadeará, también mostrará la temperatura y el tiempo predeterminados para las patatas fritas. Cuando se muestra la temperatura, el indicador de tiempo (en la esquina inferior izquierda de la pantalla) siempre estará encendido. Cancele la selección manteniendo presionado  durante dos segundos. El aparato entrará en modo de espera.





Tecla 4:  – Freidora derecha

Presione  para que se ilumine el ícono de la freidora derecha. El menú predeterminado será 'patatas fritas' y el indicador parpadeará. El botón de la freidora  parpadeará, también mostrará la temperatura y el tiempo predeterminados para las patatas fritas. Cuando se muestra la temperatura, el indicador de temperatura (en la parte superior izquierda de la pantalla) siempre estará encendido. Cuando se muestra la hora, el indicador de tiempo (en la esquina inferior izquierda de la pantalla) siempre estará encendido. Cancele la selección manteniendo presionado  durante dos segundos. El aparato entrará en modo de espera.

Tecla 5  y Tecla 6  – Controla el tiempo y la temperatura de la freidora izquierda. Puede aumentar o disminuir la temperatura en 5°C (entre 80-200°C). Si mantiene presionada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Utilice también estas teclas para aumentar o disminuir el tiempo de cocción en un minuto (entre 1 y 60 minutos). Si mantiene pulsada la tecla, la hora cambiará rápidamente.


Tecla 7  y Tecla 8  – Controla el tiempo y la temperatura para freidora derecha. Puede aumentar o disminuir la temperatura en 5°C (entre 80-200°C). Si mantiene presionada la tecla, la temperatura cambiará rápidamente. Utilice también estas teclas para aumentar o disminuir el tiempo de cocción en un minuto (entre 1 y 60 minutos). Si mantiene pulsada la tecla, la hora cambiará rápidamente.

Tecla 9  – Pre calentamiento

Presione , luego seleccione  o . Presione  de nuevo para poner en marcha el aparato. Ajustes predeterminados de pre calentamiento: Temperatura: 160°C. Temporizador: 3 minutos.

Tecla 10  – Tecla de finalización sincronizada

Presione  – se pueden terminar dos recetas con tiempos diferentes al mismo tiempo

Tecla 11  – Temperatura

Tecla 12  – Tiempo

Luz indicadora "13" Tubo Nixie para la freidora izquierda

Luz indicadora "14" Luz de temperatura de la freidora izquierda

Luz indicadora "15" Luz del temporizador de la freidora izquierda

Luz indicadora "16" Luz indicadora de la unidad de temperatura de la freidora izquierda

Luz indicadora "17" Luz indicadora de unidad de tiempo de la freidora izquierda

Luz indicadora "18" Tubo Nixie para la freidora derecha

Luz indicadora "19" Luz de temperatura de la freidora derecha

Luz indicadora "20" Luz del temporizador de la freidora derecha

Luz indicadora "21" Luz indicadora de unidad de temperatura de la freidora derecha

Luz indicadora "22" Luz indicadora de unidad de tiempo de la freidora derecha

Luz indicadora "23-30" Indicador de receta



## Instrucciones detalladas

### 1. Modo de arranque











Asegúrese de que la cesta esté correctamente en la máquina enchufando el aparato. La máquina se encenderá y emitirá un pitido una vez; todos los iconos se iluminarán durante un segundo y luego se apagarán. El icono de encendido permanecerá encendido.



## 2. Modo de espera

Presiona el ícono de encendido – los botones de las freidoras  y  permanecerán encendidos y el aparato estará en modo de espera. Si está en espera durante cinco minutos sin ser utilizado, el aparato pasará al modo de arranque.

## 3. Modo de trabajo de una sola freidora



- 3.1. Presione  o , luego elija una función; el menú permanecerá iluminado. El menú predeterminado es Bistec, que parpadeará. Los demás indicadores permanecerán encendidos, mientras que el indicador de temperatura y tiempo parpadearán. Para cancelar las selecciones, mantenga presionado  dos segundos para la freidora izquierda  o para la freidora derecha. Si se anulan ambas freidoras, el aparato entrará en standby.
- 3.2. Presionar la tecla de elección de menú le permite seleccionar el menú que necesita. Cuando se presiona, la temperatura se ajusta en 5°C. Mantener  o  para ajustar la temperatura rápidamente. Para cada menú, la temperatura se puede ajustar de 80 a 200°C. El tiempo se puede ajustar en un minuto (entre 1 y 60 minutos).
- 3.3. Después de elegir la receta, la temperatura y el tiempo, toque el ícono de la tecla de encendido, la freidora  /  comienza a funcionar, y la pantalla muestra el tiempo de cocción actual en forma de cuenta regresiva, deja de parpadear. El indicador de la receta seleccionada se encenderá, mientras que los demás indicadores estarán apagados.
- 3.4. Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, presione la tecla de temperatura o tiempo una vez, luego presione  o . El aparato seguirá funcionando durante el ajuste.
- 3.5. Si necesita restablecer la configuración de la receta durante la cocción, presione ligeramente la tecla de selección de menú para hacer una pausa: el calentador y el motor dejarán de funcionar, mientras que el indicador de la receta parpadea. Ajuste la receta según sea necesario; también puede ajustar la temperatura y el tiempo.
- 3.6. Para detener el aparato durante la cocción, presione la tecla de encendido. Si no hay ninguna operación después de cinco minutos, el aparato entrará automáticamente en modo de espera.
- 3.7. Para apagar el aparato durante la cocción, mantenga pulsada la tecla de encendido durante dos segundos; el tubo calefactor y el motor dejarán de funcionar. La pantalla mostrará la palabra 'OFF' y el zumbador sonará.
- 3.8. Después de cocinar, la pantalla muestra 'APAGADO' y el zumbador sonará cinco veces. El aparato entrará en modo de espera.
- 3.9. Si saca la cesta para freír durante la cocción, la pantalla mostrará 'ABIERTO' y la máquina dejará de funcionar. Una vez que se vuelve a colocar la cesta, la máquina seguirá funcionando.



## 4. Modo de trabajo doble

### 4.1 Puesta en marcha de las dos freidoras

- 4.1.1. Seleccione una freidora, luego elija un menú y configure el tiempo y la temperatura. Luego seleccione la otra freidora y también elija un menú, configurando el tiempo y la temperatura.




4.1.2. Presiona el ícono de la tecla de encendido para que las dos freidoras funcionen al mismo tiempo. El botón de la freidora 1  parpadeará al mismo tiempo que el botón de la freidora . Los botones de las freidoras 1 y 2 se mostrarán alternativamente, cambiando cada tres segundos.



4.1.3. Primero presione  para elegir la freidora izquierda para configurar el menú, luego presione la tecla de encendido para comenzar este lado. También puede presionar  para elegir la freidora derecha para hacer el mismo paso.

4.1.4. Cuando ambas freidoras estén funcionando, presione la tecla de temperatura o tiempo una vez; la receta se mostrará alternativamente en la pantalla izquierda y derecha. Después de tres segundos sin operación, la pantalla mostrará la hora.

## 4.2 Cambios durante el proceso de trabajo de la freidora doble



4.2.1. Si las dos freidoras están funcionando y necesita cambiar el tiempo o la temperatura de la freidora 1, presione  – la receta no se puede cambiar en este estado. Si no hay operación durante 10 segundos después de los cambios, la pantalla vuelve a la normalidad.

4.2.2. Para cambiar la temperatura o el tiempo de la freidora 2, consulte 4.2.1.

4.2.3. Al cocinar, la receta, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar después de presionar  o  y la tecla de encendido. La freidora 1 o 2 se detendrá: presione la tecla de encendido para reanudar la cocción después de los cambios.

4.2.4. Cuando está en pausa, si no hay operación después de cinco minutos, la freidora entrará en modo de espera.

## 4.3 Apagar la freidora 1 o la freidora 2

4.3.1. Primero presione  o , luego mantenga presionada la tecla de encendido durante dos segundos. La freidora seleccionada dejará de funcionar y entrará en modo de espera.

## 4.4 Sacar la cesta



4.4.1. Si se retira una cesta durante la cocción, la pantalla mostrará 'ABIERTO' y el calentamiento y el motor se detendrán. Una vez que se vuelve a colocar la cesta, el aparato seguirá funcionando con su configuración anterior. Una cesta para freír se puede quitar y cargar sin afectar el trabajo de la otra freidora.

4.4.2. Si se quita la cesta mientras está en espera, la pantalla mostrará 'ABIERTO': la freidora no se puede usar.

## 4.5 Pausar ambas freidoras

4.5.1. Cuando ambas freidoras estén funcionando, presione la tecla de encendido una vez para hacer una pausa; tanto las pantallas como las recetas parpadearán. Vuelva a pulsar la tecla de encendido para reanudar la cocción.

4.5.2. Si ambas freidoras están en pausa y no hay operación durante cinco minutos, dejarán de funcionar y entrarán en modo de espera.



4.5.3. Cuando ambas freidoras estén funcionando, presione suavemente la tecla de encendido una vez para hacer una pausa. Si necesita ajustar, presione  o , luego cambie la receta, la temperatura o el tiempo según sus necesidades. Una vez que se completen los cambios, presione la tecla de encendido una vez para reanudar la cocción.

4.5.4. Cuando ambas freidoras estén funcionando, presione suavemente la tecla de encendido una vez para hacer una pausa, luego mantenga presionada la tecla de encendido durante dos segundos para apagarlas; las pantallas izquierda y derecha mostrarán 'APAGADO'. El aparato entrará en modo de espera después del pitido.

#### 4.6 Parar las 2 freidoras

4.6.1. Cuando ambas freidoras estén funcionando, mantenga presionada la tecla de encendido durante dos segundos para detenerlas; las pantallas izquierda y derecha mostrarán 'APAGADO'. Después del pitido, la máquina entrará en modo de espera.


4.6.2. La operación en ambos potenciómetros se detendrá después de que finalice el tiempo de visualización. La calefacción y el motor dejarán de funcionar y la pantalla mostrará 'OFF'. Después de que el zumbador suene cinco veces, la máquina entrará en modo de espera.

4.6.3. Si desea apagar solo una de las freidoras, presione  o , luego mantenga presionada la tecla de encendido durante dos segundos. La freidora seleccionada dejará de funcionar y la pantalla mostrará 'OFF'. Después del pitido, volverá al modo de espera. En este punto, solo funcionará una freidora.

#### 4.7. Función de final simultáneo

4.7.1. Esta función solo funciona cuando se seleccionan dos recetas con tiempos diferentes.

4.7.2. La “tecla de finalización sincronizada” significa que dos cestas con diferentes tiempos seleccionados terminarán al mismo tiempo. Esto significa que el menú de tiempo largo comenzará a funcionar primero, el menú de tiempo corto se pausará primero; la pantalla mostrará "HOLd", se iniciará cuando a las dos freidoras les quede la misma cantidad de tiempo y finalizará al mismo tiempo.


4.7.3. Al trabajar en Modo de final simultáneo, ajusta el tiempo de la olla que muestra “HOLd” mayor que el otro lado, el modo de finalización simultánea se detendrá y el indicador  se apagará.

4.7.4. Si saca una cesta durante la cocción, el tiempo se suspenderá en ambas freidoras; la pantalla mostrará 'HOLd'. Introduce la cesta para seguir cocinando.

4.7.5. Durante el funcionamiento sincronizado, si una freidora se suspende y la otra sigue funcionando, salga de la función.

#### Observaciones

1. Modo de arranque: cuando está en este modo, solo se ilumina el icono de la tecla de encendido.

2. Modo de espera: la tecla de encendido,  y  están las dos iluminadas.

3. Cambiar la configuración cuando la unidad no está funcionando: La tecla de función correspondiente siempre está encendida, mientras que el indicador de la receta seleccionada parpadeará. El resto de indicadores del menú permanecerán encendidos, mientras que la pantalla muestra la temperatura/tiempo de la receta seleccionada. Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadeará. Al cambiar la temperatura, presione la tecla de temperatura—la pantalla mostrará la temperatura actual. Presione la tecla de tiempo para ajustar el tiempo—la pantalla mostrará la hora actual. Cuando se ha seleccionado un bote, el lado que no se ha seleccionado no parpadeará. La pantalla correspondiente muestra alternativamente la temperatura y la hora sin parpadear. Durante este proceso, los calentadores y los motores no funcionarán.

4. Cambio de modo durante la cocción: La receta no parpadea. La pantalla muestra la temperatura y el tiempo, que se pueden ajustar. La receta no se puede cambiar.

5. Pausa de una sola freidora: la tecla de función correspondiente permanece encendida y el indicador de menú parpadea cuando se selecciona. Los demás indicadores del menú permanecen encendidos y la pantalla de visualización correspondiente parpadea, indicando temperatura/hora. 1 o 2 parpadea: se puede ajustar el menú, la temperatura y la hora.
6. Pausar ambas freidoras: la tecla de función correspondiente permanece encendida, el indicador del menú seleccionado parpadea y el otro indicador del menú permanece encendido. La pantalla de visualización parpadea, mostrando la temperatura/hora. 1 y 2 parpadeará.
7. Modo de trabajo: la tecla de función correspondiente y el indicador del menú seleccionado permanecen encendidos; los otros indicadores del menú están apagados y la pantalla correspondiente muestra la hora del menú.
8. Cuando las 2 freidoras funcionan al mismo tiempo, el indicador clave y el indicador de menú correspondiente de la freidora 1 y 2 parpadearán alternativamente durante 3 segundos cada una.
9. Función de memoria: cuando finaliza la cocción, la máquina no se apagará. Durante el próximo uso, seleccione la misma freidora que la última vez; la pantalla mostrará el último menú utilizado. La memoria se borrará cuando la máquina haya estado apagada durante una hora. Cuando se vuelve a encender, se reanudará su estado inicial.
10. Memoria de apagado: si la máquina está en uso y la energía se corta accidentalmente, si se enciende dentro de los 30 minutos, la máquina volverá al estado de funcionamiento antes de apagarse.
11. Modo del modo de fallo:
  - 11.1 Se muestra E1: El NTC está abierto.
  - 11.2 Se muestra E2: El NTC está en cortocircuito.

## Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

**Nota:** Tenga en cuenta que estos ajustes son solo indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico, saque la cesta brevemente cuando precaliente.

### Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo. Una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora unos minutos después de agregar el aceite.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada se cocina más rápido que la masa casera.

- Para hornear pasteles, quiches o para freír ingredientes frágiles o rellenos, coloque un molde para hornear o una fuente de horno en la cesta.
- Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 durante un máximo de 10 minutos.

Menú	Peso de referencia	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura	Periodo de tiempo	Agitar
Bistec	400	200°C	15Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Muslo de pollo	600	200°C	30Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Gambas	600	190°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Pescado	500	180°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Pizza	400	180°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Patatas fritas	450	200°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Hornear	400	180°C	12Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Verduras	300	170°C	20Min	80-200°C	1-60Min	1-2

**Nota 1: agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora aún está fría.**

**Nota 2: Cuando utilice dos freidoras al mismo tiempo, puede ajustar la temperatura y el tiempo según el efecto de cocción real.**

**Nota 3(Agitar): Es necesario configurar la hora, el programa no contiene alerta de agitación.**

## Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

**No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar las cestas y las rejillas; esto podría dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.

**Nota: Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápido.**

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta utilizando agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

*Consejo: Si hay suciedad adherida a la rejilla o al fondo de la cesta, llénela con agua caliente con un poco de detergente líquido. Introduzca la rejilla en la cesta de la freidora y déjela en remojo durante aproximadamente 10 minutos.*

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

## Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## Medioambiente

No tire el aparato con los residuos domésticos normales. Debe entregarse en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, ayudas a preservar el medio ambiente.

## Garantía y servicio


Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio local autorizado.

### Eliminación correcta de este producto



Los productos eléctricos de desecho no deben desecharse con la basura doméstica. Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes. Consulte con su autoridad local o minorista para obtener asesoramiento sobre reciclaje.

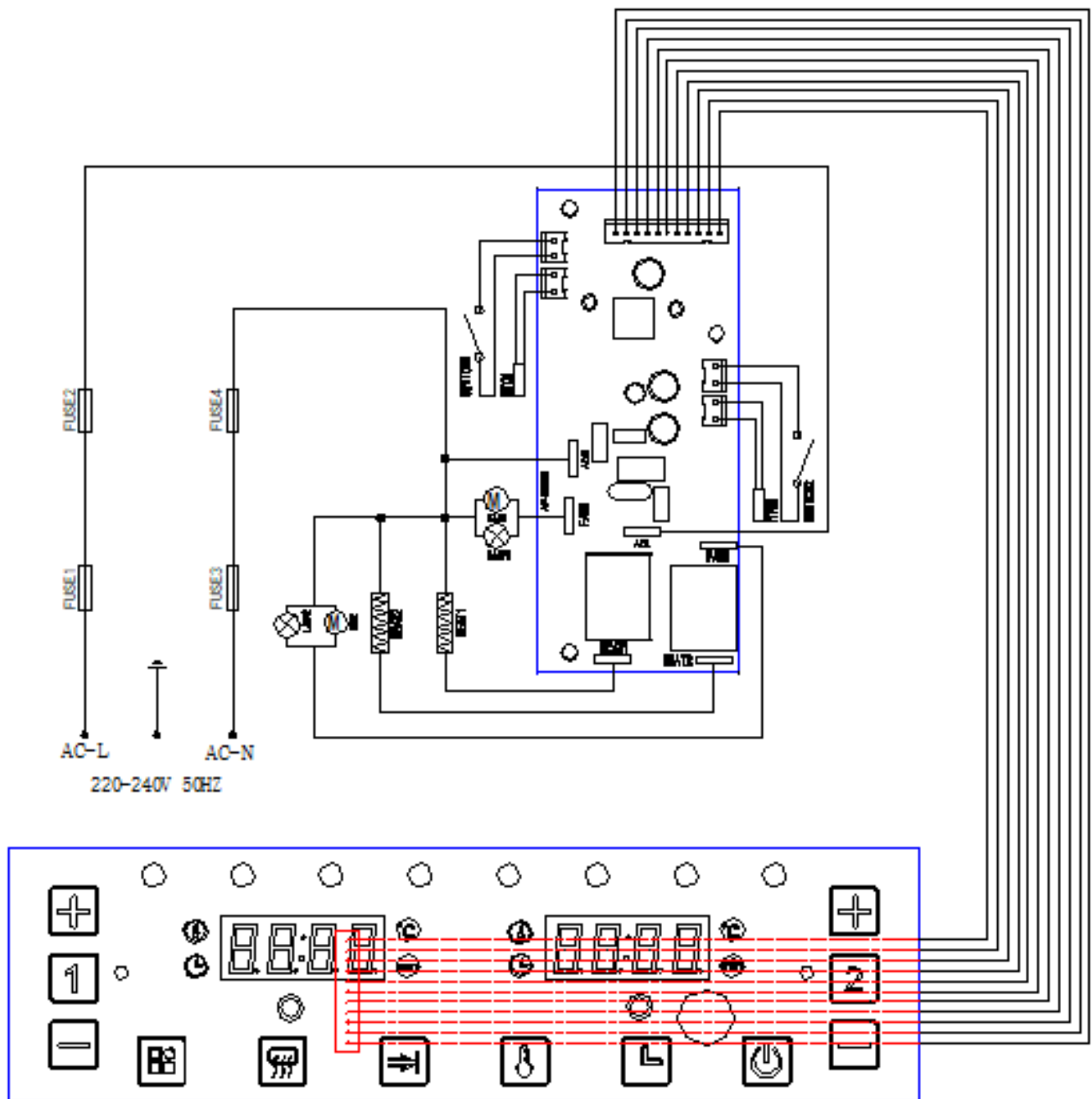
Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512

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

IMPORTADOR:  
SPANISH AOSOM, S.L.  
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.  
B66295775  
[WWW.AOSOM.ES](http://WWW.AOSOM.ES)  
[ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES](mailto:ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES)  
TEL: 931294512  
HECHO EN CHINA

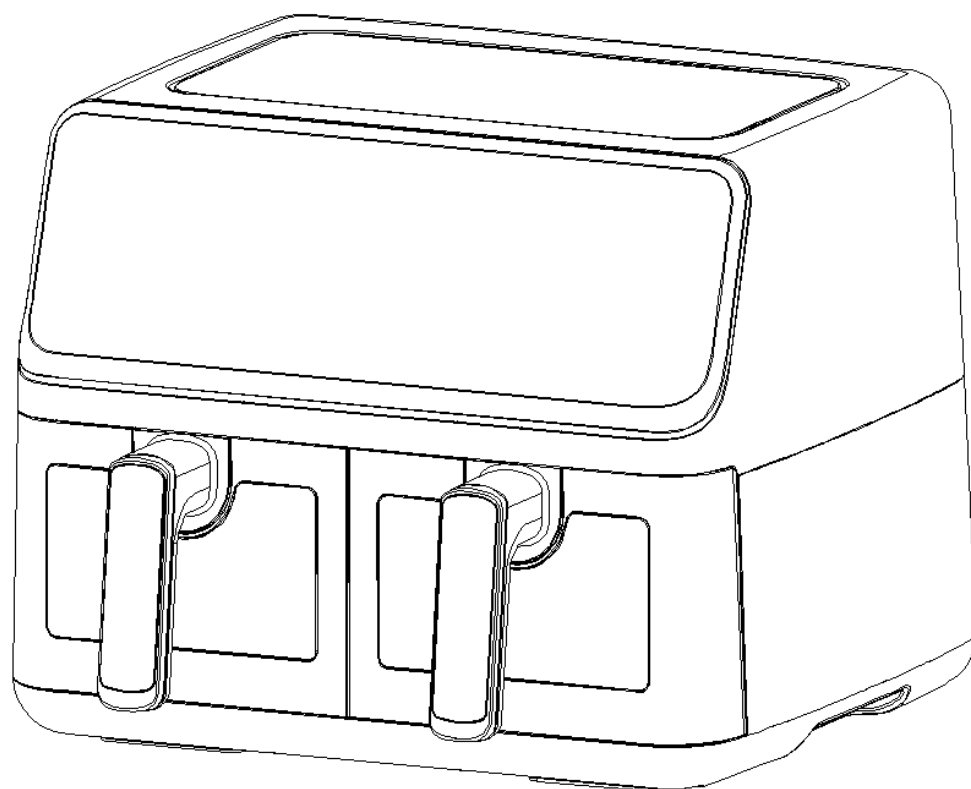
# Diagrama eléctrico



## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes no se fríen correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta	Ponga menos comida en la cesta. Con menos cantidad, la comida se fríe de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a la configuración requerida (consulte la sección 'configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o uno sobre el otro (p. ej., patatas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección 'Configuración' en el capítulo 'Uso del aparato'.
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Utilizaste un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use snacks para horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre la comida para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MÁX.
	La cesta no está colocada correctamente.	Empuje la cesta hacia abajo en la máquina hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando fría ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la cubeta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La cesta aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.
Las papas fritas se fríen de manera desigual en la freidora.	No utilizó el tipo de patata adecuado.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague los palitos de patata correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



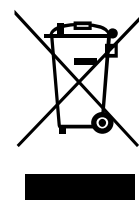


## Fritadeira

- PARA UTILIZAÇÃO NO INTERIOR  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO -

**UK  
CA**

**CE**



**IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA  
ATENTAMENTE.**

# Instruções de funcionamento

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar este aparelho. Guarde este manual para referência futura.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho não se destina a ser utilizado em locais como por exemplo:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Casas de campo.
- Hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Não tocar em superfícies quentes.
3. Para proteger contra choques eléctricos, não mergulhar o cabo, fichas ou base em água ou outro líquido.
4. **ATENÇÃO:** Este aparelho tem uma função de aquecimento, o que significa que as superfícies podem aquecer - utilizar sempre este aparelho com precaução. Quando ligado, toque apenas nas pegas e na superfície de agarrar - assegure-se de usar luvas de forno ao manusear. Quando desligado, aguarde que o aparelho arrefeça antes de tocar.
5. Desligar da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar. Deixar arrefecer antes de proceder à limpeza e manutenção.
6. Os cabos de alimentação danificados devem ser substituídos pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes para evitar um perigo.
7. Não utilizar peças que não sejam recomendadas pelo fabricante - isto pode causar ferimentos ou danos.
8. Não utilizar ao ar livre.
9. Não deixar o cordão pendurar sobre a borda das mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.
10. Manter o aparelho afastado de aparelhos quentes e fogões eléctricos. Nunca colocar num forno aquecido.
11. Ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Colocar sempre a ficha no aparelho primeiro, depois ligar o cabo à tomada de parede. Para desligar, desligar todos os comandos, depois retirar a ficha da tomada.
13. Não utilizar o aparelho para qualquer outro fim que não seja o pretendido.
14. Sob supervisão orientada, este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos de idade, desde que compreendam os riscos e perigos potenciais. Sob supervisão guiada, este aparelho pode ser utilizado por pessoas com deficiência ou pessoas sem experiência, desde que compreendam os riscos e perigos potenciais.
15. Manter o aparelho e o seu cordão fora do alcance de crianças pequenas.
16. Ao utilizar este aparelho, não utilizar temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto separados.

## INTRODUÇÃO

Esta fritadeira é uma forma mais fácil e mais saudável de preparar alimentos. Ao utilizar a circulação rápida de ar quente e uma grelha de topo, é ótima para pratos diferentes. Como aquece alimentos de todas as direções, a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

### DADOS TÉCNICOS:

- Voltagem: 220-240V~50Hz
- Potência: 2500 Watts
- Capacidade do cesto: 4.0L+4.0L
- Temperatura ajustável: 80°C-200°C
- Temporizador (1-60 min)

### DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1)

1. Parte superior
2. Estrutura Superior
3. Painel electrónico
4. Prateleira
5. Pote
6. Cesto Esquerdo
7. Parte Frontal
8. Janela Frontal Esquerda
9. Puxador
10. Cesto Direito
11. Parte Frontal Direita
12. Janela Frontal Direita
13. Saída de Ar Direita
14. Estrutura Inferior
15. Base
16. Cordão Eléctrico
17. Saída de Ar Esquerda

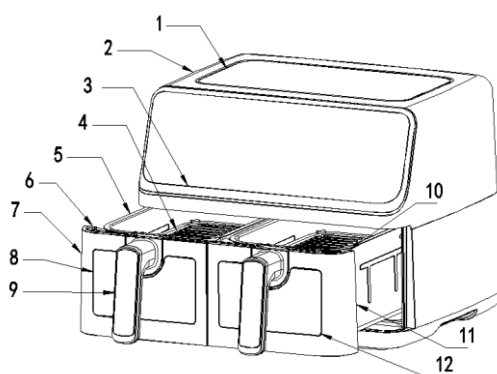


Fig.1

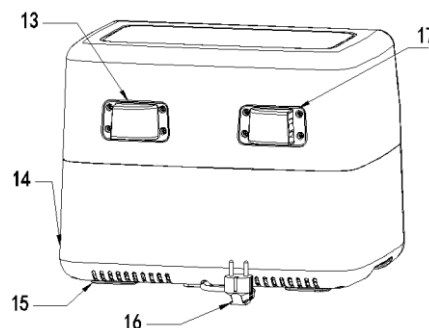


Fig.2

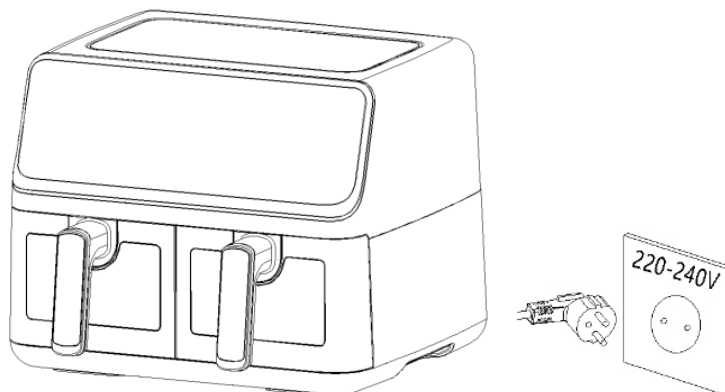


Fig.3

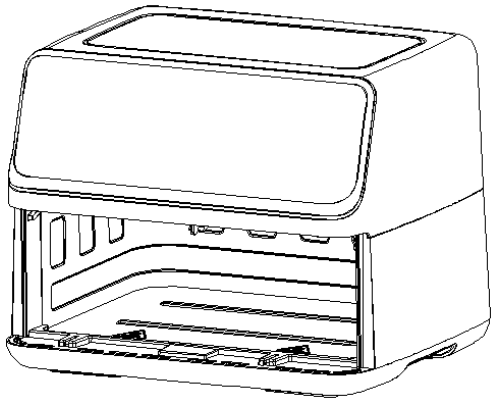


Fig. 4

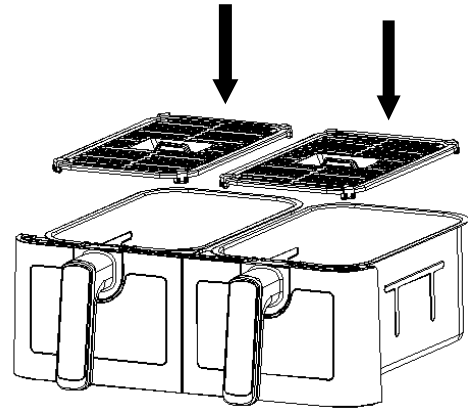
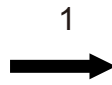


Fig. 5

2

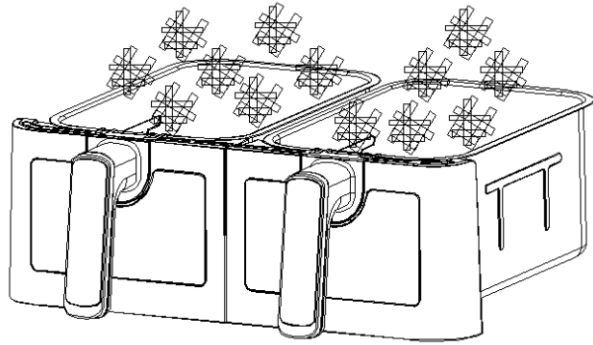


Fig. 6

3

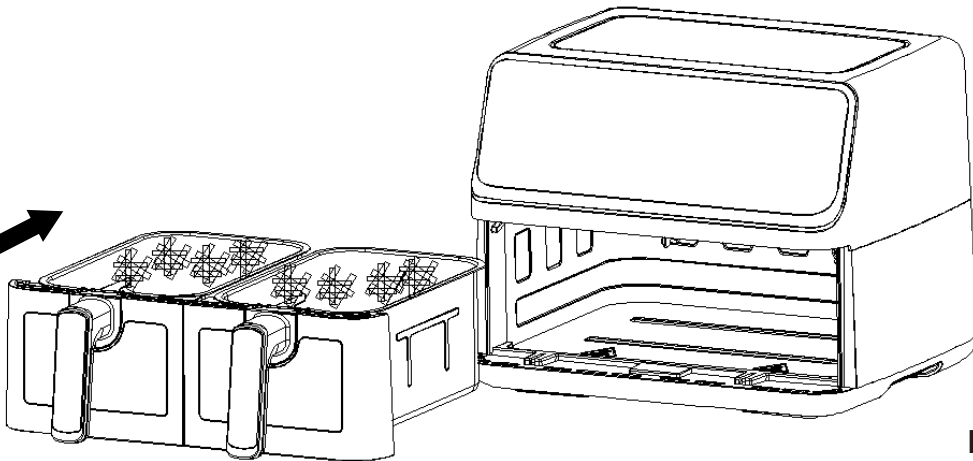


Fig. 7

## **Importante**

### **Perigo**

Sob supervisão orientada, este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos de idade, desde que compreendam os riscos e perigos potenciais. Sob supervisão guiada, este aparelho pode ser utilizado por pessoas com deficiência ou pessoas sem experiência, desde que compreendam os riscos e perigos potenciais.

As crianças pequenas não devem limpar ou manter este aparelho, a menos que tenham mais de oito anos de idade e estejam sob a supervisão de um adulto.

- Manter o aparelho e o cordão fora do alcance das crianças pequenas.
- Nunca mergulhar a caixa em água ou enxaguar debaixo de uma torneira - contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento.
- Não deixar entrar água ou outros líquidos no aparelho para evitar choques eléctricos.
- Colocar sempre os ingredientes no cesto, para que não toque nos elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas exteriores de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não encher o cesto com óleo, pois isto pode causar risco de incêndio.
- Nunca tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- As superfícies podem estar quentes quando o aparelho estiver a ser utilizado.

### **ADVERTÊNCIA**

- Verificar se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local.
- Se a ficha, o cabo principal ou outras partes estiverem danificadas, não utilizar este aparelho.
- Não deixar que pessoas não autorizadas substituam ou reparem quaisquer peças danificadas.
- Manter o cordão afastado de superfícies quentes.
- Nunca ligar ou utilizar este aparelho com as mãos molhadas.
- Não colocar o aparelho contra a parede ou contra qualquer outro objecto. Deve haver pelo menos 10cm de espaço entre a parede, a traseiras, a parte superior e todos os lados do aparelho.
- Não colocar nada em cima do aparelho.
- Não utilizar este aparelho para nada além do que está descrito neste manual.
- Quando o aparelho estiver ligado, não o deixe sem vigilância.
- Durante a fritura ao ar, o vapor quente é libertado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto afastados das aberturas de saída de vapor e de ar. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar o cesto do aparelho.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização (Fig. 2).
- Se vir fumo escuro proveniente do aparelho, desligue-o imediatamente da tomada. Esperar que o fumo pare antes de remover o cesto.

### **Cuidado**

- Assegurar que o aparelho é colocado sobre uma superfície horizontal, uniforme e estável.
- Este aparelho é concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para cozinhas de trabalhadores, casas de campo, motéis e outros locais não residenciais. Não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes similares.
- A utilização indevida deste aparelho ou a sua utilização para fins profissionais anulará a garantia. Poderíamos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
- Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.
- Quando desligado, esperar 30 minutos para que o aparelho arrefeça completamente.

## Antes da primeira utilização

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Retirar quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpar cuidadosamente o cesto com água quente, lavar o líquido e uma esponja não abrasiva.
4. Limpar dentro e fora do aparelho com um pano húmido.

**Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente - não encher directamente a panela com óleo ou gordura para fritar.**

**Nota: Quando aquecida pela primeira vez, pode haver um ligeiro fumo ou um odor - isto é normal na maioria dos aparelhos de aquecimento. Isto não afecta a segurança do seu aparelho.**

## Preparação para a utilização

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e uniforme.

**Não colocar o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.**

**Não encher a panela com óleo ou qualquer outro líquido.**

**Não colocar nada em cima do aparelho - o fluxo de ar será obstruído e afetará o resultado da fritura por ar quente.**

## UTILIZANDO O APARELHO

### Fritura por ar quente

1. Ligar a ficha a uma tomada de parede ligada à terra.
2. Tirar cuidadosamente o cesto da fritadeira (Fig. 4).
3. Colocar o cesto na estrutura (Fig. 5).
4. Colocar os ingredientes no cesto (Fig. 6).
5. Deslize o cesto de volta para a fritadeira a ar (Fig. 7).

**Nunca utilize a fritadeira sem o cesto.**

**Cuidado: A fritadeira fica muito quente - não tocar durante ou logo após a utilização. Segurar o cesto apenas pela sua pega.**

6. Determinar o tempo de preparação necessário para os ingredientes (ver seção "Definições" neste capítulo).
7. Alguns ingredientes requerem agitação a meio da cozedura (ver a seção "Definições" neste capítulo). Para sacudir os ingredientes, retirar o cesto para fora pela pega e agitar, depois deslizar o cesto de volta para a fritadeira ao ar.

**Sugestão:** *Ajuste o temporizador para metade do tempo de preparação - quando tocar, agite os ingredientes. Certifique-se de ajustar novamente o temporizador para o tempo restante.*

8. Quando ouvir a campainha, a preparação está terminada. Puxar o cesto para fora do aparelho.

**Nota:** Segure o botão de ligar/desligar durante dois segundos, depois pode desligar o aparelho manualmente.

**Sugestão:** *Pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com a sua preferência durante a utilização. Os seus ajustes serão mantidos durante cerca de 60 minutos depois de retirar a cesta.*

9. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes não estiverem prontos, volte a colocar o cesto e ajuste o temporizador durante alguns minutos extra.

10. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxar o cesto para fora da fritadeira e retirar as batatas com auxílio de um utensílio de cozinha.

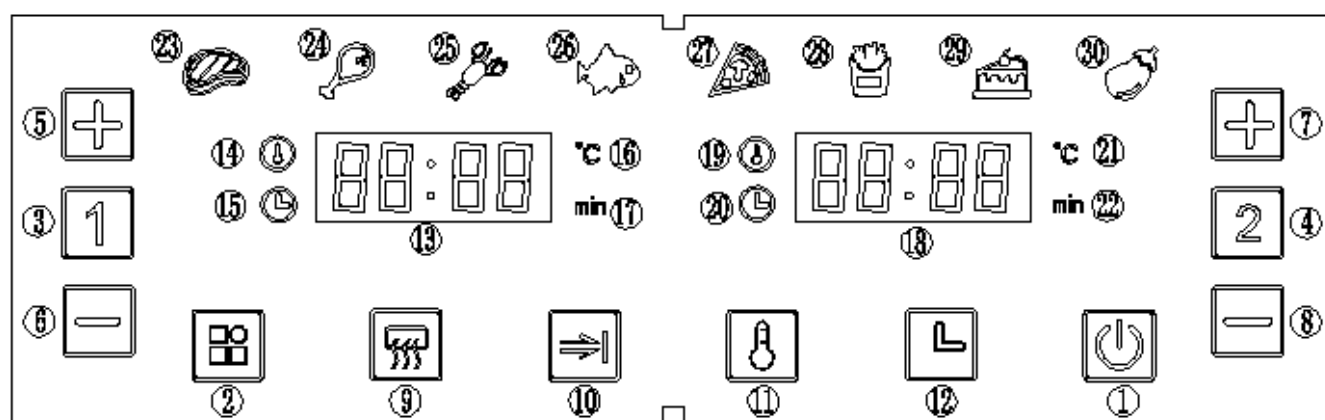
**Não virar o cesto de cabeça para baixo - o excesso de óleo no fundo irá vazar para os ingredientes.**

**O cesto e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo dos ingredientes na fritadeira a ar, o vapor pode escapar.**

11. Utilizar pinças ou utensílios de cozinha para retirar os alimentos.

12. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira estará imediatamente pronta para preparar outro lote.

## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



### Definição de ícones



Botão 1: – Botão de Ligar/Desligar

Assim que o recipiente for devidamente colocado na estrutura principal, a luz de potência será iluminada. Prima a tecla para entrar no modo de espera. Após seleccionar um modo de cozedura a utilizar, premir novamente a tecla de alimentação para começar a cozinhar. Para desligar o aparelho, manter premida a tecla de ligar/desligar durante dois segundos.

**Nota:** Durante a cozedura, pode tocar nas teclas para fazer uma pausa e recomeçar a cozinhar



Botão 2: – Botão Pré-Definido

Prima o botão pré-definido permite-lhe percorrer oito alimentos populares, que têm tempos e temperaturas pré-determinadas. Uma vez seleccionada, a cozedura começará.








Botão – Botão do cesto esquerdo



Prima para que o ícone do cesto esquerdo se . O menu por defeito será 'batatas fritas' e o indicador irá piscar. O indicador digital irá piscar – também irá exibir a temperatura e o tempo pré-definidos para as batatas fritas. Quando a temperatura é exibida, o indicador de tempo (no canto inferior esquerdo do ecrã) estará sempre aceso. Cancele a seleção, mantendo-a premida durante dois segundos. O aparelho entrará em modo de espera.




Botão 4:  – Botão do cesto direito


Prima  para que o ícone do cesto direito se ilumine. O menu por defeito será 'batatas fritas' e o indicador irá piscar. O indicador  digital irá piscar – mostrará também a temperatura e o tempo por defeito para as batatas fritas. Quando a temperatura é exibida, o indicador de temperatura (no canto superior esquerdo do ecrã) estará sempre ligado. Quando a hora é exibida, o indicador de tempo (na parte inferior esquerda do ecrã) estará sempre aceso. Cancelar a seleção, mantendo  durante dois segundos. O aparelho entrará em modo de espera.

Botão 5  e Botão 6  – Controla o tempo e a temperatura para a cesta esquerda. Pode aumentar ou diminuir a temperatura em 5 °C (entre 80-200°C). Manter a tecla premida irá alterar rapidamente a temperatura. Utilizar também estas teclas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em um minuto (entre 1-60 minutos). Manter a tecla premida irá alterar rapidamente o tempo.

Botão 7  e Botão 8  – Controla o tempo e a temperatura para o cesto direito. Pode aumentar ou diminuir a temperatura em 5 °C (entre 80-200°C). Manter a tecla premida irá alterar rapidamente a temperatura. Utilizar também estas teclas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em um minuto (entre 1-60 minutos). Manter a tecla premida irá alterar rapidamente o tempo.

Botão 9  – Botão de Pré-Aquecimento

Prima , depois seleccione  ou  Prima  de novo para ligar o aparelho. Pré-aquecer as configurações por defeito: Temperatura: 160°C. Temporizador: 3 minutos.

Botão 10  – Botão fim de sincronização

Prima  – Duas receitas com tempos diferentes podem ser concluídas no mesmo tempo

Botão 11  – Temperatura

Botão 12  – Tempo

Luz indicadora “13” Tubo Nixie para o cesto esquerdo

Luz indicadora “14” Temperatura para o cesto esquerdo

Luz indicadora “15” Temporizador para o cesto esquerdo

Luz indicadora “16” Luz indicadora da unidade de temperatura para o cesto esquerdo

Luz indicadora “17” Luz indicadora da unidade de tempo para o cesto esquerdo

Luz indicadora “18” Tubo Nixie para o cesto direito

Luz indicadora “19” Temperatura para o cesto direito

Luz indicadora “20” Temporizador cesto direito

Luz indicadora “21” Luz indicadora da unidade de temperatura para o cesto direito

Luz indicadora “22” Luz indicadora da unidade de tempo para o cesto direita



Luz indicadora “23-30” Indicador de receita

## Instruções Detalhadas











### 1. Modo de Inicialização

Assegurar-se de que o cesto está correctamente dentro da máquina, ligando o aparelho. A máquina ligar-se-á e emitirá um sinal sonoro uma vez - todos os ícones acenderão durante um segundo, depois desligar-se-ão. O ícone de energia permanecerá aceso.

## 2. Modo Espera



Prima o botão de ligar/desligar – O cesto  e  ficará aceso e o aparelho estará em modo espera. Se estiver em modo de espera durante cinco minutos sem ser utilizado, o aparelho entrará em modo de arranque.



## 3. Modo de funcionamento de um único cesto

- 3.1. Prima  ou , depois escolha uma função– o menu ficará aceso. O menu predefinido é Carne, que ficará intermitente. Os outros indicadores permanecerão acesos, enquanto que o indicador de temperatura e tempo piscará. Para cancelar as seleções, prima  por dois segundos para o cesto esquerdo ou  para o cesto direito. Se ambas as partes forem canceladas, o aparelho entrará em modo espera.
- 3.2. Se premir o botão de seleção do menu, poderá seleccionar o menu de que necessita. Quando premida, a temperatura é ajustada por 5 . Premir  ou  para cada menu, a temperatura pode ser regulada a partir de 80-200°C. O tempo pode ser ajustado em um minuto (entre 1-60 minutos).
- 3.3. Uma vez que tenha a receita e selecionado a temperatura e o tempo, prima o botão Ligar/Desligar - cesto  /  começará a funcionar. O ecrã mostrará o temporizador a contar para baixo sem piscar. O indicador de receita selecionado estará aceso, enquanto que os outros indicadores estarão desligados.
- 3.4. Para ajustar a temperatura ou o tempo durante a cozedura, premir uma vez  ou . O aparelho continuará a funcionar ao ajustar.
- 3.5. Se precisar de reiniciar as definições da receita durante a cozedura, prima ligeiramente a tecla de escolha do menu para fazer uma pausa - o aquecedor e o motor param de funcionar, enquanto o indicador de receita pisca. Ajustar a receita conforme necessário - também pode ajustar a temperatura e o tempo.
- 3.6. Para parar o aparelho durante a cozedura, premir a tecla de ligar. Se não houver funcionamento após cinco minutos, o aparelho entrará automaticamente em modo de espera.
- 3.7. Para desligar o aparelho durante a cozedura, mantenha a o botão Ligar durante dois segundos - o tubo de aquecimento e o motor deixarão de funcionar. O ecrã exibirá a palavra 'OFF' (desligar) e a campainha emitirá um sinal sonoro.
- 3.8. Após acabar a cozedura o ecrã exibirá a palavra 'OFF' (desligar) e o sinal sonoro soará cinco vezes. O aparelho entrará em modo de espera.
- 3.9. Se retirar o cesto durante a cozedura, o ecrã exibirá 'OPEN' (abrir) e a máquina deixará de funcionar. Assim que a frigideira for recolocada, a máquina continuará a funcionar.

## 4. Modo de Funcionamento Simultâneo


### 4.1 Indicador de dois cestos

- 4.1.1. Selecione um cesto, depois escolha um menu e defina a hora e a temperatura. Depois seleccionar o outro lado e escolher também um menu, definindo a hora e a temperatura.
- 4.1.2. Premir o botão de Ligar/Desligar para dois cestos funcionarem ao mesmo tempo. O cesto  piscará – o cesto  fará o mesmo. Os cestos 1 e 2 irão piscar alternadamente, alternando a cada três segundos.



4.1.3. Primeiro prima  para escolher o cesto esquerdo para definir o menu, depois prima o botão Ligar/Desligar para iniciar este lado. Prima  para escolher o cesto direito e siga os mesmos passos.

4.1.4. Quando os dois cestos estiverem a funcionar, prima uma vez a tecla temperatura ou temporizador - a receita aparecerá alternadamente no ecrã esquerdo e direito. Após três segundos sem nenhuma operação, o ecrã exibirá a hora.

## 4.2 Mudanças durante o processo de trabalho dos cestos duplos



4.2.1. Si las dos freidoras están funcionando y necesita cambiar el tiempo o la temperatura de la freidora 1, presione  – la receta no se puede cambiar en este estado. Si no hay operación durante 10 segundos después de los cambios, la pantalla vuelve a la normalidad.

4.2.2. Para cambiar la temperatura o el tiempo de la freidora 2, consulte 4.2.1.

4.2.3. Al cocinar, la receta, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar después de presionar  o  y la tecla de encendido. La freidora 1 o 2 se detendrá: presione la tecla de encendido para reanudar la cocción después de los cambios.

4.2.4. Cuando está en pausa, si no hay operación después de cinco minutos, la freidora entrará en modo de espera.

## 4.3 Desligar o cesto 1 ou 2

4.3.1. Prima  ou  primeiro, depois mantenha premida o botão Ligar/Desligar durante dois segundos. O cesto selecionado deixará de funcionar e entrará em modo de espera.

## 4.4 Retirar o cesto



4.4.1. Se uma cesto for removido durante a cozedura, o ecrã exibirá 'OPEN' (abrir) e o aquecimento e o motor irão parar. Assim que o cesto for recolocado, o aparelho continuará a funcionar com as suas configurações anteriores. Uma cesto pode ser removido e reabastecido sem afectar o trabalho do outro cesto.

4.4.2. Se o cesto for removido enquanto em modo de espera, o ecrã exibirá 'OPEN' (abrir) - o cesto não pode ser utilizado.

## 4.5 Pausing both pots



4.5.1. Quando ambas os cestos estiverem a cozinhar, prima uma vez o botão Ligar/Desligar para fazer uma pausa - tanto os ecrãs como as receitas irão piscar. Premir novamente o botão Ligar/Desligar para retomar a cozedura.

4.5.2. Se ambos os cestos estiverem em pausa e não houver operação durante cinco minutos, deixarão de funcionar e entrarão em modo de espera.


4.5.3. Quando os dois cestos estiverem a cozinhar, prima suavemente o botão Ligar/Desligar uma vez para fazer uma pausa. Se precisar de ajustar, premir  ou , depois alterar a receita, a temperatura ou o tempo de acordo com as suas necessidades. Uma vez concluídas as alterações, premir uma vez o botão Ligar/Desligar para retomar a cozedura.

4.5.4. Quando os dois cestos estiverem a cozinhar, prima suavemente o botão de Ligar/Desligar uma vez para fazer uma pausa, depois mantenha premida o botão Ligar/Desligar durante dois segundos para as desligar - o ecrã da esquerda e da direita exibirá 'OFF' (desligar). O aparelho entrará em modo de espera após o sinal sonoro.





## 4.6 Parar os dois cestos

- 4.6.1. Quando os dois cestos estiverem a cozinhar, manter o botão de Ligar/Desligar durante dois segundos para as parar - os ecrãs esquerdo e direito exibirão 'OFF' (desligar). Após o sinal sonoro, a máquina entrará em modo de espera.
- 4.6.2. O funcionamento em ambos os cestos irá parar após o fim do tempo de exibição. O aquecimento e o motor deixarão de funcionar e o ecrã exibirá 'OFF' (desligar). Após o sinal sonoro tocar cinco vezes, a máquina entrará em modo de espera.
- 4.6.3. Se quiser desligar apenas um cesto, prima  ou  , Se quiser desligar apenas um cesto, prima ou , depois mantenha premida o botão Ligar/Desligar durante dois segundos. O cesto seleccionado deixará de funcionar e o ecrã exibirá 'OFF' (desligar). Após o sinal sonoro, voltará ao modo de espera. Neste momento, apenas um cesto funcionará.

## 4.7. Função Simultâneas

- 4.7.1. Esta função só funciona quando duas receitas com tempos diferentes são seleccionadas.
- 4.7.2. "Botão fim da sincronização" significa que dois cestos com tempos diferentes seleccionados terminarão ao mesmo tempo. Isto significa que o menu de tempo longo começará a funcionar primeiro, o menu de tempo curto será pausado primeiro - o ecrã mostrará "HOLd" (espera), iniciado quando os dois cestos tiverem o mesmo tempo restante, e terminarão ao mesmo tempo.
- 4.7.3. Ao trabalhar em modo de fim da sincronização, ajustar o tempo do cesto que mostra "HOLd" (espera) maior do que o outro lado, o modo de fim da sincronização parará, e o indicador  desligar-se-á.
- 4.7.4. Se retirar um cesto durante a cozedura, o tempo será suspenso em ambas os cestos- o ecrã exibirá "HOLd" (espera). Inserir o cesto para continuar a cozinhar.
- 4.7.5. Durante o funcionamento síncrono, se uma panela for suspensa e a outra continuar a funcionar, deverá abandonar a função.

## Observações

1. Modo de Inicialização: Quando neste modo, apenas o ícone do botão Ligar/Desligar estará iluminado.
2. Modo de espera: O botão de Ligar/Desligar,  e  estarão iluminados;
3. Alterar as definições quando a unidade não está a funcionar: O botão de função correspondente está sempre ligada, enquanto o indicador de receita seleccionado piscará. O resto dos indicadores do menu permanecerá aceso, enquanto o ecrã exibe a temperatura/tempo da receita seleccionada. Ao ajustar o menu, a receita seleccionada irá piscar. Ao alterar a temperatura, prima a tecla de temperatura - o ecrã exibirá a temperatura actual. Premir a tecla de tempo para ajustar a hora - o ecrã exibirá a hora actual. Quando um cesto tiver sido seleccionado, o lado que não tiver sido seleccionado não irá piscar. O ecrã correspondente mostra alternadamente a temperatura e a hora sem piscar. Durante este processo, os aquecedores e motores não funcionarão.
4. Alterar o modo durante a cozedura: A receita não pisca. O ecrã mostra a temperatura e o tempo, que podem ser ajustados. A receita não pode ser alterada.
5. Pausar um único cesto: O botão de função correspondente permanece ligado e o indicador do menu pisca quando seleccionado. Os outros indicadores do menu permanecem acesos e o ecrã correspondente pisca, indicando temperatura/tempo.  ou  piscarão – o menu, temperatura e tempo podem ser ajustados.

6. Pausar ambos cestos: O botão de função correspondente permanece ligada, o indicador de menu selecionado pisca e o outro indicador de menu permanece ligado. O ecrã pisca, indicando a temperatura/tempo. **1** e **2** piscarão.
7. Modo de trabalho: O botão de função correspondente e o indicador de menu selecionado permanece ligado - os outros indicadores de menu estão desligados e o ecrã correspondente mostra o tempo do menu.
8. Quando os 2 cestos estão a funcionar ao mesmo tempo, o indicador chave e o indicador de menu correspondente do cesto **1** e **2** piscarão alternadamente durante 3 segundos cada.
9. Função de memória: Quando a cozedura estiver terminada, a máquina não se desligará. Durante a utilização seguinte, seleccionar o mesmo recipiente da última vez - o ecrã exibirá o menu utilizado pela última vez. A memória será apagada quando a máquina tiver estado desligada durante uma hora. Quando ligada de novo, o seu estado inicial será retomado.
10. Desligar a memória: Se a máquina estiver em uso e a energia for cortada acidentalmente, se for ligada dentro de 30 minutos, a máquina voltará ao estado inicial de funcionamento antes de ser desligada.
11. Modo de falha de visualização:
  - 11.1. O E1 é exibido: O NTC está aberto.
  - 11.2. E2 é exibido: O NTC é curto-circuito.

## Configurações

Esta tabela abaixo irá ajudá-lo a seleccionar as configurações básicas dos ingredientes.

**Nota:** Tenha em mente que estas definições são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores configurações.

Porque a tecnologia de Ar Quente reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, Puxe o cesto para fora brevemente ao pré-aquecer.

### Conselhos

- *Os ingredientes mais pequenos requerem geralmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.*
- *Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo. Uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.*
- *Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.*
- *Adiciona-se um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os seus ingredientes na fritadeira ao ar poucos minutos depois de ter adicionado o óleo.*
- *Os aperitivos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira ao ar.*
- *A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.*
- *Utilizar massa pré-fabricada para preparar petiscos recheados rápido e facilmente. A massa pré-fabricada é mais rápida a cozinhar do que a massa caseira.*
- *Para assar bolos, quiches ou para fritar ingredientes frágeis ou recheados, colocar uma forma de assar ou um prato de forno no cesto.*
- *Para reaquecer os ingredientes, definir a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.*

Menu	Peso Referência	Temperatura Pré-Definida	Tempo Pré-Definido	Intervalo de Temperatura	Tempo de Espera	Agitar
Carne	400	200°C	15Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Coxa de Frango	600	200°C	30Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Camarão	600	190°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Peixe	500	180°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Pizza	400	180°C	10Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Batatas Fritas	450	200°C	25Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Pastelaria	400	180°C	12Min	80-200°C	1-60Min	1-2
Vegetais	300	170°C	20Min	80-200°C	1-60Min	1-2

**Nota 1: Adicionar 3 minutos ao tempo de preparação quando se começa a fritar enquanto a fritadeira ainda está fria.**

**Nota 2: Ao utilizar os dois cestos ao mesmo tempo, pode ajustar a temperatura e o tempo de acordo com o efeito de cozedura real.**

**Nota 3(Agitar): Precisa definir o tempo, o programa não contém alerta de agitação.**

## Limpeza

Limpar o aparelho após cada utilização.

**Não utilizar utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar o cesto ou a estrutura - isto pode danificar o revestimento anti-aderente.**

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer completamente.

**Nota: Retirar o cesto para deixar a fritadeira arrefecer mais rapidamente.**

2. Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido.

3. Limpar o cesto com água quente, líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva.

Pode utilizar líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

*Conselho: Se a sujidade estiver colada à prateleira ou ao fundo do cesto, encher o cesto com água quente com algum líquido de lavagem. Deixá-lo de molho durante aproximadamente 10 minutos.*

4. Limpar o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpar o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo alimentar.



## Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Certificar-se de que todas as peças estão limpas e secas.

## Meio Ambiente

Não deitar fora o aparelho com o lixo doméstico normal. Deve ser entregue num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazer isto, ajuda a preservar o ambiente

## Serviço de Garantia

Se necessitar de serviço ou informação ou se tiver um problema, por favor contacte o seu centro de atenção ao cliente.

### Eliminação correcta deste produto



Os resíduos de produtos eléctricos não devem ser eliminados com o lixo doméstico. Por favor, reciclar onde existam instalações. Consulte a sua autoridade local ou distribuidor para aconselhamento sobre reciclagem.

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512

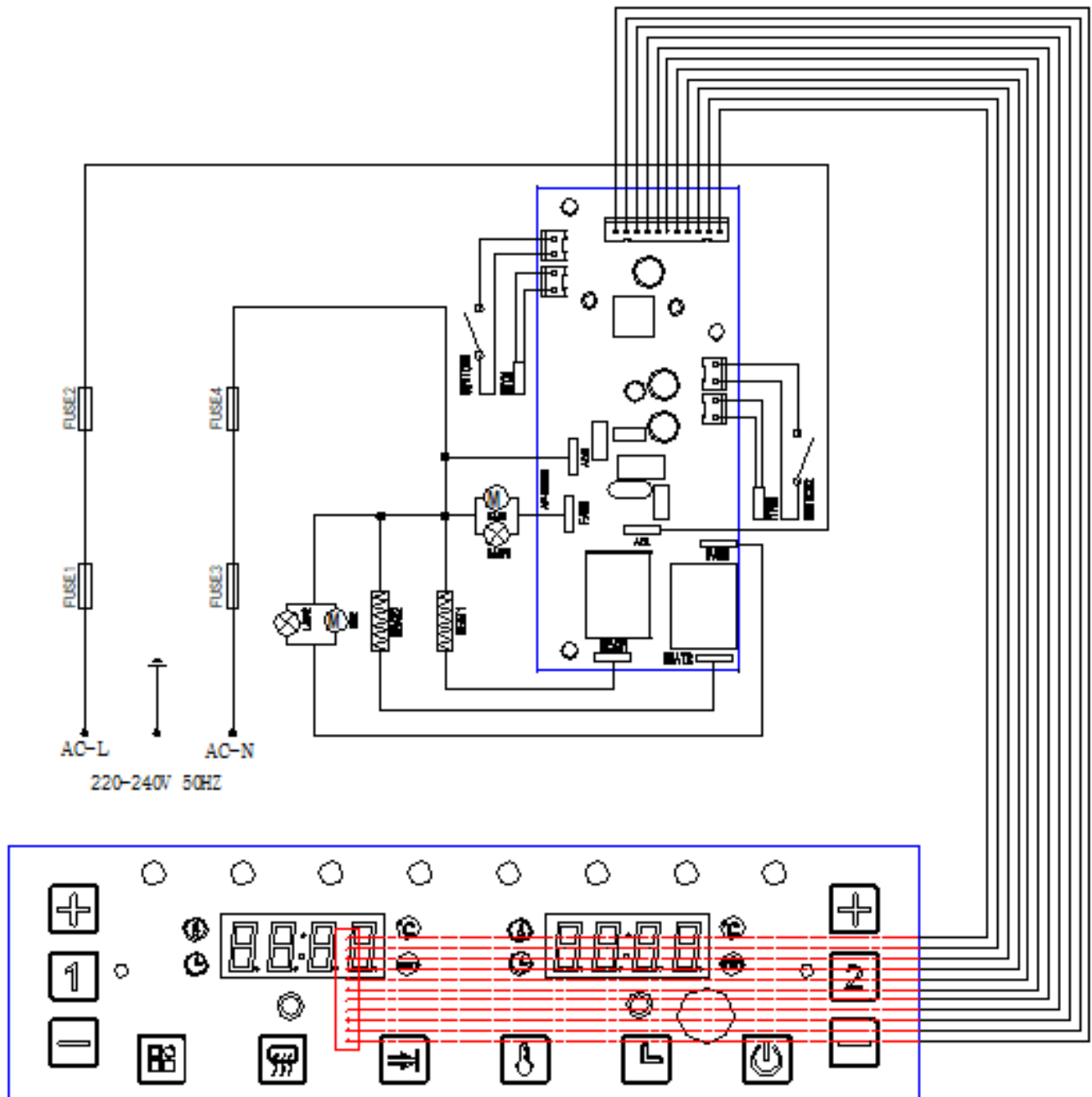


info@aosom.pt.

IMPORTADOR:  
SPANISH AOSOM, S.L  
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ  
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)  
INFO@AOSOM.PT  
WWW.AOSOM.PT



# Diagrama Esquemático Eléctrico



## Resolução de Problemas

Problema	Possível Causa	Solução
A fritadeira não funciona	O aparelho não está ligado à tomada	Colocar a ficha de rede numa tomada de parede ligada à terra.
	Não definiu o temporizador	Ajustar o temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes não são fritos correctamente.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande	Colocar lotes mais pequenos de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa	Ajustar a temperatura à regulação requerida (ver seção 'definições' no capítulo 'Utilização do aparelho').
	O tempo de preparação é demasiado curto	Ajustar o temporizador ao tempo de preparação necessário (ver seção 'Definições' no capítulo 'Utilização do aparelho').
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira ao ar	Alguns tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram em cima ou transversalmente (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Ver seção "Definições" no capítulo "Utilização do aparelho".
Os aperitivos fritos não são crocantes quando saem da fritadeira.	Usou um tipo de aperitivos destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional.	Utilizar aperitivos no forno ou pincelar ligeiramente óleo sobre os aperitivos para um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar correctamente a frigideira para dentro do aparelho	Há demasiados ingredientes no cesto	Não encher o cesto para além da indicação MAX.
	O cesto não está colocado correctamente	Empurrar o cesto para dentro da máquina até ouvir um clique.
O fumo branco sai do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos	Quando se fritam ingredientes gordurosos na fritadeira ao ar, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afecta o aparelho nem o resultado
	O cesto ainda contém resíduos de gordura de utilização anterior	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na frigideira. certifique-se de que limpa correctamente a frigideira após cada utilização
As batatas fritas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar	Não utilizou o tipo certo de batata	Utilizar batatas frescas e certificar-se de que se mantêm firmes durante a fritura
	Não lavou devidamente os palitos de batata antes de os fritar	Lavar devidamente os palitos de batata para remover o amido do exterior dos palitos
As batatas fritas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das lascas depende da quantidade de óleo e água.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Cortar os palitos de batata mais pequenos para um resultado mais crocante.
		Acrescentar um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

