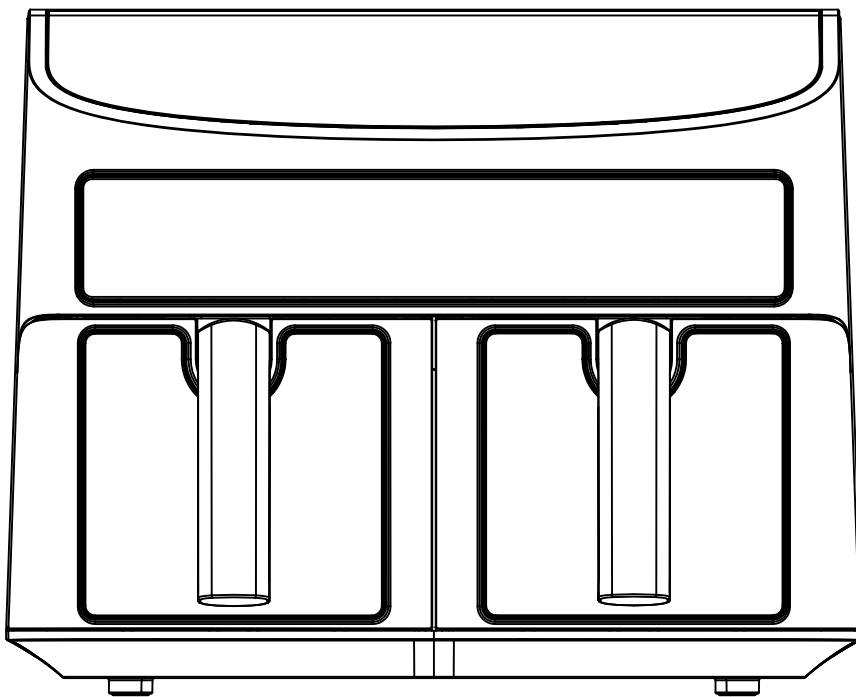




IN230700217V01_UK

800-174V70

HIC-AF-9001DG



**DUAL BASKET DIGITAL AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL**



*** When using electrical appliances, always follow basic safety precautions.
Do not use the unit until you have read this manual thoroughly.**

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts	3
Understanding your appliance	4
Before First Use.....	4
Function Buttons	5
Operating Buttons	5
Cooking in Your Dual Basket Air Fryer	6
Cooking in a Single Zone	7
Air broil.....	7
Air Fry	8
Roast.....	8
Bake.....	8
Reheat	8
Keep Warm	9
Fries.....	9
Bacon.....	9
Wings.....	10
Dehydrate	10
Cleaning Your Dual Basket Air Fryer.....	10
Storage Your Dual Basket Air Fryer	10
Helpful Tips	11
Troubleshooting Guide	10
Guarantee and Services.....	10

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

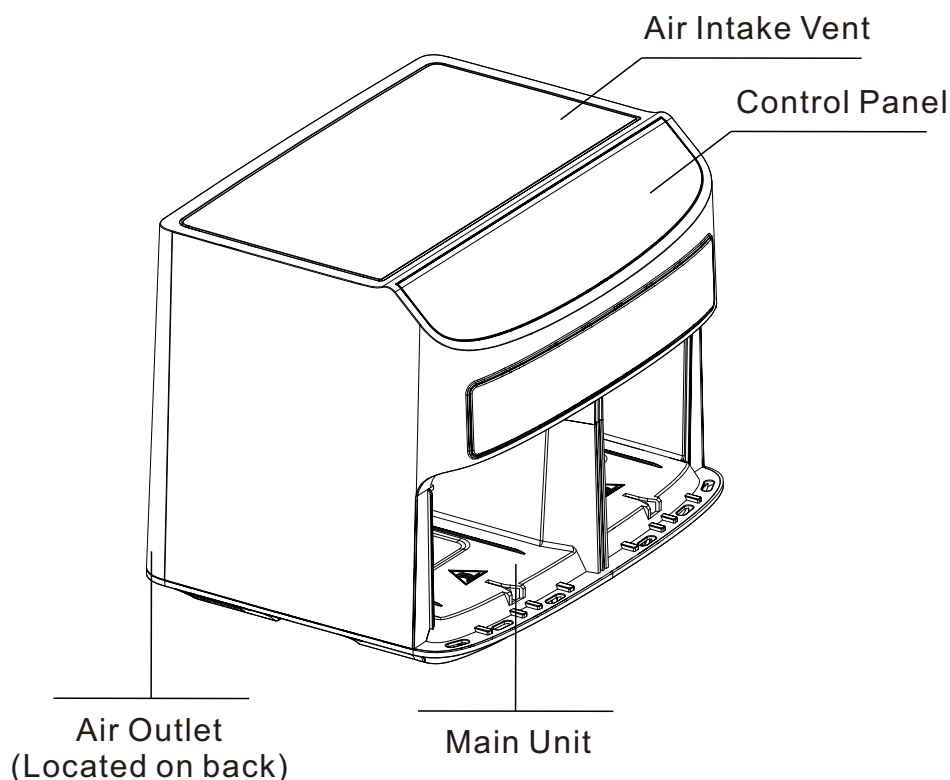
When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

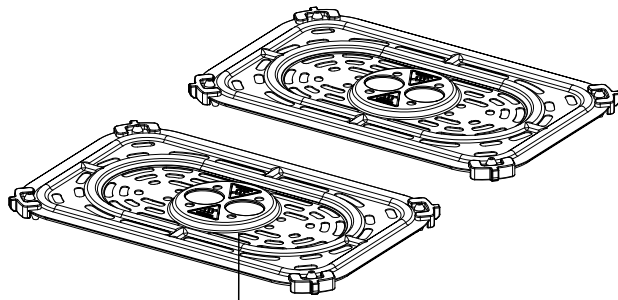
⚠ WARNING

1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experiences if they have been instructed on the use of the appliance. They must understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Children **MUST NOT** use this appliance. Closely supervise children when near this appliance.
3. Children must not play with this appliance.
4. **NEVER** use an electrical socket below the counter.
5. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
6. When using this appliance, keep at least six inches of space above and on all sides of the appliance, ensuring air circulates properly.
7. To avoid the risk of electric shocks, **DO NOT** immerse the cord, plugs or appliance in water or other liquids. Only use the basket provided to cook.
8. Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance with a damaged power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, stop using it immediately and contact customer service.
9. **DO NOT** use an extension cord. A short cord is used, so children cannot grab it or become entangled. It also reduces the risk of people tripping over the cord.
10. Ensure the appliance is properly assembled before use.
11. While the unit is operating, **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet. This could result in uncooked food, cause the appliance to overheat or cause damage.
12. Before placing the basket into the main unit, clean and dry the basket and unit with a soft cloth.
13. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use it in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse can cause injury or damage.
14. Place the appliance on a stable, level and dry surface. **DO NOT** move the appliance when in use.
15. **DO NOT** place the appliance on the edge of a counter when in use.
16. **DO NOT** use accessory attachments, which are not recommended or sold by the manufacturer. **DO NOT** place accessories in a microwave, in any type of oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. Accessory attachments, which are not recommended by the manufacturer, can cause a fire, electric shock and injury to persons.
17. **ALWAYS** ensure the basket is properly closed before operating.
18. **DO NOT** use the appliance without the basket installed.
19. **DO NOT** use this appliance for deep frying.
20. Keep the appliance away from hot surfaces, hot gases, electric burners and heated ovens.
21. Prevent food from touching the heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling can cause property damage or personal injury.
22. **NEVER** place items on top of this appliance.
23. Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to ensure your food is cooked to the recommended temperature..

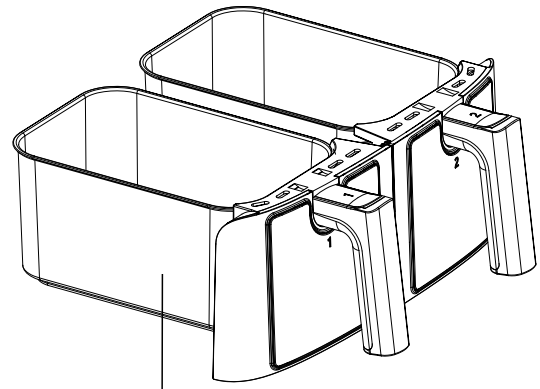
24. Should the unit emit black smoke, unplug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing any cooking accessories.
25. The appliance surface is covered with stainless steel. DO NOT touch the surface whilst in use.
26. DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after use. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts. Always use available handles.
27. Take extreme caution when the appliance contains hot food. Improper use can result in personal injury.
28. The appliance must be connected with a grounded socket, ensuring that it is inserted correctly.
29. Spilled food can cause serious burns. Keep this appliance and cord away from children. DO NOT let the cord hang over the edges of tables or touch hot surfaces.
30. During the cooking process, the basket and crisper plate become extremely hot. Avoid physical contact when removing the basket and plate from the appliance. Once removed, place the basket or plate on a heatresistant surface. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
31. Children must not clean or perform maintenance on this appliance.
32. To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from the socket. Before cleaning or disassembly, allow the appliance to cool down completely.
33. DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts – this can cause an electric shock.
34. During its first use, the unit may emit smoke. This is normal – the smoke will disappear within a few minutes.
35. Please refer to the 'Cleaning & maintenance' section for maintaining your appliance

PARTS





Crisper Plates
(One for each zone)

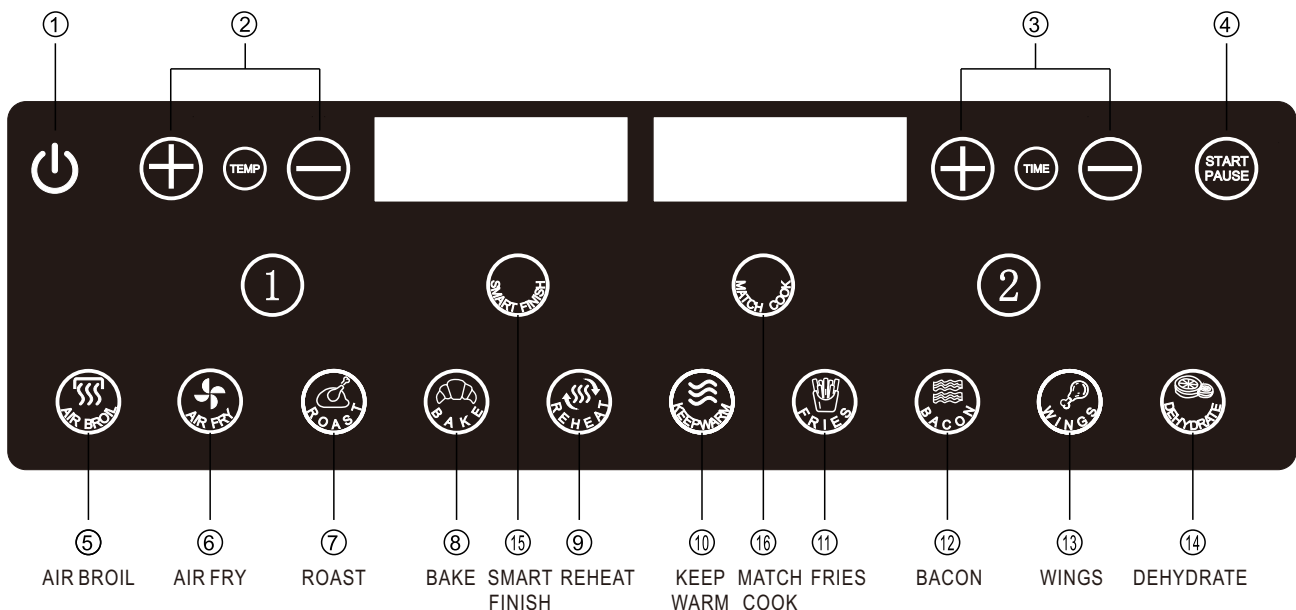


Baskets
(One for each basket)

UNDERSTANDING YOUR APPLIANCE BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Pay particular attention to operational instructions, 'warnings' and 'important safeguards' to avoid injury or property damage.
3. Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
4. Clean the inside and outside of the product with a damp cloth, then dry thoroughly.
5. This appliance uses air-heating technology. Never pour oil or fat into the fryer.

Function Buttons



1. Power button: Press to turn the appliance on and off. When the appliance is plugged in, the power button will light up. Pressing the button once will illuminate the full panel – the digital screen will show 'On'. Holding the power button for three seconds will shut off the appliance.
2. Temperature control buttons: Allows you to raise or lower the cooking temperature by 5°C.
3. Time control buttons: Allows you to select an exact cooking time to the minute.
4. Start/Pause: After selecting the temperature and time, press this button to start cooking. To pause the cooking, first, select the zone you would like to pause, then press the 'Start/Pause' button.
5. Air broil: Add the crispy finishing touch to meals or melt toppings.

6. Air fry: Use this function to give your food extra crispiness and crunch – little to no oil needed.
7. Roast: Use this function for tender meats and more.
8. Bake: Make baked treats and desserts.
9. Reheat: Warm your leftovers, providing a crispy result.
10. Keep warm: Use this function to keep your food warm after cooking.
11. Chips: Use this function to cook chips.
12. Bacon: Use this function to cook bacon.
13. Wings: Use this function to cook chicken wings.
14. Dehydrate: Use this function to dehydrate meats, fruits and vegetables, providing a healthy snack.
15. Smart finish: Automatically syncs the cooking times on both zones, ensuring they finish at the same time, even if they have different cooking times.
16. Match cook: 'Zone 2' settings will match with 'Zone 1', so you can cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature and time.

Note:

Standby mode: If there is no interaction with the control panel for five minutes, the unit will enter standby - only the power button will light up.

OPERATING BUTTONS

- 1) Controls the output for the basket on the left.
- 2) Controls the output for the basket on the right.

TEMP arrows: Before or during cooking, use the up and down arrows to adjust the cooking temperature.

TIMER arrows: Before or during cooking, use the up and down arrows to adjust the cooking time in any function.

COOKING PRESETS

Preset Button Cooking Chart

Menu	Default TEMP	Default TIME (One Basket/Two Basket)	TEMP Range	TIME Range
AIR BROIL	230 °C	10mins	205-230°C	1 - 30 mins
AIR FRY	200 °C	20mins	150-205°C	1 - 60 mins
ROAST	190 °C	15mins	120-205°C	1 min - 4 hrs (5 mins)
BAKE	105 °C	15mins	105-205°C	1 min - 4 hrs (5 mins)
REHEAT	175 °C	15mins	130-200°C	1 - 60 mins
KEEP WARM	95 °C	30mins	65-95°C	30min - 8hrs (15 mins)
FRIES	205 °C	15mins	75-205°C	1 - 60 mins
BACON	190 °C	6mins	75-205°C	1 - 60 mins
WINGS	205 °C	25mins	75-205°C	1 - 60 mins
DEHYDRATE	65 °C	6hours	40-90°C	1 - 12hrs (15 mins)

* **NOTE:** Air broil cannot be used in both zones at the same time.

NOTE: Default settings are for reference only. Food ingredients differ in source, size, shape and brand. We cannot guarantee that these are the best settings for your ingredients. The fast air change technology provides renewed heating inside the appliance immediately - pulling the basket out of the unit during operation will hardly affect the cooking process.

NOTE: If the dual basket air fryer starts with a cold boot, the cooking time should be for three minutes longer.

COOKING IN YOUR DUAL BASKET AIR FRYER

SMART FINISH

When foods have different cooking times, temperatures or functions, you can get them to finish at the same time. Follow these steps:

1. Place ingredients in the baskets, then place the baskets into the unit.
2. Press 'SMART FINISH' - Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature and use the TIME arrows to set the time.
3. Select Zone 2, then select the desired cooking function (AIR BROIL is not available for Zone 2). Use the TEMP arrows to set the temperature and use the TIME arrows to set the time.

NOTE: Air broil can only be used in Zone 1.

NOTE: You can select a different function for Zone 2.

4. Then press the START/PAUSE button to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display 'HOLD'. The unit will activate the second zone when both zones have the same time remaining.

NOTE: Some food ingredients require overturning when cooking. To overturn, hold the handle and pull out the basket from the product, then turn the ingredients. After that, slide the basket back into the unit. When you pull out the basket from the product, the screen displays 'Stop'.

NOTICE: When using for the first time, adjust the temperature to 200 °C and let the unit run for 30 minutes without food inside.

5. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' appears on the display.
6. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils. DO NOT place the drawer on top of the unit.

MATCH COOK

To cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature, and time:

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets into the unit.
2. Press the 'MATCH COOK' button and select a desired cooking function (air broil is not available with this function). Use the 'TEMP' arrows to set the temperature. Use the 'TIME' arrows to set the time. The two screens will display the same temperature at the same time.
3. Press 'START/PAUSE' to begin cooking in both zones.

NOTE: Some ingredients need overturning during the cooking process. To overturn the ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, then turn the ingredients. After that, slide the basket back into the unit. When you remove the basket, the two screens will display 'Stop'.

4. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the

display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display.

5. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils. DO NOT place the drawer on top of the unit.

NOTE: Air broil cannot be used in 'Match Cook' mode.

Starting both zones at the same time, but ending at different times:

1. Select zone 1, then select the desired function. Use the TEMP arrows to set the temperature. Use the TIME arrows to set the time.
2. Select zone 2, then select the desired function. Use the TEMP arrows to set the temperature. Use the TIME arrows to set the time. Note: Air broil is not available in Zone 1.
3. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking in both zones.
4. When cooking is complete in one zone, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds and 'On' will appear on the zone display.
5. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils, then wait for the ingredients in the other basket to finish cooking.

PAUSING BOTH ZONES AT THE SAME TIME

1. To pause the time in the 'SMART FINISH' mode or to pause both zones in dual cooking, press the 'START/PAUSE' button.
2. To resume cooking, press the 'START/PAUSE' button again.

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

1. To pause the time in a single zone while both zones are running, select the zone you want to pause, then press the 'START/PAUSE' button. To pause one zone whilst both zones are running, select the zone you want to pause, then press the 'START/PAUSE' button.
2. To resume cooking, press the 'START/PAUSE' button again.

CANCEL OPERATION

In any mode, press the 'START/PAUSE' button, then press the power button to cancel a programme. The unit will stop working and 'On' will appear on the display.

COOKING IN A SINGLE ZONE

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the power  button.

Air broil

Note: Air broil cannot be used in both zones at the same time.

1. Place the crisper plate into the basket, then add the ingredients into the basket and place the basket into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'air broil'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the time up to 30 minutes (each press adds/subtracts one minute).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.
6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Air fry

1. Place the crisper plate into the basket, then add the ingredients into the basket and place the basket into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'air fry'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the time up to 30 minutes (each press adds/subtracts one minute).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, then turn the ingredients. After that, slide the basket back into the unit. When you pull out the basket from the product, the screen will show 'Stop'.

6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Roast

1. Install the crisper plate into the basket (optional), then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'ROAST'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the time up to four hours (each press adds/subtracts five minutes).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.
6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Bake

1. Install the crisper plate into the basket (optional), then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
 2. The unit will default to Zone 1 (to use zone 2, select Zone 2). Select 'BAKE'.
- NOTE:** To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
 4. Use the TIME arrows to set the timer up to four hours (each press adds/subtracts five minutes).
 5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.
 6. When baking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Reheat

1. Install the crisper plate into the basket (optional), then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select 'REHEAT'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the timer up to one hour (each press adds/subtracts one minute).

5. Press the START/PAUSE button to begin reheating.
6. When reheating is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Keep Warm

1. Install the crisper plate into the basket (optional), then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'KEEP WARM'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the timer up to eight hours (each press adds/subtracts 15 minutes).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin this function.
6. When this function is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Fries

1. Install the crisper plate into the basket, then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'FRIES'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the timer up to one hour (each press adds/subtracts one minute).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.

NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for even crisping. To overturn ingredients, hold the handle and pull out the basket from the product, then turn the ingredients. After that, slide the basket back into the unit. When you pull out the basket from the product, the screen will show 'Stop'.

6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Bacon

1. Install the crisper plate into the basket, then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'BACON'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the timer up to one hour (each press adds/subtracts one minute).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.
6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Wings

1. Install the crisper plate into the basket, then place the ingredients into the basket and insert it back into the unit.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select 'WINGS'.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set the timer up to one hour (each press adds/subtracts one minute).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin cooking.
6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

Dehydrate

1. Place a single layer of ingredients in the basket. Then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients. Finish by placing another layer of ingredients on the crisper plate.
2. The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2, select Zone 2). Select 'DEHYDRATE'. The default temperature will appear on the display.
3. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
4. Use the TIME arrows to set a timer between 1-12 hours (each press adds/subtracts 15 minutes).
5. Press the 'START/PAUSE' button to begin dehydrating.
6. When cooking is complete, the unit will beep three times and 'End' will appear on the display. The motor will stop working after 20 seconds. When the unit stops, 'On' will appear on the display. Remove ingredients by tipping them out or using tongs/utensils.

CLEANING YOUR DUAL BASKET AIR FRYER

Clean the unit thoroughly after each use.

Non-sticking painted coat covers the inside of the baskets, crisper plates and product. Do not use kitchen wares or abrasive cleaning material for cleaning - this will damage the coating.

1. Unplug the appliance and let it cool down completely. Take out the baskets, allowing the unit to cool down faster.
2. Use a damp cloth to clean the outside parts of the appliance.
3. Clean the baskets or the bottom of the baskets with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. Add the hot water and detergents into the baskets together. Place the crisper plates into the baskets, allowing them to soak for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a cleaning brush to clean the heating components, removing any remaining food residue.
6. Clean the air inlet opening and air outlet opening with a clean brush.

Note: If food residue is stuck on the crisper plates or baskets, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow them to soak.

STORING YOUR DUAL BASKET AIR FRYER

1. Ensure the appliance is cool, then clean and dry all parts before storing.
2. Never store the dual basket air fryer while hot or wet.
3. Put the clean crisper plates into each fryer basket, then place the fryer baskets into the appliance.
4. Store the appliance in its box or in a clean, dry place.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.
2. Temperature and time can be adjusted during cooking. Press the 'START/PAUSE' button, select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time. After that, press the 'START/PAUSE' button again.
3. To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To stop this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
5. The crisper plates elevate ingredients in the baskets, allowing air to circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the 'START/PAUSE' button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least one tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
8. For best results, check progress throughout cooking and remove food when it is at the desired level of brownness. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of food.
9. For best results, remove food directly after the cooking time is complete to avoid overcooking.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, you can contact the manufacturer or customer service centre.

FAQs

How do I adjust the temperature or time while using a single zone?

When a single zone is running, press the 'START/PAUSE' button, then adjust the time or temperature by pressing the up/down arrows.

How do I adjust the temperature or time while using both zones?

Press the 'START/PAUSE' button, select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.

Can I cook different foods in each zone and not worry about cross-contamination?

Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.

How do I pause or stop one zone when using both zones?

Select the zone you want to pause or stop, then press the START/PAUSE button.

Are the baskets safe to put on my countertop?

The baskets will heat up during cooking. Use caution when handling them and place them on heat-safe surfaces only. DO NOT place the baskets on the top of the unit.

When should I use the crisper plate?

Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the basket, allowing air to flow under and around it, cooking ingredients evenly.

Why didn't my food cook fully?

Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. Shake the basket to toss ingredients for even crispiness.

Why is my food burned?

For best results, check progress throughout cooking and remove food when it's at the desired level of brownness. Remove food immediately after the cooking time is complete to avoid overcooking.


Why do some ingredients blow around when air frying?

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food (e.g. the top slice of bread on a sandwich).

Can I air fry wet, battered ingredients?

Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, egg, then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown away because of the fan.

Why did the display screen go black?

The unit is in standby mode. Press the power  button to turn it back on.

Why is the unit beeping?

The food is done cooking.

Why is there an 'E' message on the display screen?

The unit is not functioning properly. Please contact the manufacturer or its service agent.

Guarantee and Services

If you require services or repairing, or have any doubt, you can contact your local customer centre. If there is no customer centre near your location, you can contact the supplier.

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:

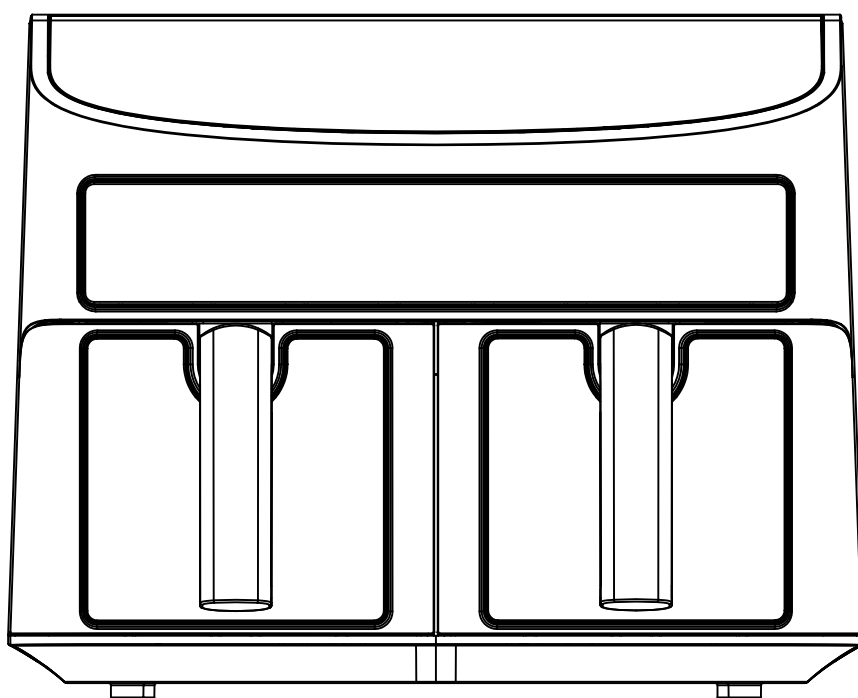
MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

HIC-AF-9001DG**DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE MIT
ZWEI KÖRBEN BEDIENUNGSANLEITUNG**

* Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen. Verwenden Sie das Gerät erst dann, wenn Sie dieses Handbuch sorgfältig gelesen haben.

**WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN
AUFBEWAHREN**

MONTAGEANWEISUNGEN

INHALT

Wichtige sicherheitsvorkehrungen	15
Teile	17
Ihr gerät verstehen	17
Vor der ersten verwendung	17
Funktionstasten	18
Bedienungstasten	19
Garvoreinstellungen	19
Garen in ihrer doppelkorb-heißluftfritteuse	20
Garen in einer einzigen zone	21
Luft-grillen	21
Heißluftfrittieren	22
Braten	22
Backen	22
Aufwärmen	22
Warmhalten	23
Pommes	23
Speck	23
Flügel	24
Dörren	24
Reinigung ihrer doppelkorb-heißluftfritteuse	24
Aufbewahrung ihrer doppelkorb- heißluftfritteuse	25
Hilfreiche tipps	25
Austauschteile	25
Anleitung zur fehlersuche	26
Garantie und serviceleistungen	27

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN DURCH.

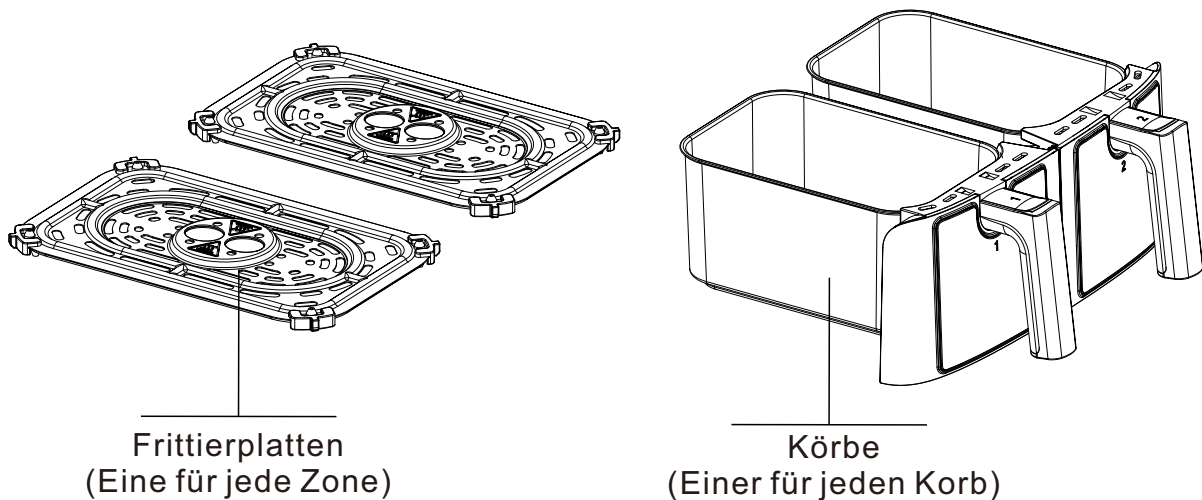
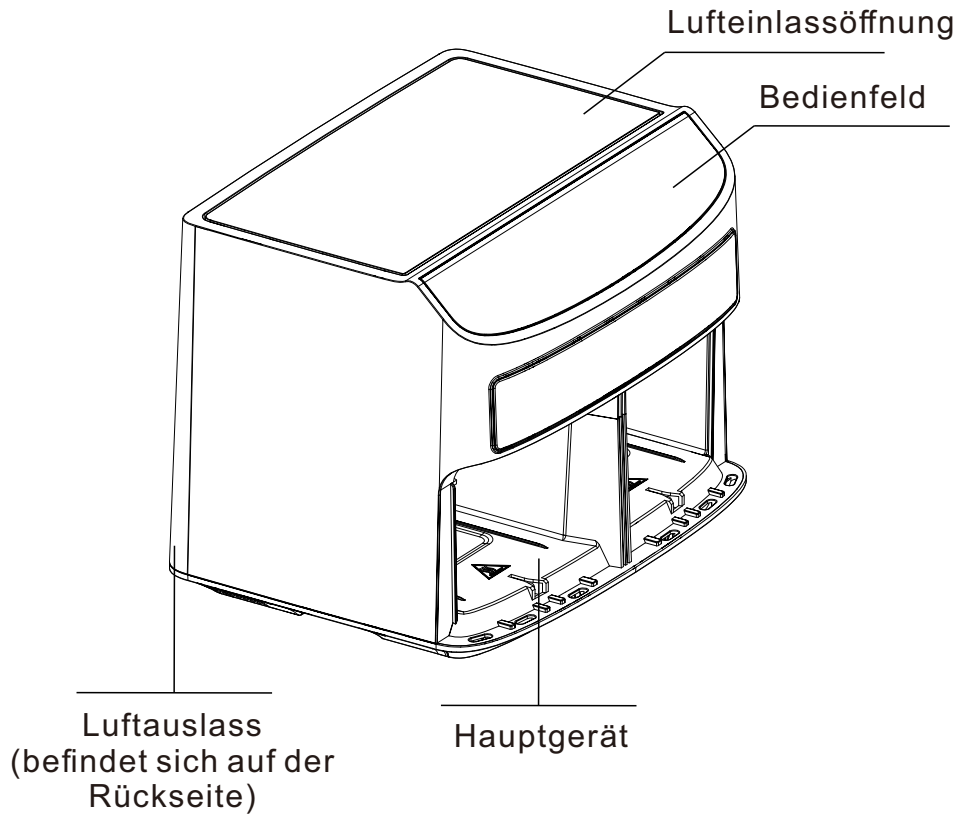
Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

⚠️ WARNUNG

1. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden. Sie müssen die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder **DÜRFEN** dieses Gerät **NICHT** verwenden. Beaufsichtigen Sie Kinder genau, wenn sie sich in der Nähe dieses Geräts aufhalten.
3. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
4. Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Theke.
5. Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
6. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oberhalb und an allen Seiten des Geräts mindestens Sechs Zoll Platz ist, damit die Luft gut zirkulieren kann.
7. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Garen nur den angegebenen Korb.
8. Überprüfen Sie das Gerät und das Stromkabel regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** mit einem beschädigten Stromkabel oder Stecker. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich an den Kundendienst.
9. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Es wird ein kurzes Kabel verwendet, damit Kinder es nicht greifen oder sich darin verheddern können. Außerdem wird so die Gefahr verringert, dass Personen über das Kabel stolpern.
10. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist.
11. Decken Sie während des Betriebs des Geräts **NICHT** die Lufteinlassöffnung oder den Luftauslass ab. Dies könnte dazu führen, dass die Lebensmittel nicht gar werden, das Gerät überhitzt oder beschädigt wird.
12. Reinigen und trocknen Sie den Korb und das Gerät mit einem weichen Tuch, bevor Sie den Korb in das Hauptgerät einsetzen.
13. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Falsche Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und trockene Oberfläche. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es unter Verwendung ist.
15. Stellen Sie das Gerät während der Verwendung **NICHT** auf die Kante einer Arbeitsplatte.
16. Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie das Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, in einen Ofen oder auf ein Cerankochfeld, einen Elektroherd, einen Gasherd oder einen Außengrill. Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können einen Brand, einen Stromschlag und Verletzungen von Personen verursachen.
17. Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Korb vor dem Betrieb richtig geschlossen ist.

18. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn der Korb nicht installiert ist.
19. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Frittieren.
20. Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen, heißen Gasen, Elektrobrennern und beheizten Öfen fern.
21. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Überfüllen Sie das Gerät beim Garen NICHT. Eine Überfüllung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
22. Stellen Sie NIEMALS Elemente auf das Gerät.
23. Die Spannungen der Steckdosen können variieren und die Leistung Ihres Geräts beeinträchtigen. Um Krankheiten vorzubeugen, verwenden Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass Ihre Speisen bei der empfohlenen Temperatur gegart werden.
24. Sollte das Gerät schwarzen Rauch ausstoßen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Garzubehör entfernen.
25. Die Oberfläche des Geräts ist mit rostfreiem Stahl abgedeckt. Berühren Sie die Oberfläche während der Verwendung NICHT.
26. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach der Verwendung heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen oder Verletzungen, verwenden Sie immer Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe. Verwenden Sie immer die verfügbaren Griffe.
27. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn das Gerät heiße Lebensmittel enthält. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
28. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und vergewissern Sie sich, dass diese korrekt eingesteckt ist.
29. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel NICHT über die Tischkanten hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
30. Während des Garvorgangs werden der Korb und die Frittierplatte extrem heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt, wenn Sie den Korb und die Platte aus dem Gerät nehmen. Stellen Sie den Korb oder die Platte nach dem Herausnehmen auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie das Zubehör NICHT während oder unmittelbar nach dem Garen.
31. Kinder dürfen dieses Gerät nicht reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
32. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Demontage vollständig abkühlen.
33. Nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile können von der Unterlage abbrechen und elektrische Teile berühren - dies kann zu einem Stromschlag führen.
34. Bei der ersten Verwendung kann das Gerät Rauch abgeben. Das ist normal - der Rauch wird innerhalb weniger Minuten verschwinden.
35. Informationen zur Wartung Ihres Geräts finden Sie im Abschnitt 'Reinigung und Wartung'.

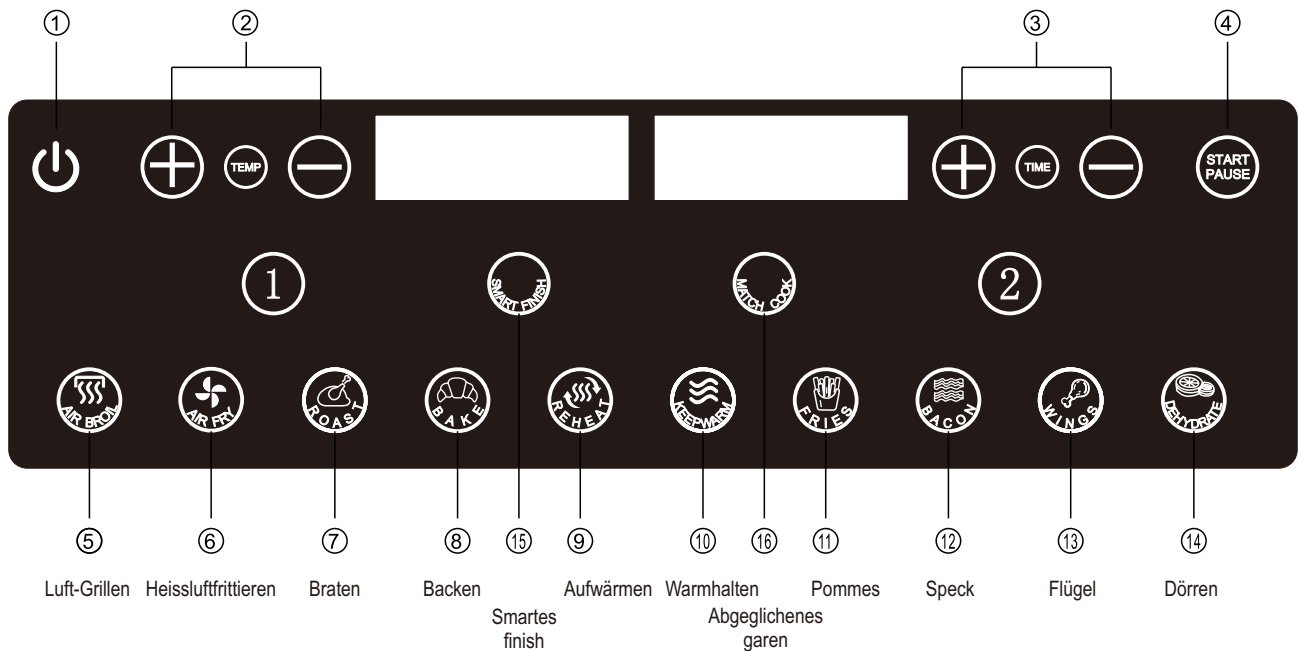
TEILE



IHR GERÄT VERSTEHEN VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband von dem Gerät und entsorgen Sie es.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Bedienungsanweisungen, 'Warnhinweise' und 'wichtige Sicherheitsvorkehrungen', um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie die Körbe und Gitterroste in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich.
4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.
5. Dieses Gerät verwendet die Technologie der Luftherhitzung. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

FUNKTIONSTASTEN



1. Ein-/Aus-Taste: Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten. Wenn das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste auf. Wenn Sie die Taste einmal drücken, leuchtet das gesamte Modul auf - auf dem digitalen Display erscheint 'Ein'. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das Gerät aus.
2. Tasten für die Temperaturregelung: Ermöglicht es Ihnen, die Gartemperatur um 5 °C zu erhöhen oder zu senken.
3. Tasten für die Zeitsteuerung: Hiermit können Sie die Garzeit auf die Minute genau einstellen.
4. Start/Pause: Nach der Auswahl von Temperatur und Zeit drücken Sie diese Taste, um das Garen zu starten. Um das Garen zu unterbrechen, wählen Sie zunächst die Zone, die Sie unterbrechen möchten, und drücken dann die Taste 'Start/Pause'.
5. Luft-Grillen: Geben Sie Mahlzeiten den knusprigen letzten Pfiff oder lassen Sie Toppings schmelzen
6. Frittieren: Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen besonders knusprig zu machen - mit wenig bis gar keinem Öl.
7. Braten: Verwenden Sie diese Funktion für zartes Fleisch und mehr.
8. Backen: Bereiten Sie gebackene Leckereien und Desserts zu.
9. Aufwärmen: Wärmen Sie Ihre Reste auf und erreichen Sie ein knuspriges Ergebnis.
10. Warmhalten: Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen nach dem Garen warm zu halten.
11. Pommes: Verwenden Sie diese Funktion, um Pommes zuzubereiten.
12. Speck: Verwenden Sie diese Funktion, um Speck zu braten.
13. Hähnchenflügel: Verwenden Sie diese Funktion, um Hähnchenflügel zu braten.
14. Dörren: Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch, Obst und Gemüse zu dörren und so einen gesunden Snack vorzubereiten.
15. Smartes Finish: Synchronisiert automatisch die Garzeiten beider Zonen und sorgt dafür, dass sie zur gleichen Zeit fertig werden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten haben.
16. Abgeglichenes Garen: Die Einstellungen von 'Zone 2' werden mit denen von 'Zone 1' abgeglichen, so dass Sie eine größere Menge desselben Lebensmittels garen oder verschiedene Lebensmittel mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zubereiten können.

Hnweis:

Standby-Modus: Wenn Sie fünf Minuten lang nicht auf das Modul drücken, schaltet das Gerät in den Standby-Modus - nur die Ein-/Aus-Taste leuchtet.

BEDIENUNGSTASTEN

- 1) Steuert den Ausgang für den Korb auf der linken Seite.
- 2) Steuert den Ausgang für den Korb auf der rechten Seite.

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie vor oder während des Garens die Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur einzustellen. **TIMER-Pfeile:** Verwenden Sie vor oder während des Garens die Auf- und Abwärtspfeile, um die Garzeit in jeder Funktion einzustellen.

GARVOREINSTELLUNGEN**Gartabelle mit Voreinstelltaste**

Menü	Standard TEMP	Standard ZEIT (Ein Korb / Zwei Körbe)	TEMP-Bereich	ZEIT-Bereich
LUFT-GRILLEN	230 °C	10Minuten	205-230°C	1 - 30 Minuten
HEISSLUFTFRITTIEREN	200 °C	20Minuten	150-205°C	1 - 60 Minuten
BRATEN	190 °C	15Minuten	120-205°C	1 Minute - 4 Stunden (5 Minuten)
BACKEN	105 °C	15Minuten	105-205°C	1 Minute - 4 Stunden (5 Minuten)
AUFWÄRMEN	175 °C	15Minuten	130-200°C	1 - 60 Minuten
WARMHALTEN	95 °C	30Minuten	65-95°C	30Minuten - 8 Stunden (15 Minuten)
POMMES	205 °C	15Minuten	75-205°C	1 - 60 Minuten
SPECK	190 °C	6Minuten	75-205°C	1 - 60 Minuten
FLÜGEL	205 °C	25Minuten	75-205°C	1 - 60 Minuten
DÖRREN	65 °C	6Stunden	40-90°C	1 - 12 Stunden (15 Minuten)

* **HINWEIS:** Das Luft-Grillen kann nicht in beiden Zonen gleichzeitig verwendet werden.

HINWEIS: Die Standardeinstellungen dienen nur als Referenz. Die Lebensmittel unterscheiden sich in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke. Wir können nicht garantieren, dass dies die besten Einstellungen für Ihre Zutaten sind. Die Technologie des schnellen Luftwechsels sorgt für eine sofortige erneute Erwärmung im Inneren des Geräts - wenn Sie den Korb während des Betriebs aus dem Gerät ziehen, wird der Garvorgang kaum beeinträchtigt.

HINWEIS: Wenn die Doppelkorb-Heißluftfritteuse mit einem kalten Start beginnt, sollte die Garzeit drei Minuten länger sein.

GAREN IN IHRER DOPPELKORB-HEIßLUFTFRITTEUSE

SMARTES FINISH

Wenn Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder Funktionen haben, können Sie sie zur gleichen Zeit fertigstellen lassen. Folgen Sie diesen Schritten:

1. Geben Sie die Zutaten in die Körbe und stellen Sie dann die Körbe in das Gerät.
2. Drücken Sie 'SMARTES FINISH' - Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile zum Einstellen der Temperatur und die ZEIT-Pfeile zum Einstellen der Zeit.
3. Wählen Sie Zone 2 und dann die gewünschte Garfunktion (LUFT-GRILLEN ist für Zone 2 nicht verfügbar). Verwenden Sie die TEMP-Pfeile zum Einstellen der Temperatur und die ZEIT-Pfeile zum Einstellen der Zeit.

HINWEIS: Luft-Grillen kann nur in Zone 1 verwendet werden.

HINWEIS: Sie können für Zone 2 eine andere Funktion wählen.

4. Drücken Sie dann die Taste START/PAUSE, um mit dem Garen in der Zone mit der längsten Zeit zu beginnen. Auf dem Display der anderen Zone wird 'HALTEN' angezeigt. Das Gerät aktiviert die zweite Zone, wenn beide Zonen die gleiche Restzeit haben.

HINWEIS: Einige Lebensmittel müssen beim Garen umgedreht werden. Um sie zu wenden, halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus, dann wenden Sie die Zutaten. Danach schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Wenn Sie den Korb aus dem Gerät ziehen, erscheint auf dem Display 'Stop'.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang ohne Lebensmittel im Inneren laufen.

5. Wenn das Garen beendet ist, piept das Gerät dreimal und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint 'Ein' auf dem Display.
6. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden. Stellen Sie die Schublade NICHT oben auf das Gerät.

ABGEGLICHENES GAREN

Zum Garen einer größeren Menge desselben Lebensmittels oder zum Garen verschiedener Lebensmittel mit der gleichen Funktion, Temperatur und Zeit:

1. Geben Sie die Zutaten in die Körbe und setzen Sie die Körbe dann in das Gerät ein.
2. Drücken Sie die Taste 'ABGEGLICHENES GAREN' und wählen Sie die gewünschte Garfunktion (Luft-Grillen ist mit dieser Funktion nicht verfügbar). Verwenden Sie die 'TEMP'-Pfeile, um die Temperatur einzustellen. Verwenden Sie die 'ZEIT'-Pfeile, um die Zeit einzustellen. Auf den beiden Displays wird gleichzeitig die gleiche Temperatur angezeigt.

3. Drücken Sie 'START/PAUSE', um das Garen in beiden Zonen zu starten.

HINWEIS: Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs umgedreht werden. Um die Zutaten umzudrehen, halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Gerät, dann drehen Sie die Zutaten um. Danach schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Wenn Sie den Korb herausnehmen, erscheint auf den beiden Displays 'Stop'.

4. Wenn das Garen beendet ist, piept das Gerät dreimal und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'.
5. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden. Stellen Sie die Schublade NICHT oben auf das Gerät.

HINWEIS: Luft-Grillen kann nicht im Modus 'Abgeglichenes Garen' verwendet werden.

Beide Zonen gleichzeitig starten, aber zu unterschiedlichen Zeiten beenden:

1. Wählen Sie Zone 1 und dann die gewünschte Funktion. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um die Zeit einzustellen.
2. Wählen Sie Zone 2 und dann die gewünschte Funktion. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um die Zeit einzustellen. Hinweis: Luft-Grillen ist in Zone 1 nicht verfügbar.
3. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen in beiden Zonen zu starten.
4. Wenn das Garen in einer Zone beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten und auf dem Display der Zone erscheint 'Ein'.
5. Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden, und warten Sie dann, bis die Zutaten im anderen Korb fertig gegart sind.

PAUSIEREN BEIDER ZONEN ZUR GLEICHEN ZEIT

1. Um die Zeit im 'SMARTES FINISH'-Modus anzuhalten oder um beide Zonen beim dualen Garen anzuhalten, drücken Sie die Taste 'START/PAUSE'.
2. Um das Garen fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste 'START/PAUSE'.


PAUSIEREN EINER EINZELNEN ZONE WÄHREND DES GARENS MIT ZWEI ZONEN

1. Um die Zeit in einer einzelnen Zone zu pausieren, während beide Zonen arbeiten, wählen Sie die Zone, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann die Taste 'START/PAUSE'. Um eine Zone zu pausieren, während beide Zonen arbeiten, wählen Sie die Zone aus, die Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann die Taste 'START/PAUSE'.
2. Um das Garen fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste 'START/PAUSE'.

BETRIEB ABBRECHEN

Drücken Sie in einem beliebigen Modus die Taste 'START/PAUSE' und dann die Ein-/Aus-Taste, um ein Programm abubrechen. Das Gerät hört auf zu arbeiten und auf dem Display erscheint 'Ein'.

GAREN IN EINER EINZIGEN ZONE

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose und drücken Sie dann die Taste .

Luft-Grillen

Hinweis: Luft-Grillen kann nicht in beiden Zonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Legen Sie die Frittierplatte in den Korb, geben Sie dann die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in das Gerät.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'Luft-Grillen'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um die Zeit bis zu 30 Minuten einzustellen (mit jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.
6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Heissluftfrittieren

1. Legen Sie die Frittierplatte in den Korb, geben Sie dann die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in das Gerät.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'Frittieren'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um die Zeit bis zu 30 Minuten einzustellen (mit jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.

HINWEIS: Während des Garens können Sie den Korb herausnehmen und die Zutaten schütteln oder umdrehen, damit sie gleichmäßig knusprig werden. Um die Zutaten zu wenden, halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus, dann wenden Sie die Zutaten. Danach schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Wenn Sie den Korb aus dem Gerät ziehen, erscheint auf dem Display 'Stop'.

6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Braten

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein (optional), legen Sie dann die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'BRATEN'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um die Zeit bis zu vier Stunden einzustellen (bei jedem Drücken werden fünf Minuten hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.
6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Backen

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein (optional), legen Sie dann die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'BACKEN'.

HINWEIS: Um Rezepte aus einem herkömmlichen Backofen umzustellen, reduzieren Sie die Temperatur um 5 °C.

3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu vier Stunden einzustellen (bei jedem Drücken werden fünf Minuten hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.
6. Nach dem Ende des Backvorgangs ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Aufwärmen

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein (optional), legen Sie dann die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

2. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein (wenn Sie stattdessen Zone 2 verwenden möchten, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'AUFWÄRMEN'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu eine Stunde einzustellen (bei jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste START/PAUSE, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.
6. Wenn das Aufwärmen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Warmhalten

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein (optional), legen Sie dann die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
 2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'WARMHALTEN'.
 3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
 8. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu acht Stunden einzustellen (bei jedem Drücken werden 15 Minuten hinzugefügt/abgezogen).
 5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um diese Funktion zu starten.
 6. Wenn diese Funktion beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'.
- Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Pommes

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein, geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'POMMES'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu eine Stunde einzustellen (bei jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.

HINWEIS: Während des Garens können Sie den Korb herausnehmen und die Zutaten schütteln oder umdrehen, damit sie gleichmäßig knusprig werden. Um die Zutaten zu wenden, halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus, dann wenden Sie die Zutaten. Danach schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Wenn Sie den Korb aus dem Gerät ziehen, erscheint auf dem Display 'Stop'.

6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Speck

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein, geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'SPECK'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu eine Stunde einzustellen (bei jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.
6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Flügel

1. Setzen Sie die Frittierplatte in den Korb ein, geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Das Gerät stellt sich standardmäßig auf Zone 1 ein (wenn Sie stattdessen Zone 2 verwenden möchten, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'FLÜGEL'.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um den Timer auf bis zu eine Stunde einzustellen (bei jedem Drücken wird eine Minute hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um das Garen zu starten.
6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

Dörren

1. Legen Sie eine einzelne Schicht Zutaten in den Korb. Legen Sie dann die Frittierplatte in den Korb auf die Zutaten. Legen Sie abschließend eine weitere Schicht Zutaten auf die Frittierplatte.
2. Das Gerät ist standardmäßig auf Zone 1 eingestellt (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie 'DÖRREN'. Die Standardtemperatur erscheint auf dem Display.
3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
4. Verwenden Sie die ZEIT-Pfeile, um einen Timer zwischen 1-12 Stunden einzustellen (bei jedem Drücken werden 15 Minuten hinzugefügt/abgezogen).
5. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', um mit dem Dörren zu beginnen.
6. Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und auf dem Display erscheint 'Ende'. Der Motor hört nach 20 Sekunden auf zu arbeiten. Wenn das Gerät stoppt, erscheint auf dem Display 'Ein'. Entfernen Sie die Zutaten, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/ein Utensil verwenden.

REINIGUNG IHRER DOPPELKORB-HEIßLUFTFRITTEUSE

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gründlich.

Die Innenseite der Körbe, der Frittierplatten und des Produkts ist mit einem nicht haftenden Lack überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien oder Scheuermittel - dies würde die Beschichtung beschädigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen. Nehmen Sie die Körbe heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenteile des Geräts zu reinigen.
3. Reinigen Sie die Körbe oder den Boden der Körbe mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie das heiße Wasser und das Reinigungsmittel zusammen in die Körbe. Legen Sie die Frittierplatten in die Körbe und lassen Sie sie 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizkomponenten zu säubern und eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.
6. Reinigen Sie die Lufteinlassöffnung und die Luftauslassöffnung mit einer sauberen Bürste.

Hinweis: Wenn Lebensmittelreste an den Frittierplatten oder -körben haften, legen Sie sie in ein mit warmem Seifenwasser gefülltes Waschbecken und lassen Sie sie einweichen.

AUFBEWAHRUNG IHRER DOPPELKORB- HEISLUFTFRITTEUSE

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, und reinigen und trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie es aufbewahren.
2. Lagern Sie die Doppelkorb-Heißluftfritteuse niemals in heißem oder nassem Zustand.
3. Stellen Sie die sauberen Frittierplatten in jeden Frittierkorb und setzen Sie dann die Frittierkörbe in das Gerät ein.
4. Bewahren Sie das Gerät in seinem Karton oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

HILFREICHE TIPPS

1. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Zutaten in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Boden des Korbes liegen und sich nicht überlappen. Wenn sich die Zutaten überlappen, schütteln Sie sie nach der Hälfte des Garens.
2. Temperatur und Zeit können während des Garens eingestellt werden. Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', wählen Sie die Zone aus, die Sie einstellen möchten, und drücken Sie dann die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, oder die ZEIT-Pfeile, um die Zeit einzustellen. Danach drücken Sie erneut die Taste 'START/PAUSE'.
3. Um Rezepte aus einem herkömmlichen Backofen umzuwandeln, reduzieren Sie die Temperatur um 5 °C. Überprüfen Sie die Speisen häufig, um ein Übergaren zu vermeiden.
4. Gelegentlich bläst der Lüfter der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel umher. Um dies zu verhindern, sichern Sie die Lebensmittel (z.B. die oberste Scheibe Brot auf einem Sandwich) mit Holzzahnstochern.
5. Die Frittierplatten heben die Zutaten in den Körben an, so dass die Luft unter und um die Zutaten herum zirkulieren kann und für gleichmäßige, knusprige Ergebnisse sorgt.
6. Nachdem Sie eine Garfunktion ausgewählt haben, können Sie die Taste 'START/PAUSE' drücken, um sofort mit dem Garen zu beginnen. Das Gerät wird mit der voreingestellten Temperatur und Zeit betrieben.
7. Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens einen Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Bedarf mehr Öl hinzu, um den gewünschten Grad an Knusprigkeit zu erreichen.
8. Überprüfen Sie während des Garens den Fortschritt und nehmen Sie die Lebensmittel heraus, wenn sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Wir empfehlen die Verwendung eines Thermometers mit Sofortablesung, um die Innentemperatur der Speisen zu überwachen.
9. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen direkt nach Ende der Garzeit herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

AUSTAUSCHTEILE

Um zusätzliche Teile und Zubehör zu bestellen, können Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst wenden.

HÄUFIGE FRAGEN

Wie kann ich die Temperatur oder die Zeit bei Verwendung einer einzelnen Zone einstellen?

Wenn eine einzelne Zone in Betrieb ist, drücken Sie die Taste 'START/PAUSE' und stellen Sie dann die Zeit oder die Temperatur ein, indem Sie die Pfeile nach oben/unten drücken.

Wie stelle ich die Temperatur oder die Zeit ein, wenn ich beide Zonen verwende?

Drücken Sie die Taste 'START/PAUSE', wählen Sie die gewünschte Zone und verwenden Sie dann die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, oder die ZEIT-Pfeile, um die Zeit einzustellen.

Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten und muss ich mir keine Sorgen über Kreuzkontaminationen machen?

Ja, beide Zonen sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.

Wie kann ich eine Zone bei Verwendung beider Zonen unterbrechen oder stoppen?

Wählen Sie die Zone aus, die Sie pausieren oder anhalten möchten, und drücken Sie dann die Taste START/PAUSE.

Kann ich die Körbe sicher auf meine Arbeitsplatte stellen?

Die Körbe erhitzen sich während des Garens. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung und stellen Sie sie nur auf hitzebeständige Oberflächen. Stellen Sie die Körbe NICHT auf die Oberseite des Geräts.

Wann sollte ich die Frittierplatte verwenden?

Verwenden Sie die Frittierplatte, wenn Sie möchten, dass das Essen knusprig wird. Die Platte hebt die Lebensmittel im Korb an, so dass die Luft unter und um sie herum strömen kann und die Zutaten gleichmäßig gegart werden.

Warum ist mein Essen nicht vollständig gegart?

Vergewissern Sie sich, dass der Korb während des Garens vollständig eingeschoben ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Zutaten in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Boden des Korbes liegen und sich nicht überlappen. Schütteln Sie den Korb und schwenken Sie die Zutaten, damit sie gleichmäßig knusprig werden.

Warum ist mein Essen verbrannt?

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie während des Garens den Fortschritt kontrollieren und das Essen herausnehmen, wenn es den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Nehmen Sie die Speisen sofort nach Ende der Garzeit heraus, um ein Übergaren zu vermeiden.

Warum fliegen manche Zutaten beim Frittieren in der Luft herum?


Gelegentlich bläst der Lüfter der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel umher. Verwenden Sie hölzerne Zahnstocher, um lose, leichte Lebensmittel zu sichern (z.B. die oberste Scheibe Brot auf einem Sandwich).

Kann ich nasse, panierte Zutaten frittieren?

Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, dass Sie die Lebensmittel zuerst mit Mehl, Ei und dann mit Paniermehl bestreichen. Drücken Sie die

Panade fest auf die panierten Zutaten, damit die Krümel nicht durch den Lüfter weggeblasen werden.

Warum ist das Display schwarz geworden?

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder einzuschalten.

Warum piept das Gerät?

Das Essen ist fertig gegart.

Warum erscheint 'E' auf dem Display-Bildschirm?

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Hersteller oder seinen Kundendienst.

Garantie und Serviceleistungen

Wenn Sie Serviceleistungen oder Reparaturen benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an Ihr örtliches Kundenzentrum wenden. Wenn es in der Nähe Ihres Standortes kein Kundenzentrum gibt, können Sie sich an den Lieferanten wenden.

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

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany

IN CHINA HERGESTELLT

