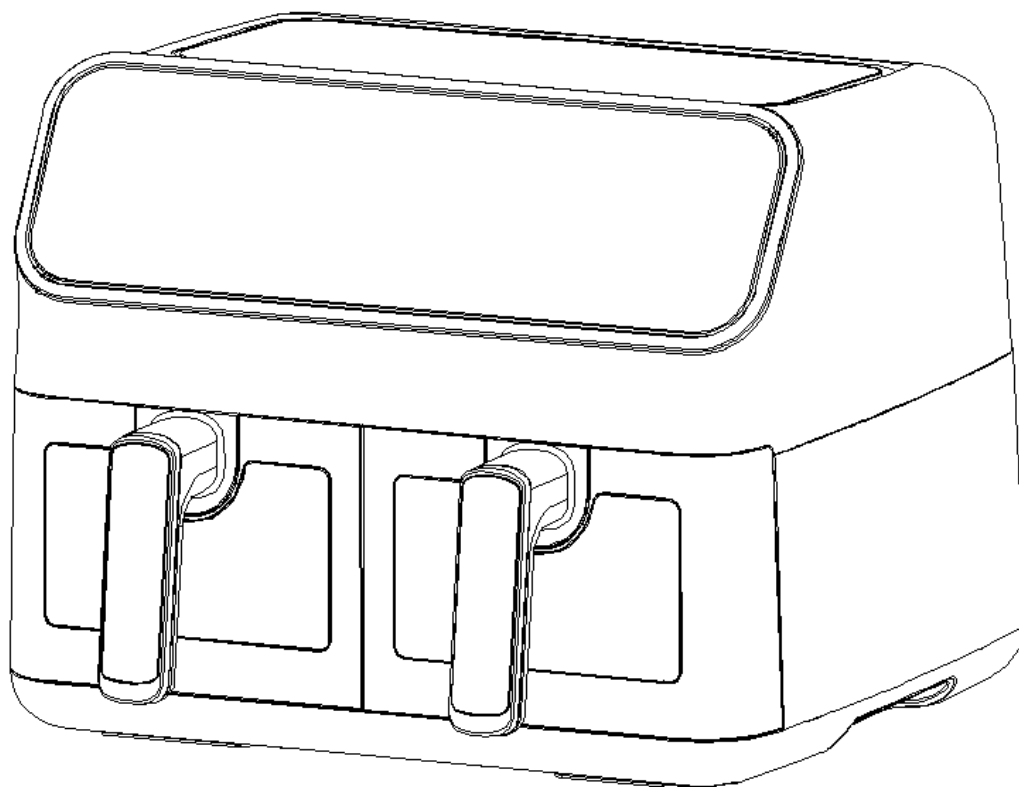




IN231000631V01\_UK\_ES\_PT

800-191V70\_800-191V71\_800-191V90

Model: AF-D5515AT



**Air Fryer**  
**Freidora de aire**  
**Fritadeira sem Óleo**

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -
- SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES -
- PARA UTILIZAÇÃO NO INTERIOR APENAS PARA USO DOMÉSTICO -



**EN\_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.**  
**ES\_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.**  
**PT\_IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.**

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

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is not intended to be used in 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 including the following:

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

## INTRODUCTION

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

### TECHNICAL DATA:

- Voltage:220-240V~50Hz
- Wattage:2700 (1250+1250)Watts
- Capacity of basket: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. Panel trim
11. Right drawer
12. Right front drawer shell
13. Right perspective window
14. Right air outlet
15. Down shell
16. Base
17. Main cord (Electrical cord)
18. Left air outlet

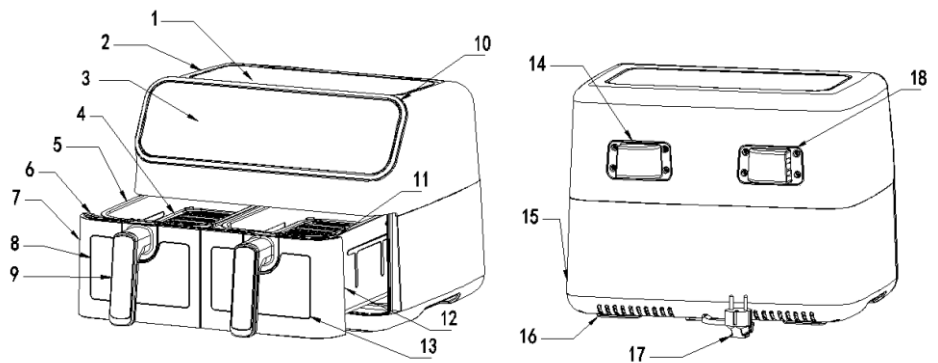


Fig.1

Fig.2



Fig.3

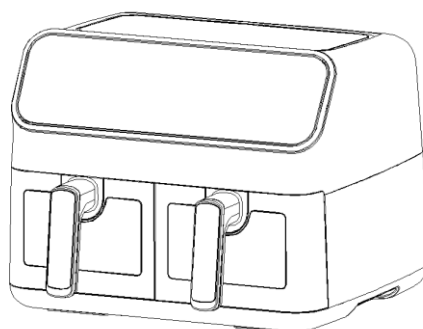


Fig.4

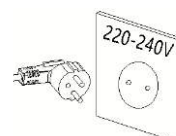


Fig.5

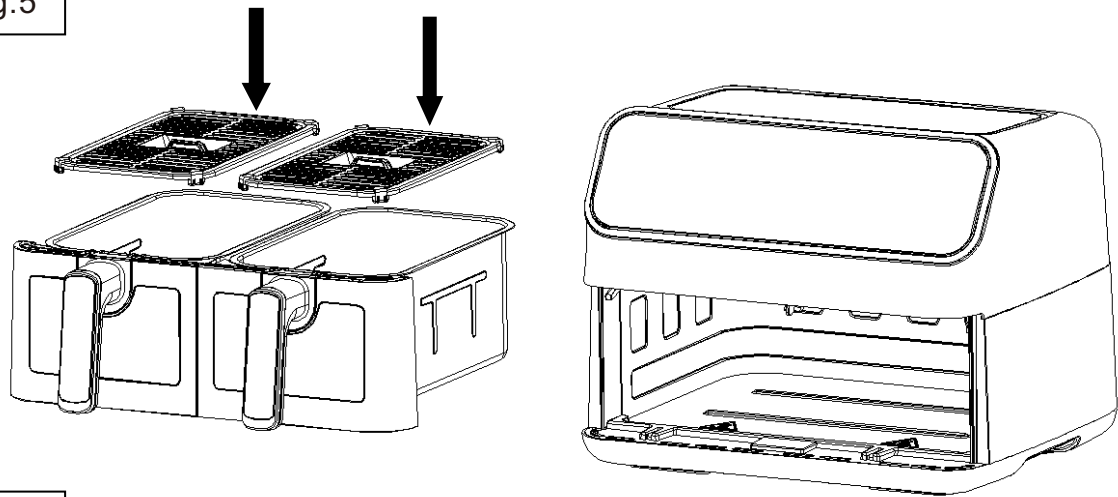


Fig.6

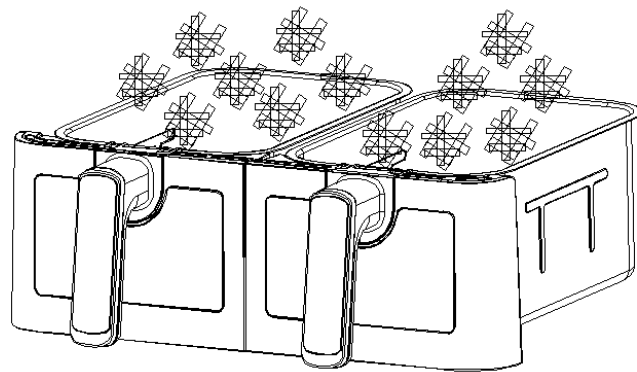
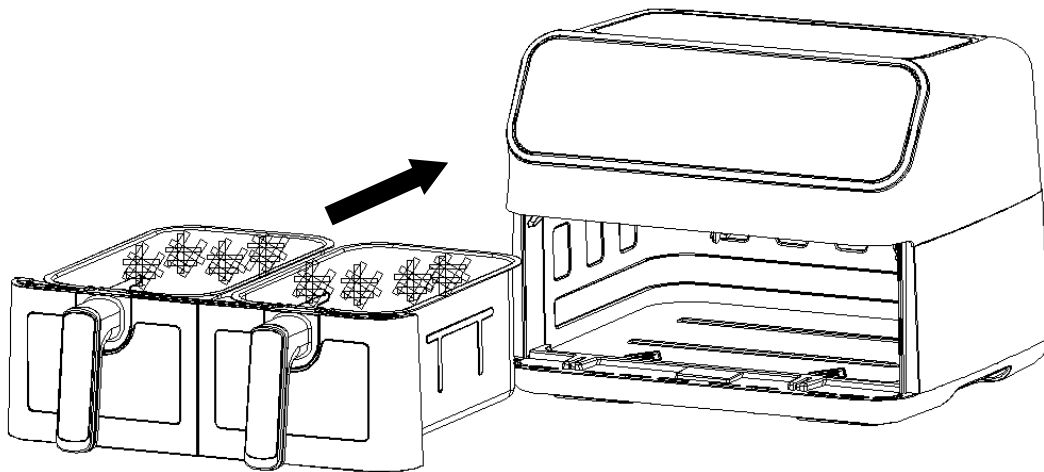


Fig.7



## Important Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
  - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
  - Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
  - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
  - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
  - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.  
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.  
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.  
Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## **Caution**

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

## **Before first use**

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

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

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

## **Preparing for use**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
3. Do not fill the pot with oil or any other liquid.
4. Do not put anything on top of the appliance – the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## **USING THE APPLIANCE**

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

### **Hot air frying**

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

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the basket in it.**

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Note: Long press the power button for 2 seconds, then you can switch off the appliance manually.

*Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 60 mins after you pull the pot out of the body.*

8. Check if the ingredients are ready.

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

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

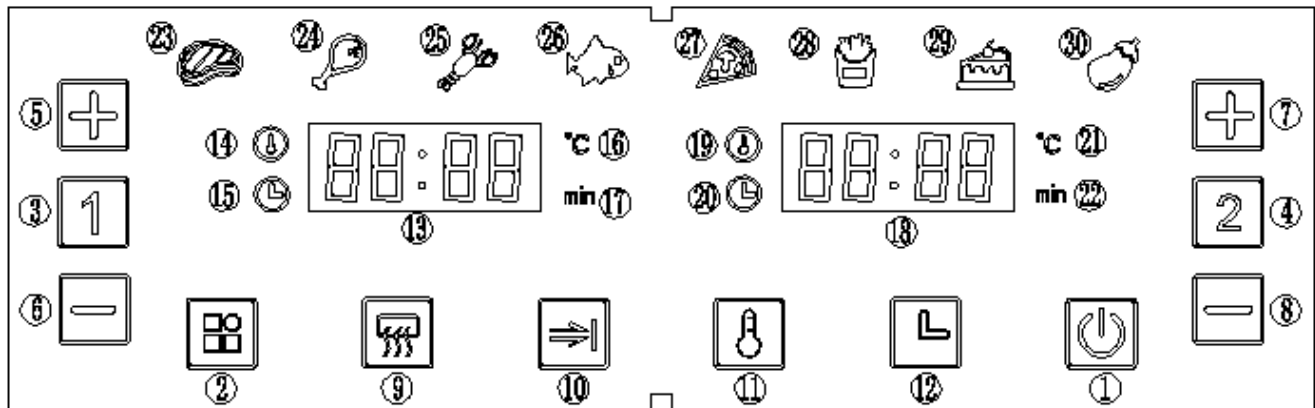
**Do not turn the basket upside down , as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

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

10. Use clips or tools to transfer food to a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS




### Icon resolution:

Key 1  –Power key

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

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

Key 2  –Preset key



Selecting 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 1 for the left pot’s icon to light up. The default menu will be ‘STEAK’ and the indicator will flash. Pot 1’s digital display tube will flash – it will also display the default temperature and time for the STEAK. When the temperature is displayed, the time indicator (on the lower left of the display) will always be on. Cancel the selection by holding 1 for two seconds. The appliance will enter standby.



Key 4  –The right pot key

Press 2 for the right pot’s icon to light up. The default menu will be ‘steak’ and the indicator will flash. Pot 2’s digital display will flash – it will also display the default temperature and time for the STEAK. 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  –Temperature and timer control keys for the left pot key  
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  –Temperature and timer control keys for the right pot key  
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  
Touch the “”key, press it, then select “” or “”, and press “” again to start the device; Preheat default settings: Temperature: 160°C.Timer: 3 minutes.

Key 10  –Synchronization end key  
Touch the “”key, two recipe with different time can be ended at the same time.

Key 11  –The temperature of key.

Key 12  –The time of key.

Indicator light “13 ” Nixie tube for the left pot body

Indicator light “14 ” Temperature light for the left pot body

Indicator light “15 ” Timer light for the left pot body

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

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

Indicator light “18 ” Nixie tube for the right pot body

Indicator light “19 ” Temperature light for the right pot body

Indicator light “20 ” Timer light for the right pot body

Indicator light “21 ” Temperature unit indicator light for the left pot body

Indicator light “22 ”Time unit indicator light for the left pot body



Indicator light “ 23-30 ” Recipe indicator

## Detailed Operation Instructions

### 1. Boot mode

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

### 2. Standby Mode

Touch the Power Icon, and the Pot 1 Selection Icon  and Pot 2 Select Icon  indicator lights up and stays on, the product enters standby mode. When the unit is in this Standby mode and has not been operated within 5 mins, unit will be goes to Boot mode.







### 3. Single pot working mode





- 3.1 Press 1 or 2 , 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 1 two seconds for the left pot or 2 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 If need to turn OFF the machine during cooking, press the "power key" for 2 seconds and the machine will be turned OFF. The heating tube and motor will stop working. At this time, the display screen will display the word "OFF", and the buzzer will beep.
- 3.8 After the cooking, the screen displays the word "OFF", and the buzzer gives a prompt sound of "beep" 5 times. The display screen is display off and the machine returns to standby mode.
- 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 2 pots

- 4.1.1 Firstly, select one side and debug the menu, temperature and time according to needs. Secondly, select another side and debug the wanted recipe, temperature and time in the same way.
- 4.1.2 Pressing the Power Key Icon, 2 pots start working at the same time,  key and indicator light of Pot 1 recipe flashes once per 6 seconds at the same time,  key and indicator light of Pot 2 recipe flashes once per 6 seconds at the same time, Pot 1 and Pot 2 display alternately, about 3 seconds interval;
- 4.1.3 It also can be started Pot 1 firstly by press "Power key" after set parameter of Pot  and then press  to set parameter of Pot 2, after Pot 2 ready, press "Power key" to start Pot 2;
- 4.1.4 During the double pots working process, pressing the Temp or Time Key Icon once, the recipe of temperature will be displayed alternately in left and right display screen, 3 seconds after no operation will switch to time display;

### 4.2 Debug during the double pots working process

- 4.2.1 During the cooking process of 2 pots are working at the same time, if you need to debug the temp or time for Pot 1, press  and then debug the temp and time as you need, the recipe can't be debug in this state. If no operation within 10 seconds after debugging, the display screen automatically returns to normal;
- 4.2.2 If you need to debug the temperature or time of  pot, refer to 4.2.1;
- 4.2.3 During the cooking process, recipe and temp/time can be adjusted by press  /  and "Power key" in turn, then Pot 1 or Pot 2 will enter the pause mode, press "Power key" will resume cooking after debugging;
- 4.2.4 After the machine enter the pause mode, if there is no operation after 5 minutes, the suspended Pot will enter the standby mode.

### 4.3 Close pot or pot

- 4.3.1 Press the  key or  pot first, and then long press the "power key" for 2 seconds, the selected pot will stop working and return to standby mode.

### 4.4 Draw out of the basket

- 4.4.1 During cooking process, if one basket was drawn out, the display will show the "OPEN" at any time. the corresponding side will stops working (both heating and motor will be stopped), and it will resume working as per previous setting when the basket is inserted back. One frying basket is removed and loaded without affecting the work of the other pot;
- 4.4.2 When the frying basket is drawn out in standby state, the display will show the "OPEN". At this time, the corresponding pot cannot be operated.

### 4.5 Pausing the 2 pots

- 4.5.1 When double-pot cooking, press "power key" once, and the 2 pots enter the pause mode at the same time, and the two screens and recipes are flashing. Press the "Power key" again, and the 2 pots resumes working mode;
- 4.5.2 When 2 pots are paused at the same time, if there are no operation within 5 minutes. After 5 minutes, both pots will stop working and return to standby mode;

- 4.5.3 During 2 pots cooking, gently press the "power key" once, the 2 pots enter the pause mode at the same time, if you need to adjust, first press the **1** or **2**, and then adjust the recipe, temperature and time according to your needs; After debugging, press the "Power key" once to resume to work the 2 pots at the same time;
- 4.5.4 During 2 pots cooking, gently press "Power key" once, the 2 pots will enter the pause mode at the same time, long press the "Power key" again for 2 seconds, 2 pots will stop working at the same time, the left and right screens will display "OFF", and the product will return to the standby mode after a prompt sound of "beep".

#### **4.6 Stop the 2 pots**

- 4.6.1 During 2 pots cooking, long press the "Power key" for 2 seconds, 2 pots will stop working at the same time, and the left and right screens will display "OFF". After a prompt sound of "beep", the machine will enter the standby mode.
- 4.6.2 There is no operation in the simultaneous cooking of 2 pots, after the display time ends, both heating and motor will be stopped, and the display screen displays "OFF". After the buzzer gives out 5 prompt sounds of "beep", the display screen is off and the machine returns to the standby mode;
- 4.6.3 If you want to turn off one pot of the 2 pots cooking, press **1** or **2** first, and then long press the "Power key" for 2 seconds. The selected pot will stop working, and the corresponding display screen will display "OFF". After a prompt sound of "Beep", it will return to standby mode. At this point, the machine state changes to single pot working mode.

#### **4.7 Simultaneous end function**

- 4.7.1 This function will be waked up only when two recipes with different time are selected in 2 pots mode and the indicator light will be lit at the same time. The awakened state is flashing display.
- 4.7.2 After selecting the menu, press "Synchronous end key" firstly, it become a normally on, press the "Power key" again, the machine began to work, at this point, the long time menu pot to work, short time pot of the screen shows "HOLD", when the extra time has passed, the short time pot began to work, "synchronization end key" keep normally on in this process;
- 4.7.3 During the working, if the time displayed on one pot of the HOLD is set to greater than that on the other side, exit the synchronization end mode, and the "synchronization end button" indicator is off.
- 4.7.4 During the working, pull out a pot, the time will be suspended, the other pot of the time will also be suspended, the screen shows "HOLD", insert a pot, continue to synchronize work;
- 4.7.5 During the synchronous operation, if one pot is suspended and the other pot continues to work, exit the synchronization end function and the "Synchronization end key" indicator is off;

#### **Remark items**

1. Boot mode: When in this mode, only the Power Key Icon is illuminated;
2. Standby mode: the Power Key Icon and Pot **1** and Pot **2** Key Icon are all illuminated;
3. Debug the unit when unit is not working: the corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is flashing, the rest of the menu indicator is always on, the corresponding display is flashing alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is flashing, when debugging the temperature, press the temperature key, the display is flashing to show

the current temperature, press the time key to adjust the time, the display switches the current time and flashes to show. When the 2 pot is in the selected state at the same time, the side that is not selected, the corresponding menu does not flash, the corresponding display alternately shows the temperature and time without flashing, in this process heaters and motors are not work;

4. Debugging mode during cooking process: the recipe does not flash. The screen flashes to display the temp and time. You can adjust the temp and time, but the recipe cannot be adjust;
5. Single pot pause mode: the corresponding function key is steady on, and the menu indicator blinks when selected. The other menu indicators are steady on, and the corresponding display screen blinks, indicating temperature/time. The corresponding 1 or 2 key blinks, and the menu, temperature and time can be adjusted at this time;
6. 2 pots pause mode: the corresponding function key is steady on, the selected menu indicator blinks, the other menu indicator is steady on, the display screen blinks, showing the temperature/time, corresponding 1 and 2 key blink;
7. Working mode: the corresponding function key is steady on, the selected menu indicator is steady on, 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 the 1 pot blink at the same time /3 seconds, and the extinguishing time < 0.5 seconds. After 3 seconds, the key indicator and the corresponding menu indicator of the 2 pot blink at the same time /6 seconds, and the extinguishing time < 0.5 seconds, and the left and right blink alternately, and the left and right interval time is 3 seconds;
9. Memory function: this machine has memory function, when the cooking is finished, the machine does not power off, in the next use, select the same pot body with the last time, will directly display the menu used last time; The memory function will disappear when the machine is powered off for 1 hour. After more than 1 hour, the initial state will be displayed when the machine is powered on again;
10. Power off memory: if the machine is in use, if the power is cut off accidentally, as long as it is re-energized within 30 minutes, the machine will return to the working state before power 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 to select the basic settings for the ingredients.

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

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

## Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

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

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

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

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

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

## Storage

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

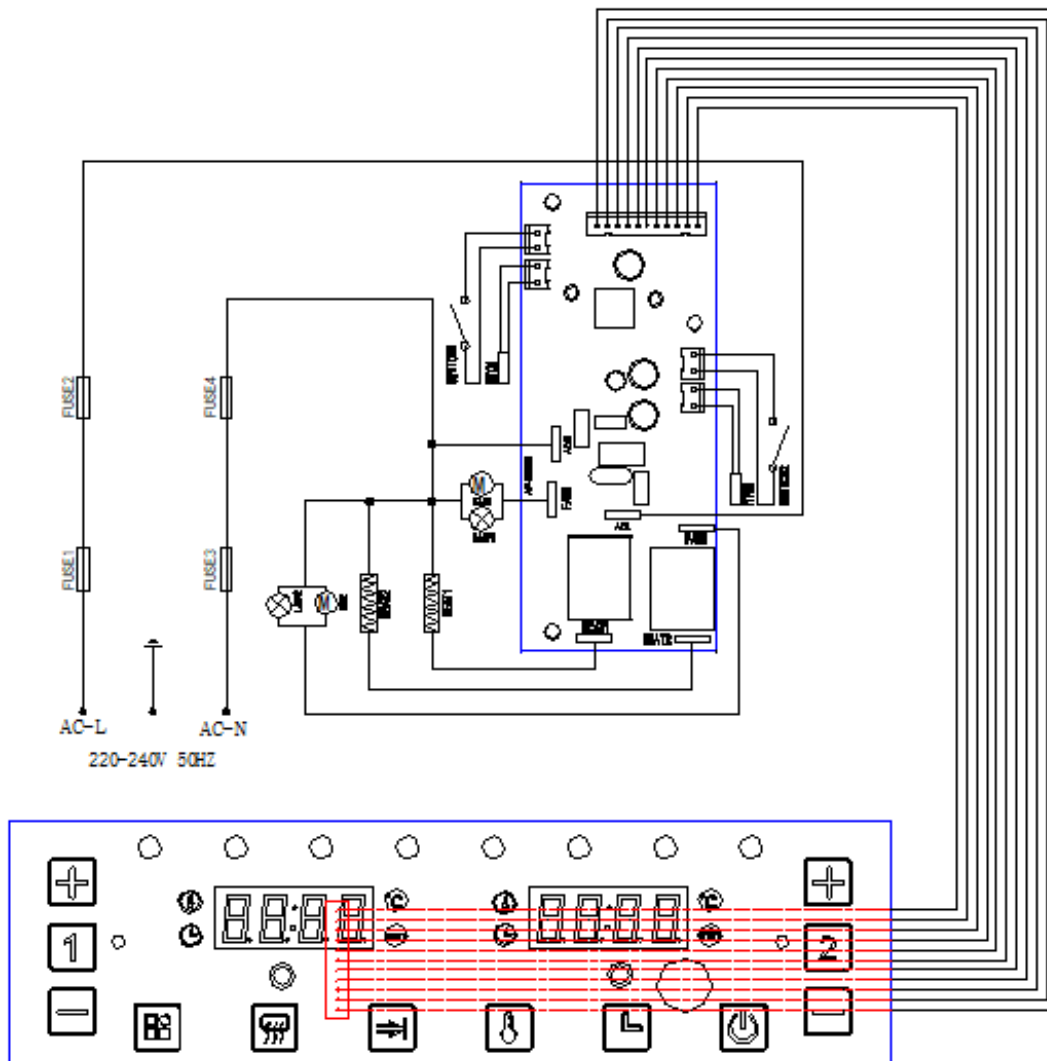
## Environment

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

## Guarantee and service

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


## Electrical schematic diagram



## Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Don't set timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	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 pan 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 again in right direction and try again.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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

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

 0044-800-240-4004

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

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



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:

- Este aparato no debe utilizarse en lugares como:
- 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: 2700 (1250 + 1250) 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. Moldura de paneles
11. Cesta derecha
12. Armazón de la cesta
13. Ventana
14. Salida de aire derecho
15. Abajo caparazón
16. Base
17. Cable principal
18. Salida de aire izquierda

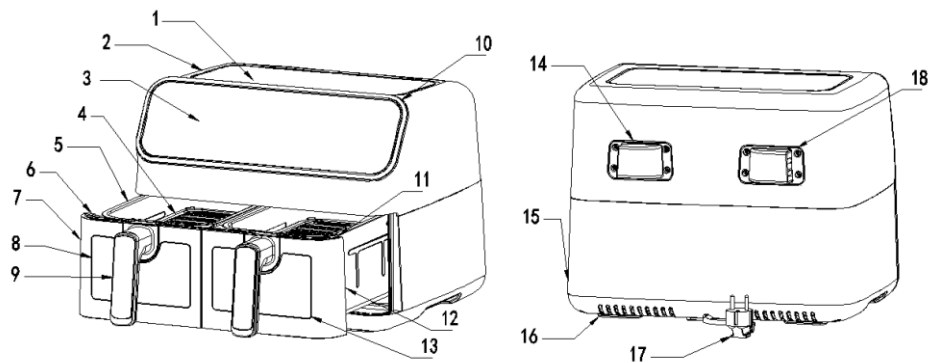


Fig.1

Fig.2



Fig.3

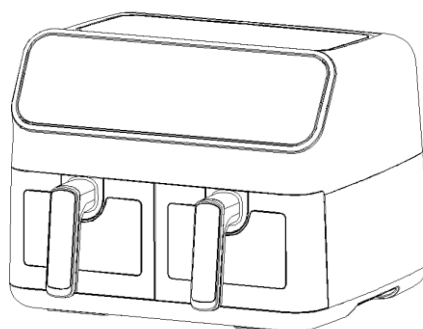


Fig.4

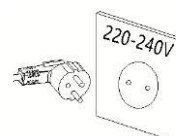


Fig.5

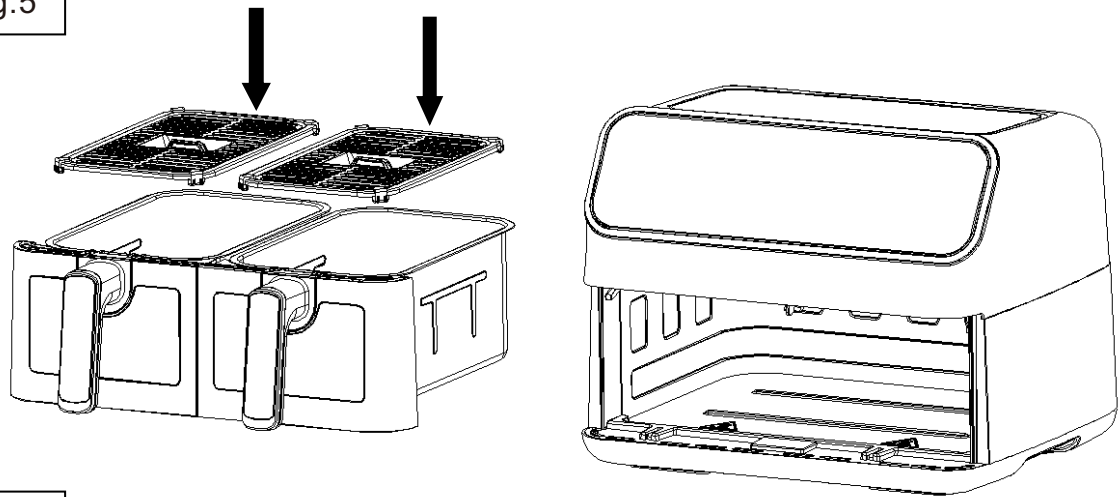


Fig.6

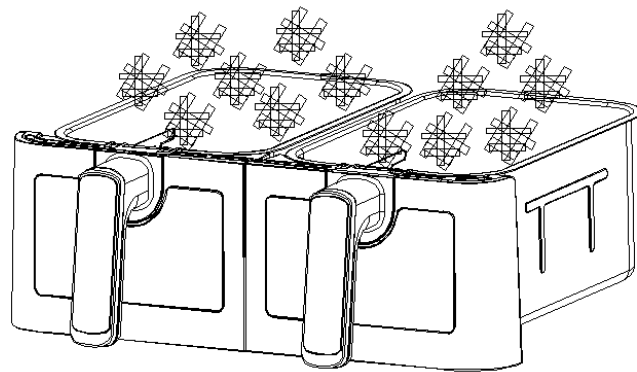
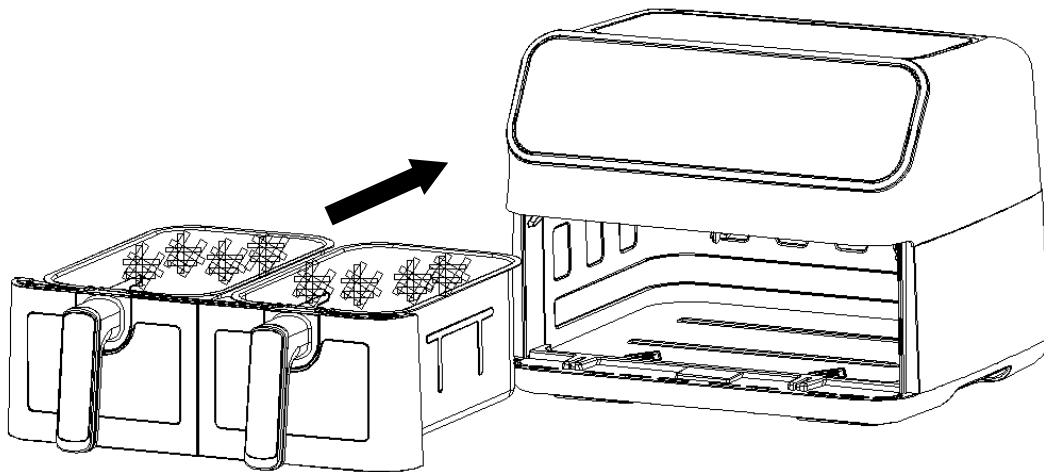


Fig.7



## 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 plana.
2. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
3. No llene la olla con aceite u otro líquido.
4. No coloque nada encima del aparato - el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

## **USO DEL APARATO**

Con la freidora de aire se pueden preparar una gran variedad de ingredientes.

### **Freír con aire caliente**

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra (fig. 4).
2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora de aire
3. Coloque el estante en la olla (fig. 5). Coloque los ingredientes en el estante (Fig. 6).
4. Vuelva a introducir la olla 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.**

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
6. 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.*

7. 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.*

8. 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.

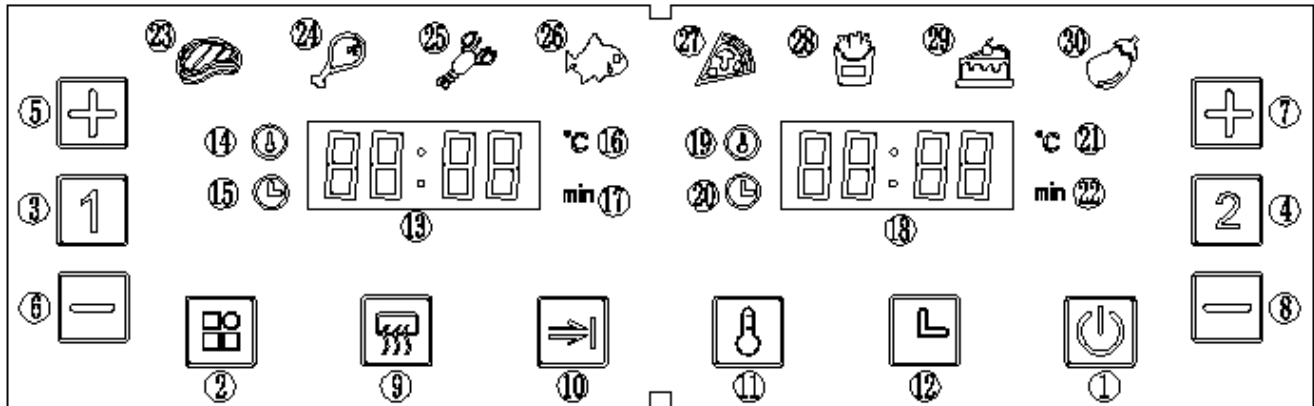
9. Para retirar los ingredientes (p. ej., patatas fritas), saque la cesta de la freidora y colóquela sobre la mesa de trabajo.

**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.**

10. Utilice pinzas o algún otro utensilio de cocina para retirar los alimentos.
11. 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 ollas estén colocadas correctamente en la carcasa principal, se encenderá la luz de encendido. Pulse el botón de encendido para entrar en el modo de espera. Después de seleccionar una olla, pulse de nuevo el botón de encendido para empezar 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 por ocho opciones de alimentos populares, que tienen tiempos y temperaturas predeterminados. Una vez seleccionados, comenzará la cocción.



Tecla 3:  - Freidora izquierda






Pulse 1 para que se encienda el icono de la olla izquierda. El menú por defecto será 'STEAK' y el indicador parpadeará. El tubo de visualización digital de la olla 1 parpadeará - también mostrará la temperatura y el tiempo por defecto para el ASADO. Cuando se visualice la temperatura, el indicador de tiempo (en la parte inferior izquierda de la pantalla) estará siempre encendido. Cancele la selección manteniendo pulsado 1 durante dos segundos. El aparato entrará en modo de espera.



Tecla 4:  - Freidora derecha

Pulse 2 para que se encienda el icono de la olla derecha. El menú por defecto será "filete" y el indicador parpadeará. La pantalla digital de la olla 2 parpadeará - también mostrará la temperatura y el tiempo por defecto para el STEAK. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura (en la parte superior izquierda de la pantalla) estará siempre encendido. Cuando se visualice la hora, el indicador de hora (en la parte inferior izquierda de la pantalla) estará siempre encendido. Cancele la selección manteniendo pulsado durante dos segundos. El aparato entrará en modo de espera.

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

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

Tecla 9  – Precalentamiento  
Presione , luego seleccione  o . Presione  de nuevo para poner en marcha el aparato. Ajustes predeterminados de precalentamiento: 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. Pulse 1 o 2 , luego elija una función - el menú permanecerá iluminado. El menú por defecto es Steak, que estará parpadeando. Los demás indicadores permanecerán encendidos, mientras que el indicador de temperatura y tiempo parpadeará. Para cancelar las selecciones, mantenga presionado 1 dos segundos para la olla izquierda o 2 para la olla derecha. Si ambas ollas son canceladas, el aparato entrará en modo de espera.
- 3.2. Pulsando la tecla de selección de menú puede seleccionar el menú que necesite. Al pulsarla, la temperatura se ajusta en 5°C. Mantenga pulsada o para ajustar la temperatura rápidamente. Para cada menú, la temperatura puede ajustarse entre 80-200°C. El tiempo puede ajustarse en un minuto (entre 1-60 minutos).
- 3.3. Una vez que haya cargado la receta y seleccionado la temperatura y el tiempo, pulse la tecla de encendido - la olla / comenzará a funcionar. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador sin parpadear. El indicador de la receta seleccionada estará encendido, mientras que los demás indicadores estarán apagados.
- 3.4. Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, pulse la tecla temp o time una vez y, a continuación, pulse o . El aparato seguirá funcionando durante el ajuste.
- 3.5. Si necesita restablecer los ajustes de la receta durante la cocción, pulse ligeramente la tecla de selección de menú para hacer una pausa - el calentador y el motor dejarán de funcionar, mientras el indicador de la receta parpadea. Ajuste la receta como desee: también puede ajustar la temperatura y el tiempo.
- 3.6. Para detener el aparato durante la cocción, pulse el botón de encendido. Si no se produce 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 sartén durante la cocción, la pantalla mostrará "OPEN" y la máquina dejará de funcionar. Cuando vuelva a colocar la olla, 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 **1** o **2**, 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 **1** o **2**, 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, **1** y **2** 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 ollas están funcionando al mismo tiempo, el indicador de tecla y el indicador de menú correspondiente de la olla  1 parpadearán al mismo tiempo/3 segundos, y el tiempo de extinción <0,5 segundos. Después de 3 segundos, el indicador clave y el indicador de menú correspondiente de la olla  2 parpadearán al mismo tiempo/6 segundos, y el tiempo de extinción <0,5 segundos, y la izquierda y la derecha parpadearán alternativamente, y el intervalo de tiempo izquierdo y derecho es de 3 segundos.
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°C 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.**

## 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.

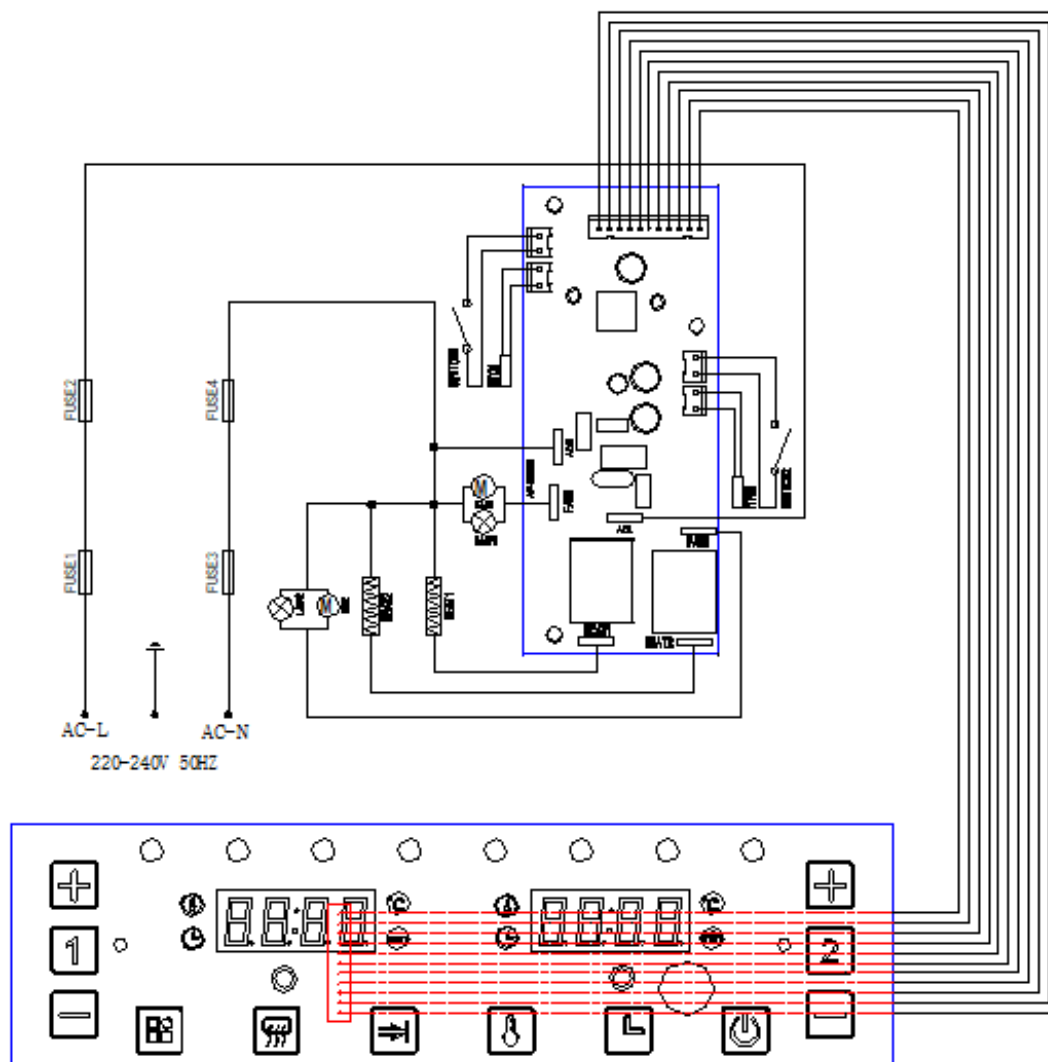
## Medioambiente

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.

## Diagrama eléctrico



## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Causa posible
La freidora de aire no funciona.	La freidora de aire no está enchufada.	Inserte el enchufe de la freidora de aire en una toma de corriente de pared conectada a tierra.
	No configure el temporizador.	Configure el tiempo de preparación necesario mediante la tecla del temporizador para encender la freidora de aire.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están cocidos bien.	La cantidad de ingredientes en la olla es demasiado grande.	Coloque un lote más pequeño de ingredientes en la olla. El lote más pequeño se puede freir de manera más uniforme.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Configure la temperatura requerido mediante la tecla de temperatura (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Configure el tiempo de cocción requerido mediante el temporizador (consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes en la freidora de aire se fríen de manera desigual.	Al cocinar ciertos tipos de ingredientes, debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción.	Porque algunos ingredientes están apilados uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas), debe agitarlos a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección "Configuración" en el capítulo "Uso del aparato".
Los bocadillos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Porque usted ha utilizado esta freidora de aire para freir un tipo de bocadillo que debe ser preparado con una freidora tradicional.	Puede utilizar esta freidora de aire para cocinar los bocadillos para horno o aplique un poco de aceite en ellos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la olla en la freidora de aire correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la olla.	Los ingredientes en la Olla no puede exceder la indicación de "MAX".
	La olla no está colocada en la olla de manera correcta.	Empuje la cesta nuevamente en la dirección correcta.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Los ingredientes que está preparando son grasosos.	Cuando fríe los ingredientes grasosos en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite genere humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final.
	En la olla todavía hay restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrese de limpiar la olla de manera correcta después de utilizarla cada vez.


Al freír las patatas fritas frescas con la freidora de aire, el resultado es desigual.	No utiliza la freidora de aire para cocinar el tipo de papa correcto.	Utilice las patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patatas para quitar el almidón de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La fragilidad de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua contenidas en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patatas antes de añadir el aceite.
		Corte los palitos de patatas a más pequeños para lograr un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para lograr un resultado más crujiente.

#### Disposición correcta de este producto



Esta marca significa que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Por motivo evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la disposición incontrolada de desechos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Con el fin de devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista donde compró el aparato. Pueden llevarlo a un punto de reciclaje seguro para proteger el medio ambiente.

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, Nº 15. 08550, ELS HOSTALET DE BALENYÀ, SPAIN.  
B66295775  
WWW.AOSOM.ES  
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES  
TEL: 931294512  
HECHO EN CHINA

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:

- 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 elétricos, 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. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
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: 2700(1250+1250)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. Cesto
5. Cesto
6. Gaveta esquerda
7. Parte frontal esquerda
8. Janela frontal esquerda
9. Puxador
10. Painel
11. Gaveta direita
12. Gaveta frontal direita
13. Janela frontal direita
14. Saída de ar direita
15. Estrutura inferior
16. Base
17. Cabo eléctrico
18. Saída de ar esquerda

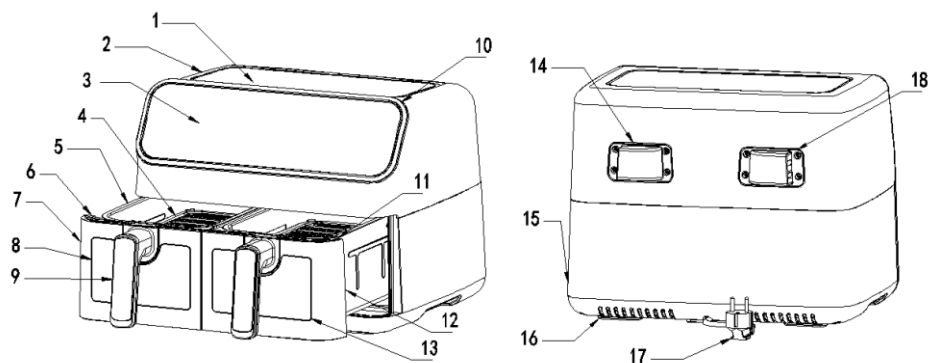


Fig.1

Fig.2



Fig.3

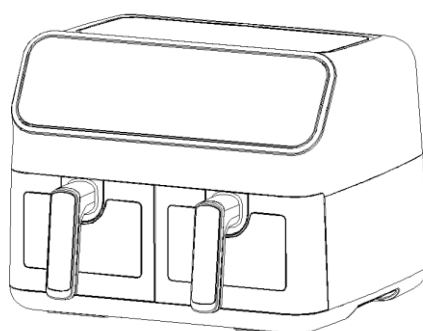


Fig.4

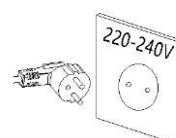


Fig.5

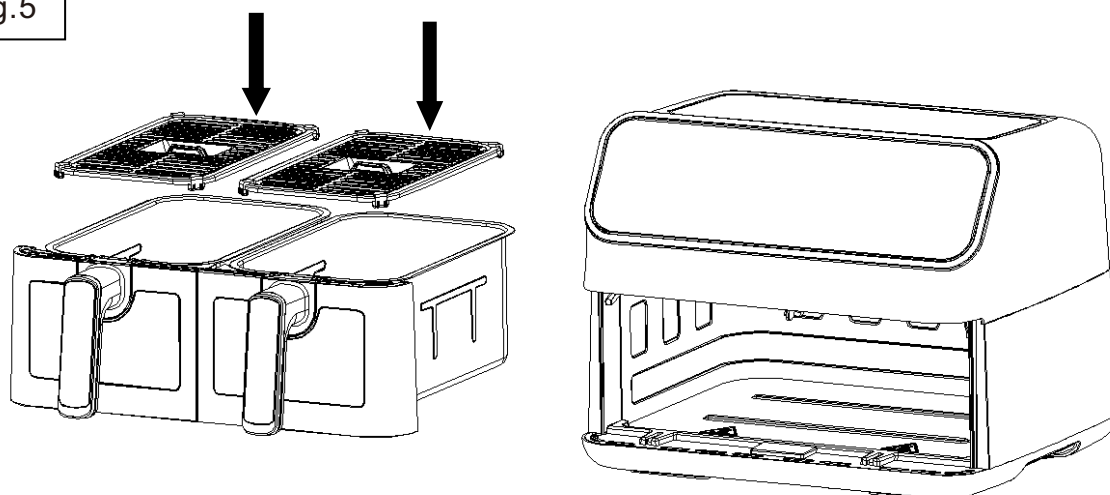


Fig.6

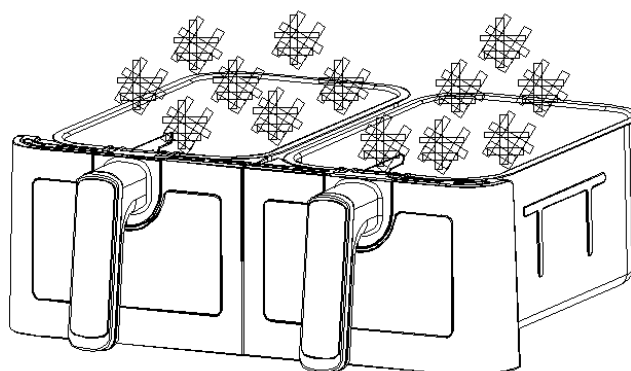
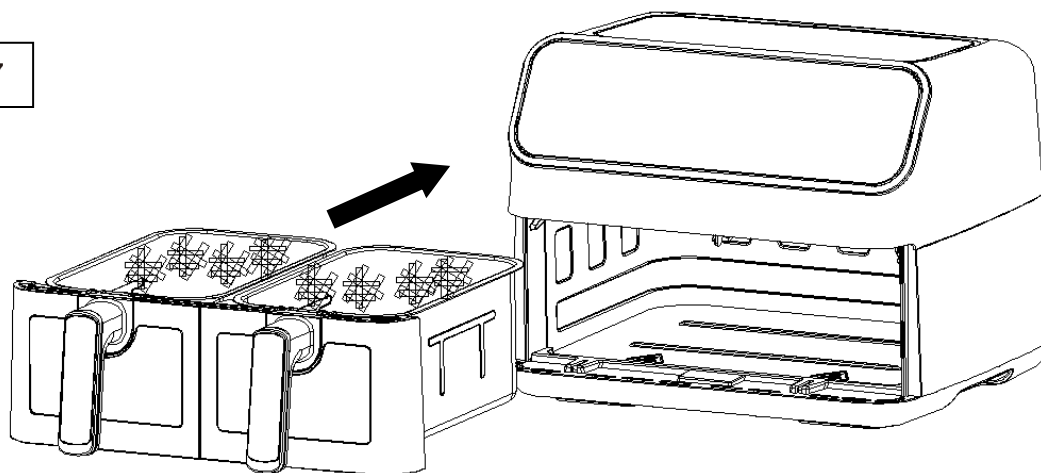


Fig.7



## Importante

### Perigo

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água nem a lave debaixo da torneira.

- Não deixar entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choques eléctricos.
- Colocar sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.
- Não tapar a entrada de ar e as aberturas exteriores do ar enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não encher a fritadeira com óleo, pois pode provocar um risco de incêndio.
- Nunca tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar

## **ADVERTÊNCIA**

- Verificar se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica local.
- Não utilizar o aparelho se houver danos na ficha, no cabo de alimentação ou noutros componentes.
- Não recorrer a uma pessoa não autorizada para substituir ou reparar o cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligar o aparelho à corrente nem utilizar o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixar pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

Não colocar nada em cima do aparelho.

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não deixar o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.

Tenha também cuidado com o vapor e o ar quentes quando retirar a panela do aparelho.

- Todas as superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização (Fig.2)
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir sair fumo escuro do aparelho. Guarde que a emissão de fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

## **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.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorrecta ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual de instruções, a garantia torna-se inválida e podemos recusar qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Desligar sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.
- O aparelho necessita de cerca de 30 minutos de arrefecimento para ser manuseado ou limpo com segurança.

## **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 plana.
2. não colocar o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- 3 - Não encher a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
4. não coloque nada em cima do aparelho - o fluxo de ar será perturbado e afectará o resultado da fritura com ar quente.

## **UTILIZANDO O APARELHO**

A fritadeira sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

### **Fritura por ar quente**

1. Ligar a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra (Fig. 4).
2. Puxar cuidadosamente a panela para fora da fritadeira
3. Coloque a prateleira na panela (Fig. 5). Colocar os ingredientes na prateleira (Fig. 6).
4. Deslize a panela de volta para a fritadeira (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.**

5. Determinar o tempo de preparação necessário para os ingredientes (ver seção "Definições" neste capítulo).
6. 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: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante depois de agitar.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

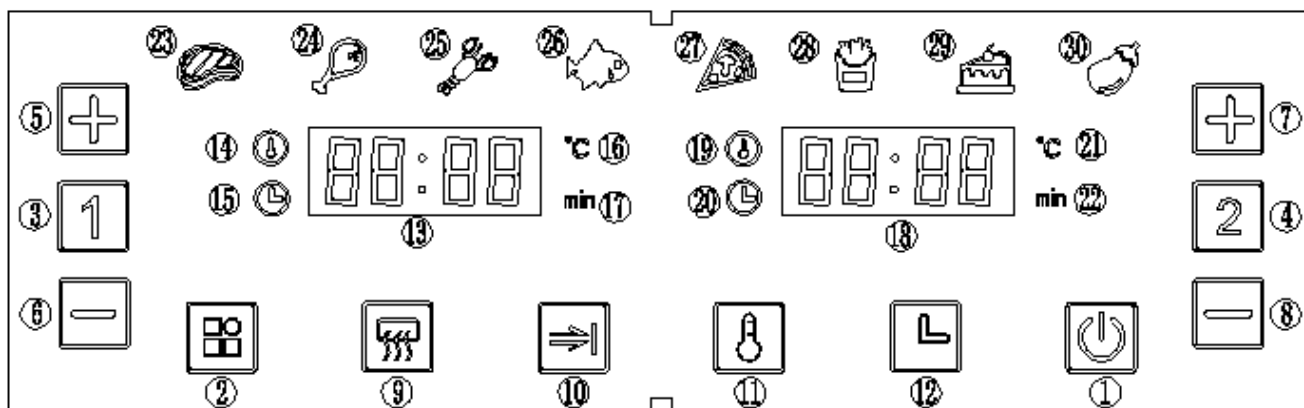
**Não virar o cesto de cabeça para baixo - o excesso de óleo no fundo irá vazar para os ingredientes.**

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

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

11. 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

Quando as painelas estiverem corretamente colocadas na caixa principal, a luz de alimentação acende-se. Prima a tecla de alimentação para entrar no modo de espera. Depois de selecionar a panela a utilizar, prima novamente a tecla de alimentação para começar a cozinhar. Para desligar o aparelho, mantenha premida a tecla de alimentação 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 A tecla Preset permite-lhe percorrer oito opções de alimentos populares, que têm tempos e temperaturas pré-determinados. Uma vez selecionada, a cozedura inicia-se.



**Botão 3:** – Botão do cesto esquerdo

Prima 1 para que o ícone da panela esquerda se acenda. O menu predefinido será "STEAK" e o indicador piscará. O tubo do ecrã digital da Panela 1 pisca - também apresenta a temperatura e o tempo predefinidos para o STEAK. Quando a temperatura é apresentada, o indicador de tempo (no canto inferior esquerdo do ecrã) está sempre aceso. Para anular a seleção, prima 1 durante dois segundos. O aparelho entra no modo de espera.



**Botão 4:**  – Botão do cesto direito

Prima 2 para que o ícone da panela direita se acenda. O menu predefinido será "steak" (bife) e o indicador piscará. O ecrã digital da panela 2 pisca - também apresenta a temperatura e a hora predefinidas para o Bife. Quando a temperatura é apresentada, o indicador de temperatura (no canto superior esquerdo do ecrã) está sempre aceso. Quando a hora é apresentada, o indicador de hora (no canto inferior esquerdo do ecrã) está sempre aceso. Anular a seleção mantendo-a premida durante dois segundos. O aparelho entra no modo de espera.

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

**Botão 7**  e **Botão 8**  Controla o tempo e a temperatura para a panela certa. Pode aumentar ou diminuir a temperatura em 5°C (entre 80-200°C). Manter a tecla premida altera rapidamente a temperatura. Utilize também estas teclas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em um minuto (entre 1-60 minutos). Manter a tecla premida altera rapidamente o tempo.

**Botão 9**  – Botão de Pré-Aquecimento  
Prima , depois seleccione  ou . Prima  de novo para ligar o aparelho.  
Predefinições de pré-aquecimento: 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 1 ou 2 e escolha uma função - o menu fica aceso. O menu predefinido é Steak, que estará a piscar. Os outros indicadores permanecerão acesos, enquanto o indicador de temperatura e de tempo ficará intermitente. Para anular as seleções, mantenha premido 1 durante dois segundos para a panela esquerda ou 2 para a panela direita. Se as duas panelas forem anuladas, o aparelho entra no modo de espera.
- 3.2. Premir a tecla de escolha do menu permite-lhe seleccionar o menu de que necessita. Quando premida, a temperatura é ajustada em 5°C. Mantenha premido ou para ajustar a temperatura rapidamente. Para cada menu, a temperatura pode ser ajustada de 80-200°C. O tempo pode ser ajustado em um minuto (entre 1-60 minutos).
- 3.3. Depois de ter carregado a receita e seleccionado a temperatura e o tempo, prima a tecla de ligar/desligar - a panela / começará a funcionar. O visor apresenta a contagem decrescente do tempo sem piscar. O indicador da receita seleccionada fica aceso, enquanto os outros indicadores ficam apagados.
- 3.4. Para regular a temperatura ou o tempo durante a cozedura, prima uma vez a tecla temp ou time e, em seguida, prima ou . O aparelho continua a funcionar durante a regulação.
- 3.5. Se precisar de repor as definições da receita durante a cozedura, prima ligeiramente a tecla de escolha do menu para fazer uma pausa - o aquecedor e o motor deixarão de funcionar, enquanto o indicador da receita fica intermitente. Ajuste a receita conforme necessário - pode também ajustar a temperatura e o tempo.
- 3.6. Para parar o aparelho durante a cozedura, premir a tecla de alimentação. Se não for efectuada qualquer operação após 5 minutos, o aparelho entra automaticamente no 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 a frigideira durante a cozedura, aparece no ecrã a indicação "OPEN" e o aparelho deixa de funcionar. Quando voltar a colocar a frigideira, o aparelho 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 **1** piscará – o cesto **2** fará o mesmo. Os cestos 1 e 2 irão piscar alternadamente, alternando a cada três segundos
- 4.1.3. Primeiro prima **1** para escolher o cesto esquerdo para definir o menu, depois prima o botão Ligar/Desligar para iniciar este lado. Prima **2** 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 **1** – a receita não pode ser alterada neste estado. Se não houver nenhuma operação durante 10 segundos após as alterações, o ecrã volta ao normal.
- 4.2.2. Para alterar a temperatura ou o tempo do cesto 2, consultar 4.2.1.
- 4.2.3. Ao cozinhar, a receita, a temperatura e o tempo podem ser ajustados após premir **1** ou **2** e o botão Ligar/Desligar. O cesto 1 ou 2 fará uma pausa - premir o botão Ligar/Desligar para retomar a cozedura após as alterações.
- 4.2.4. Quando em pausa, se não houver nenhuma operação após cinco minutos, o recipiente entrará em modo de espera.

##### **4.3 Desligar o cesto 1 ou 2**

- 4.3.1. Prima **1** ou **2** 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 um 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. Um 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 Pausa em ambas os cestos**

- 4.5.1. Quando ambos 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 **1** ou



**2**, 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 **1** ou **2**, 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, **1** e **2** 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 exhibe 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 selecionado. Os outros indicadores do menu permanecem acesos e o ecrã correspondente pisca, indicando temperatura/tempo. 1 ou 2 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 e o tempo de apagamento < 0,5 segundos.  
Após 3 segundos, o indicador do teclado e o indicador de menu correspondente da fritadeira piscam ao mesmo tempo 6 segundos, e o tempo de apagamento < 0,5 segundos, e a esquerda e a direita piscam alternadamente, e o intervalo de tempo entre a esquerda e a direita é de 3 segundos.
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.

Retirar a cesto do aparelho por breves instantes durante a fritura com ar quente dificilmente perturba o processo.

### 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 otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritados 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.**

## 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.

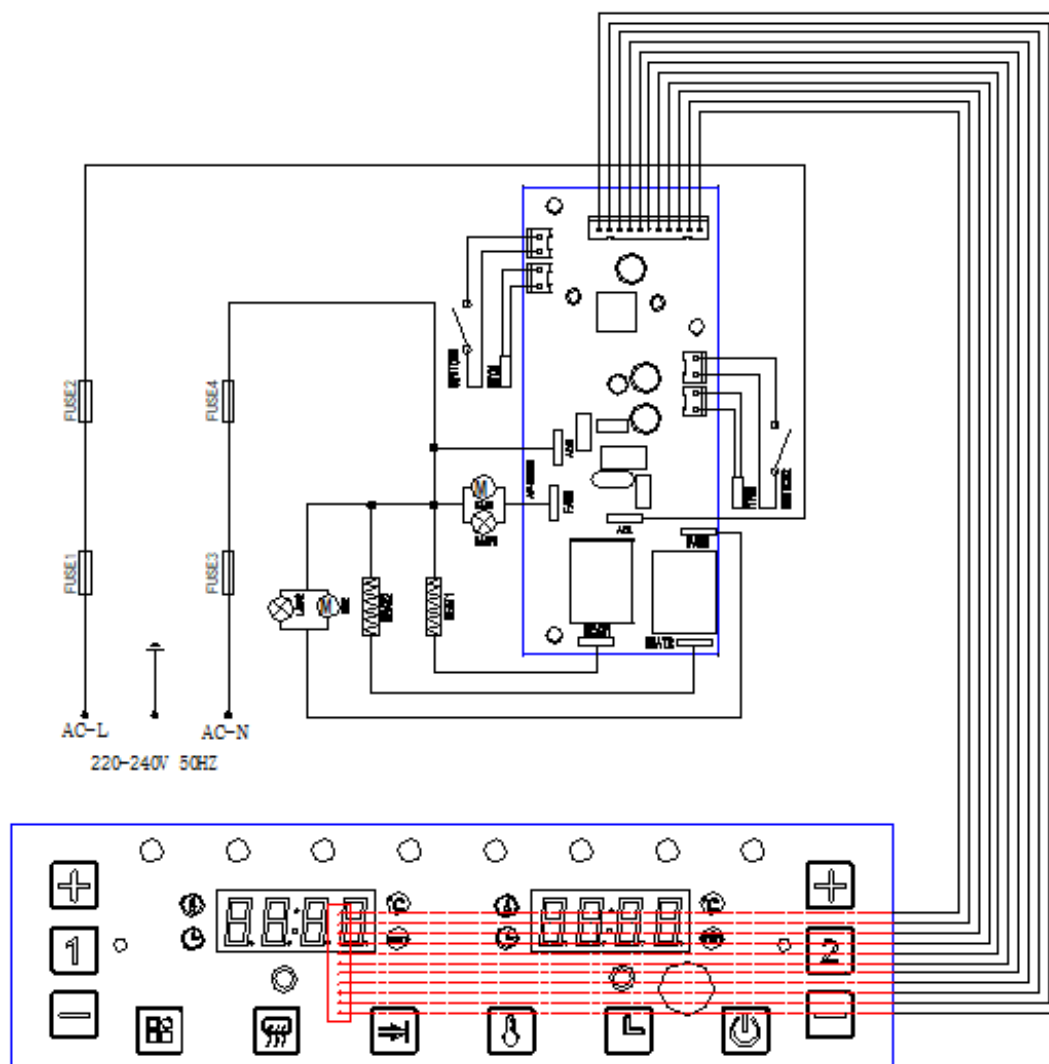
## Meio Ambiente

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.

## Diagrama Esquemático Elétrico



## 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

#### Eliminação correcta deste produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o retalhista onde o produto foi comprado. Este pode levar o produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

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](mailto: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