

AIR FRYER OVEN

Instruction Manual

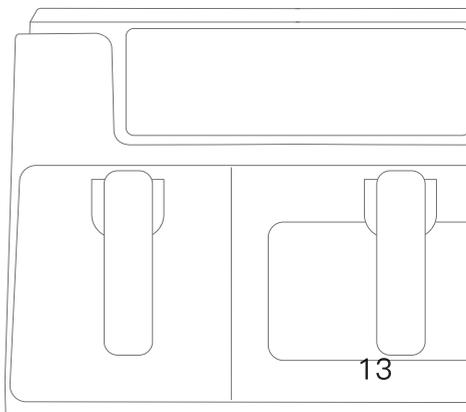
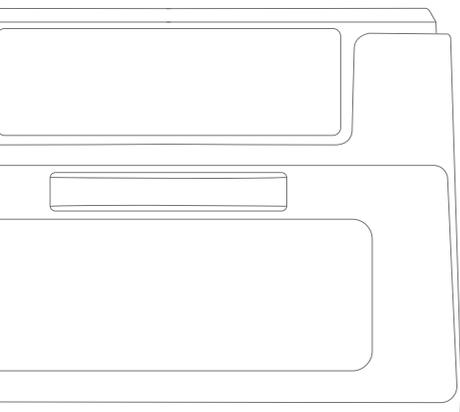
Model No: ZHAF-900AP



-  User Manual (Page 2–12)
-  Gebrauchsanweisung (Seite 14–25)
-  Manuel d'instruction (Page 27–38)
-  Manual de instrucciones (Pagina 40–51)
-  Manuale di istruzioni (Página 53–64)

CONTENTS

Gelieferte Artikel	P14
Symbole	P14
Signalwörter	P14
Verwendungszweck	P14
Sicherheitshinweise	P15
Lernen Sie Ihren Luftofen kennen	P17
Vor der ersten Verwendung	P18
Funktionen	P19
Tipps	P20
Einrichten und Anschließen	P20
Verwende	P21
Reinigung und Lagerung	P23
Fehlersuche	P23
Garantie und Service	P25
Technische Daten	P25



GELIEFERTE ARTIKEL

- 1 x Air Fryer maschine
- 1 x 3,5L-schublade
- 1 x 6L-schublade
- 2 x Gestelle
- 1 x Backofen türverkleidungen
- 1 x Grill
- 1 x Tropfschale

Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Komponenten auf Transportschäden. Sollten Sie Schäden feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Entfernen Sie eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutzvorrichtungen vom Gerät. Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.

INFORMATIONEN ZUR BETRIEBSANLEITUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen und für andere Benutzer auf. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Der Hersteller und Importeur übernimmt keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Betriebsanleitung nicht beachtet werden.

SYMBOLE

	Gefahrensymbole: Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und beachten Sie diese.
	Ergänzende Informationen
	Lesen Sie vor der Benutzung die Bedienungsanleitung!
	Vorsicht: heiße Oberflächen!
	Geeignet für die Verwendung mit Lebensmitteln.
	Wechselstrom

SIGNALWORTE

Signalwörter weisen auf Gefahren hin, wenn die zugehörigen Hinweise nicht beachtet werden.

GEFAHR – hohes Risiko, führt zu schweren Verletzungen oder Tod.

WARNUNG – mittleres Risiko, kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

HINWEIS – kann zu einer Beschädigung des Materials führen.

VERWENDUNGSZWECK

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen, Aufwärmen und Dehydrieren von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Gießen Sie kein Öl oder Fett in das Gerät, wie Sie es bei einer herkömmlichen Fritteuse tun würden!
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder

Eintöpfen geeignet!

- Das Gerät ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder haushaltsähnliche Anwendungen, z. B. in Hotels, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Orten.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstanden sind. Das Gleiche gilt für normale Abnutzung und Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Gerät beiliegen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, zu fire oder Verletzungen führen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Gerätes erhalten haben und die Gefahren verstanden haben, die sich aus der Nichtbeachtung der entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen ergeben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen vom Gerät von dem Gerät und dem Anschlusskabel ferngehalten werden.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

VORSICHT: HEIßE OBERFLÄCHEN!

Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß während verwenden. Kommen Sie während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht mit heißen Teilen in Berührung! Berühren Sie die Griffe und das Bedienfeld immer nur während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Ausschalten des Gerätes. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren, reinigen oder aufbewahren. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie

das heiße Zubehör anfassen.

- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass sie nicht ins Wasser fallen oder nass werden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen und stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße in das Gerät. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor es transportiert oder gereinigt wird.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor. Tauschen Sie auch nicht tauschen Sie das Anschlusskabel nicht selbst aus. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Geräts beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, Kundendienst oder einer Fachwerkstatt repariert oder ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, um es sicher bedienen oder reinigen zu können.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "Reinigung und Lagerung" Kapitel!

GEFAHR - GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES

Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Erst dann sollten Sie das Gerät aus dem Wasser ziehen. Versuchen Sie niemals, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist! Lassen Sie das Gerät vor der Wiederinbetriebnahme durch den Hersteller, den Kundendienst oder einen autorisierten Händler überprüfen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals mit nassen Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

WARNUNG - BRANDGEFAHR

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und halten Sie die Lüftungsöffnungen frei, um ein Einklemmen zu verhindern.
- Im Falle einer fire: Nicht mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht die Gefahr des Ersticken.

- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel stets außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren aufbewahrt wird. Es besteht die Gefahr der Strangulierung.
- Während des Betriebs und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Halten Sie deshalb Kopf und Hände aus dem Gefahrenbereich heraus. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

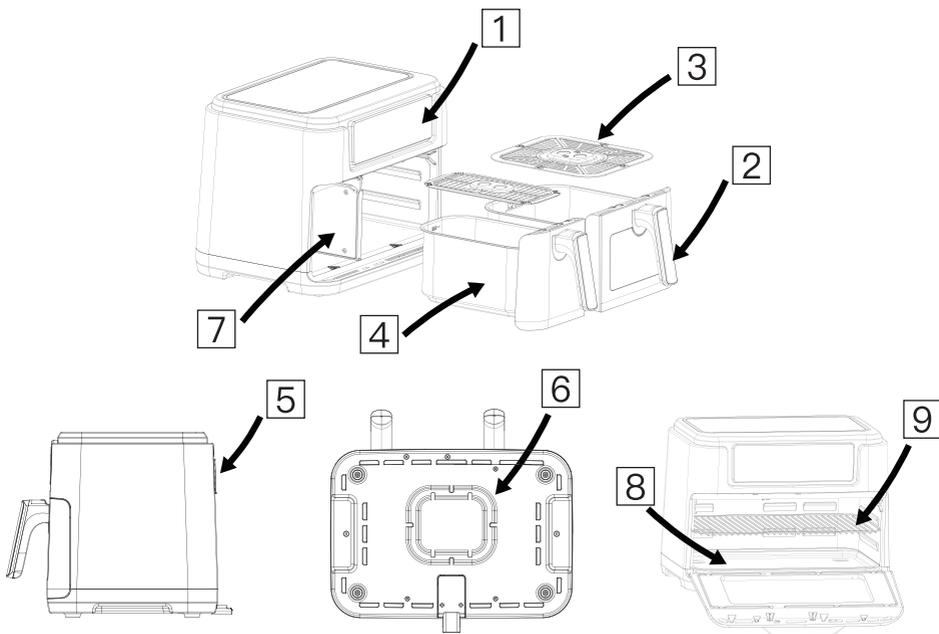
HINWEIS - GEFAHR DER BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL UND EIGENTUM

- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer auf den Rost im Bratentopf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Anlagen mit elektrischen Bauteilen kommt.
- Wenn während des Betriebs eine Störung auftritt, ziehen Sie den Netzstecker. Ansonsten schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Trennen Sie das Gerät vor einem Gewitter oder einem Stromausfall vom Gewitter oder bei einem Stromausfall vom Netz.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät nicht am Anschlusskabel ziehen oder tragen.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenen Flammen, anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 und 40°C auf.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Anschlusskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um zu gewährleisten, dass keine Störungen auftreten, die die Funktion des Geräts beeinträchtigen könnten, und um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Wenden und Herausnehmen der Speisen keine Küchenutensilien aus Metall oder andere scharfkantige Gegenstände. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Ablagen beschädigen.

LERNEN SIE IHREN LUFTOFEN KENNEN

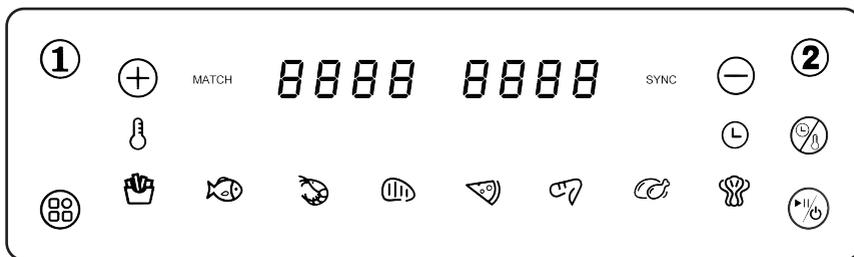
Ihre Heißluftfritteuse nutzt die schnelle 360°-Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu kochen, für schnelles, knuspriges und leckeres Essen. Mit benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienelementen und einem intuitiven, sicheren Design ist die Heißluftfritteuse der Star in Ihrer Küche.

DIAGRAMM



1. Bedienfeld 2. Handgriff 3. Rack 4. Schublade 5. Luftauslass
 6. Kabelaufbewahrung am Sockel 7. Isolierplatte 8. Auffangwanne 9. Grill

CONTROL PANEL



- ⏻ Power ① Fryer① ② Fryer② MATCH MATCH SYNC SYNC
 ⊕ Anpassung + ⊖ Anpassung - 🌡️ Temperaturanzeige ⌚ Zeitanzeige
 ⊗/⊘ Taste für die Einstellung von Temperatur und Zeit ☰ Menü-Taste

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
 Reinigen Sie die Schublade und das Gestell mit Spülmittel und warmem Wasser oder

in der Spülmaschine.

- Das Gerät sollte zum ersten Mal ohne Lebensmittel in Betrieb genommen werden, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen Rauch oder Gerüche entwickeln kann. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den Kapiteln "Aufstellen und Anschließen" und "Verwendung". Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten lang auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen, ohne dass sich Lebensmittel im Gerät befinden.
- Dann reinigen Sie es erneut.

FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über zwei Fritteusen mit einem Fassungsvermögen von 3,5 l und 6 l. Sie können verschiedene Programme zum Garen wählen. Die Temperatur und die Garzeit jeder Fritteuse können nach Bedarf eingestellt werden. Insgesamt gibt es 8 Programme. Darüber hinaus können die Friteusen synchronisiert werden, so dass alle Temperatur- und Garzeiteinstellungen für beide Friteusen gleich sind (MATCH-Funktion) oder nur das Ende der Garzeit synchronisiert werden kann (SYNC-Funktion), so dass verschiedene Speisen zur gleichen Zeit serviert werden können.

Die Friteusen können aber auch unabhängig voneinander ohne Synchronisation betrieben werden. Außerdem ist es möglich, nur eine Fritteuse für das Garen kleinerer Mengen von Lebensmitteln zu verwenden.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen

	Min- Max- Betrag (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Bemerkung
Krabben	400–500	18–22	150–170	schütteln	
Steak	200–400	20–21	170–180	schütteln	
Trommelstock	600–800	25–28	180–200	schütteln	
Fisch	500–600	20–22	180–200	schütteln	
Hähnchen flügel	500–600	21–23	180–200	schütteln	
Gefrorene Pommes frites	500–600	26–28	180–200	schütteln	
Kekse	140–160	14–16	160–180		
Tassenkuchen	120–160	12–14	160–180		

Hinweis:

- Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist;
- Sie können die Zutaten auch in einer Heißluftfritteuse aufwärmen. Zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur auf 150 °C einstellen und 10 Minuten lang erhitzen.
- Sie können die Temperatur oder die Zeit je nach dem tatsächlichen Kocheffekt bei der Verwendung der Luftfritteuse einstellen.

TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird in der Regel kein Öl oder nur eine geringe Menge Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die zirkulierende Luft herumgewirbelt werden. Gegebenenfalls empfehlen wir, sie mit Zahnstochern oder einem ähnlichen Gegenstand zusammenzukleben.
- Die Garzeit hängt von der Größe und Menge der Speisen sowie von der Temperatur ab. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem herkömmlichen Backofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf schrittweise.
- Rühren Sie die Speisen von Zeit zu Zeit um oder wenden Sie sie mit einer Plastik- oder Holzgabel, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie zwischendurch den Zustand der Speisen und schalten Sie das Gerät aus, wenn sie gar sind, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

EINRICHTEN UND ANSCHLIEßEN

Bitte beachten!

- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es unbeschädigt und funktionstüchtig ist.
 - Stellen Sie das Gerät niemals auf eine weiche Oberfläche. Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten genügend Freiraum vorhanden ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenoberflächen oder ähnlichen Schränken auf. Der aufsteigende Dampf könnte diese beschädigen!
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert ist und mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschluss leicht zugänglich sein, damit die Verbindung zum Netz schnell getrennt werden kann.
 - Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
 - Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattzahl) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und einen möglichen Kurzschluss zu vermeiden (fire).
 - Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel keine Stolperfalle darstellt. Es darf nicht von der Fläche herabhängen, auf der das Gerät steht, um zu verhindern, dass das Gerät heruntergezogen wird.
 - Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Oberflächen (z.B. des Gerätes) in Berührung kommt.
1. Stellen Sie das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten genügend Freiraum vorhanden ist (mindestens 20 cm seitlich und 50 cm nach oben).
 2. Wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

VERWENDEN

Im Allgemeinen können Sie mit diesem Gerät alle Gerichte zubereiten, die auch in einem herkömmlichen Umluftofen zubereitet werden können. Für gute Ergebnisse lesen Sie bitte das Kapitel “TIPPS”.

BITTE BEACHTEN!

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass das Gerät und die Außenseiten der Schublade sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist (abgesehen vom “Abbrennen” vor der ersten Verwendung).
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Frischhaltefolie oder Plastikbeutel eingewickelt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Füllen Sie die Schublade nicht zu voll, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Füllen Sie ihn nicht mehr als 1/3 voll.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fetthaltige Lebensmittel nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Legen Sie die heißen Schubladen nach dem Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR UND DER GARZEIT

Nachdem Sie ein Programm gewählt haben, drücken Sie zuerst die Taste “Temp/Time Adjustment”. Drücken Sie dann die “+ / -”-Taste, um die Standardeinstellung zu ändern.

- MATCH-Funktion – Ideal für größere Mengen von Lebensmitteln oder gleiche Temperatur- und Garzeiteinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Nach dem Einschalten des Geräts stellen Sie die Menütemperatur und -zeit einer Fritteuse ein, dann drücken Sie die “MATCH”-Taste, die Kontrollleuchte leuchtet immer, und eine weitere Fritteuse wird synchron eingestellt, dann drücken Sie die Einschalttaste, die beiden Töpfe beginnen mit den gleichen Einstellungen zu arbeiten; nach Arbeitsbeginn kann die “MATCH”-Taste nicht mehr betätigt werden, und die Kontrollleuchte erlischt;
- SYNC-Funktion – Wenn zwei Friteusen unterschiedliche Garzeiten haben, drücken Sie die “SYNC”-Taste und dann die Starttaste, der Topf mit der längeren Garzeit beginnt zuerst zu arbeiten, das Display des Topfes mit der kürzeren Garzeit zeigt “HOLD” an und beginnt erst zu arbeiten, wenn die verbleibende Zeit des Topfes, der zuerst zu arbeiten begann, gleich ist wie dieser Topf, dann beginnen beide Töpfe gemeinsam zu arbeiten. Nach Arbeitsbeginn kann die Taste “SYNC” nicht mehr betätigt werden, die Kontrollleuchte erlischt;

HINWEIS: Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Kochzonen nicht nachträglich synchronisiert werden.

MANUELLE UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS

Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie eine Pause zum Einstellen benötigen, drücken Sie die “POWER”-Taste, das Gebläse stoppt nach 20 Sekunden Verzögerung, und beide

Pfannen werden gleichzeitig angehalten; um die Fritteuse① anzuhalten, müssen Sie zuerst “①” drücken und dann die “POWER”-Taste, die Fritteuse① kann im angehaltenen Zustand eingestellt werden, um die Fritteuse② anzuhalten, ist der gleiche Weg.

AUSSCHALTEN

Drücken Sie die “POWER”-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Sie die Kochstelle einzeln ausschalten möchten, wählen Sie die entsprechende ① oder ②, dann drücken Sie die “POWER”-Taste für 2s lang, der entsprechende Topf hört auf zu arbeiten und das Display zeigt “OFF” an.

ANZEIGELAMPE WÄHREND DES BETRIEBS

Taste ① und die zugehörige Menüanzeige blinken einmal/6 Sekunden gleichzeitig, Aus-Zeit < 0,5 Sekunden; nach 3 Sekunden Taste ② und die zugehörige Menüanzeige blinken einmal/6 Sekunden gleichzeitig, Ausschaltzeit < 0,5 Sekunden; Links und rechts blinken abwechselnd, Intervallzeit links und rechts 3 Sekunden.

STROMAUSFALLSPEICHER

Bei einem versehentlichen Stromausfall während des Betriebs wird das Gerät in den Zustand vor dem Stromausfall zurückversetzt, sofern die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wieder eingeschaltet wird.

FEHLER

Der Bildschirm für die Sensoranomalie muss der Codeanzeige entsprechen: E1: Sensorunterbrechung E2: Sensorkurzschluss

VERFAHREN ZUR VERWENDUNG

1. Bereiten Sie die Lebensmittel zum Kochen vor.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Ein BEEP-Ton zeigt an, dass die Fritteuse mit Strom versorgt wird. Nachdem das Gerät 1 Sekunde lang geleuchtet hat, schalten alle Anzeigen in den Standby-Modus. Im Standby-Modus blinkt die Lampe der Taste “POWER”.

HINWEIS: Zurzeit kann nur die “POWER”-Taste

3. Drücken Sie die “POWER”-Taste, um das Gerät in den Einschaltmodus zu versetzen. Standardmäßig blinken die Tasten im Bereich ①②, das Display zeigt “----” an.
4. Drücken Sie die Fritteuse① zum Einstellen, dann drücken Sie die “MENÜ”-Taste, um das Menü zu wählen. Nachdem Sie die entsprechende Menüfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste “Temperatur- und Zeiteinstellung” und dann die “+ -”-Taste, um die Standardtemperatur und -zeit zu ändern. Die Einstellung der Fritteuse① ist abgeschlossen.

HINWEIS: Wenn die Einstellung von Fryer ② mit der von Fryer ① übereinstimmt, drücken Sie zuerst Fryer ② und dann die Taste “MATCH”, um sie mit Fryer ① abzugleichen. Die Einstellung der Fritteuse② ist abgeschlossen. Drücken Sie die Taste “POWER”, um zu starten.

5. Wenn Sie die Fritteuse② separat aufstellen möchten, folgen Sie bitte Schritt 4.

HINWEIS1: Wenn die Garzeit beider Fritteusen gleichzeitig beendet werden soll, drücken Sie die Taste “SYNC”. Bei dieser Funktion beginnt die Fritteuse mit der längeren Garzeit zuerst zu arbeiten. Nach der Einstellung drücken Sie die “POWER”-Taste, um zu starten.

HINWEIS2: Wenn Sie während des Betriebs die Schublade herausziehen, schalten sich die Heizung und der Motor aus, die LED-Anzeige und das Menüsymbol verschwinden. Der Countdown stoppt, und die verbleibende Arbeitszeit kann nach dem Schließen der Schublade fortgesetzt werden (HINWEIS: Nach dem Herausziehen der Schublade muss diese innerhalb von 1 Stunde wieder in die Fritteuse eingesetzt werden, nach 1 Stunde muss das Programm zurückgesetzt werden).

6. Nach Ablauf der Garzeit hört der Ofen auf zu heizen, die LED-Anzeige zeigt "OFF" an und blinkt und "BEEP" ertönt 5 Mal kurz zur Erinnerung.
7. Ziehen Sie die Schublade heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. **Stellen Sie sich nicht auf das Gerät!**
8. Schalten Sie das Gerät mit der "POWER"-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Schublade.
10. Lassen Sie die Schublade und den Rost abkühlen. Reinigen Sie sie anschließend (siehe Kapitel "Reinigung und Lagerung").

REINIGUNG UND LAGERUNG

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Reinigen Sie die Schublade und das Gestell mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Um die Qualität der Teile so lange wie möglich zu erhalten, sollten sie vorzugsweise von Hand gespült werden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen sollten sie vorher in warmem Wasser und Spülmittel eingeweicht werden.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts sowie die Kammern und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.
3. lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder trocknen Sie sie ab.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer-Schlüssel auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.

	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Brattopf.	Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Das Gestell ist nicht richtig im Topf platziert.	Schieben Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen lässt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes Frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer. Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. Problem	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. Mögliche Ursache	Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.
		Lösung

GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Service-Center.

ENTSORGUNG



Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial auf umweltfreundliche Weise, damit es wiederverwertet werden kann.



Dieses Gerät fällt unter die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Entsorgen Sie dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern auf umweltfreundliche Weise über ein offizientes Entsorgungsunternehmen

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220–240V~
Frequenz	50–60Hz
Power	2400W
Zeitschaltuhr	1–60minutes
Temperaturbereich	60–200°C
Kapazität	3.5L, 6L, 12L