

Sinaopus

Bedienungsanleitung der Luftfritteuse



AF-DH-901-A-W

-FÜR DEN INNENBEREICH
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH -

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

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Bauernhäusern;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Bett und Frühstück Umgebungen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- 1.Lesen Sie alle Anweisungen.
- 2.Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- 3.Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 4.**Achtung:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
- 5.Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- 6.Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 7.Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- 8.Nicht im Freien verwenden
- 9.Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen

und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

10.Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

11.Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

12.Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie einen der Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13.Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

14.Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15.Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16.Die Geräte dürfen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Einführung

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten.

Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Technische Daten

Modell-Nr.: AF-DH-901A-W

Voltage:220-240V~50Hz/60Hz

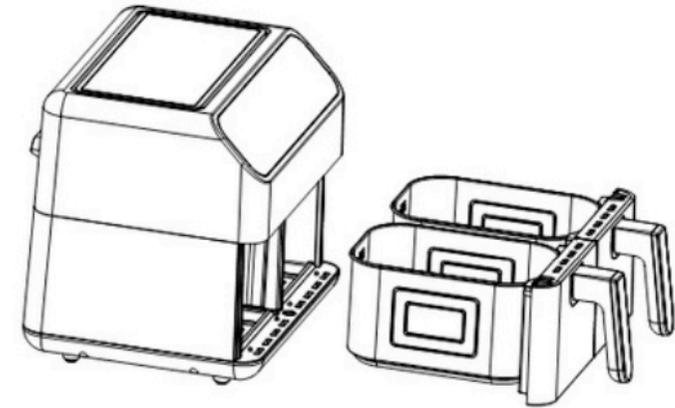
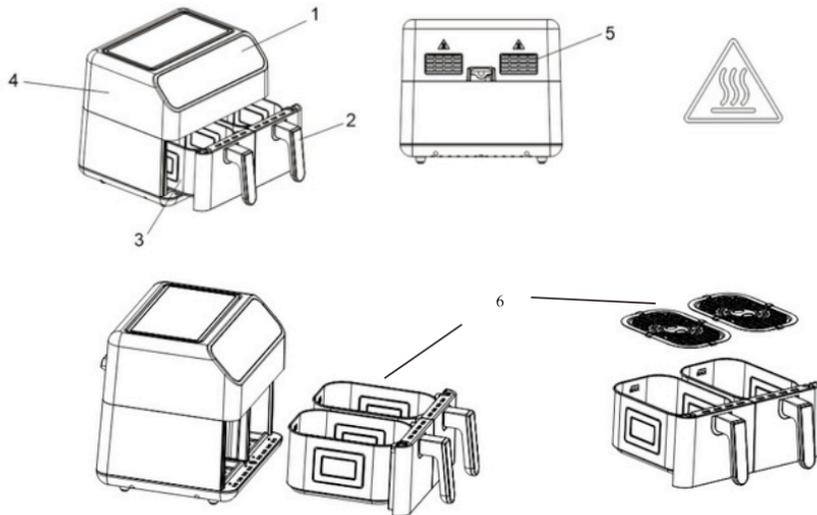
Wattleistung:2000 Watt

Einstellbare Temperatur:80°C-200°C

Zeitschaltuhr (1-60min)

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

1. Bedienfeld
2. Griff den Gar Korb (Topf)
3. der Gar Korb (Topf)
4. Hauptgehäuse
5. der Luftauslass
6. Heizplatte



Wichtig

Achtung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten immer in den Topf, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Füllen Sie kein Öl in den Topf, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

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

Vor dem ersten Benutzen

- 1.Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 - 2.Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 - 3.Reinigen Sie die Bratplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine öl freie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie kein Öl oder Frittierfett direkt in den Garkorb.
- Beachten Sie: Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufheizen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen.
- Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereiten der Benutzung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
- Legen Sie die Bratplatte in den Topf (Abb.3).
- Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Gar Korb.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Das öl freie Gerät kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.
Frittieren mit Heißluft

- 1.Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- 2.Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse
- 3.Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- 4.Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass er sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausgerichtet ist.
Achtung! Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.
- 5.Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweilige Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Topf zurück in die Fritteuse.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen.

Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

Hinweis: Sie können die Temperatur oder die Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen bleiben für ca. 10 Minuten erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf ein Probegestell, heben Sie die Frittierplatte aus der Pfanne.

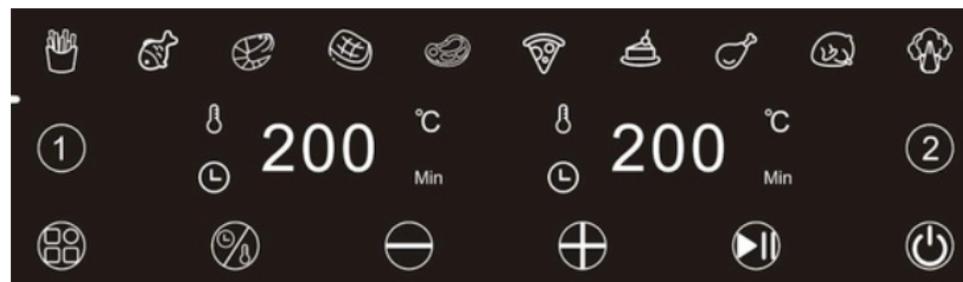
Drehen Sie die Frittierplatte nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich auf dem Topfboden gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

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

10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD



Anweisungen zur Bedienung:

1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren für 1 Sekunde auf und gehen dann aus. Gleichzeitig ertönt der Signalton und die Betriebslampe

 leuchtet.

2. Drücken Sie die  0,5 Sekunden lang, um das Gerät zu starten, nachdem das Gerät gestartet wurde. Die Lichter auf den beiden Bildschirmen sind aus, und die anderen "--"

3. An dieser Stelle wählen die Verbraucher je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 aus, wählen

 Sie dann , und  das entsprechende Menü blinkt.

Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15min oder 360°F/15min an. Die Temperatur und die Zeit werden abwechselnd angezeigt. Die linke und rechte Anzeige des Displays werden angezeigt Entsprechende Anzeige; "--" wird auf dem Bildschirm von Topf 2 angezeigt

4. Nach der Auswahl des Menüs , wählen Sie die Nummer des Menüs, das entsprechende Menü Licht blinkt, andere Menü leuchtet stetig auf, zeigt das Display die entsprechende Menü Temperatur, 3 Sekunden nach keiner Operation, Temperatur und Zeitanzeige abwechselnd, um die Temperatur und Zeit einzustellen, wählen Sie die

Temperatur und Zeit  Auswahl taste zuerst, Wenn die entsprechende Anzeige leuchtet

auf beiden Seiten des Bildschirms, drücken Sie, um die Temperatur und die Zeit 

einzustellen, nach der Einstellung, drücken Sie die Start-Pause-Taste ,  Licht ist offen, nach dem Start, das ausgewählte Menü Licht leuchtet ständig, andere Menü leuchtet aus, die Maschine tritt in den Arbeitsmodus, und der Bildschirm zeigt Temperatur und Zeit

alternately, nach der Arbeit, Menü Auswahlstaste  kann nicht erneut ausgewählt werden.

5. Wenn Sie Topf 2 wählen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4

6. Wenn das Menü von Topf 1 ausgewählt ist, wird keine Arbeit eingeschaltet, wählen Sie

Topf 2, ist  das Licht offen. Topf 1 zeigt abwechselnd das Menü Temperatur und Zeit an. Machen Sie das Gleiche mit Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2, drücken Sie die Start-Pause-

Taste, wenn die Auswahl abgeschlossen ist , Wenn beide Töpfe im Arbeitsmodus sind,

zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit. Wenn Sie Topf 2 wählen und

Topf 1 einstellen möchten, drücken Sie zuerst auf Topf 1  und danach auf die Starttaste

, beide Töpfe befinden sich gleichzeitig im Arbeitsmodus.

7. Drücken Sie die Start-Pause-Taste , während die Maschine arbeitet Lichter , entsprechende Menü Lichter und Topf Lichter blinken, andere Menü Lichter stetig auf, die Maschine suspendiert Heizung, Lüfter Verzögerung 20 Sekunden zu stoppen, zwei Topf

arbeiten, dann zur gleichen Zeit suspendiert; Wenn ich möchte Pause Topf 1 , müssen

Topf 1  wählen, drücken Sie die Einschalttaste wieder, Topf 1 ist suspendiert für Einstellung. Wenn suspendiert, zeigt der entsprechende Bildschirm das Programm Temperatur und Zeit abwechselnd; So tut Topf 2 Pause.

8. Drücken Sie lange die Power-Taste, während die Maschine arbeitet  2 Sekunden, die

Maschine klingelte, die doppelte Topf stoppt gleichzeitig arbeiten, der Bildschirm zeigt OFF,

schalten Sie alle Lichter aus , wenn Sie Topf 1  oder Topf 2  separat

ausschalten möchten, wählen Sie die entsprechende. Drücken Sie dann  2 Sekunden lang die Einschalttaste. Wenn der entsprechende Topf aufhört zu arbeiten, zeigt der entsprechende Bildschirm OFF an.

9. Betriebsstatus des Geräts. Wenn Sie die Temperatur einstellen müssen, wählen Sie sie zuerst

 oder  wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitwahlstasten / Stellen Sie die

Temperatur und die Zeit , 5 Sekunden nach der Einstellung verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Bedienung;

10. Der Summer ertönt, konventionelle Tastenbedienung, kurzes Drücken, kurzes Klingeln, langes Drücken, langes Klingeln; Der Summer hat 5 Aufforderungstöne, die entsprechende Bildschirmanzeige ist AUS, die entsprechende Anzeige ist AUS, dasselbe wie im Nichtarbeitsmodus;

11, Nach der Auswahl von Topf 1 oder Topf 2, lange drücken Sie die entsprechende Taste, um abzubrechen.

12. die Speicherfunktion: Diese Maschine hat eine Speicherfunktion. Wenn Sie zum Beispiel das Gerät (2) verwenden, wird das Menü "Drumstick Wing" verwendet, die Temperatur wird auf 200°C und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Nach der Benutzung des Geräts wird der Strom nicht abgeschaltet. Die Speicherfunktion ist nach 1 Stunde Stromausfall verschwunden.

13. zwei Töpfe arbeiten gleichzeitig,  die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige des Topfes blinken einmal /6 Sekunden zur gleichen Zeit, und die Aus-Zeit ist

weniger als 0.5 Sekunden, nach  Die Tastenanzeige Licht und die entsprechende Menüanzeige Licht der 2 Topf blinken einmal /6 Sekunden zur gleichen Zeit, die erloschene Zeit < 0.5 Sekunden, die linke und rechte blinken abwechselnd, die linke und rechte Intervallzeit ist 3 Sekunden.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Weil die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt.

Wenn Sie den Topf während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Hinweis:

-Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

-Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

-Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

-Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

-Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.

-Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden

-Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

-Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.

-Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.

-Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Topf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

-Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.

Empfehlungen für die Kochzeit

Die Garzeit von Lebensmitteln kann je nach Größe, Gewicht und anderen Faktoren variieren. Passen Sie sie gezielt an die tatsächliche Situation an

	Min-max. Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Pommes frites	100-400	20	200	Schütteln	
Fisch	100-400	18	200		
Garnele	100-400	20	180		
Steak	100-400	20	180		
Schweinekotelett	100-400	25	180		
Pizza	100-400	20	200		
Kuchen	100-400	30	160		
Trommelstöcke	100-400	20	200	Schütteln	
Huhn	1000-2000	35	200	Schütteln	
Gemüse	100-400	18	160		

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie die Arbeitszeit bitte um 5 Minuten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Den Topf und die antihafbeschichtete Bratplatte. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

-Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

-Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

-Reinigen Sie den Topf und die Frittierplatte mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Hinweis: Wenn Schmutz an der Bratplatte oder am Topfboden klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Bratplatte in den Topf und lassen Sie den Topf und die Bratplatte etwa 10 Minuten einweichen.

-Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

-Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste zu entfernen.

Lagerung

-Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

-Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

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

Fehlerbehebung

Das Problem	mögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden.	Stecken Sie das Netzkabel fest in die geerdete Steckdose.
	Sie haben den Zeitschalter nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Garzeit ein, und schalten Sie das Gerät ein.
	Zu viele Lebensmittel im Gar	Geben Sie die Zutaten in

Das Essen ist roh, wenn Sie es nach Ablauf des Zeitschalters herausnehmen	Korb.	kleineren Chargen in den Topf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein und braten Sie die Lebensmittel erneut.
	Die Kochzeit ist kurz.	Stellen Sie eine angemessene Garzeit ein und braten Sie die Speisen erneut an.
	Bestimmte Lebensmittel müssen in der Mitte des Kochvorgangs geschüttelt werden.	Ziehen Sie den Gar Korb mitten im Kochvorgang heraus und schütteln Sie ihn, um das überlappende Kochgut zu trennen, dann schieben Sie den Topf zurück, um fortzufahren.
Frittiertes Essen ist nicht knusprig.	Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden.	Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und beginnen Sie dann mit dem Frittieren.
Der Gar Korb lässt sich nicht reibungslos in das Gerät zurückschieben.	Der Gar Korb mit zu vielen Lebensmitteln ist zu schwer.	Die Lebensmittel im Gar Korb dürfen die maximale Füllhöhe nicht überschreiten.
	Der Lenker klemmt.	Bringen Sie den Lenker in eine horizontale Position.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.

Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
-----------------------------------	--	---

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Das Problem	mögliche Ursache	Lösung
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 sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	die Knausrigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

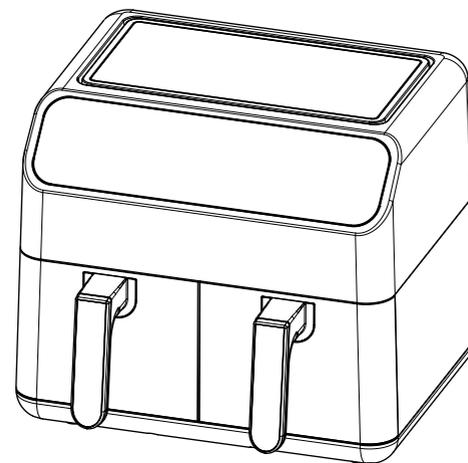


Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige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

Sinaopus

Air Fryer

Operating and Safety Instructions



AF-DH-901-A-W

- FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY-

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: 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

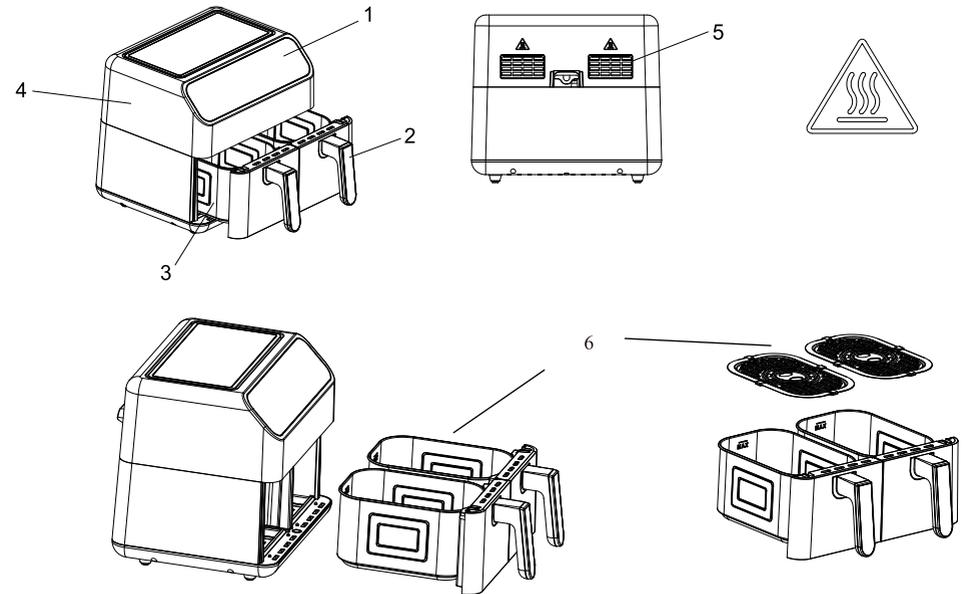
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any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

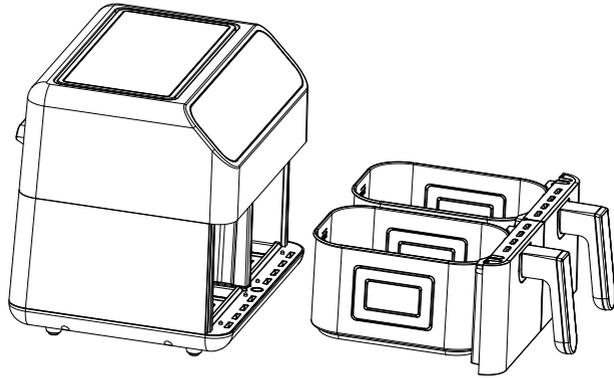
TECHNICAL DATA

- Voltage:220-240V 50Hz/60Hz
- Wattage:2000 Watts
- Capacity of pot: 9 L
- Adjustable temperature:80°C-200°C
- Timer(1-60min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1. Control panel | 2. Pot handle |
| 3. Pot | 4. Main housing |
| 5. Air outlet | 6. Fried plate |





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 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 fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 4.Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

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

Preparing for use

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

USING THE APPLIANCE

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)

- Put the ingredients in the pot. (Fig.5)
- Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4)
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

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

- Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
- 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
- When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

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

Do not turn the fried plate upside down with the pot still attached to it, 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.

- Empty the pot into a bowl or onto a plate.
- When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

- After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.
- Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, 8 lights on the two screens are off, and the other lights on the two screens are "--".

- At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs, Choose , than  and  light blink , The corresponding menu indicator blinks.

The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min or 360°F/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left and right indicators of the display are displayed

Corresponding display: "--" is displayed on the screen corresponding to pot 2

- According to the

Select the menu , select the number of the menu, the corresponding menu light flashing, other menu lights steady on, the display screen shows the corresponding menu temperature, 3 seconds after no operation, temperature and time display alternately; To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first , When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen,

press to adjust the temperature and time  , After adjustment, press the start pause button ,

 light is open, After startup, the selected menu light is steady on, other menu lights are off, the machine enters the working mode, and the display screen displays temperature and time alternately. After work,

menu selection key  Can't be selected again ;

- When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4;

- When pot 1 menu is selected, no work is turned on, choose pot 2,  light is open, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot 2, Press the start pause button when

the selection is complete , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and

time of their menus; If you choose pot 2, you want to adjust pot 1, Press pot 1 first , After adjustment, press the

start button , Both POTS are in working mode at the same time;

7、 Press the start pause button while the machine is working  ,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, other menu lights steady on, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want

to pause pot 1 , need to select pot 1  . Press the on button again  , Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;

8、 Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double , pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch  On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding  or  , Then long press the power button  2seconds. When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF

9、 Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first  or  . Then select the temperature and time selection keys respectively  Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10、 Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 5 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11、 After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.

12、 **Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine (2), the Drumstick wing menu is used, the temperature is set to 200°C, and the time is set to 20min. After using the machine, the power is not cut off. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.**

13、 Two POTS working at the same time,  The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3  The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the  pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.

Settings

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	100-400	20	200	shake	
Fish	100-400	18	200		
Shrimp	100-400	20	180		
steak	100-400	20	180		
pork chop	100-400	25	180		
Pizza	100-400	20	200		
Cake	100-400	30	160		
drumsticks	100-400	20	200	shake	
chicken	1000-2000	35	200	shake	
Vegetables	100-400	18	160		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold. When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating fried plate. 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 fried plate 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 fried plate or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the fried plate in the pot and let the pot and the fried plate 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

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.
	You have not set the 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	Certain types of	Ingredients that lie on top of or across each other

are fried unevenly in the air fryer.	ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	(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 .	Do not fill the beyond the MAX indication.
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



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.