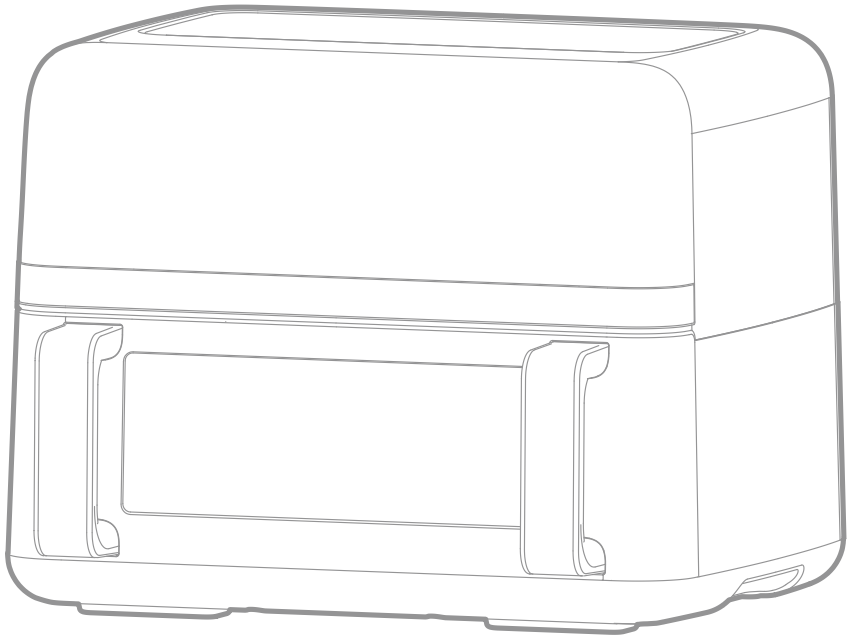
AeroChef FD20 Pro

Air Fryer

User Manual

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

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



CE 22 PAP

For more information & after-sales support, contact us via aftersales@mova-tech.com
Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd.
Made in China

FD20 Pro-EU-A00

MOVA

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS MOVA AIR FRYER

The high-quality product is engineered for optimal performance.
If you have any questions on the product, please contact us:
aftersales@mova-tech.com

Contents

EN User Manual 001

DE Benutzerhandbuch 023

FR Mode d'emploi 045

IT Manuale d'Uso 067

ES Manual de Usuario 089

NL Gebruikershandleiding 111

EL Εγχειρίδιο χρήστη 133

Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING (THIS APPLIANCE). Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Warning——To reduce the risk of fire, electric shock, or injury:



Caution, hot surface!

This product is for indoor use only.
This product 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 without supervision.
To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited:
Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or product.
Do not lick the power plug.
Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the frying basket, grill pan).
→ If water gets inside the product, Please contact after-sales service for maintenance.
Do not alter, disassemble or repair the product by yourself.
→ For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.
To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.
Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
→ Mova will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual .
Do not move the product while cooking.
Do not splash water or other liquids on the power plug.
To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating, be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 15 A on its own.
Be sure to use a terminal strip of at least 15 A .

To avoid causing smoke, fire or electric shock, be sure to insert the power plug firmly all the way.
To avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage, single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.
To prevent the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire, please clean the power plug regularly.
Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
This product is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this product.
Be sure to keep the product out of the reach of children.
In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.
Abnormalities and examples of failure:
- The power plug and power cord are abnormally hot.
- The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
- The main body is deformed or abnormally heated.
- The main body emits smoke or burnt smell.
- The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.
When cooking, there is no air coming from the exhaust port.
→ Please contact after-sales service for maintenance.
To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction, do not use any non-exclusive or deformed frying basket.
To avoid electric shock, injury, burns, fire or causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port, do not use this product in the following places:
- Near heat sources or in high humidity.
- On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
- Near any walls or furniture.
To prevent the frying pan from falling out and damaging it, when moving the product, make sure that the frying pan is firmly in place. Do not carry the product at an angle.
Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking. The main body has a high temperature. Especially the parts such as the exhaust port and frying pan.

To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit, do not aim the exhaust port at the power plug.
→ When using this machine, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.
Do not run the product with an empty basket.
It is recommended to perform a preheating for 10 minutes because a strange odor may be noticed upon first use. Some white smoke or odor may occur during the preheating process. This is normal.
To avoid malfunctioning or injuries, do not connect this product to an external timer or run it with an independent remote control system.
To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it, please ensure that there is more than 8 cm of space around the product.
To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit, when unplugging the power plug, be sure to pull on the plug itself.
To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging, always turn off and unplug the appliance when removing the basket or when not in use.
Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.
When a power outage occurs during use, including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc., and the power is on again within 10 minutes, the product will resume cooking. If it occurs in standby or menu mode, the product will return to being switched off after the power comes back on.
This product is 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.

Environment

Do not dispose of the appliance with regular household waste when it is no longer in use. Instead, take it to an official recycling collection point. By doing so, you contribute to environmental conservation.

WEEE Information	
	All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

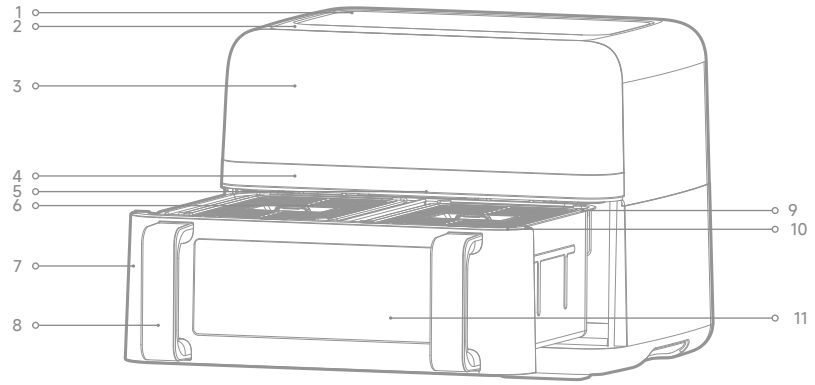
We, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., hereby declares that this equipment is in compliance with the applicable Directives, European Norms, and amendments. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:
www.mova-tech.com
For detailed e-manual, please go to
https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

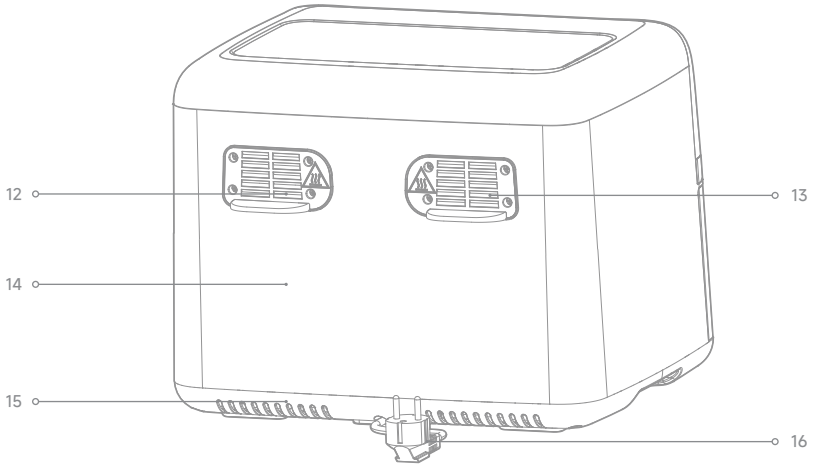
INTRODUCTION

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

Product Overview

Accessories (Fig.1)





1. Top cover
2. Upper shell
3. Control panel
4. Metal decoration
5. Bulkhead
6. Shelf
7. Pot
8. Handle
9. Drawer
10. Front drawer shell
11. Viewing window
12. Right air outlet
13. Left air outlet
14. Bottom shell
15. Base
16. Power cord

Fig.2



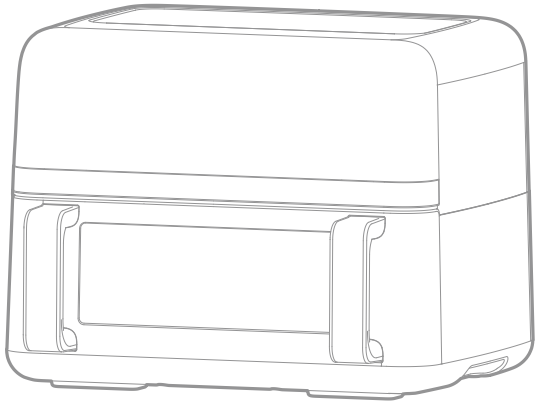


Fig.3

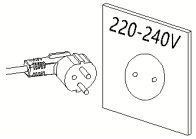


Fig.4

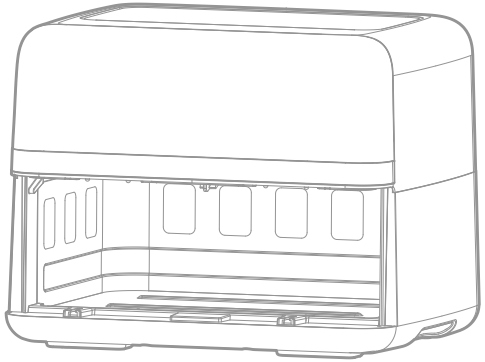


Fig.5

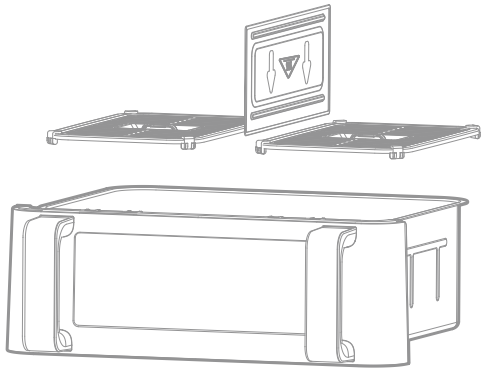


Fig.6

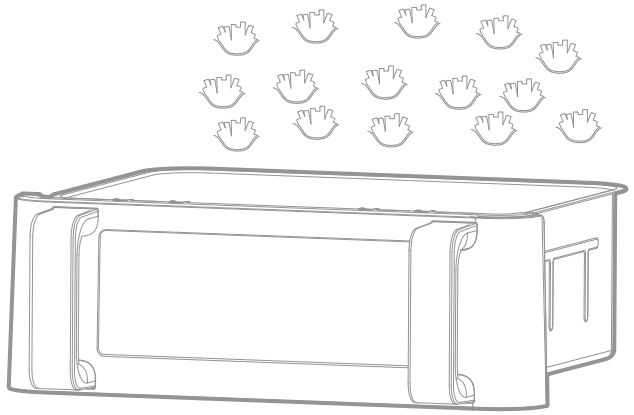
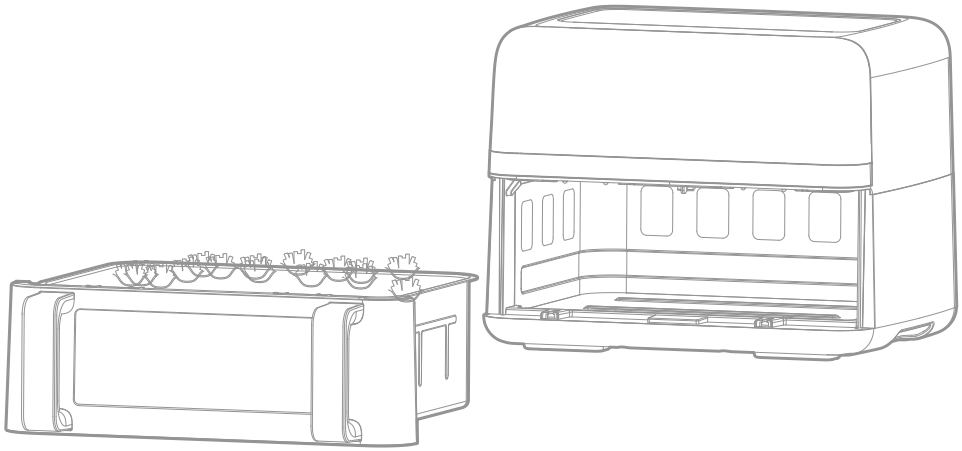


Fig.7



How to Use

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 for many heating appliances and 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 shelf 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, as this will disrupt the airflow and affect the hot air frying results.

Using the Appliance

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

Hot Air Frying

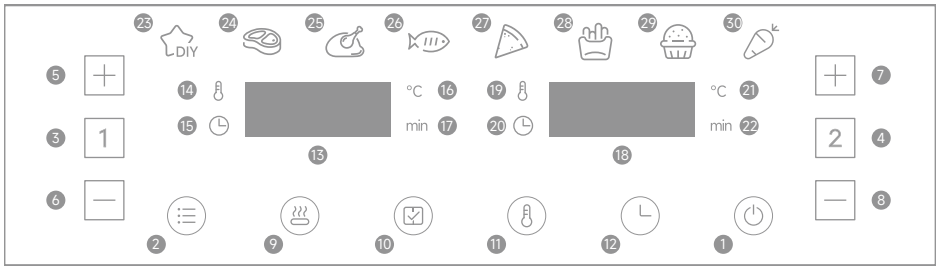
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the hot-air fryer (Fig.4).
3. Put the ingredients in the pot (Fig.6).
4. Slide the pot back into the hot-air fryer (Fig.7),
ensuring it carefully aligns with the guides.
Never use the pot without the shelf in it.

Caution: Do not touch the pot during or shortly 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 "Cooking Tips" in this chapter).
6.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Cooking Tips" 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.
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, to switch off the appliance manually.
Tip: You can adjust the temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 60 minutes 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 wire rack.
Do not turn the pot 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 ingredients in the pot, steam may escape from the air fryer.
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 shelf and pot are properly placed in the main housing, the power light will illuminate. Select the power key to put the machine into standby mode. After selecting the pot body to be used, selecting the power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 2 seconds during cooking will turn off the entire device and stop the motor synchronously.
Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Key 2 –Preset Key
Selecting the preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices(23-30). Once selected, the predetermined time and cooking temperature function will begin.

Key 3 [1] –The Left Pot Key
Touch the [1] key, and the icon of the function key for the pot on the left will light up. The menu defaults to the first menu (DIY). At this time the DIY indicator will flash, the corresponding digital tube display will flash, and alternately display the default temperature and time of the DIY program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display will remain on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will remain on. If you press the [1] key for 2 seconds, you can cancel the selection of the pot, and the product will enter standby mode.

Key 4 [2] –The Right Pot Key
Touch the [2] key, and the icon of the function key for the pot on the right will light up. The menu defaults to the first menu (DIY). At this time, the DIY indicator will flash, the corresponding digital tube display will flash, and alternately display the default temperature and time of the DIY program. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper right of the display will remain on. When the time is displayed, the time indicator on the lower right of the display will remain on. If you press the [2] key for 2 seconds, you can cancel the selection of the pot, and the product will enter standby mode.

Key 5 [+] & Key6 [—] –Temperature and Timer Control Keys for the Left Pot
The Key 5 and Key 6 symbols enable you to add or decrease the cooking temperature by 5°C at a time for the left pot. Holding down the key will rapidly change the temperature. These keys can also add or decrease the cooking time for the left pot by one minute at a time. Holding down the key will rapidly change the time. Time control range:1 min-60 min.

Key 7 [+] & Key 8 [—] –Temperature and Timer Control Keys for the Right Pot
The Key 7 and Key 8 symbols enable you to add or decrease the cooking temperature by 5°C at a time for the right pot. Holding down the key will rapidly change the temperature. These keys can also add or decrease the cooking time for the right pot by one minute at a time. Holding down the key will rapidly change the time. Time control range: 1 min-60 min.

Key 9 –Preheat Key

Select [1] or [2] , touch the key, then press it again to start the device.The preheat function defaults to 160 degrees for 3 minutes.

Key 10 –Synchronization End Key

Touch the key, to synchronize the end times of two recipes with different cooking times.

Key 11 –The Temperature Key

Key 12 –The Time Key

Indicator Lights

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 right pot body
Indicator light “22” – Time unit indicator light for the right pot body
Indicator light “23-30” – Recipe indicator

Detailed Operation Instructions

1.Boot Mode

Firstly, confirm that the frying pan is correctly installed in the machine. Insert the plug into the socket; the machine will power on, beep once, and all the lights will illuminate for one second and then extinguish. The Power Icon will remain illuminated.

2.Standby Mode

Touch the Power Icon, and the Pot 1 Selection Icon [1] and Pot 2 Selection Icon [2] indicator lights will turn on, putting the product into standby mode. If the unit is in this standby mode and remains inactive for 5 minutes, it will revert to boot mode.

3.Single Pot Working Mode (Bulkhead)

3.1 Operation

· Touch the icon for Pot 1 [1] or Pot 2 [2] . The function and menu indicators light up and stay on, with the DIY indicator flashing as the default menu. The other indicators remain steady. The temperature and time indicators flash.

· Press and hold the icon [1] or [2] for 2 seconds to cancel the selection for the left pot or right pot. If both pots are canceled, the product reverts to standby mode.

3.2 Menu Selection

· Touch the Menu Choice Key Icon to select the desired menu. Adjust the temperature and time according to the food.

· Temperature adjustment: Each press changes the temperature by 5°C . Long press the increase or decrease key for continuous adjustment. The temperature range is 40°C - 230°C when using DIY mode.

· Time adjustment: Each press changes the time by 1 minute. The time range is 1 minute - 60 minutes.

3.3 Starting Cooking

· After setting the recipe, temperature, and time, touch the Power Key Icon to start the cooking. The display shows the current cooking time in a countdown manner. The selected recipe indicator remains steady, while others turn off.

3.4 Adjusting During Cooking

· To adjust the temperature or time during cooking, press the Temperature or Time Key Icon once, then use the increase or decrease Key Icon to adjust. The machine will continue working during the adjustment.

3.5 Resetting During Cooking

· To reset the recipe during cooking, lightly press the Power Key Icon to pause. The heater and motor stop working, and the recipe indicator and display screen flash. Adjust the recipe, temperature, and time as needed.

3.6 Stopping Cooking

· Press the Power Key during cooking to stop. If no further action is taken, the machine will automatically return to standby mode after 5 minutes.

3.7 Turning Off

· Press the Power Key for 2 seconds during cooking to turn off the machine. The heating tube and motor will stop. The display screen will show "OFF," and the buzzer will beep.

3.8 End of Cooking
· After cooking, the screen displays "OFF," and the buzzer beeps 5 times. The display turns off, and the machine returns to standby mode.
3.9 Removing the Frying Pan
· During cooking, if the frying pan is removed, the display will show "OPEN," and the machine will stop working. Once the frying pan is reinserted, the machine resumes its previous operation.

4. Double Pot Working Mode (Bulkhead)

4.1 Start the 2 pots

4.1.1 Setup Each Pot:
· First, select one pot (left or right) and adjust the menu, temperature, and time according to your needs.
· Next, select the other pot and configure the desired recipe, temperature, and time in the same manner.
4.1.2 Starting Both Pots Simultaneously:
· Press the Power Key Icon to start both the left and right pots at the same time.
· The icon 1 and recipe indicator for left pot will flash once every 6 seconds, while the icon 2 and recipe indicator for right pot will flash once every 6 seconds.
· The display screens for the left and right pots will alternate every 3 seconds.
4.1.3 Starting Pots Independently:
· You can start the left pot first by pressing the Power Key after setting its parameters. Then set the parameters for the right pot.
· Once the right pot is ready, press the Power Key again to start the right pot.
4.1.4 Displaying Temperature and Time During Operation:
· During operation, pressing the Temperature Key Icon once will show the temperature on the left and right display screens.
· If no action is taken for 3 seconds, the display will automatically switch to show the time.

4.2 Debug during the Double Pots Working Process

4.2.1 Debugging Temperature or Time for the Left Pot:
· While both the left and right pots are cooking simultaneously, if you need to adjust the temperature or time for the left pot, press 1 and modify the settings as needed. Note that the recipe cannot be adjusted in this state.
· If no action is taken within 10 seconds after making adjustments, the display will automatically return to its normal mode.
4.2.2 Debugging Temperature or Time for the Right Pot:
· To adjust the temperature or time for the right pot, follow the same procedure as described in 4.2.1.
4.2.3 Adjusting Recipe and Temperature/Time During Cooking:
· During the cooking process, you can adjust the recipe, temperature, or time by pressing 1 or 2 in sequence, followed by the Power key. This will put the left or right pot into pause mode.
· To resume cooking after making adjustments, press the Power key again.
4.2.4 Automatic Standby Mode:
· If the pot remains in pause mode with no further operation for 5 minutes, it will automatically enter standby mode.

4.3 Stop Left Pot or Right Pot

4.3.1 Select the pot you wish to stop by pressing the corresponding key.
Then, long press the Power Key for 2 seconds. The selected pot will stop working and return to standby mode.

4.4 Draw Out the Frying Pan

4.4.1 If the frying pan is drawn out during the cooking process, the display will show "OPEN". Both pots will stop working, including heating and motor functions.
The pots will resume operation according to the previous settings once the frying pan is inserted back.
4.4.2 When the frying pan is drawn out while the system is in standby mode, the display will show "OPEN". At this time, neither of the two pots can be operated.

4.5 Pause the Left and Right Pots

4.5.1 Pausing Both Pots:
· During cooking, press the Power Key once. Both the left and right pots will enter pause mode simultaneously. The screens and recipes for both pots will flash.
· Press the Power Key again to resume cooking for both pots.
4.5.2 Automatic Return to Standby Mode:
· If both pots are paused and there is no further operation for 5 minutes, they will automatically stop working and return to standby mode after 5 minutes.
4.5.3 Adjusting Settings During Pause:
· While both pots are paused, press the 1 or 2 to make changes to the recipe, temperature, and time as needed.
· After adjustments, press the Power Key once to resume cooking for both pots.
4.5.4 Stopping Both Pots Simultaneously:
· While cooking, press the Power Key once to pause both pots.
· Long press the Power Key for 2 seconds to stop both pots. The screens will display "OFF", and the machine will return to standby mode after a prompt sound of "beep".

4.6 Stop the Left and Right Pots

4.6.1 Stopping Both Pots:
During cooking, long press the Power Key for 2 seconds. Both pots will stop working, and the screens will display "OFF". The machine will enter standby mode after a prompt sound of "beep".
4.6.2 Automatic Stop with No Operation:
If no operation is performed while both pots are cooking, after the display time ends, both heating and motor functions will stop, and the screen will display "OFF". After 5 prompt sounds of "beep", the machine will turn off and return to standby mode.
4.6.3 Turning Off One Pot:
To turn off one pot while the other continues cooking, press 1 or 2 first, then long press the Power Key for 2 seconds. The selected pot will stop working, and the corresponding screen will display "OFF". After a prompt sound of "beep", the machine will return to standby mode, and it will switch to single pot working mode.

4.7 Simultaneous End Function

4.7.1 Activating Simultaneous End Function:
· This function is activated when two recipes with different times are set for the left and right pots. The Synchronization End Key indicator will light up, and the display will flash.
4.7.2 Using the Synchronization End Key:
· Press the Synchronization End Key to turn it on. Then, press the Power Key to start the machine. The pot with the longer time will continue working, while the screen of the shorter time pot will display "HOLD".
· When the extra time has elapsed, the shorter time pot will begin to work. The Synchronization End Key will remain on throughout this process.
4.7.3 Adjusting Time During Synchronization:
· If the time set for one pot (displayed as "HOLD") is longer than the other, the synchronization end mode will exit, and the Synchronization End Key indicator will turn off.
4.7.4 Pot Removal During Synchronization:
· If the pot is pulled out during synchronization, the timer will pause, and the screen will show "OPEN". Once the pot is reinserted, synchronization will continue.
4.7.5 Exiting Synchronization with One Pot Suspended:
· If one pot is suspended while the other continues to work during synchronization, the synchronization end function will exit, and the Synchronization End Key indicator will turn off.

5. None Bulkhead Mode

5.1 Using Large Food Items:
· When cooking large food items, do not use the middle partition.
· Select 1 , select the desired menu, then select 2 and the same menu. Press the Power Key to start. For details, see Double Pots Working Mode(Bulkhead).
5.2 Baking Whole Chicken:
· Avoid using the middle partition when baking a whole chicken.
· Choose any menu for both the left pot and right pot.
· Set the temperature to 200°C and the time to 45 minutes for both pots.
· Press the Power Key to turn on the heaters for both pots simultaneously and start baking.

Remark Items

1. Boot Mode:
· When in Boot Mode, only the Power Key Icon is illuminated.
2. Standby Mode:
· In Standby Mode, the Power Key Icon, left pot Key Icon, and right pot Key Icon are all illuminated.
3. Debugging the Unit When Not Working:
Selected Pot:
· The function key for the selected pot is always on.
· The selected recipe indicator flashes.
· The rest of the menu indicators are steady on.
· The corresponding display alternates to show the temperature and time of the selected recipe.
· When adjusting the menu, the selected recipe flashes.
· Press the Temperature Key to adjust the temperature; the display flashes to show the current temperature.
· Press the Time Key to adjust the time; the display switches to show the current time and flashes.
Unselected Pot:
· The menu for the unselected pot does not flash.
· The display alternates between showing temperature and time without flashing.
Note:
· During this process, heaters and motors are not operating.
4. Debugging Mode During Cooking:
· The recipe indicator does not flash.
· The screen flashes to display the current temperature and time.
· You can adjust the temperature and time, but the recipe cannot be adjusted.
5. Single Pot Pause Mode:
· The function key for the selected pot is steady on.
· The menu indicator for the selected pot blinks.
· The other menu indicators are steady on.
· The display for the selected pot blinks, showing the temperature and time.
· The 1 or 2 blinks. Menu, temperature, and time can be adjusted at this time.
6. Left and Right Pots Pause Mode:
· The function key for both pots is steady on.
· The menu indicator for the selected pot blinks.
· The other menu indicators are steady on.
· The display blinks, showing the temperature and time.
· The 1 and 2 blink.
7. Working Mode:
· The function key for the working pot is steady on.
· The menu indicator for the selected pot is steady on.
· Other menu indicators are off.
· The corresponding screen displays the menu time.
8. Simultaneous Working Mode:
· When both pots are working, the key indicator and menu indicator for each pot blink simultaneously for less than 0.5 seconds.
The indicators alternate between the left and right pots every 3 seconds.

9. Memory Function:
· The machine has a memory function that retains the last used settings.
· After cooking, if the machine is not powered off, the next time you use it, it will display the menu used previously for the selected pot.
If the machine is powered off for more than 1 hour, the memory function is cleared, and the initial state will be displayed when the machine is powered on again.
10. Power Off Memory
· Accidental Power Cut: If the machine is in use and experiences an accidental power cut, it will retain its working state if power is restored within 30 minutes.
· Restoration: Upon re-energizing, the machine will resume operation from the state it was in before the power was cut off.
11. Display Failure Mode
11.1 Error Code E1:
Description: The NTC (Negative Temperature Coefficient) sensor is open.
11.2 Error Code E2:
Description: The NTC sensor is short-circuited.

Cooking Tips

This table below will help you select the basic settings for your ingredients.
Note: These settings are indicative. Since ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for all your ingredients.

Due to Rapid Air technology, which instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pot out during hot air frying barely disturbs the cooking process.

Tips:
· Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ones.
· A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires a slightly shorter preparation time.
· Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and helps prevent uneven frying.
· Add some oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after adding the oil.
· Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
· The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
· Use pre-made dough for quick and easy preparation of filled snacks; it also requires a shorter preparation time than homemade 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 need to fry fragile or filled ingredients.
· You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Menu	Reference Weight	Default Temperature	Default Pot time	Temperature Range	Time Frame	Shake
DIY	300	230°C	10 min	40-230°C	1-60 min	1-2
Steak	400	200°C	15 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Chicken leg	600	200°C	30 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Fish	500	180°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Pizza	400	180°C	10 min	80-200°C	1-60 min	--
Fries	450	200°C	25 min	80-200°C	1-60 min	1-2
Bake	400	180°C	12 min	80-200°C	1-60 min	--
Vegetables	300	170°C	20 min	80-200°C	1-60 min	1-2

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying while the hot-air fryer is still cold.
Note 2: When using two cooking pots simultaneously, you can adjust the temperature or time based on the actual cooking results.

Care & Maintenance

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as these 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 help the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and shelf 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. Place the shelf in the pot and let both 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.

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 hot-air fryer does not work.	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 "Cooking Tips").
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section "Cooking Tips").
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 "Cooking Tips").
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 with too much ingredients.
	The pot is not placed in the appliance correctly.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the 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.

Specifications:

Model	AF-5518ATB	Voltage	220-240 V~ 50-60Hz
Adjustable temperature	40 °C -230 °C	Rated Power	2700 W
Timer	1-60 mins	Left Basket Capacity	4.5 L
Right Basket Capacity	4.5 L		

Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH (DIESES GERÄTS) ALLE ANWEISUNGEN. Die Nichtbeachtung der Warnhinweise und Anweisungen kann zu einem Stromschlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Warnung —— Um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen zu verringern:



Vorsicht, heiße Oberfläche!

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
Um einen elektrischen Schlag oder einen Brand aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn die Verbindung zwischen der Netzsteckdose und dem Netzstecker locker ist.
→ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine Serviceabteilung oder ähnlich qualifizierte Fachkräfte ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
Um einen Stromschlag durch Beschädigung des Netzkabels und des Netzsteckers oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden, ist Folgendes strengstens verboten:
Das Netzkabel zu beschädigen, es zu verändern, es großer Hitze auszusetzen, es gewaltsam zu biegen, zu verdrehen, daran zu ziehen, es in eine Ecke zu hängen, einen schweren Gegenstand darauf zu stellen, es zu bündeln, einzuklemmen oder daran zu zerren.
Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen hinein und ziehen Sie ihn nicht heraus. Achten Sie jederzeit darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker oder das Produkt bedienen.
Lecken Sie nicht an dem Netzstecker.
Gießen Sie kein Wasser über das Produkt, waschen Sie es nicht direkt mit Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser (gilt nicht für den Frittierkorb und die Grillpfanne).
→ Wenn Wasser in das Innere des Produkts gelangt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um das Produkt warten zu lassen.
Verändern, zerlegen oder reparieren Sie das Produkt nicht selbstständig.
→ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um eine Reparatur oder Wartung durchzuführen.
Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Gesicht, Finger und andere Körperteile während oder unmittelbar nach dem Gebrauch von der Abluftöffnung fern.
Verwenden Sie das Produkt nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
→ Mova haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen.
Bewegen Sie das Gerät während des Garvorgangs nicht.
Spritzen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Netzstecker.
Um zu vermeiden, dass die Stromversorgung mit anderen Elektrogeräten geteilt wird und ein Brand durch Überhitzung entsteht, verwenden Sie eine separate Wechselstromsteckdose mit einer Spezifikation von 220 V–240 V / 15 A.
Verwenden Sie eine Klemmleiste mit mindestens 15 A.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose, um das Entstehen von Rauch, Feuer oder einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
Um das Risiko eines elektrischen Schlags aufgrund eines Fehlers oder eines Leckstroms zu vermeiden und eine zuverlässige Erdung zu gewährleisten, sollte für dieses Gerät eine einphasige, zweipolige geerdete Steckdose verwendet werden. Wenn keine Erdungsvorrichtung installiert ist, kann es zu einer elektrostatischen Induktion anderer Metallteile wie z. B. Gehäuse kommen.
Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig, um eine mangelhafte Isolierung des Netzsteckers durch die Ansammlung von Feuchtigkeit und Fremdkörpern, die zu einem Brand führen kann, zu verhindern.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch folgende Personen (einschließlich Kinder) geeignet:
Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen im Umgang mit dem Gerät, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit diesem Produkt spielen.
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Im Falle einer Störung oder eines Fehlers beenden Sie bitte sofort den Gebrauch des Gerätes und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Störungen und Beispiele für Fehler:
- Der Netzstecker und das Netzkabel sind ungewöhnlich heiß.
- Das Netzkabel ist beschädigt oder es kommt nach dem Berühren des Netzkabels zu einem intermittierenden Stromausfall.
- Das Hauptgehäuse ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
- Aus dem Hauptgehäuse tritt Rauch oder Brandgeruch aus.
- Das Hauptgehäuse weist Risse auf, ist gelockert oder gibt ungewöhnliche Geräusche ab.

Während des Garvorgangs kommt keine Luft aus der Abluftöffnung.
→ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um eine Wartung durchzuführen.
Um Verbrennungen oder Verletzungen aufgrund von Überhitzung oder Fehlfunktionen zu vermeiden, verwenden Sie keine Frittierkörbe, die von Drittanbietern stammen oder verformt sind.
Um Stromschläge, Verletzungen, Verbrennungen, Brände oder Verfärbungen, Verformungen und Schäden an Möbeln durch die aus der Abluftöffnung austretende Hitze zu vermeiden, verwenden Sie dieses Produkt nicht an den folgenden Orten:
- In der Nähe von Wärmequellen oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Auf einer unebenen Oberfläche oder einer nicht hitzebeständigen Matte.
- In der Nähe von Wänden oder Möbeln.

Um das Herausfallen und die Beschädigung der Bratpfanne zu verhindern, vergewissern Sie sich beim Bewegen des Geräts, dass die Bratpfanne fest sitzt. Tragen Sie das Gerät nicht geneigt.
Berühren Sie nicht die Stellen, an denen die Temperatur während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Kochen hoch ist.
Das Hauptgehäuse ist heiß. Insbesondere an Stellen wie die Abluftöffnung und die Bratpfanne.

Um eine Verformung des Steckers oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden, richten Sie die Abluftöffnung nicht auf den Netzstecker.
→ Stellen Sie dieses Gerät bei Gebrauch in einem offenen Bereich auf. Achten Sie beim Aufstellen in einem Schrank darauf, dass genügend Platz für die Wärmeableitung vorhanden ist, um Überhitzung und Fehlfunktionen zu vermeiden.
Lassen Sie das Gerät nicht mit leerem Korb laufen.
Es wird empfohlen, das Gerät 10 Minuten lang vorzuheizen, da bei der ersten Inbetriebnahme ein ungewöhnliches Geruch wahrgenommen werden kann. Während des Vorheizvorgangs kann weißer Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal.
Um Fehlfunktionen oder Verletzungen zu vermeiden, schließen Sie dieses Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an und betreiben Sie es nicht mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem.
Um zu verhindern, dass das Netzkabel zu nahe an anderen Gegenständen liegt, die es beschädigen könnten, achten Sie bitte darauf, dass um das Gerät herum ein Abstand von mehr als 8 cm besteht.
Um einen elektrischen Schlag oder einen Brand aufgrund eines Kurzschlusses zu vermeiden, ziehen Sie beim Abziehen des Netzsteckers ausschließlich am Stecker.
Um Verbrennungen, Verletzungen oder elektrischen Schock, Leckstrom oder Feuer aufgrund der Isolierungsalterung zu vermeiden, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie den Korb entfernen oder das Gerät nicht verwenden.
Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
Wenn ein Stromausfall während der Verwendung, darunter auch beim Herausziehen des Steckers während des Garvorgangs, die Auslosung der Sicherung usw. auftritt und die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wiederhergestellt wird, setzt das Produkt den Garvorgang wieder fort. Wenn dies im Standby- oder Menümodus geschieht, wird das Gerät wieder ausgeschaltet, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt wird.
Dieses Produkt ist für die Benutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Umgebungen vom Typ Frühstückspensionen.

Umwelt

Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, entsorgen Sie das Gerät nicht über den normalen Hausmüll. Bringen Sie es stattdessen zu einer offiziellen Recycling-Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

WEEE-Informationen



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind Elektroschrott und Elektrogeräte (WEEE entsprechend EU-Richtlinie 2012/19/EU) und dürfen nicht mit unsortiertem Haushaltsmüll vermischt werden.

Schützen Sie stattdessen Ihre Mitmenschen und die Umwelt, indem Sie Ihre zu entsorgenden Geräte an eine dafür vorgesehene, von der Regierung oder einer lokalen Behörde eingerichtete Sammelstelle zum Recycling von Elektroschrott und Elektrogeräten bringen.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling helfen, negative Auswirkungen auf die Gesundheit von Umwelt und Menschen zu vermeiden.

Wenden Sie sich bitte an den Installateur oder lokale Behörden, um Informationen zum Standort und den allgemeinen Geschäftsbedingungen solcher Sammelstellen zu erhalten.

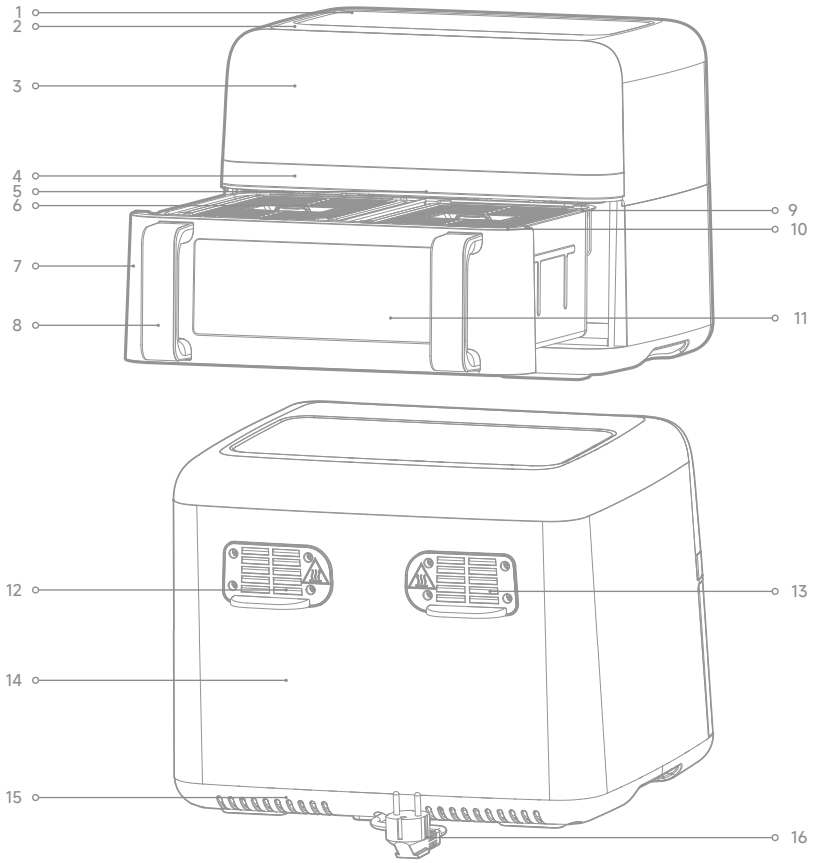
Wir, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., bestätigen hiermit, dass dieses Gerät mit den geltenden Verordnungen und europäischen Normen sowie etwaigen Ergänzungen in Einklang steht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung kann unter folgender Internetadresse eingesehen werden: www.mova-tech.com
Ein detailliertes elektronisches Handbuch finden Sie unter https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

EINFÜHRUNG

Diese brandneue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Dank der schnellen Heißluftzirkulation und dem oberen Grill kann sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen aus allen Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Produktübersicht

Zubehör (Abb. 1)



1. Obere Abdeckung
2. Oberschale
3. Bedienfeld
4. Metallverzierung
5. Trennwand
6. Einlegeboden
7. Topf der Frontschublade
8. Handgriff
9. Schubfach
10. Frontblende des Schubfachs
11. Sichtfenster
12. Rechter Luftauslass
13. Linker Luftauslass
14. Unterschale
15. Basis
16. Netzkabel

Abb. 2

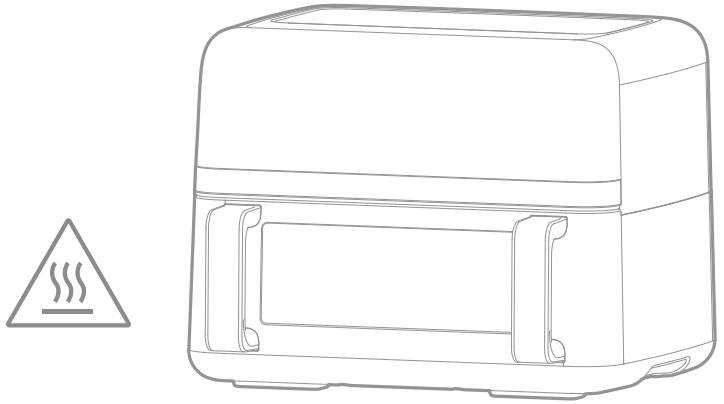


Abb. 3

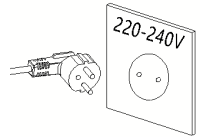


Abb. 4

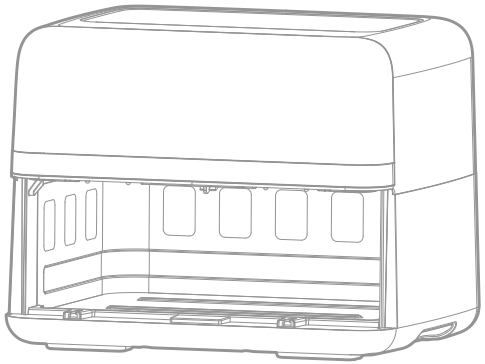


Abb. 5

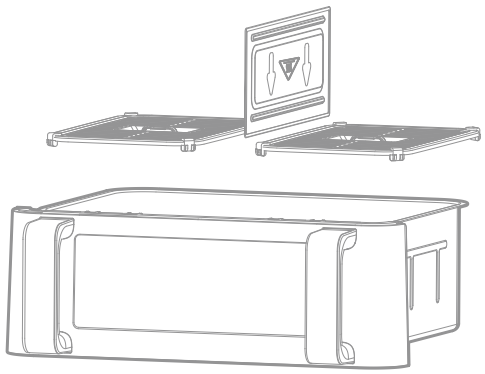


Abb. 6

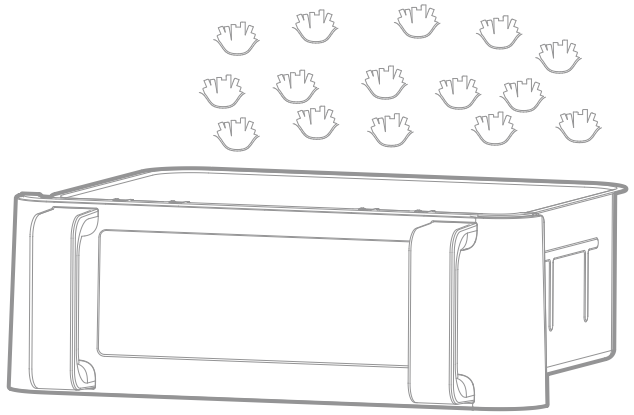
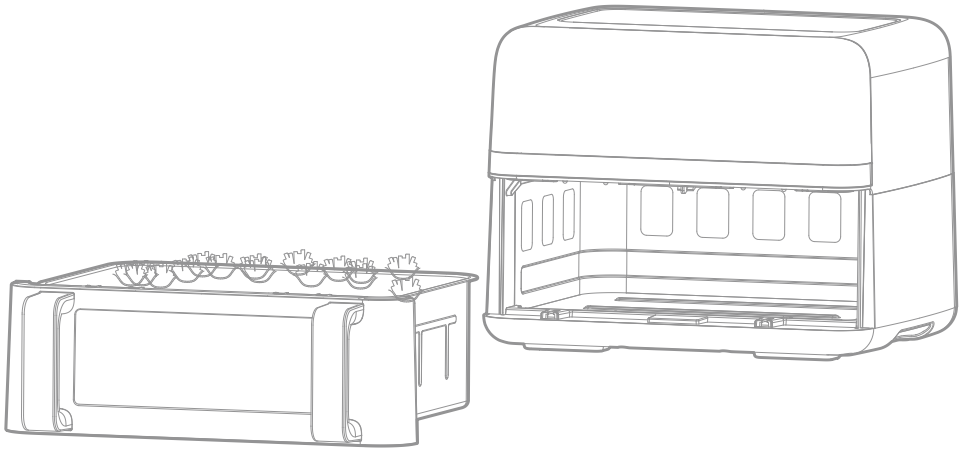


Abb. 7



Benutzung

DE

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Einlegeboden und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem nassen Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.
Hinweis: Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufheizen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitungen für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
2. Stellen Sie den Einlegeboden in den Topf (Abb. 3).
Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom unterbricht und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

Verwendung des Geräts

Mit der ölfreien Fritteuse können Sie eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 4).
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf (Abb. 6).
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse (Abb. 7)
und achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen auszurichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Einlegeboden.

Achtung: Berühren Sie den Topf während oder kurz 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 „Kochtipps“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Kochtipps“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Topf anschließend wieder in die Heißluftfritteuse.
7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.
Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
Hinweis: Drücken Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang, um das Gerät manuell auszuschalten.

Tipp: Sie können die Temperatur oder die Zubereitungszeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen bleiben für ca. 60 Minuten erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gerät gezogen haben.

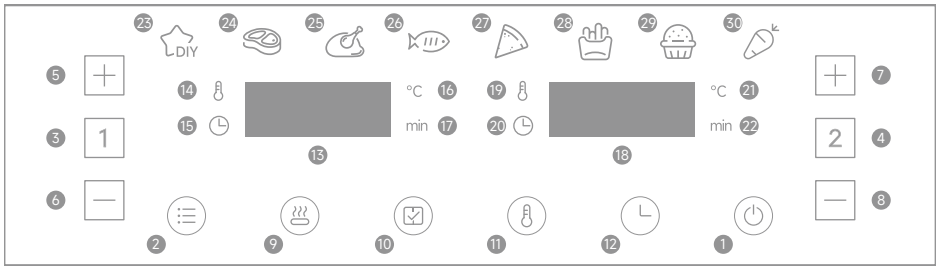
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und erhöhen Sie den Timer um wenige Minuten.

9. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf ein Gitterrost.
Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Topfboden gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.
Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten im Topf kann Dampf aus der Heißluftfritteuse entweichen.

10. Verwenden Sie Kochzange oder Werkzeuge, um die Speisen auf einen Teller zu legen.

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

Anleitungen für das Bedienfeld



Bedeutung der Symbole

Taste 1 – Einschalttaste
Sobald der Einlegeboden und der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. Nach der Auswahl des zu verwendenden Topfkörpers wird durch ein zweites Drücken der Einschalttaste der Garvorgang gestartet.
Wird die Einschalttaste während des Garvorgangs 2 Sekunden lang gedrückt, schaltet sich das gesamte Gerät aus und der Motor stoppt synchron.
Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie durch Berühren der Tasten den Garvorgang unterbrechen und starten.

Taste 2 – Voreinstellungstaste
Durch Drücken der Voreinstellungstaste können Sie durch die 8 beliebtesten Gerichte (23–30) blättern. Nach der Auswahl beginnt die voreingestellte Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Taste 3 [1] – Taste linker Topf
Berühren Sie die Taste [1]. Das Symbol der Funktionstaste für den Topf auf der linken Seite leuchtet auf. Das Menü wird auf das erste Menü (DIY) zurückgesetzt. Gleichzeitig blinkt die entsprechende digitale Röhrenanzeige und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur und die Uhrzeit des DIY-Programms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben links auf dem Display weiter. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die Zeitanzeige unten links auf dem Display weiter. Wenn Sie die Taste [1] 2 Sekunden lang drücken, können Sie die Auswahl des Topfes abbrechen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Taste 4 [2] – Taste rechter Topf
Berühren Sie die Taste [2]. Das Symbol der Funktionstaste für den Topf auf der rechten Seite leuchtet auf. Das Menü wird auf das erste Menü (DIY) zurückgesetzt. Gleichzeitig blinkt die entsprechende digitale Röhrenanzeige und zeigt abwechselnd die Standardtemperatur und die Uhrzeit des DIY-Programms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die Temperaturanzeige oben rechts auf dem Display weiter. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die Zeitanzeige unten rechts auf dem Display weiter. Wenn Sie die Taste [2] 2 Sekunden lang drücken, können Sie die Auswahl des Topfes abbrechen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Taste 5 [+] und Taste 6 [—] – Temperatur- und Timer-Steuertasten für den linken Topf
Mit den Symbolen der Tasten 5 und 6 können Sie die Kochtemperatur für den linken Topf um jeweils 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Mit diesen Tasten kann auch die Garzeit für den linken Topf jeweils um eine Minute erhöht oder verringert werden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeitsteuerungsbereich: 1 min – 60 min.

Taste 7 [+] und Taste 8 [—] – Temperatur- und Timer-Steuertasten für den rechten Topf
Mit den Symbolen der Tasten 7 und 8 können Sie die Kochtemperatur für den rechten Topf um jeweils 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Mit diesen Tasten kann auch die Garzeit für den rechten Topf jeweils um eine Minute erhöht oder verringert werden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeitsteuerungsbereich: 1 min – 60 min.

Taste 9 – Vorheiztaste

Wählen Sie [1] oder [2], berühren Sie die Taste und drücken Sie sie erneut, um das Gerät zu starten. Die Vorheizfunktion wird standardmäßig auf 3 Minuten und 160 Grad eingestellt.

Taste 10 – Synchronisationsende-Taste

Berühren Sie die Taste , um die Endzeiten von zwei Rezepten mit unterschiedlichen Garzeiten zu synchronisieren.

Taste 11 – Temperaturtaste

Taste 12 – Zeittaste

Anzeigeleuchten

Anzeigeleuchte „13“ – Nixie-Röhre für den linken Topfkörper
Anzeigeleuchte „14“ – Temperaturanzeige für den linken Topfkörper
Anzeigeleuchte „15“ – Timer-Leuchte für den linken Topfkörper
Anzeigeleuchte „16“ – Anzeigeleuchte für die Temperatureinheit des linken Topfkörpers
Anzeigeleuchte „17“ – Anzeigeleuchte für die Zeiteinheit des linken Topfkörpers
Anzeigeleuchte „18“ – Nixie-Röhre für den rechten Topfkörper
Anzeigeleuchte „19“ – Temperaturanzeige für den rechten Topfkörper
Anzeigeleuchte „20“ – Timer-Leuchte für den rechten Topfkörper
Anzeigeleuchte „21“ – Anzeigeleuchte für die Temperatureinheit des rechten Topfkörpers
Anzeigeleuchte „22“ – Anzeigeleuchte für die Zeiteinheit des rechten Topfkörpers
Anzeigeleuchte „23-30“ – Rezeptanzeige

Detaillierte Bedienungshinweise

1. Startmodus

Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Bratpfanne richtig in das Gerät eingesetzt ist. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät schaltet sich ein, gibt einen Signalton ab und alle Leuchten leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen dann. Das Betriebssymbol leuchtet weiterhin.

2. Standby-Modus

Berühren Sie das Betriebssymbol. Die Anzeigeleuchten für die Auswahl von Topf 1 [1] und Topf 2 [2] leuchten auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet und 5 Minuten lang inaktiv bleibt, kehrt es in den Startmodus zurück.

3. Einzeltopf-Betriebsmodus (Trennwand)

3.1 Bedienung

· Berühren Sie das Symbol für Topf 1 [1] oder Topf 2 [2]. Die Funktions- und Menüanzeigen leuchten auf und bleiben eingeschaltet, wobei die DIY-Anzeige als Standardmenü blinkt. Die anderen Anzeigen leuchten durchgehend. Die Temperatur- und Zeitanzeige blinken.

· Halten Sie das Symbol [1] oder [2] 2 Sekunden lang gedrückt, um die Auswahl für den linken Topf oder den rechten Topf aufzuheben. Wird die Auswahl für beide Töpfe aufgehoben, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

3.2 Menüauswahl

· Berühren Sie das Symbol der Menüwahltaste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Passen Sie die Temperatur und die Zeit je nach Lebensmittel an.

· Temperaturanpassung: Mit jedem Druck wird die Temperatur um 5 °C verändert. Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern lange, um die Temperatur kontinuierlich anzupassen. Der Temperaturbereich beträgt 40 °C bis 230 °C bei Verwendung des DIY-Modus.

· Zeitanpassung: Mit jedem Druck wird die Zeit um 1 Minute verändert. Der Zeitbereich beträgt 1 Minute bis 60 Minuten.

3.3 Starten des Garvorgangs

· Nachdem Sie das Rezept, die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, berühren Sie das Symbol der Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird die aktuelle Garzeit in Form eines Countdowns angezeigt. Die Anzeige für das ausgewählte Rezept leuchtet durchgehend, während die anderen Anzeigen erlöschen.

3.4 Anpassung während des Garvorgangs

· Um die Temperatur oder die Zeit während des Garvorgangs anzupassen, drücken Sie einmal auf das Symbol der Temperatur- oder Zeittaste und dann auf das Symbol der Erhöhen- oder Verringern-Taste, um die Anpassung vorzunehmen. Das Gerät arbeitet während der Anpassung weiter.

3.5 Zurücksetzen während des Garvorgangs

· Um das Rezept während des Garvorgangs zurückzusetzen, drücken Sie leicht auf das Symbol der Einschalttaste, um den Vorgang zu unterbrechen. Die Heizung und der Motor stellen den Betrieb ein, und die Rezeptanzeige und das Display blinken. Passen Sie das Rezept, die Temperatur und die Zeit nach Bedarf an.

3.6 Beenden des Garvorgangs

· Drücken Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste, um den Vorgang zu beenden. Wenn keine weitere Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück.

3.7 Ausschalten
· Drücken Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste 2 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten. Das Heizrohr und der Motor werden abgeschaltet. Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt, und der Summer ertönt.
3.8 Ende des Garvorgangs
· Nach Beendigung des Garvorgangs wird auf dem Bildschirm „OFF“ angezeigt, und der Summer ertönt 5 Mal. Das Display schaltet sich aus und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
3.9 Entfernen der Bratpfanne
· Wenn die Bratpfanne während des Garvorgangs entfernt wird, erscheint auf dem Display „OPEN“ und das Gerät schaltet sich ab. Sobald die Bratpfanne wieder eingesetzt wird, setzt das Gerät den vorherigen Betrieb wieder fort.

4. Doppeltopf-Betriebsmodus (Trennwand)

4.1 Starten der beiden Töpfe

4.1.1 Einrichten jedes Topfes:
· Wählen Sie zunächst einen Topf (links oder rechts) und stellen Sie das Menü, die Temperatur und die Zeit je nach Bedarf ein.
· Wählen Sie anschließend den anderen Topf und stellen Sie das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit auf die gleiche Weise ein.
4.1.2 Gleichzeitiges Starten beider Töpfe:
· Drücken Sie das Symbol der Einschalttaste, um den linken und den rechten Topf gleichzeitig zu starten.
· Das Symbol 1 und die Rezeptanzeige für den linken Topf blinken einmal alle 6 Sekunden, während das Symbol 2 und die Rezeptanzeige für den rechten Topf alle 6 Sekunden einmal blinken.
· Die Anzeigen für den linken und den rechten Topf wechseln sich alle 3 Sekunden ab.
4.1.3 Unabhängiges Starten der Töpfe:
· Sie können zuerst den linken Topf starten, indem Sie seine Parameter einstellen und die Einschalttaste drücken. Stellen Sie anschließend die Parameter für den rechten Topf ein.
· Sobald der rechte Topf eingestellt ist, drücken Sie erneut die Einschalttaste, um den rechten Topf zu starten.
4.1.4 Anzeige von Temperatur und Zeit während des Betriebs:
· Durch einmaliges Drücken des Temperatur-Tastensymbols während des Betriebs wird die Temperatur auf dem linken und rechten Bildschirm angezeigt.
· Wenn 3 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, schaltet die Anzeige automatisch auf die Uhrzeit um.

4.2 Korrektur im Doppeltopfbetrieb

4.2.1 Korrektur der Temperatur oder Zeit für den linken Topf:
· Wenn die Temperatur oder die Zeit für den linken Topf angepasst werden muss, während der linke und der rechte Topf gleichzeitig kochen, drücken Sie 1 und ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf. Beachten Sie, dass das Rezept in diesem Zustand nicht angepasst werden kann.
· Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach den Anpassungen keine Bedienung erfolgt, kehrt die Anzeige automatisch in den Normalmodus zurück.

4.2.2 Korrektur der Temperatur oder Zeit für den rechten Topf:
· Um die Temperatur oder die Zeit für den rechten Topf anzupassen, führen Sie die gleichen Schritte wie in 4.2.1 beschrieben durch.
4.2.3 Anpassen von Rezept und Temperatur/Zeit während des Garvorgangs:
· Während des Garvorgangs können Sie das Rezept, die Temperatur oder die Zeit anpassen, indem Sie nacheinander 1 oder 2 und anschließend die Einschalttaste drücken. Dadurch wird der linke oder rechte Topf in den Pausenmodus versetzt.
· Um den Garvorgang nach den Anpassungen fortzusetzen, drücken Sie erneut die Einschalttaste.
4.2.4 Automatischer Standby-Modus:
· Wenn der Topf 5 Minuten lang im Pausenmodus verbleibt und keine weitere Bedienung erfolgt, wechselt er automatisch in den Standby-Modus.

4.3 Anhalten des linken oder rechten Topfes

4.3.1 Wählen Sie den anzuhaltenden Topf durch Drücken der entsprechenden Taste.
Halten Sie dann die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt. Der ausgewählte Topf beendet den Betrieb und kehrt in den Standby-Modus zurück.

4.4 Herausziehen der Bratpfanne

4.4.1 Wenn die Bratpfanne während des Garvorgangs herausgezogen wird, erscheint auf dem Display die Anzeige „OPEN“. Beide Töpfe beenden den Betrieb, einschließlich der Heiz- und Motorfunktionen.
Sobald die Bratpfanne wieder eingesetzt wird, setzen die Töpfe den Betrieb entsprechend den vorherigen Einstellungen wieder fort.
4.4.2 Wenn die Bratpfanne herausgezogen wird, während sich das System im Standby-Modus befindet, erscheint auf dem Display die Anzeige „OPEN“. Zu diesem Zeitpunkt kann keiner der beiden Töpfe bedient werden.

4.5 Pausieren des linken und rechten Topfs

4.5.1 Pausieren beider Töpfe:
· Drücken Sie während des Garvorgangs einmal die Einschalttaste. Der linke und der rechte Topf wechseln gleichzeitig in den Pausenmodus. Die Bildschirme und Rezepte für beide Töpfe blinken.
· Drücken Sie die Einschalttaste erneut, um den Garvorgang für beide Töpfe fortzusetzen.
4.5.2 Automatische Rückkehr in den Standby-Modus:
· Wenn beide Töpfe pausiert sind und 5 Minuten lang keine weitere Bedienung erfolgt, stellen sie den Betrieb automatisch ein und kehren nach 5 Minuten in den Standby-Modus zurück.
4.5.3 Anpassen der Einstellungen während der Pause:
· Während beide Töpfe pausiert sind, drücken Sie 1 oder 2 , um das Rezept, die Temperatur und die Zeit nach Bedarf zu ändern.
· Drücken Sie nach den Anpassungen einmal die Einschalttaste, um den Garvorgang für beide Töpfe fortzusetzen.
4.5.4 Gleichzeitiges Anhalten beider Töpfe:
· Drücken Sie während des Garvorgangs einmal die Einschalttaste, um beide Töpfe zu pausieren.
· Halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt, um beide Töpfe anzuhalten. Auf den Bildschirmen wird „OFF“ angezeigt, und das Gerät kehrt nach einem Signalton in den Standby-Modus zurück.

4.6 Anhalten des linken und rechten Topfes

4.6.1 Anhalten beider Töpfe:
Drücken Sie während des Garvorgangs 2 Sekunden lang die Einschalttaste. Beide Töpfe beenden den Betrieb und auf den Bildschirmen wird „OFF“ angezeigt. Nach einem Signalton wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
4.6.2 Automatisches Anhalten bei Nichtbetrieb:
Wenn keine Bedienung während des Garvorgangs beider Töpfe erfolgt, werden nach Ablauf der Anzeigezeit sowohl die Heiz- als auch die Motorfunktionen angehalten, und auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Nach 5 Signaltönen schaltet sich das Gerät aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.
4.6.3 Ausschalten eines Topfes:
Um einen Topf auszuschalten, während der andere weiter kocht, drücken Sie zuerst 1 oder 2 und dann 2 Sekunden lang die Einschalttaste. Der gewählte Topf beendet den Betrieb und auf dem entsprechenden Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Nach einem Signalton kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und wechselt zum Einzeltopfbetrieb.

4.7 Funktion zum gleichzeitigen Beenden

4.7.1 Aktivieren der Funktion zum gleichzeitigen Beenden:
· Diese Funktion wird aktiviert, wenn zwei Rezepte mit unterschiedlicher Dauer für den linken und rechten Topf eingestellt sind. Die Anzeigeleuchte der Taste zum gleichzeitigen Beenden leuchtet auf und das Display blinkt.
4.7.2 Verwendung der Taste zum gleichzeitigen Beenden:
· Drücken Sie die Taste zum gleichzeitigen Beenden, um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie dann die Einschalttaste, um das Gerät zu starten. Der Topf mit der längeren Zeit arbeitet weiter, während auf dem Bildschirm des Topfes mit der kürzeren Zeit „HOLD“ angezeigt wird.
· Nachdem die zusätzliche Zeit verstrichen ist, startet der Topf mit der kürzeren Zeit den Betrieb. Die Taste zum gleichzeitigen Beenden bleibt während dieses Vorgangs eingeschaltet.
4.7.3 Anpassen der Zeit während der Synchronisation:
· Wenn die eingestellte Zeit für einen Topf (angezeigt als „HOLD“) die Zeit für den anderen übersteigt, verlässt das Gerät den Modus zum gleichzeitigen Beenden und die Anzeigeleuchte der Taste zum gleichzeitigen Beenden erlischt.
4.7.4 Entfernen des Topfes während der Synchronisation:
· Wenn der Topf während der Synchronisation entnommen wird, hält der Timer an und auf dem Bildschirm wird „OPEN“ angezeigt. Sobald der Topf wieder eingesetzt wird, wird die Synchronisation fortgesetzt.
4.7.5 Beenden der Synchronisation bei angehaltenem Topf:
· Wenn ein Topf angehalten wird und der andere Topf während der Synchronisation den Betrieb fortsetzt, wird die Funktion zum gleichzeitigen Beenden abgebrochen und die Anzeige der Taste zum gleichzeitigen Beenden erlischt.

5. Modus ohne Trennwand

5.1 Garen von großen Lebensmitteln:
· Verwenden Sie beim Garen von großen Lebensmitteln nicht das mittlere Fach.
· Wählen Sie 1 und das gewünschte Menü. Wählen Sie dann 2 und das gleiche Menü.

Drücken Sie zum Starten die Einschalttaste. Einzelheiten finden Sie unter Doppeltopf-Betriebsmodus (Trennwand).
5.2 Backen eines ganzen Hähnchens:
· Verwenden Sie beim Backen eines ganzen Hähnchens nicht das mittlere Fach.
· Wählen Sie ein beliebiges Menü für den linken Topf und den rechten Topf.
· Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 45 Minuten für beide Töpfe ein.
· Drücken Sie die Einschalttaste, um die Heizungen für beide Töpfe gleichzeitig einzuschalten und den Backvorgang zu starten.

Bemerkungen

1. Startmodus:
· Im Startmodus leuchtet nur das Symbol der Einschalttaste.
2. Standby-Modus:
· Im Standby-Modus leuchten das Symbol der Einschalttaste, das Symbol der Taste für den linken Topf und das Symbol der Taste für den rechten Topf.
3. Fehlersuche am Gerät, wenn es nicht funktioniert:
Ausgewählter Topf:
· Die Funktionstaste für den ausgewählten Topf leuchtet durchgehend.
· Die Anzeigeleuchte für das ausgewählte Rezept blinkt.
· Die übrigen Menüanzeigen leuchten durchgehend.
· Das entsprechende Display zeigt abwechselnd die Temperatur und die Zeit des ausgewählten Rezepts an.
· Beim Anpassen des Menüs blinkt das ausgewählte Rezept.
· Drücken Sie die Temperaturtaste, um die Temperatur anzupassen. Das Display blinkt und zeigt die aktuelle Temperatur an.
· Drücken Sie die Zeittaste, um die Zeit anzupassen. Das Display wechselt zur aktuellen Zeit und blinkt.
Nicht ausgewählter Topf:
· Das Menü für den nicht ausgewählten Topf blinkt nicht.
· Das Display zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an, ohne zu blinken.
Hinweis:
· Während dieses Vorgangs sind die Heizungen und Motoren nicht in Betrieb.
4. Fehlersuche-Modus während des Garvorgangs:
· Die Rezeptanzeigeleuchte blinkt nicht.
· Der Bildschirm blinkt und zeigt die aktuelle Temperatur und Zeit an.
· Sie können die Temperatur und die Zeit anpassen, das Rezept jedoch nicht.
5. Pausenmodus für einen einzelnen Topf:
· Die Funktionstaste für den ausgewählten Topf leuchtet durchgehend.
· Die Menüanzeige für den ausgewählten Topf blinkt.
· Die anderen Menüanzeigen leuchten durchgehend.
· Das Display für den gewählten Topf blinkt und zeigt die Temperatur und die Zeit an.
· 1 oder 2 blinkt. Menü, Temperatur und Zeit können zu diesem Zeitpunkt angepasst werden.
6. Pausenmodus für den linken und den rechten Topf:
· Die Funktionstaste für beide Töpfe leuchtet durchgehend.
· Die Menüanzeige für den ausgewählten Topf blinkt.
· Die anderen Menüanzeigen leuchten durchgehend.
· Das Display blinkt und zeigt die Temperatur und die Zeit an.

· 1 und 2 blinken.
7. Betriebsmodus:
· Die Funktionstaste des Topfes im Betrieb leuchtet durchgehend.
· Die Menüanzeige für den ausgewählten Topf leuchtet durchgehend.
· Die anderen Menüanzeigen sind ausgeschaltet.
· Der entsprechende Bildschirm zeigt die Menüzeit an.
8. Modus zum gleichzeitigen Betrieb:
· Wenn beide Töpfe in Betrieb sind, blinken die Tasten- und die Menüanzeige für jeden Topf gleichzeitig für weniger als 0,5 Sekunden.
Die Anzeigen wechseln sich alle 3 Sekunden zwischen dem linken und dem rechten Topf ab.
9. Speicherfunktion:
· Das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion, die die zuletzt verwendeten Einstellungen speichert.
· Wenn das Gerät nach dem Garvorgang nicht ausgeschaltet wird, zeigt es bei der nächsten Verwendung das zuvor für den gewählten Topf verwendete Menü an.
Wenn das Gerät mehr als 1 Stunde lang ausgeschaltet bleibt, wird die Speicherfunktion gelöscht, und beim erneuten Einschalten des Geräts wird der Ausgangszustand angezeigt.
10. Abschaltspeicher
· Versehentliche Stromunterbrechung: Wenn das Gerät in Betrieb ist und die Stromversorgung versehentlich unterbrochen wird, behält es seinen Betriebszustand bei, wenn die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt wird.
· Wiederherstellung: Nach dem Wiedereinschalten setzt das Gerät den Betrieb in dem Zustand wieder fort, in dem es sich vor der Stromunterbrechung befand.
11. Fehleranzeigemodus
11.1 Fehlercode E1:
Beschreibung: Der NTC-Sensor (negativer Temperaturkoeffizient) ist offen.
11.2 Fehlercode E2:
Beschreibung: Der NTC-Bus hat einen Kurzschluss.

Kochtipps

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Zutaten.
Hinweis: Diese Einstellungen sind Richtwerte. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine optimalen Einstellungen für alle Ihre Zutaten garantieren.

Dank der Rapid Air-Technologie, bei der die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt wird, wird der Garvorgang durch ein kurzes Herausziehen des Topfes während des Heißluftfrittierens praktisch nicht gestört.

Tipps:
· Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
· Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine nur leicht längere, eine kleinere Menge an Zutaten eine nur leicht kürzere Zubereitungszeit.
· Indem Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umrühren, sorgen Sie für das optimale Endergebnis und für ein gleichmäßiges Frittieren der Zutaten.
· Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, damit sie knuspriger sind. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls.
· Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
· Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 500 Gramm.
· Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Dies erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als beim selbstgemachten Teig.
· Legen Sie eine geeignete Back- oder Auflaufform in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche bzw. gefüllte Zutaten frittieren möchten.
· Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.

Menü	Referenzgewicht	Standard-Temperatur	Standard-Topfzeit	Temperaturbereich	Zeitrahmen	Schütteln
DIY	300	230 °C	10 min	40–230 °C	1–60 min	1–2
Steak	400	200 °C	15 min	80–200 °C	1–60 min	1–2
Hähnchen-schenkel	600	200 °C	30 min	80–200 °C	1–60 min	1–2
Fisch	500	180 °C	25 min	80–200 °C	1–60 min	1–2
Pizza	400	180 °C	10 min	80–200 °C	1–60 min	--
Pommes frites	450	200 °C	25 min	80–200 °C	1–60 min	1–2
Backen	400	180 °C	12 min	80–200 °C	1–60 min	--
Gemüse	300	170 °C	20 min	80–200 °C	1–60 min	1–2

Hinweis 1: Wenn die Heißluftfritteuse zu Beginn des Frittierens noch kalt ist, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 3 Minuten länger ein.
Hinweis 2: Wenn Sie zwei Kochtöpfe gleichzeitig verwenden, können Sie die Temperatur oder die Zeit je nach den tatsächlichen Kochergebnissen anpassen.

Pflege und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie das Gerät außen mit einem nassen Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Einlegeboden gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Einlegeboden oder am Topfboden klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Einlegeboden in den Topf und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker des Geräts ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Topf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Kochtipps“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Kochtipps“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. (siehe Abschnitt „Kochtipps“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger sind.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Topf.	Füllen Sie den Topf nicht mit zu vielen Zutaten.
	Der Topf ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Drücken Sie den Topf nach unten in das Gerät, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	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 Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich 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 sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger sind.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger sind.

Spezifikationen:

Modell	AF-5518ATB	Spannung	220–240 V~ 50–60 Hz
Einstellbare Temperatur	40 °C –230 °C	Nennleistung	2700 W
Timer	1–60 Minuten	Fassungsvermögen des linken Korbs	4,5 l
Fassungsvermögen des rechten Korbs	4,5 l		

Consignes de sécurité

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVEC D'UTILISER (CET APPAREIL). Ces messages d'avertissement et ces instructions doivent être suivis pour éviter les risques d'électrocution, de départ de feu et d'éventuelles blessures.

Avertissement ——— Pour éviter les risques de départ de feu, d'électrocution ou de blessures :



Attention, Surface brûlante !

Cet appareil est uniquement destiné à un usage en intérieur.
Ce produit être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.
Pour éviter un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit, n'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la connexion entre la prise de courant et la fiche d'alimentation est mauvaise.
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou une personne possédant des qualifications équivalentes afin d'éviter tous risques.
Pour éviter les chocs électriques dus à des dommages causés au cordon d'alimentation et à la fiche d'alimentation, ou un incendie dû à un court-circuit, ce qui suit est strictement interdit :
L'endommager, le modifier, l'exposer à ou l'approcher d'une source de chaleur élevée, le plier, le tordre, tirer dessus, l'accrocher dans un coin, y placer un objet lourd, le tasser, le pincer ou faire glisser le cordon d'alimentation.
Ne pas utiliser ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de manipuler la fiche d'alimentation ou le produit.
Ne pas lécher la fiche d'alimentation.
Ne pas verser d'eau sur le produit, le laver directement à l'eau ou l'immerger dans l'eau (Ne s'applique pas au panier à friture, à la cuve de cuisson).
→ Si de l'eau pénètre à l'intérieur du produit, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
Ne pas modifier, démonter ou réparer le produit par vous-même.
→ Pour les réparations, veuillez contacter le service après-vente pour l'entretien.
Pour éviter les brûlures, éloignez le visage, les doigts et les autres parties du corps de l'orifice d'échappement pendant l'utilisation ou juste après l'utilisation.
N'utilisez pas le produit à des fins autres que celles décrites dans le manuel d'instructions.
→ Mova ne sera pas tenu responsable des problèmes résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du manuel d'instructions.
Ne déplacez pas le produit pendant la cuisson.
Ne pas éclabousser d'eau ou d'autres liquides sur la fiche d'alimentation.
Pour éviter de partager l'alimentation électrique avec d'autres appareils électriques et de provoquer un incendie en raison d'une surchauffe, veillez à utiliser une prise de courant différente avec une spécification de 220 V-240 V / 15 A.

Veillez à utiliser une borne de connexion d'au moins 15 A.

FR

Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique, veillez à insérer fermement la fiche d'alimentation jusqu'au bout.
Pour éviter le risque de choc électrique dû à une panne ou à une fuite électrique, une prise de courant monophasée bipolaire mise à la terre doit être utilisée pour cet appareil afin d'assurer une mise à la terre fiable. Si un dispositif de mise à la terre n'est pas installé, cela peut provoquer une induction électrostatique d'autres pièces métalliques telles que le boîtier.
Pour éviter que la fiche d'alimentation ne soit mal isolée en raison de l'accumulation d'humidité et de corps étrangers, ce qui peut provoquer un incendie, veuillez nettoyer la fiche d'alimentation régulièrement.
Débranchez la fiche d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
Ce produit ne convient pas aux personnes suivantes (y compris les enfants) :
Les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances d'utilisation, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions données par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec ce produit.
Garder le produit hors de la portée des enfants.
En cas d'anomalie ou de panne, cessez immédiatement de l'utiliser et débrancher la fiche d'alimentation.
Anomalies et exemples de pannes :
- La fiche d'alimentation et le cordon d'alimentation sont anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou une perte de puissance intermittente se produit après que le cordon d'alimentation a été touché.
- Le corps principal est déformé ou anormalement chaud.
- Le corps principal émet de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Le corps principal est fissuré, desserré ou fait des bruits anormaux.
Lors de la cuisson, il n'y a pas d'air provenant de l'orifice d'échappement.
→ Veuillez contacter le service après-vente pour la réparation.
Pour éviter des brûlures ou des blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement, n'utilisez pas de panier à friture d'une autre marque ou déformé.
Pour éviter les chocs électriques, les blessures, les brûlures, les incendies ou provoquer une décoloration, une déformation et des dommages aux meubles dus à la chaleur évacuée par l'orifice d'échappement, n'utilisez pas ce produit aux endroits suivants :
- Près de sources de chaleur ou dans un environnement très humide.
- Sur une surface inégale ou un tapis non résistant à la chaleur.
- Près des murs ou des meubles.
Pour éviter que la cuve de friture ne tombe et ne soit endommagée, lors du déplacement du produit, assurez-vous qu'elle est bien en place. Ne transportez pas le produit en l'inclinant.
Ne le touchez pas là où la température est élevée pendant l'utilisation ou immédiatement après la cuisson.
Le corps principal a une température élevée. Surtout les pièces telles que l'orifice d'échappement et la cuve de friture.

Pour éviter de déformer la fiche ou de provoquer un incendie dû à un court-circuit, ne dirigez pas l'orifice d'échappement vers la fiche d'alimentation.
→ Lorsqu'elle est utilisée, cette machine doit être placée dans un espace ouvert. Se elle est placée dans une armoire, veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'espace pour la dissipation de la chaleur afin d'éviter une surchauffe et un dysfonctionnement.
Ne faites pas fonctionner le produit avec un panier vide.
Il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 minutes car une odeur étrange peut se dégager lors de la première utilisation. De la fumée blanche ou une odeur peut se produire pendant le processus de préchauffage. Cela est normal.
Pour éviter tout dysfonctionnement ou des blessures, ne connectez pas ce produit à une minuterie externe et ne le faites pas fonctionner avec un système de télécommande indépendant.
Pour éviter que le cordon d'alimentation ne soit trop près d'autres objets qui pourraient l'endommager, veuillez vous assurer qu'il y a plus de 8 cm d'espace autour du produit.
Pour éviter de provoquer un choc électrique ou un incendie dû à un court-circuit, lors du débranchement de la fiche d'alimentation, veillez à tirer sur la fiche elle-même.
Pour éviter de provoquer des brûlures, des blessures, des chocs électriques, des fuites ou un incendie dus au vieillissement de l'isolation, éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous retirez le panier ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
Attendez que le corps principal ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
Lorsqu'une panne de courant survient pendant l'utilisation, ou si vous débranchez la fiche d'alimentation pendant la cuisson, ou si le disjoncteur se déclenche, etc., et l'appareil est à nouveau sous tension dans les 10 minutes, le produit reprendra la cuisson. Si cela se produit en mode veille ou menu, le produit sera réinitialisé après la remise sous tension.
Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
- espaces de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires lorsqu'il n'est plus utilisé.
Au lieu de cela, apportez-le à un point de collecte de recyclage autorisé. Ce faisant, vous contribuez à la conservation de l'environnement.

Informations concernant les DEEE	
	Tous les produits portant ce symbole sont des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE d'après la directive 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères non triées. Vous devez protéger la santé humaine et l'environnement en déposant votre équipement usagé dans un point de collecte prévu à cet effet pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques, désigné par le gouvernement et les autorités locales. Des procédures d'élimination et de recyclage adéquates permettent d'éviter les effets nocifs sur l'environnement et la santé humaine. Veuillez contacter l'installateur ou les autorités locales pour plus d'informations sur le site, ainsi que les modalités et conditions des points de collecte de ce type.

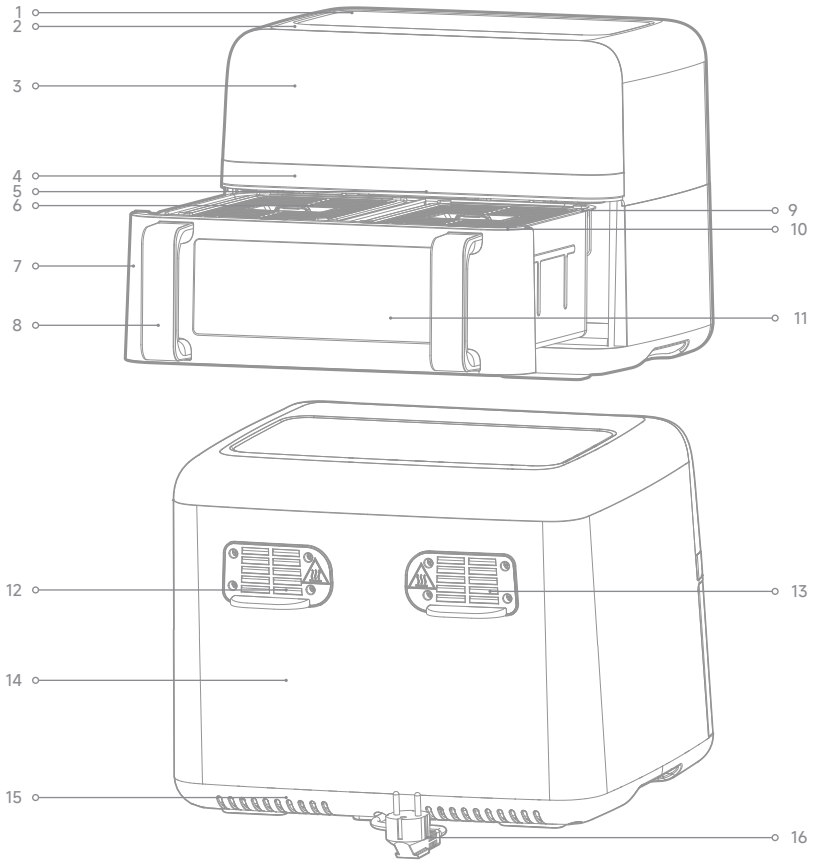
Nous, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., déclarons par la présente que cet équipement est conforme aux directives, normes européennes et amendements applicables.
L'intégralité du texte de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.mova-tech.com
Pour obtenir un manuel électronique détaillé, rendez-vous sur le site https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

PRÉSENTATION

Ce tout nouveau four à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur, il peut préparer une variété de plats. L'avantage est que le four à air chaud chauffe les aliments de toutes les directions et que la cuisson de la plupart des ingrédients ne nécessite aucune huile.

Présentation du produit

Accessoires (Fig.1)



1. Capot supérieur
2. Coque supérieure
3. Panneau de commande
4. Décoration en métal
5. Cloison
6. Étagère
7. Bol
8. Poignée
9. Tiroir
10. Coque de tiroir avant
11. Fenêtre de contrôle
12. Sortie d'air droite
13. Sortie d'air gauche
14. Coque inférieure
15. Socle
16. Cordon d'alimentation

Fig.2



Fig.3

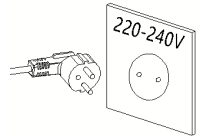


Fig.4

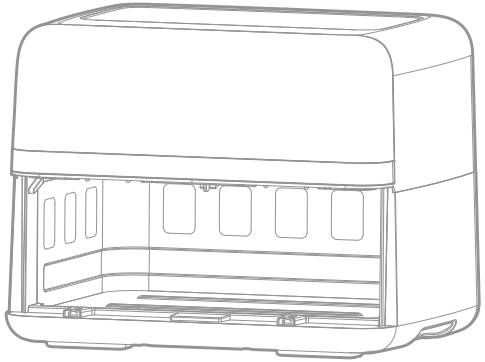


Fig.5

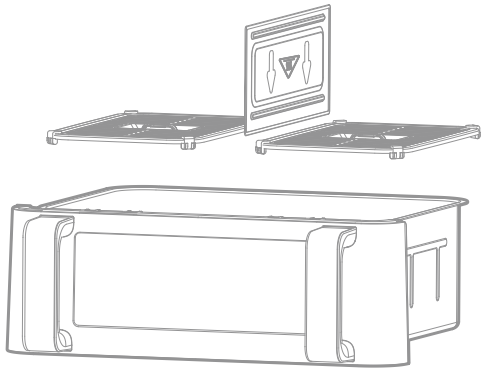


Fig.6

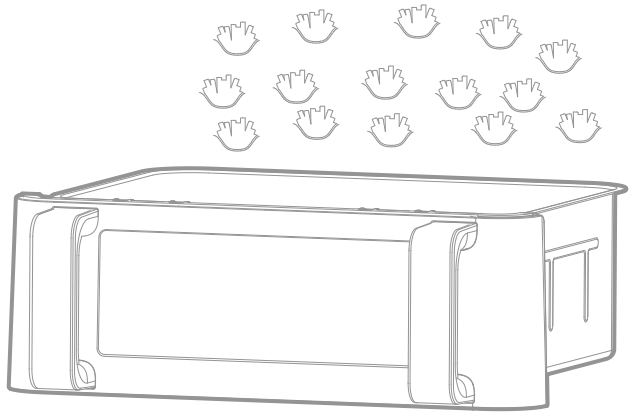
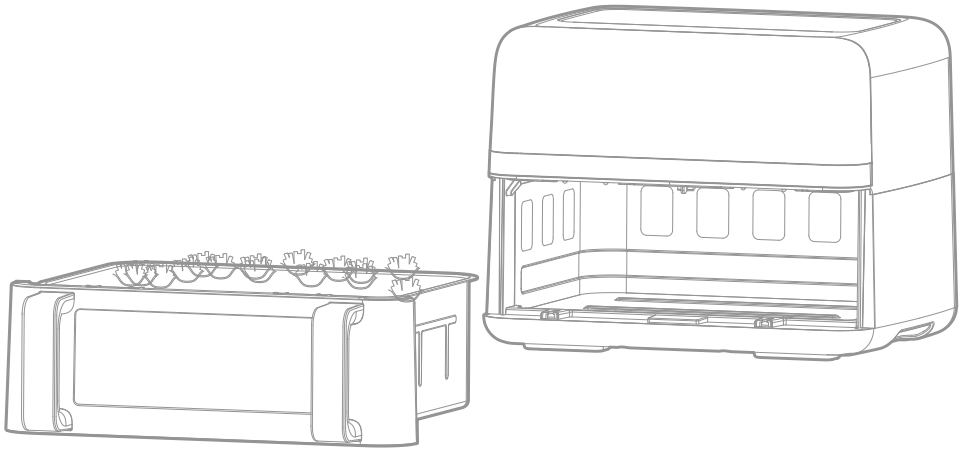


Fig.7



Mode d’utilisation

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement l'étagère et le récipient avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'un four sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le récipient d'huile ou de graisse de friture directement.
Avis : Lorsque votre four à air est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils thermiques et cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et régulière.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez l'étagère dans le récipient (Fig.3).
Ne remplissez pas le récipient d'huile ou d'un autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela perturberait le flux d'air et affecterait les résultats de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

Le four sans huile peut préparer une large gamme de plats.

Four à air chaud

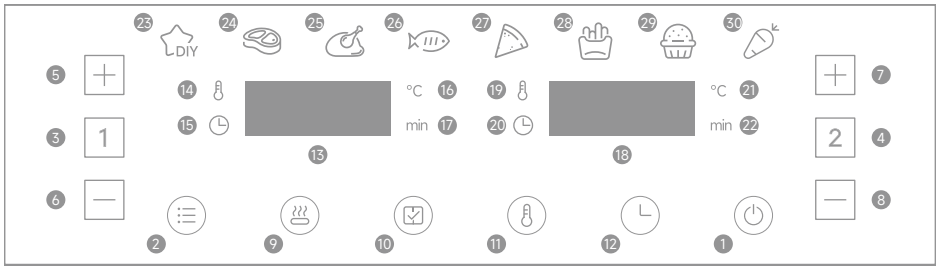
1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le récipient du four à air chaud (Fig.4).
3. Mettez les ingrédients dans le récipient (Fig.6).
4. Replacez le récipient dans le four à air chaud (Fig.7),
en s'assurant qu'il s'aligne soigneusement avec les guides.
N'utilisez jamais le récipient sans l'étagère dedans.

Attention : Ne touchez pas le récipient pendant ou peu de temps après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le récipient que par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Conseils de cuisson » de ce chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Conseils de cuisson » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le récipient de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez le récipient dans le four à air chaud.
7. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez le récipient de l'appareil.
Remarque : Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil manuellement.

Conseils : Vous pouvez régler la température ou le temps selon vos goûts pendant la cuisson. Vos réglages seront conservés pendant environ 60 minutes après avoir retiré le récipient du corps.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le récipient dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le récipient du four à air chaud et placez-le sur une grille de test.
Ne retournez pas le récipient, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du récipient s'écoulera sur les ingrédients.
Le récipient et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans le récipient, de la vapeur peut s'échapper du four à air.
10. Utilisez des pinces ou des ustensiles pour verser les aliments dans une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, le four à air chaud est instantanément prêt pour la préparation d'un autre lot.

Instructions du panneau de commande



Explication des icônes

Touche 1 – Touche d'alimentation
Une fois que l'étagère et le récipient sont correctement placés dans le logement principal, le voyant d'alimentation s'allume. Sélectionnez la touche Marche / Arrêt pour mettre la machine en mode veille. Après avoir sélectionné le corps du récipient à utiliser, une autre pression sur la touche d'alimentation lancera le processus de cuisson.
Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 2 secondes pendant la cuisson éteindra l'ensemble de l'appareil et arrêtera le moteur de manière synchrone.
Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les touches pour contrôler la pause et le début de la cuisson.

Touche 2 – Touche de cuisson préréglée
La sélection de la touche de cuisson préréglée vous permet de faire défiler les 8 choix de préparations populaires (23-30). Une fois sélectionnée, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminée commencera.

Touche 3 [1] – La touche récipient gauche
Appuyez sur la touche [1], et l'icône de la touche de fonction du récipient gauche s'allumera. Le menu par défaut est le premier menu (DIY). À ce moment-là, l'indicateur DIY clignotera, l'affichage numérique correspondant clignotera et affichera alternativement la température et le temps par défaut du programme DIY. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran reste allumé. Lorsque le temps est affiché, l'indicateur de temps en bas à gauche de l'écran reste allumé. Si vous appuyez sur la touche [1] pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du récipient et le produit entrera en mode veille.

Touche 4 [2] – La touche récipient droit
Appuyez sur la touche [2], et l'icône de la touche de fonction du récipient droit s'allumera. Le menu par défaut est le premier menu (DIY). À ce moment-là, l'indicateur DIY clignotera, L'affichage numérique correspondant clignotera et affichera alternativement la température et le temps par défaut du programme DIY. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à droite de l'écran reste allumé. Lorsque le temps est affiché, l'indicateur de temps en bas à droite de l'écran reste allumé. Si vous appuyez sur la touche [2] pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du récipient et le produit entrera en mode veille.

Touche 5 [+] & Touche 6 [—] - Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour le récipient gauche

Les symboles des touches 5 et 6 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour le récipient gauche. En maintenant la touche enfoncée, la température changera rapidement. Ces touches peuvent également augmenter ou diminuer le temps de cuisson du récipient gauche d'une minute à la fois. En maintenant la touche enfoncée, le temps changera rapidement. Plage de contrôle du temps : 1 min - 60 min.

Touche 7 [+] & Touche 8 [—] - Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour le récipient droit

Les symboles des touches 7 et 8 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour le récipient droit. . En maintenant la touche enfoncée, la température changera rapidement. Ces touches peuvent également augmenter ou diminuer le temps de cuisson du récipient droit d'une minute à la fois. En maintenant la touche enfoncée, le temps changera rapidement. Plage de contrôle du temps : 1 min - 60 min.

Touche 9 – Touche de préchauffage

Sélectionnez [1] ou [2], appuyez sur la touche, puis appuyez à nouveau dessus pour démarrer l'appareil. La fonction de préchauffage est réglée par défaut à 160 degrés pendant 3 minutes.

Touche 10 – Touche de fin de synchronisation

Appuyez sur la touche, pour synchroniser les temps de fin de deux recettes avec des temps de cuisson différents.

Touche 11 – La touche de température

Touche 12 – La touche de temps

Voyants indicateurs

Voyant indicateur « 13 » – Tube Nixie pour le corps du récipient gauche
Voyant indicateur « 14 » – Voyant de température pour le corps de récipient gauche
Voyant indicateur « 15 » – Voyant de temps pour le corps de récipient gauche
Voyant indicateur « 16 » – Voyant de température pour le corps de récipient gauche
Voyant indicateur « 17 » – Voyant d'unité de temps pour le corps de récipient gauche
Voyant indicateur « 18 » – Tube Nixie pour le corps du récipient droite
Voyant indicateur « 19 » – Voyant de température pour le corps de récipient droit
Voyant indicateur « 20 » – Voyant de temps pour le corps de récipient droit
Voyant indicateur « 21 » – Voyant d'unité de température pour le corps de récipient droit
Voyant indicateur « 22 » – Voyant d'unité de temps pour le corps de récipient droit
Voyant indicateur « 23 - 30 » – Indicateur de recette

Consignes de fonctionnement détaillées

1. Mode de Démarrage

Tout d'abord, vérifiez que la cuve de cuisson est correctement installée dans la machine. Insérez la fiche dans la prise ; la machine s'allumera, émettra un bip une fois et tous les voyants s'allumeront pendant une seconde, puis s'éteindront. L'icône d'alimentation restera allumée.

2. Mode veille

Touchez l'icône d'alimentation et l'icône de sélection du récipient 1 [1] et l'icône de sélection du récipient 2 [2]. Les voyants indicateurs s'allument, mettant le produit en mode veille. Si l'appareil est en mode veille et reste inactif pendant 5 minutes, il repasse en mode de démarrage.

3. Mode de fonctionnement de récipient unique (cloison)

3.1 Fonctionnement

· Touchez l'icône du récipient 1 [1] ou du récipient 2 [2]. Les indicateurs de fonction et de menu s'allument et restent allumés, l'indicateur DIY clignotant comme menu par défaut. Les autres indicateurs restent fixes. Les indicateurs de température et de temps clignotent.

· Appuyez et maintenez l'icône [1] ou [2] 2 secondes pour annuler la sélection du récipient gauche ou du pot droit. Si les deux récipients sont annulés, le produit repasse en mode veille.

3.2 Sélection du menu

· Appuyez sur l'icône de la touche de choix de menu pour sélectionner le menu souhaité. Ajustez la température et le temps en fonction du plat.

· Réglage de la température : Chaque pression modifie la température de 5 °C . Appuyez longuement sur la touche d'augmentation ou de diminution pour un réglage continu. La plage de température est de 40 °C - 230 °C lorsque vous utilisez le mode DIY.

Réglage du temps : Chaque pression modifie le temps d'une minute. La plage de temps est de 1 minute à 60 minutes.

3.3 Commencer la cuisson·

· Après avoir sélectionner la recette, la température et le temps, appuyez sur l'icône de la touche Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson. L'écran affiche le temps de cuisson actuel avec un décompte. L'indicateur de recette sélectionné reste fixe, tandis que les autres s'éteignent.

3.4 Réglage pendant la cuisson·

· Pour régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez une fois sur l'icône de la touche de température ou de temps, puis utilisez l'icône de la touche d'augmentation ou de diminution pour régler. La machine continuera à fonctionner pendant le réglage.

3.5 Réinitialisation pendant la cuisson·

· Pour réinitialiser la recette pendant la cuisson, appuyez légèrement sur l'icône de la touche Marche / Arrêt pour mettre en pause. Le chauffage et le moteur cessent de fonctionner, et l'indicateur de recette et l'écran d'affichage clignotent. Réglez la recette, la température et le temps au besoin.

3.6 Arrêter la cuisson

· Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant la cuisson pour arrêter. Si aucune autre action n'est exécutée, la machine reviendra automatiquement en mode veille après 5 minutes.

3.7 Arrêt
· Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes pendant la cuisson pour éteindre la machine. Le tube chauffant et le moteur s'arrêteront. L'écran d'affichage affichera « OFF » et le buzzer émettra un bip.
3.8 Fin de cuisson·
· Après la cuisson, l'écran affiche « OFF » et le buzzer retentit 5 fois. L'écran s'éteint et la machine revient en mode veille.
3.9 Retrait de la cuve de cuisson
· Pendant la cuisson, si la cuve de cuisson est retirée, l'écran affichera « OPEN » et la machine cessera de fonctionner. Une fois la cuve de cuisson réinsérée, la machine reprend son fonctionnement précédent.

4. Mode de fonctionnement avec deux récipients (cloison)

4.1 Démarrage de 2 récipients

4.1.1 Réglage de chaque récipient :
· Tout d'abord, sélectionnez un récipient (gauche ou droit) et sélectionnez le menu, la température et le temps en fonction de vos besoins.
Ensuite, sélectionnez l'autre récipient et configurez la recette, la température et le temps souhaités de la même manière.
4.1.2 Démarrage des deux récipients simultanément :
· Appuyez sur l'icône de la touche d'alimentation pour démarrer les récipients de gauche et droite en même temps.
· L'icône 1 et l'indicateur de recette du recipient gauche clignoteront une fois toutes les 6 secondes, pendant que l'icône 2 et l'indicateur de recette du recipient droit clignoteront une fois toutes les 6 secondes.
· Les écrans d'affichage des récipients gauche et droit alterneront toutes les 3 secondes.
4.1.3 Démarrage des récipients séparément :
· Vous pouvez d'abord démarrer le pot de gauche en appuyant sur la touche d'alimentation après avoir réglé ses paramètres. Ensuite, définissez les paramètres du récipient droit.
· Une fois que le récipient droit est prêt, appuyez à nouveau sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer le récipient droit.
4.1.4 Affichage de la température et du temps pendant le fonctionnement :
· Pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur l'icône de la touche de température pour afficher la température sur les écrans d'affichage gauche et droit.
· Si aucune action n'est exécutée pendant 3 secondes, l'affichage bascule automatiquement pour afficher l'heure.

4.2 Modification pendant le fonctionnement avec deux récipients

4.2.1 Modification de la température ou du pour le récipient gauche :
· Pendant la cuisson des récipients gauche et droite simultanément, si vous devez régler la température ou le temps du récipient gauche, appuyez sur 1 et modifiez les paramètres au besoin. Notez que la recette ne peut pas être modifiée dans cet état.
· Si aucune action n'est exécutée dans les 10 secondes suivant les réglages, l'affichage reviendra automatiquement à son mode normal.
4.2.2 Modification de la température ou du pour le récipient droit :
· Pour régler la température ou le temps du récipient droit, suivez la même procédure que celle décrite en 4.2.1.

4.2.1 Modification de la température ou du pour le récipient gauche :
· Pendant la cuisson des récipients gauche et droite simultanément, si vous devez régler la température ou le temps du récipient gauche, appuyez sur 1 et modifiez les paramètres au besoin. Notez que la recette ne peut pas être modifiée dans cet état.
· Si aucune action n'est exécutée dans les 10 secondes suivant les réglages, l'affichage reviendra automatiquement à son mode normal.

4.3 Arrêter le récipient gauche ou le récipient droit

4.3.1 Sélectionnez le récipient que vous souhaitez arrêter en appuyant sur la touche correspondante.
Ensuite, appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes. Le récipient sélectionné cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.

4.4 Sortir la cuve de cuisson

4.4.1 Si la cuve de cuisson est étirée pendant le processus de cuisson, l'écran affichera « OUVERT ». Les deux récipients cesseront de fonctionner, y compris les fonctions de chauffage et de moteur.
Les récipients reprendront leur fonctionnement selon les réglages précédents une fois la cuve de cuisson réinsérée.
4.4.2 Lorsque la cuve de cuisson est retirée alors que le système est en mode veille, l'écran affiche « OUVERT ». À ce stade, aucun des deux récipients ne peut être utilisé

4.5 Mettre en pause les récipients gauche et droit

4.5.1 Mette en pause les deux récipients :
· Pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche Marche / Arrêt. Les récipients gauche et droit entreront en mode pause simultanément. Les écrans et les recettes des deux récipients clignotent.
Appuyez à nouveau sur la touche Marche / Arrêt pour reprendre la cuisson des deux récipients.
4.5.2 Retour automatique en mode Veille :
· Si les deux récipients sont mis en pause et qu'il n'y a plus d'action pendant 5 minutes, ils cesseront automatiquement de fonctionner et reviendront en mode veille après 5 minutes.
4.5.3 Réglage des paramètres pendant la pause :
· Pendant que les deux récipients sont en pause, appuyez sur 1 ou 2 pour apporter des modifications à la recette, à la température et au temps selon les besoins.
· Après le réglage, appuyez sur la touche Marche/Arrêt une fois pour reprendre la cuisson des deux récipients.
4.5.4 Arrêter les deux récipients simultanément :
· Pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche Marche / Arrêt pour mettre les deux récipients en pause.
· Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes pour arrêter les deux récipients.
Les écrans afficheront « OFF » et la machine reviendra en mode veille après un signal sonore rapide.

4.6 Arrêter les récipients gauche et droit

4.6.1 Arrêter les deux récipients :
Pendant la cuisson, appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes. Les deux récipients cesseront de fonctionner et les écrans afficheront « OFF ». La machine entrera en mode veille après un signal sonore rapide.

4.6.2 Arrêt automatique sans action :
Si aucune action n'est effectuée pendant la cuisson des deux récipients, une fois le temps d'affichage écoulé, les fonctions de chauffage et de moteur s'arrêteront et l'écran affichera « OFF ». Après 5 signaux sonores rapides, la machine s'éteindra et reviendra en mode veille.
4.6.3 Arrêter un récipient :
Pour éteindre un récipient pendant que l'autre continue de cuire, appuyez sur 1 ou 2 d'abord, puis appuyez sur la touche Marche / Arrêt pendant 2 secondes. Le récipient sélectionné cessera de fonctionner et l'écran correspondant affichera « OFF ». Après un signal rapide, la machine reviendra en mode veille et passera en mode de fonctionnement à un seul récipient.

4.7 Fonction d'arrêt simultané

4.7.1 Activation de la fonction d'arrêt simultané :
· Cette fonction est activée lorsque deux recettes avec des temps différents sont réglées pour les récipients gauche et droit. L'indicateur de touche d'arrêt synchronisé s'allume et l'écran clignote.
4.7.2 Utilisation de la touche d'arrêt synchronisé :
· Appuyez sur la touche d'arrêt synchronisé pour l'activer. Ensuite, appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer la machine. Le récipient avec le temps le plus long continuera à fonctionner, tandis que l'écran du récipient avec le temps le plus court affichera « HOLD ».
· Lorsque le temps supplémentaire est écoulé, le récipient avec le temps plus court commencera à fonctionner. La touche d'arrêt synchronisé restera activée tout au long de ce processus.
4.7.3 Réglage de temps pendant la synchronisation :
· Si le temps réglé pour un récipient (indiqué par « HOLD ») est plus long que l'autre, le mode d'arrêt synchronisé sera désactivé et l'indicateur de touche d'arrêt synchronisé s'éteindra.
4.7.4 Retrait du récipient pendant la synchronisation :
· Si le récipient est retiré pendant la synchronisation, la minuterie se mettra en pause et l'écran affichera « OUVERT ». Une fois le récipient réinséré, la synchronisation se poursuivra.
4.7.5 Désactiver la synchronisation avec récipient en pause :
· Si un pot est en pause pendant que l'autre continue de fonctionner pendant la synchronisation, la fonction d'arrêt synchronisé sera désactivée et l'indicateur de touche d'arrêt synchronisé s'éteindra.

5. Aucun sans cloison

5.1 Cuisson d'aliments larges :
· Lorsque vous faîtes cuire de gros aliments, n'utilisez pas la cloison du milieu.
· Appuyez sur 1 , sélectionnez le menu souhaité, puis appuyez sur 2 et le même menu. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer. Pour plus de détails, voir Mode de fonctionnement avec deux récipients (Cloison).
5.2 Cuisson d'un poulet entier :
· Évitez d'utiliser la cloison du milieu lors de la cuisson d'un poulet entier.
· Choisissez n'importe quel menu pour le récipient de gauche et le récipient de droite.
· Réglez la température à 200 °C et le temps à 45 minutes pour les deux récipients.
· Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour activer simultanément les systèmes de chauffage des deux récipients et lancer la cuisson.

Messages

1. Mode de démarrage :
· En mode de démarrage, seule l'icône de la touche Marche/Arrêt est allumée.
2. Mode veille :
· En mode veille, l'icône de la touche Marche / Arrêt, l'icône de la touche de récipient gauche et l'icône de la touche de récipient droit sont toutes allumées.
3. Modification de l'unité lorsque l'appareil ne fonctionne pas :
Récipient sélectionné :
· La touche de fonction du récipient sélectionné est toujours activée.
· L'indicateur de recette sélectionnée clignote.
· Le reste des indicateurs du menu restent allumés.
· L'affichage correspondant alterne pour afficher la température et le temps de la recette sélectionnée.
· Lors du réglage du menu, la recette sélectionnée clignote.
· Appuyez sur la touche de température pour régler la température ; l'écran clignote pour afficher la température actuelle.
Appuyez sur la touche de temps pour régler le temps ; l'affichage bascule pour afficher le temps actuel et clignote.
Récipient non sélectionné :
· Le menu du récipient non sélectionné ne clignote pas.
· L'affichage alterne entre l'affichage de la température et du temps sans clignoter.
Remarque :
· Pendant ce processus, le chauffage et le moteur ne fonctionnent pas.
4. Modification du mode pendant la cuisson :
· L'indicateur de recette ne clignote pas.
· L'écran clignote pour afficher la température et le temps actuel.
· Vous pouvez régler la température et le temps, mais la recette ne peut pas être modifiée.
5. Mode de pause d'un seul récipient :
· L'icône de fonction du récipient sélectionné est toujours activée.
· L'indicateur de menu du récipient sélectionné clignote.
· Les autres indicateurs de menu restent allumés.
· L'affichage du récipient sélectionné clignote, indiquant la température et le temps.
· Le 1 ou 2 clignote. Le menu, la température et le temps peuvent être modifiés à ce moment-là.
6. Mode de pause des récipients gauche et droit :
· L'icône de fonction des deux récipients est toujours activée.
· L'indicateur de menu du récipient sélectionné clignote.
· Les autres indicateurs de menu restent allumés.
· L'écran clignote, indiquant la température et le temps.
· Le 1 et 2 clignotent.
7. Mode de fonctionnement :
· L'icône de fonction du récipient de cuisson en cours reste activée.
· L'indicateur du menu sélectionné est toujours activé.
· Les autres indicateurs de menu sont désactivés.
· L'écran correspondant affiche le temps du menu.
8. Mode de fonctionnement simultané :
· Lorsque les deux récipients fonctionnent, l'indicateur de touche et l'indicateur de menu de chaque récipient clignotent simultanément pendant moins de 0,5 seconde.

Les indicateurs alternent entre les récipients gauche et droit toutes les 3 secondes.
9. Fonction de mémoire :
· La machine dispose d'une fonction de mémoire qui conserve les derniers réglages utilisés.
· Après la cuisson, si la machine n'est pas éteinte, la prochaine fois que vous l'utiliserez, elle affichera le menu utilisé précédemment pour le récipient sélectionné.
Si la machine est éteinte pendant plus d'une heure, la fonction de mémoire est désactivée et l'état initial s'affiche lorsque la machine est à nouveau sous tension.
10. Mémoire en cas de désactivation
· Coupure de courant accidentelle : Si la machine fonctionne et une coupure de courant accidentelle survient, elle conservera son mode de fonctionnement si l'alimentation est rétablie dans les 30 minutes.
· Restauration : Lors de la remise sous tension, la machine reprendra son fonctionnement au moment où la coupure de courant est survenue.
11. Mode d'échec d'affichage
11.1 Code d'erreur E1 :
Description : Le capteur NTC (Coefficient de température négatif) est ouvert.
11.2 Code d'erreur E2 :
Description : Le capteur NTC est court-circuité.

Conseils de cuisson

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base de vos ingrédients.
Remarque : Ces paramètres sont indicatifs. Étant donné que l'origine, la taille, la forme et la marque des ingrédients varient, nous ne pouvons garantir les paramètres optimaux pour tous vos ingrédients.

Grâce à la technologie Rapid Air, qui chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, si vous retirez brièvement le récipient pendant la cuisson à l'air chaud le processus de cuisson ne sera pas affecté de manière significative.

Conseils :
· Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros.
· Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
· Mélanger les ingrédients plus petits en cours de cuisson optimise le résultat final et évite une cuisson inégale.
· Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Faites frire vos ingrédients dans le four à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
· Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans le four à air chaud.
· La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
· Utilisez de la pâte préfabriquée pour une préparation rapide et facile des collations fourrées ; cela nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faîte maison.
· Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier du fout à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous devez faire cuire des ingrédients fragiles ou farcis.
· Vous pouvez également utiliser le four à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Menu	Poids de référence	Température par défaut	Temps de récipient par défaut	Plage de température	Plage de temps	Remuer
DIY	300	230 °C	10 minutes	40-230 °C	1 min - 60 min.	1-2
Bifteck	400	200 °C	15 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	1-2
Cuisse de poulet	600	200 °C	30 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	1-2
Poisson	500	180 °C	25 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	1-2
Pizza	400	180 °C	10 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	--
Frites	450	200 °C	25 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	1-2
Cuire	400	180 °C	12 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	--
Légumes	300	170 °C	20 minutes	80-200 °C	1 min - 60 min.	1-2

Remarque 1 : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous commencez à faire cuire alors que le four à air chaud est encore froid.
Remarque 2 : Lorsque vous utilisez deux récipients simultanément, vous pouvez régler la température ou le temps en fonction des résultats de cuisson réels.

Entretien et maintenance

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez le récipient pour que le four à air chaud puisse refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez soigneusement l'étagère et le récipient avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
Conseils : Si de la saleté est collée à l'étagère ou au fond du récipient, remplissez la casserole d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Placez l'étagère dans le récipient et laissez tremper les deux pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de minuterie sur le temps de cuisson requis pour démarrer l'appareil.
Le four à air chaud ne fonctionne pas.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop grande.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le récipient. Les petits lots sont cuits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité (voir section « Conseils de cuisson »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson requis (voir la section « Conseils de cuisson »).
Les ingrédients sont cuirs de manière inégale dans le four à air.	Certains types d'ingrédients doivent être mélanger en cours de cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être mélangés en cours de cuisson. (voir la section « Conseils de cuisson »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du four à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas glisser correctement le plat dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Ne remplissez pas le récipient avec trop d'ingrédients.
	Le récipient n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Poussez le plat vers dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites cuire des ingrédients gras dans le four à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le plat. Assurez-vous de bien nettoyer le plat après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans le four à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire frire.	Rincez correctement les frites pour éliminer l'amidon de l'extérieur.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du four à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez des frites plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

FR

Caractéristiques techniques :

Modèle	AF-5518ATB	Tension	220-240 V~ 50-60 Hz
Température réglable	40 °C -230 °C	Puissance nominale	2 700 W
Minuteur	1 min - 60 min.	Capacité du panier gauche	4,5 l
Capacité du panier droit	4,5 l		

Istruzioni per la sicurezza

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi.

Avvertenza —— Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni:



Attenzione: superficie calda!

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno.
Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
Per evitare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti, non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se il collegamento tra la presa di corrente e la spina è allentato.
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.
Per evitare scosse elettriche dovute a danni al cavo di alimentazione e alla spina, o incendi dovuti a cortocircuiti, è severamente proibito quanto segue:
Danneggiarlo, alterarlo, esporlo a calore elevato o in prossimità di esso, piegarlo forzatamente, torcerlo, tirarlo, appenderlo a un angolo, appoggiarvi sopra un oggetto pesante, impacchettarlo, pizzicarlo o trascinare il cavo di alimentazione.
Non inserire o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate. Accertarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o il prodotto.
Non leccare l'interruttore di alimentazione.
Non versare acqua sul prodotto, non lavarlo direttamente con acqua e non immergerlo in acqua (non applicabile al cestello per friggere e alla padella per grigliare).
→ Se l'acqua entra nel prodotto, contattare il servizio di assistenza per la manutenzione.
Non modificare, smontare o riparare il prodotto da soli.
→ Per le riparazioni, contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
Per evitare di provocare ustioni, tenere il viso, le dita e altre parti del corpo lontano dalla porta di scarico durante l'uso o subito dopo l'uso.
Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nelle istruzioni per l'uso.
→ Mova non si assume alcuna responsabilità per le condizioni derivanti da un uso improprio o dalla mancata osservanza del manuale di istruzioni.
Non spostare il prodotto durante la cottura.
Non spruzzare acqua o altri liquidi sulla spina di alimentazione.
Per evitare di condividere l'alimentazione con altri apparecchi elettrici e di provocare incendi dovuti al surriscaldamento, assicurarsi di utilizzare una presa di corrente CA con specifiche di 220 V~240 V / 15 A da sola.
Assicurarsi di utilizzare una morsettiera di almeno 15 A.

Per evitare di provocare fumo, incendi o scosse elettriche, assicurarsi di inserire saldamente la spina di alimentazione fino in fondo.
Per evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o perdite elettriche, per questo apparecchio è necessario utilizzare una presa di corrente bipolare monofase con messa a terra per garantire una messa a terra affidabile. La mancata installazione di un dispositivo di messa a terra può causare l'induzione elettrostatica di altre parti metalliche, come l'involucro.
Per evitare che la spina di alimentazione sia mal isolata a causa dell'accumulo di umidità e di corpi estranei, che potrebbero causare incendi, pulirla regolarmente.
Staccare la spina e pulirla con un panno asciutto.
Questo prodotto non è adatto all'uso da parte delle seguenti persone (compresi i bambini): persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o persone prive di esperienza e conoscenza dell'uso, a meno che non siano sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza. Fare attenzione a non far giocare i bambini con questo prodotto.
Assicurarsi di tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
In caso di anomalie o guasti, interrompere immediatamente l'uso e scollegare la spina di alimentazione.
Anomalie ed esempi di guasto:
- La spina e il cavo di alimentazione sono insolitamente caldi.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica una perdita di potenza intermittente dopo aver toccato il cavo.
- Il corpo principale è deformato o riscaldato in modo anomalo.
- Il corpo principale emette fumo o odore di bruciato.
- Il corpo principale è incrinato, allentato o produce rumori anomali.

Durante la cottura, non c'è aria proveniente dalla bocca di scarico.
→ Contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
Per evitare di provocare ustioni o lesioni dovute al surriscaldamento o al malfunzionamento, non utilizzare un cestello di frittura non originale o deformato..
Per evitare scosse elettriche, lesioni, ustioni, incendi o la decolorazione, la deformazione e il danneggiamento dei mobili a causa del calore emesso dalla porta di scarico, non utilizzare questo prodotto nei seguenti luoghi:
- Vicino a fonti di calore o in condizioni di elevata umidità.
- Su una superficie irregolare o su un tappetino non resistente al calore.
- Vicino a pareti o mobili.

Per evitare che la padella cada e si danneggi, quando si sposta il prodotto, assicurarsi che la padella sia ben salda in posizione. Non trasportare il prodotto in posizione obliqua.
Non toccare i punti in cui la temperatura è elevata durante l'uso o subito dopo la cottura. Il corpo principale ha una temperatura elevata. Soprattutto le parti come la porta di scarico e la padella.

Per evitare di deformare la spina o di provocare un incendio a causa di un cortocircuito, non puntare l'apertura di scarico verso la spina di alimentazione..
→ Durante l'utilizzo, la macchina deve essere collocata in un'area aperta. Se viene collocata in un armadio, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per la dissipazione del calore per evitare il surriscaldamento e il malfunzionamento.
Non far funzionare il prodotto con il cestello vuoto.
Si consiglia di effettuare un preriscaldamento di 10 minuti perché al primo utilizzo si può avvertire uno strano odore. Durante il processo di preriscaldamento è possibile che si verifichi del fumo bianco o dell'odore. Si tratta di un fenomeno normale.
Per evitare malfunzionamenti o lesioni, non collegare il prodotto a un timer esterno o farlo funzionare con un sistema di controllo remoto indipendente.
Per evitare che il cavo di alimentazione sia troppo vicino ad altri oggetti che potrebbero danneggiarlo, assicurarsi che ci siano più di 8 cm di spazio intorno al prodotto.
Per evitare di provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti, quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di tirare la spina stessa.
Per evitare di provocare ustioni, lesioni o scosse elettriche, perdite o incendi dovuti all'invecchiamento dell'isolamento, spegnere e scollegare sempre l'apparecchio quando si rimuove il cestello o quando non viene utilizzato.
Attendere che il corpo principale si sia raffreddato a sufficienza prima di pulirlo.
Quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione durante l'uso, ad esempio quando si stacca la spina durante la cottura, quando scatta l'interruttore automatico e così via, e l'alimentazione viene ripristinata entro 10 minuti, il prodotto riprende a cucinare. Se si verifica in modalità standby o menu, il prodotto tornerà a essere spento dopo il ripristino dell'alimentazione.
Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
- aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

Ambiente

Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando non viene più utilizzato. Conferitelo a un punto di raccolta ufficiale per il riciclo. In questo modo, si contribuisce alla conservazione dell'ambiente.

Informazioni RAEE	
	Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE come da direttiva 2012/19/UE) che non devono essere mescolati con i rifiuti domestici indifferenziati. Per proteggere la salute umana e l'ambiente, invece, è necessario consegnare i rifiuti di apparecchiature a un punto di raccolta designato per il riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, nominato dal governo o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclo corretti aiutano a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Per ulteriori informazioni sull'ubicazione e sui termini e le condizioni di tali punti di raccolta, contattare l'installatore o le autorità locali.

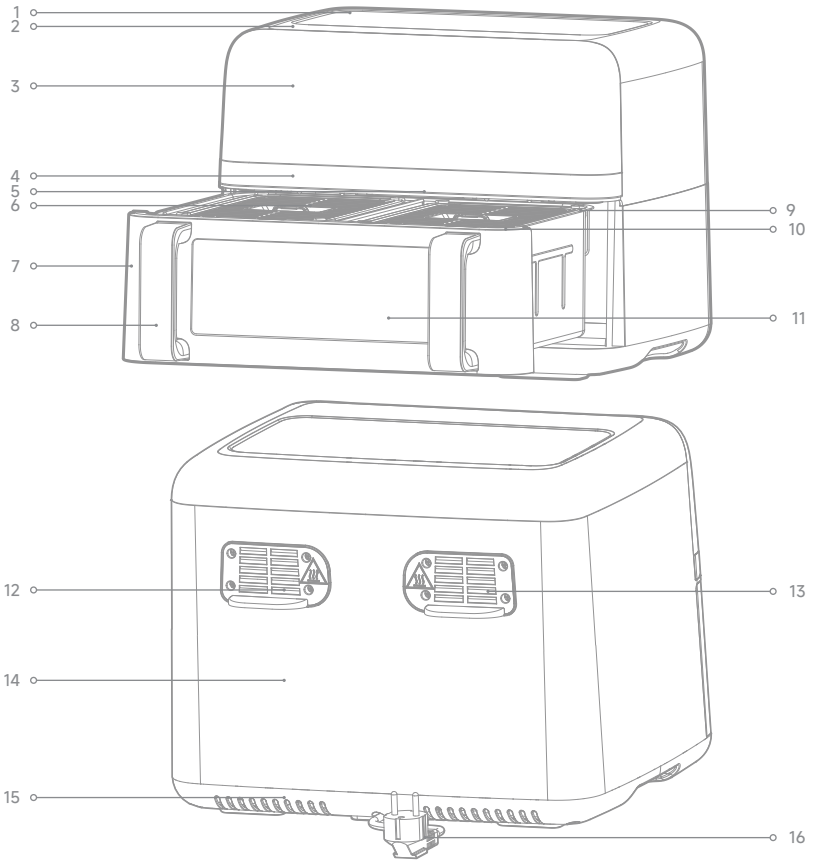
Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd. dichiara che questa apparecchiatura è conforme alle direttive, alle norme europee e agli emendamenti applicabili. Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet:
www.mova-tech.com
Per un manuale elettronico dettagliato, visitare il sito
https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

INTRODUZIONE

Questa nuovissima friggitrice ad aria calda offre un modo facile e sano di preparare i vostri ingredienti preferiti. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare una grande varietà di piatti. L'aspetto migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti da tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non richiede l'uso di olio.

Introduzione al Prodotto

Accessori (Fig. 1)



1. Coperchio superiore
2. Involucro superiore
3. Pannello di controllo
4. Decorazione in metallo
5. Divisorio
6. Ripiano
7. Padella
8. Maniglia
9. Cassetto
10. Involucro cassetto superiore
11. Finestra di visualizzazione
12. Uscita aria destra
13. Uscita aria sinistra
14. Guscio inferiore
15. Base
16. Cavo di alimentazione

Fig.2



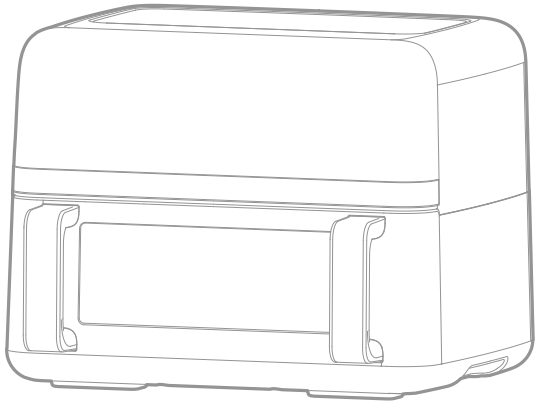


Fig.3

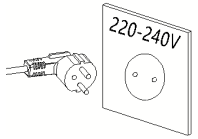


Fig.4

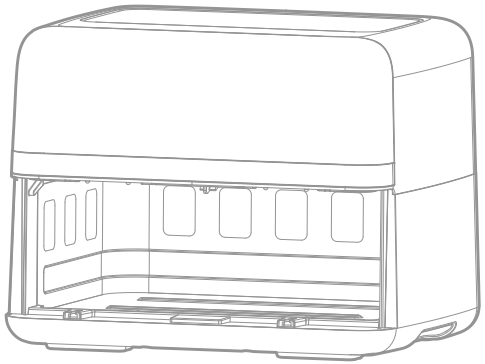


Fig.5

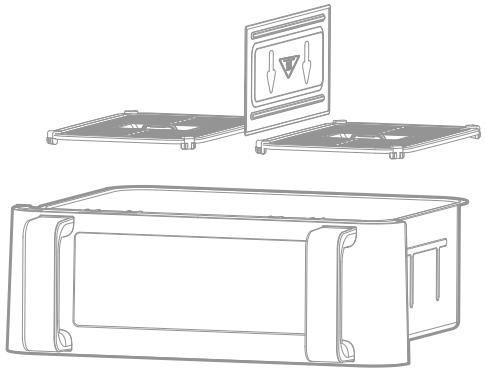


Fig.6

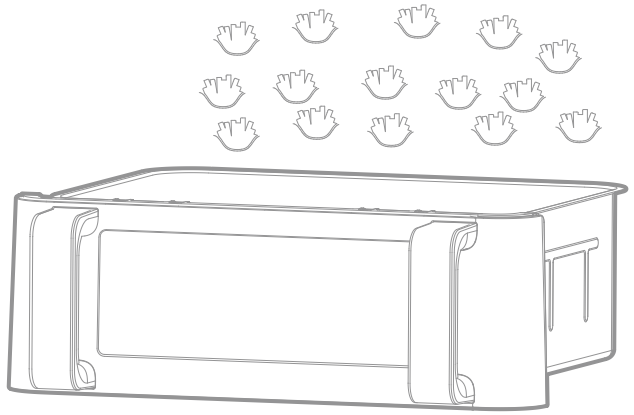
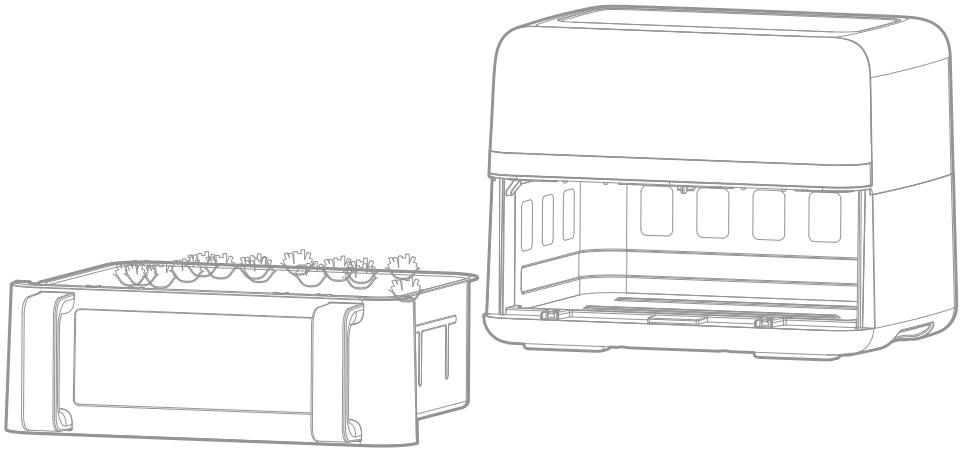


Fig.7



Istruzioni per l'Uso

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il ripiano e la padella con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido..

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire la padella di olio o di grasso di frittura direttamente.
Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. Questo fenomeno è normale per molti apparecchi riscaldanti e non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione all'uso

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare il ripiano nella padella (Fig. 3).
Non riempire la padella con olio o altri liquidi.
Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio per non disturbare il flusso d'aria e compromettere i risultati della frittura ad aria calda.

Utilizzo dell'apparecchio.

La friggitrice senza olio può preparare un'ampia gamma di ingredienti.

Frittura ad aria calda

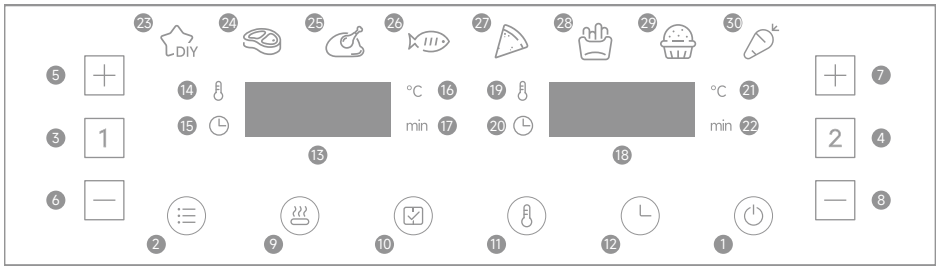
1. Collegare la spina di rete a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela la padella dalla friggitrice ad aria calda (Fig. 4).
3. Mettere gli ingredienti nella padella (Fig.6).
4. Riportare la padella nella friggitrice ad aria calda (Fig. 7),
assicurandosi che sia accuratamente allineata con le guide.
Non utilizzare mai la padella senza il ripiano.

Attenzione: Non toccare la padella durante o subito dopo l'uso, perché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.

5. Determinare il tempo di preparazione necessario per l'ingrediente (vedere la sezione "Consigli per la cottura" in questo capitolo).
6. Per alcuni ingredienti è necessario scuotere la padella a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Consigli per la cottura" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio tenendola per il manico e scuoterla. Quindi reinserire la padella nella friggitrice ad aria.
7. Quando si sente il cicalino del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la padella dall'apparecchio.

Nota: Premere il pulsante di accensione per 2 secondi per spegnere manualmente l'apparecchio.
Suggerimento: È possibile regolare la temperatura o il tempo in base ai propri gusti durante l'uso. Le impostazioni vengono mantenute per circa 60 minuti dopo aver estratto la padella dal corpo.
8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la padella nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre la padella dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su una griglia.
Non capovolgere la padella, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo colerà sugli ingredienti.
La padella e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nella padella, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla friggitrice ad aria.
10. Utilizzare pinze o altri utensili per trasferire il cibo in un piatto.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per la preparazione di un altro lotto.

Istruzioni per il pannello di controllo



Risoluzione delle icone

Tasto 1 –Accensione
Una volta che il ripiano e la padella sono stati posizionati correttamente nell'alloggiamento principale, la spia di accensione si accende. Selezionare il tasto di accensione per mettere la macchina in modalità standby. Dopo aver selezionato il corpo della padella da utilizzare, selezionando una seconda volta il tasto di accensione si avvia il processo di cottura.
Premendo il tasto di accensione per 2 secondi durante la cottura, si spegne l'intero apparecchio e si arresta contemporaneamente il motore.
Nota: durante la cottura, è possibile utilizzare i tasti per controllare la pausa e l'avvio della cottura.
Tasto 2 –Preimpostazione
Selezionando il tasto di preimpostazione è possibile scorrere le 8 scelte alimentari più diffuse (23-30). Una volta selezionato, si attiverà la funzione di tempo e temperatura di cottura predeterminati.
Tasto 3 [1] –Tasto padella sinistro
Toccando il tasto [1] , si accende l'icona del tasto funzione della padella a sinistra. Il menu si imposta sul primo menu (fai da te - DIY). A questo punto l'indicatore DIY lampeggia, il display digitale corrispondente lampeggia e visualizza alternativamente la temperatura e l'ora predefinite del programma fai da te. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore della temperatura in alto a sinistra del display rimane acceso. Quando viene visualizzata l'ora, l'indicatore dell'ora in basso a sinistra del display rimane acceso. Premendo il tasto [1] per 2 secondi, è possibile annullare la selezione della padella e il prodotto entra in modalità standby.
Tasto 4 [2] –Tasto padella destro
Toccando il tasto [2] , si accende l'icona del tasto funzione della padella a destra. Il menu si imposta sul primo menu (fai da te - DIY). A questo punto l'indicatore DIY lampeggia, il display digitale corrispondente lampeggia e visualizza alternativamente la temperatura e l'ora predefinite del programma fai da te. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore della temperatura in alto a destra del display rimane acceso. Quando viene visualizzata l'ora, l'indicatore dell'ora in basso a destra del display rimane acceso. Premendo il tasto [2] per 2 secondi, è possibile annullare la selezione della padella e il prodotto entra in modalità standby.

Tasto 5 [+] e tasto 6 [—] –Tasti di controllo della temperatura e del timer per la padella sinistra

I simboli del tasto 5 e del tasto 6 consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5 °C alla volta per la padella di sinistra. Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambia rapidamente. Questi tasti consentono anche di aggiungere o diminuire il tempo di cottura della padella sinistra di un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente il tempo. Intervallo di regolazione del tempo: 1 min-60 min.

Tasto 7 [+] e tasto 8 [—] –Tasti di controllo della temperatura e del timer per la padella destra

I simboli del tasto 7 e del tasto 8 consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5 °C alla volta per la padella di destra. Tenendo premuto il tasto, la temperatura cambia rapidamente. Questi tasti consentono anche di aggiungere o diminuire il tempo di cottura della padella destra di un minuto alla volta. Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente il tempo. Intervallo di regolazione del tempo: 1 min-60 min.

Tasto 9 –Tasto di preriscaldamento

Selezionare [1] o [2], toccare il tasto , quindi premere nuovamente per avviare il dispositivo. La funzione di preriscaldamento è impostata su 160 gradi per 3 minuti.

Tasto 10 –Tasto di fine sincronizzazione

Toccare il tasto per sincronizzare i tempi di fine di due ricette con tempi di cottura differenti.

Tasto 11 –Tasto della temperatura

Tasto 12 –Tasto temporizzatore

Indicatori luminosi

Indicatore “13” – Indicatore numerico per il corpo della padella sinistra
Indicatore “14” – Indicatore di temperatura per il corpo della padella sinistra
Indicatore “15” – Indicatore del tempo per il corpo della padella sinistra
Indicatore “16” – Indicatore dell'unità di temperatura per il corpo della padella sinistra
Indicatore “17” – Indicatore dell'unità di tempo per il corpo della padella sinistra
Indicatore “18” – Indicatore numerico per il corpo della padella destra
Indicatore “19” – Indicatore di temperatura per il corpo della padella destra
Indicatore “20” – Indicatore del tempo per il corpo della padella destra
Indicatore “21” – Indicatore dell'unità di temperatura per il corpo della padella destra
Indicatore “22” – Indicatore dell'unità di tempo per il corpo della padella destra
Indicatore “23-30” – Indicatore ricetta

Istruzioni dettagliate per il funzionamento

1. Modalità di avvio

Innanzitutto, verificare che la padella sia installata correttamente nella macchina. Inserire la spina nella presa di corrente; la macchina si accende, emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per un secondo e poi si spengono. L'icona dell'alimentazione rimane accesa.

2. Modalità standby

Toccare l'icona dell'alimentazione e l'icona di selezione della padella 1 [1] and della padella 2 [2] si accendono, mettendo il prodotto in modalità standby. Se l'unità si trova in questa modalità di standby e rimane inattiva per 5 minuti, torna alla modalità di avvio.

3. Modalità di lavoro a padella singola (divisorio)

3.1 Funzionamento

· Toccare l'icona della padella 1 [1] o della padella 2 [2]. Gli indicatori di funzione e di menu si accendono e rimangono accesi, con l'indicatore DIY che lampeggia come menu predefinito. Gli altri indicatori rimangono fissi. Gli indicatori della temperatura e dell'ora lampeggiano.

· Tenere premuta l'icona [1] o [2] per 2 secondi per annullare la selezione della padella sinistra o destra. Se entrambe le padelle vengono annullate, il prodotto torna in modalità standby.

3.2 Sewlezione del menu

· Toccare l'icona del tasto di scelta del menu per selezionare il menu desiderato. Regolare la temperatura e il tempo in base agli alimenti.

· Regolazione della temperatura: ogni pressione modifica la temperatura di 5 °C . Premere a lungo il tasto di aumento o diminuzione per una regolazione continua. L'intervallo di temperatura è 40 °C - 230 °C in modalità DIY.

· Regolazione dell'orario: ogni pressione modifica l'ora di 1 minuto. L'intervallo di tempo è 1 minuto - 60 minuti.

3.3 Avvio della cottura

· Dopo aver impostato la ricetta, la temperatura e l'ora, toccare l'icona del tasto di accensione per avviare la cottura. Il display visualizza il tempo di cottura corrente con un conto alla rovescia. L'indicatore della ricetta selezionata rimane fisso, mentre gli altri si spengono.

3.4 Regolazione durante la cottura

· Per regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, premere una volta l'icona del tasto Temperatura o Tempo, quindi utilizzare l'icona del tasto Aumento o Diminuzione per regolare. La macchina continuerà a funzionare durante la regolazione.

3.5 Reimpostazione durante la cottura

· Per reimpostare la ricetta durante la cottura, premere leggermente l'icona del tasto di accensione per mettere in pausa. Il riscaldatore e il motore smettono di funzionare e l'indicatore della ricetta e il display lampeggiano. Regolare la ricetta, la temperatura e il tempo secondo le necessità.

3.6 Interruzione della cottura

· Premere il tasto di accensione durante la cottura per interromperla. Se non si interviene, la macchina torna automaticamente in modalità standby dopo 5 minuti.

3.7 Spegnimento
· Premere il tasto di accensione per 2 secondi durante la cottura per spegnere la macchina. Il tubo di riscaldamento e il motore si fermano. Sul display appare "OFF" e il cicalino emette un segnale acustico.
3.8 Termine della cottura
· Al termine della cottura, lo schermo visualizza "OFF" e il cicalino emette 5 segnali acustici. Il display si spegne e l'apparecchio torna in modalità standby.
3.9 Rimozione della padella di frittura
· Durante la cottura, se la padella viene rimossa, il display visualizza "OPEN" e l'apparecchio smette di funzionare. Una volta reinserita la padella, l'apparecchio riprende il funzionamento precedente.

4. Modalità di lavoro a doppia padella (divisorio)

4.1 Avvio delle 2 padelle

4.1.1 Impostazione di ciascuna padella:
· Per prima cosa, selezionare una padella (sinistra o destra) e regolare il menu, la temperatura e l'ora in base alle proprie esigenze.
· Successivamente, selezionare l'altra padella e configurare allo stesso modo la ricetta, la temperatura e l'ora desiderate.
4.1.2 Avvio simultaneo di entrambe le padelle:
· Premere l'icona del tasto di accensione per avviare contemporaneamente la padella destra e quella sinistra.
· L'icona 1 e l'indicatore della ricetta per la padella sinistra lampeggiano ogni 6 secondi, l'icona 2 e l'indicatore della ricetta per la padella destra lampeggiano ogni 6 secondi.
· Le schermate del display della padella sinistra e della padella destra si alternano ogni 3 secondi.
4.1.3 Avvio indipendente delle padelle:
· È possibile avviare prima la padella sinistra premendo il tasto di accensione dopo averne impostato i parametri. Quindi impostare i parametri della padella destra.
· Una volta che la padella destra è pronta, premere nuovamente il tasto di accensione per avviarla.
4.1.4 Visualizzazione della temperatura e dell'ora durante il funzionamento:
· Durante il funzionamento, premendo una volta l'icona del tasto Temperatura, la temperatura viene visualizzata sul display di sinistra e di destra.
· Se non si compie alcuna azione per 3 secondi, il display passa automaticamente a visualizzare l'ora.

4.2 Regolazioni durante il processo di funzionamento delle padelle

4.2.1 Regolazione della temperatura o del tempo per la padella sinistra:
· Mentre le padelle destra e sinistra stanno cuocendo contemporaneamente, se è necessario regolare la temperatura o il tempo per la padella sinistra, premere 1 e modificare le impostazioni come necessario. Si noti che in questo stato non è possibile regolare la ricetta.
· Se non si interviene entro 10 secondi dalla regolazione, il display torna automaticamente alla modalità normale.
4.2.2 Regolazione della temperatura o del tempo per la padella destra:
· Per regolare la temperatura o il tempo per la pentola destra, seguire la stessa procedura descritta al punto 4.2.1.

4.2.3 Regolazione della ricetta e della temperatura/tempo durante la cottura:
· Durante il processo di cottura, è possibile regolare la ricetta, la temperatura o l'ora premendo 1 o 2 in sequenza, seguito dal tasto di accensione. In questo modo la padella di sinistra o di destra passa in modalità di pausa.
· Per riprendere la cottura dopo aver effettuato le regolazioni, premere nuovamente il tasto di accensione.
4.2.4 Modalità standby automatico:
· Se la padella rimane in modalità di pausa senza ulteriori operazioni per 5 minuti, entra automaticamente in modalità standby..

4.3 Arresto della padella sinistra o della padella destra

4.3.1 Selezionare la padella che si desidera arrestare premendo il tasto corrispondente. Quindi, premere a lungo il tasto di accensione per 2 secondi. La padella selezionata smette di funzionare e torna in modalità standby.

4.4 Estrarre la padella di frittura

4.4.1 Se la padella di frittura viene estratta durante il processo di cottura, il display visualizza "OPEN". Entrambe le padelle smettono di funzionare, comprese le funzioni di riscaldamento e motore.Una volta reinserita la padella di frittura, le padelle riprenderanno a funzionare secondo le impostazioni precedenti.
4.4.2 Quando la padella di frittura viene estratta mentre il sistema è in modalità standby, il display visualizza "OPEN". In questo momento non è possibile azionare nessuna delle due padelle.

4.5 Pausa della padella sinistra o della padella destra

4.5.1 Per mettere in pausa entrambe le padelle:
· Durante la cottura, premere una volta il tasto di accensione. Entrambe le padelle, destra e sinistra, entrano contemporaneamente in pausa. Le schermate e le ricette di entrambe le padelle lampeggiano.
· Premere nuovamente il tasto di accensione per riprendere la cottura di entrambe le padelle.
4.5.2 Ritorno automatico alla modalità standby:
· Se entrambe le padelle sono in pausa e non vengono azionate per 5 minuti, dopo 5 minuti smettono automaticamente di funzionare e tornano in modalità standby.
4.5.3 Regolazione delle impostazioni durante la pausa:
· Mentre entrambe le padelle sono in pausa, premere 1 o 2 per modificare la ricetta, la temperatura e il tempo secondo necessità.
· Dopo le regolazioni, premere una volta il tasto di accensione per riprendere la cottura di entrambe le padelle.
4.5.4 Arresto simultaneo di entrambe le padelle:
· Durante la cottura, premere una volta il tasto di accensione per mettere in pausa entrambe le padelle.
· Premere a lungo il tasto di accensione per 2 secondi per arrestare entrambe le padelle. Sullo schermo apparirà la scritta "OFF" e l'apparecchio tornerà in modalità standby dopo aver emesso un "bip".

4.6 Arresto delle padelle destra e sinistra

4.6.1 Arresto di entrambe le padelle:
Durante la cottura, premere a lungo il tasto di accensione per 2 secondi. Entrambe le padelle

smetteranno di funzionare e le schermate visualizzeranno "OFF". La macchina entrerà in modalità standby dopo un segnale acustico.
4.6.2 Arresto automatico in assenza di operazioni:Se non viene eseguita alcuna operazione durante la cottura di entrambe le padelle, al termine del tempo di visualizzazione, le funzioni di riscaldamento e motore si arrestano e sullo schermo viene visualizzato "OFF". Dopo 5 segnali acustici, la macchina si spegne e torna in modalità standby.
4.6.3 Spegnimento di una padella:Per spegnere una pentola mentre l'altra continua a cuocere, premere prima 1 o 2 , quindi premere a lungo il tasto di accensione per 2 secondi. La padella selezionata smette di funzionare e la schermata corrispondente visualizza "OFF". Dopo un segnale acustico, la macchina torna in modalità standby e passa alla modalità di lavoro a padella singola.

4.7 Funzione di fine simultanea

4.7.1 Attivazione della funzione Fine simultanea:
· Questa funzione si attiva quando vengono impostate due ricette con tempi diversi per la padella sinistra e per quella destra. L'indicatore del tasto di fine sincronizzazione si accende e il display lampeggia.
4.7.2 Uso del tasto di fine sincronizzazione:
· Premere il tasto di fine sincronizzazione per accenderlo. Quindi, premere il tasto di accensione per avviare la macchina. La padella con il tempo più lungo continuerà a funzionare, mentre sullo schermo della padella con il tempo più breve verrà visualizzato "HOLD".
· Una volta trascorso il tempo supplementare, la padella con il tempo più breve inizierà a funzionare. Il tasto di fine sincronizzazione rimarrà acceso per tutta la durata di questo processo.
4.7.3 Regolazione del tempo durante la sincronizzazione:
· Se il tempo impostato per un potenziometro (visualizzato come "HOLD") è più lungo dell'altro, la modalità di fine sincronizzazione uscirà e l'indicatore del tasto di fine sincronizzazione si spegnerà.
4.7.4 Rimozione della padella durante la sincronizzazione:
· Se la padella viene estratta durante la sincronizzazione, il timer si mette in pausa e lo schermo visualizza "OPEN". Una volta reinserita la padella, la sincronizzazione continuerà.
4.7.5 Uscita dalla sincronizzazione con una padella sospesa:
· Se una padella viene sospesa mentre l'altra continua a funzionare durante la sincronizzazione, la funzione di fine sincronizzazione termina e l'indicatore del tasto di fine sincronizzazione si spegne.

5. Modalità senza divisorio

5.1 Utilizzo di cibi di grandi dimensioni:
· Quando si cucinano cibi di grandi dimensioni, non utilizzare il divisorio centrale.
· Selezionare 1 , selezionare il menu desiderato, quindi selezionare 2 e lo stesso menu. Premere il tasto di accensione per iniziare. Per maggiori dettagli, vedere Modalità di lavoro a due padelle (divisorio).
5.2 Cottura di un pollo intero:
· Evitare di utilizzare il divisorio centrale quando si cuoce un pollo intero.
· Scegliere un menu qualsiasi sia per la padella di sinistra sia per quella destra.
· Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 45 minuti per entrambe le padelle.
· Premere il tasto di accensione per accendere contemporaneamente i riscaldatori di entrambe le padelle e avviare la cottura.

Note particolari

1. Modalità di avvio:
· In modalità di avvio, si illumina solo l'icona del tasto di accensione.
2. Modalità Standby:
· In modalità Standby, l'icona del tasto di accensione, l'icona del tasto della padella sinistra e l'icona del tasto della padella destra sono tutte illuminate.
3. Debug dell'unità quando non funziona:
Padella selezionata:
· Il tasto funzione della padella selezionata è sempre acceso.
· L'indicatore della ricetta selezionata lampeggia.
· Gli altri indicatori del menu sono sempre accesi.
· Il display corrispondente visualizza alternativamente la temperatura e l'ora della ricetta selezionata.
· Durante la regolazione del menu, la ricetta selezionata lampeggia.
· Premere il tasto Temperatura per regolare la temperatura; il display lampeggia per visualizzare la temperatura corrente.
· Premere il tasto Ora per regolare l'ora; il display passa a visualizzare l'ora corrente e lampeggia.Padella non selezionata:
· Il menu della padella non selezionata non lampeggia.
· Il display alterna la visualizzazione della temperatura e dell'ora senza lampeggiare. Nota:
· Durante questa procedura, i riscaldatori e i motori non sono in funzione.
4. Modalità Debug durante la cottura:
· L'indicatore della ricetta non lampeggia.
· Lo schermo lampeggia per visualizzare la temperatura e l'ora correnti.
· È possibile regolare la temperatura e l'ora, ma non la ricetta.
5. Modalità Pausa padella singola:
· Il tasto funzione della padella selezionata è acceso fisso.
· L'indicatore di menu della padella selezionata lampeggia.
· Gli altri indicatori di menu sono accesi in modo fisso.
· Il display della padella selezionata lampeggia, mostrando la temperatura e l'ora.
· 1 o 2 lampeggia. In questo momento è possibile regolare il menu, la temperatura e l'ora.
6. Modalità pausa per le padelle destra e sinistra: · Il tasto funzione di entrambe le padelle è acceso fisso.
· L'indicatore di menu della padella selezionata lampeggia.
· Gli altri indicatori di menu sono accesi in modo fisso.
· Il display lampeggia, mostrando la temperatura e l'ora.
· 1 e 2 lampeggiano.
7. Modalità di lavoro:
· Il tasto funzione della padella in funzione è acceso fisso.
· L'indicatore di menu della padella selezionata è acceso fisso.
· Gli altri indicatori di menu sono spenti.
· La schermata corrispondente visualizza l'ora del menu.
8. Modalità di lavoro simultaneo:
· Quando entrambe le padelle sono in funzione, l'indicatore dei tasti e l'indicatore del menu di ciascuna padella lampeggiano contemporaneamente per meno di 0,5 secondi. Gli indicatori si alternano tra la padella destra e quella sinistra ogni 3 secondi.

9. Funzione di memoria:
· La macchina è dotata di una funzione di memoria che conserva le ultime impostazioni utilizzate.
· Dopo la cottura, se la macchina non viene spenta, al successivo utilizzo verrà visualizzato il menu utilizzato in precedenza per la padella selezionata. Se la macchina viene spenta per più di 1 ora, la funzione di memoria viene cancellata e alla riaccensione viene visualizzato lo stato iniziale.
10. Spegnimento della memoria
· Interruzione accidentale dell'alimentazione: Se la macchina è in uso e si verifica un'interruzione accidentale dell'alimentazione, manterrà il suo stato di funzionamento se l'alimentazione viene ripristinata entro 30 minuti.
· Ripristino: Al momento della rialimentazione, la macchina riprende a funzionare nello stato in cui si trovava prima dell'interruzione dell'alimentazione.
11. Modalità di guasto del display
11.1 Codice di errore E1:
Descrizione: Il sensore NTC (Coefficiente negativo di temperatura) è aperto.
11.2 Codice di errore E2:
Descrizione: Il sensore NTC è in cortocircuito.

Consigli per la cottura

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i vostri ingredienti. Nota: queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni ottimali per tutti gli ingredienti.

Grazie alla tecnologia Rapid Air, che riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, estrarre brevemente la padella durante la frittura ad aria calda disturba appena il processo di cottura.

Suggerimenti:
· Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
· Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
· Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e aiuta a evitare una frittura non uniforme.
· Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato più croccante.
· Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
· La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
· Per preparare in modo semplice e veloce gli snack ripieni, si può utilizzare l'impasto preconfezionato, che richiede un tempo di preparazione inferiore a quello dell'impasto fatto in casa.
· Inserite una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se volete cuocere una torta o una quiche, oppure se dovete friggere ingredienti fragili o ripieni.
· È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare, impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.

Menu	Peso di riferimento	Temperatura predefinita	Tempo padella predefinito	Intervallo di temperatura	Orario	Agitare
Fai da te	300	230 °C	10 min	40-230 °C	1-60 min	1-2
Bistecca	400	200 °C	15 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Coscia di pollo	600	200 °C	30 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pesce	500	180 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pizza	400	180 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	--
Patatine fritte	450	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Cottura in forno	400	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min	--
Verdure	300	170 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min	1-2

Nota 1: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda.
Nota 2: Quando si utilizzano due padelle contemporaneamente, è possibile regolare la temperatura o il tempo in base ai risultati effettivi della cottura.

Cura e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: Togliere la padella per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la padella e il ripiano con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.
Suggerimento: Se lo sporco è attaccato al ripiano o al fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di detersivo. Posizionare il ripiano nella padella e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

Stoccaggio

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Timer non impostato.	Impostare il tasto del timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.
La friggitrice ad aria calda non funziona.	La quantità di ingredienti nella pentola è eccessiva.	Mettere nella padella piccoli lotti di ingredienti. I piccoli lotti vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo alta.	Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Consigli per la cottura").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Consigli per la cottura").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. (Vedere la sezione "Consigli per la cottura").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Avete utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.
Non riesco a far scorrere correttamente la padella nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nella padella.	Non riempire la padella con troppi ingredienti.
	La padella non è posizionata correttamente nell'apparecchio.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

Specifiche tecniche:

Modello	AF-5518ATB	Tensione	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperatura regolabile	40 °C -230 °C	Potenza Nominale	2700 W
Timer	1-60 minuti	Capienza del cestello sinistro	4,5 L
Capienza del cestello destro	4,5 L		

Instrucciones de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR (ESTE APARATO). El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede tener como resultado una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones graves.

Advertencia —— Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones:



!Precaución, superficie caliente!

Este producto es únicamente para uso en interiores.
Este aparato puede ser utilizado niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se la haya supervisado y haya recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el usuario mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
Para evitar descargas eléctricas e incendios provocados por cortocircuito, no utilice este producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si la conexión entre la toma de corriente y el enchufe de alimentación suelta.
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
Para evitar descargas eléctricas causadas por daños al cable de alimentación y al enchufe de alimentación, o incendios provocados por cortocircuitos, se prohíbe estrictamente lo siguiente:
No dañe, altere ni exponga el cable de alimentación a fuentes de calor excesivo ni cerca de estas. No doble, retuerza ni tire con fuerza del cable. No lo cuelgue en una esquina ni coloque sobre él objetos pesados. No ate, pellizque ni arrastre el cable de alimentación.
No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese siempre de las manos estén secas antes de manipular el enchufe de alimentación y el producto.
No lame el enchufe de encendido.
No vierta agua sobre el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua (no se aplica a la cesta de freír ni a la rejilla).
→ Si entra agua dentro del producto, póngase en contacto con el servicio posventa para efectuar su mantenimiento.
No altere, desmonte ni repare el producto usted mismo.
→ Para eventuales reparaciones, póngase en contacto con el servicio.
Para evitar quemaduras, mantenga la cara, los dedos y otras partes del cuerpo alejados de la salida de aire durante o inmediatamente después del uso.
No use el producto para ningún propósito distinto al descrito en este manual de instrucciones.
→ Mova no se hace responsable de las condiciones causadas por el uso indebido o por no seguir el manual de instrucciones.
No mueva el producto mientras cocina.
No salpique agua ni otros líquidos sobre el enchufe de alimentación.
Para evitar compartir la fuente de alimentación con otros aparatos eléctricos y provocar un incendio debido al sobrecalentamiento, asegúrese utilizar un enchufe de corriente alterna con una especificación de 220 V - 240 V / 15 A exclusivamente para el aparato.
Asegúrese de usar una regleta de terminales de al menos 15 A.

Para evitar humo, incendios y descargas eléctricas, asegúrese de conectar completamente y firmemente el enchufe de alimentación.
Para evitar riesgo de descarga eléctrica debido a fallos o fugas eléctricas, se debe utilizar una toma de corriente monofásica bipolar con toma de tierra para este aparato para garantizar una conexión a tierra fiable. Si el dispositivo de conexión a tierra no está instalado, puede provocar una redistribución de la carga eléctrica en otras partes metálicas como la carcasa.
Para evitar que el enchufe de alimentación esté mal aislado debido a la acumulación de humedad y objetos extraños, que pueden provocar un incendio, limpie regularmente el enchufe de alimentación.
Desconecte el enchufe de alimentación y límpielo con un paño seco.
Este producto no está pensado para ser utilizado por las siguiente personas (incluidos niños):
personas con capacidad físicas, o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento del uso, a menos que se le hayan supervisa y hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad. Tenga cuidado que los niños no jueguen con este producto.
Asegúrese de mantener el producto fuera del alcance de los niños.
En el caso de producirse una anomalía o un fallo, deje de utilizarlo inmediatamente y desconecte el enchufe de alimentación.
Anomalías y ejemplos de fallos:
- El enchufe de alimentación y el cable de alimentación están inusualmente calientes
- El cable de alimentación está dañado o se produce una pérdida de alimentación discontinua al tocar el cable de alimentación.
- El cuerpo principal está deformado o inusualmente caliente.
- El cuerpo principal emite humo u olor a quemado.
- El cuero principal está agrietado, desprendido o hace un ruido extraño.

Al cocinar, no sale aire por la salida de aire.
→ Póngase en contacto con el servicio postventa para su mantenimiento.
Para evitar causar quemaduras o lesiones debido a sobrecalentamiento o funcionamiento incorrecto, no utilice ninguna cesta de freír deformada o no exclusiva.
Para evitar descargas eléctricas, lesiones, quemaduras, incendios o causar decoloración, deformación y daños a los muebles debido al calor que sale de la salida de aire, no utilice este producto en los siguiente lugares:
- Cerca de la fuentes de calor o en condiciones de alta humedad.
- Sobre una superficie irregular o alfombrilla no resistente al calor.
- Cerca de paredes o muebles.

Para evitar que la cesta se caiga y se dañe al moverla, asegúrese de que esté bien colocada en el lugar. No incline el producto para transportarlo.
No toque la partes demasiado calientes durante el uso o inmediatamente después de cocinar.
El cuerpo principal está demasiado caliente. Especialmente las partes como la salida de aire y la cesta.

Para evitar deformar el enchufe o causar un incendio debido a un cortocircuito, no ponga salida de aire delante la toma de corriente.
→ Cuando utilice el aparato, se debe colocar en un área abierta. Si se coloca en un armario, asegúrese de que haya suficiente espacio para disipar el calor para evitar sobrecalentamiento y un funcionamiento incorrecto.
No ponga el producto en funcionamiento con la cesta vacía.
Se recomienda precalentarlo durante 10 segundos ya que se puede percibir un olor extraño en el primer uso. Se puede producir un poco de humo blanco u olor durante el proceso de precalentamiento. Esto es normal.
Para evitar el funcionamiento incorrecto o lesiones, no conecte este producto a un temporizador externo ni lo ponga en funcionamiento con un sistema de control remoto independiente.
Para evitar que el cable de alimentación esté demasiado cerca de otros objetos que puedan dañarlo, asegúrese de que haya un espacio libre de más de 8 cm alrededor del producto.
Para evitar descargar eléctricas o incendios provocados por cortocircuito, al desconectar el enchufe de alimentación, asegúrese de tirar del propio enchufe.
Para evitar quemaduras, lesiones, descargas eléctricas, fugas o incendios provocados por el envejecimiento del aislamiento, apague siempre el aparato y desconéctelo al retirar la cesta o cuando no se utilice.
Espere a que el cuerpo principal se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.
Cuando se produzca un corte de energía durante el uso, también al desconectar el enchufe de alimentación mientras se cocina, al actuar el interruptor automático, etc., y la alimentación se conecte de nuevo en menos de 10 minutos, el aparato reanudará la cocción. Si ocurre en modo de espera o modo de menú, el producto volver a estar apagado cuando vuelva la luz.
El producto está diseñado para el uso doméstico y en ambientes similares como:
- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo pensión.

Medio ambiente

No deseche el aparato con los residuos domésticos convencionales cuando ya no esté en uso. En cambio, llévelo a un punto de reciclaje oficial. De esta manera, contribuye a conservar el medio ambiente.

Información RAEE	
	Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En cambio, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus residuos de aparatos a un punto de recogida designado para el reciclaje de basura de aparatos eléctricos y electrónicos, nombrado por el gobierno o las autoridades locales. Una correcta eliminación y reciclaje ayudarán a impedir potenciales consecuencias negativas al medio ambiente y la salud humana. Contacte con el instalador o las autoridades locales para más información acerca de la ubicación así como términos y condiciones de tales puntos de recogida.

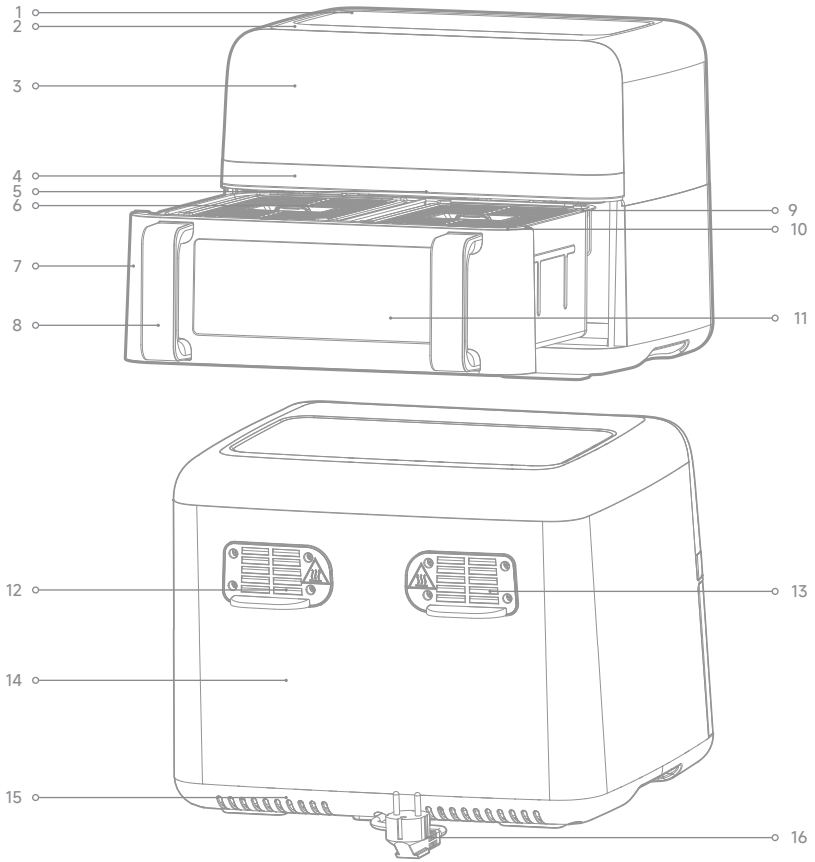
Nosotros, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., por la presente, declaramos que el equipo cumple con las Directivas y Normas Europeas aplicables y sus enmiendas. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.mova-tech.com
Para un manual electrónico detallado, vaya a
https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

INTRODUCCIÓN

Esta novedosa freidora de aire cliente le permite preparar sus comida favoritas de una manera fácil y saludable. Al utilizar la circulación rápida de aire caliente y una rejilla superior, puede hacer una variedad de platos. Y lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta la comidas en todas la direcciones, y gran parte de los ingrediente no necesitan aceite.

Descripción general del producto

Accesorios (Fig. 1)



1. Tapa superior
2. Carcasa superior
3. Panel de control
4. Decoración de metal
5. Separador
6. Bandeja
7. Carcasa frontal del cajón
8. Asa
9. Compartimento
10. Cajón
11. Ventana de observación
12. Salida de aire derecha
13. Salida de aire izquierda
14. Carcasa trasera
15. Base
16. Cable de alimentación

Fig. 2



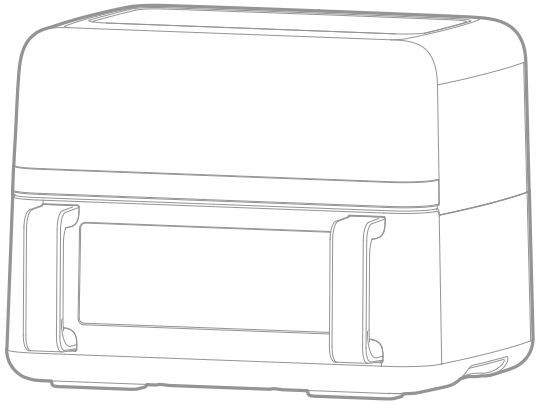


Fig. 3

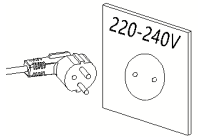


Fig. 4

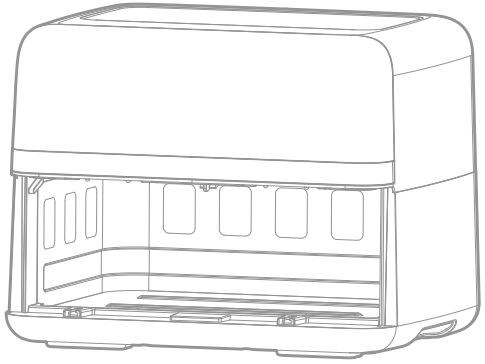


Fig. 5

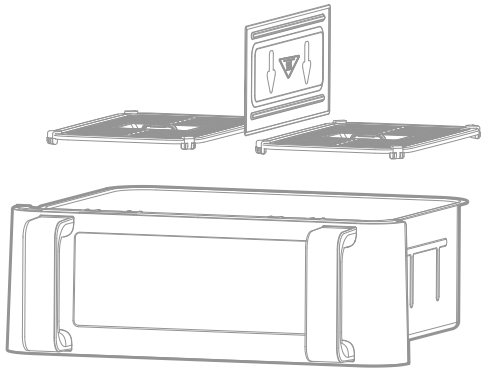


Fig. 6

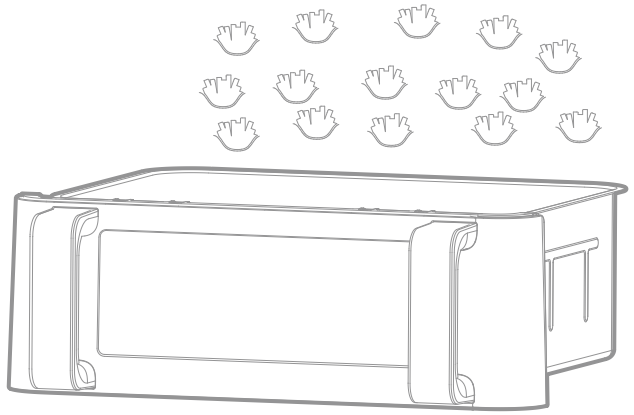
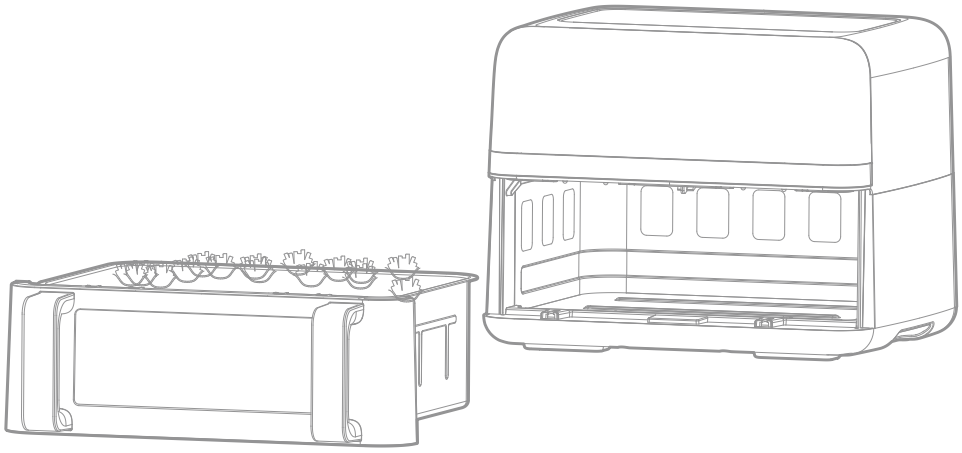


Fig. 7



Modo de uso

Antes del primer uso

1. Saque todo el material de embalaje.
2. Quite cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpie a fondo la bandeja y el compartimento con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esto es una freidora de aire sin aceite que funciona con aire caliente. No llene directamente el compartimento con aceite o grasa para freír.
Aviso: Cuando la freidora de aire se caliente por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no afectará a la seguridad de su aparato.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, horizontal y estable.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la bandeja en el compartimento (Fig. 3).
No llene el compartimento con aceite ni de ningún otro líquido.
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará a los resultados de fritura con aire caliente.

Uso del aparato

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

Fritura con aire caliente

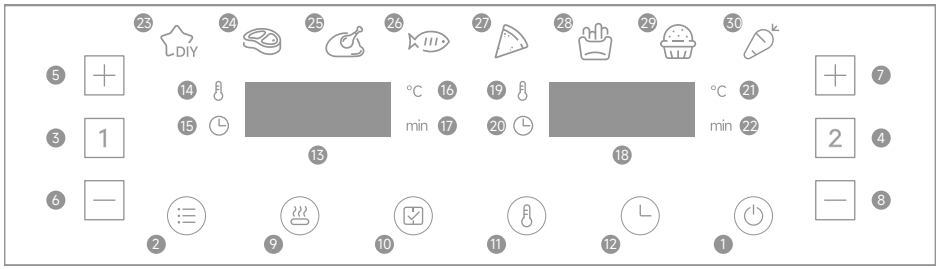
1. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el compartimento de la freidora de aire caliente (Fig. 4).
3. Ponga los ingrediente en el compartimento (Fig. 6).
4. Vuelva a introducir el compartimento en la freidora (Fig. 7),
y asegúrese de alinearlo cuidadosamente con las guías.
No use nunca el compartimento sin la bandeja.

Precaución: No toque el compartimento durante o poco después de su uso, ya que alcanza temperaturas muy altas. Sostenga el compartimento solo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (ver sección «Consejos de cocina» en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (ver sección «Consejos de cocina» en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque el compartimento del aparato por el asa y deles la vuelta. A continuación, vuelva a introducir el compartimento en la freidora de aire.
7. Cuando escuche la señal acústica del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque el compartimento del aparato.

Nota: Mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar el aparato manualmente.
Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según sus gustos durante el uso. Sus ajustes se guardarán durante unos 60 minutos después de sacar el compartimento del cuerpo.
8. Compruebe si los ingredientes están listos.
Si los ingredientes aún no están listos, basta con introducir el compartimento en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas) saque el compartimento de la freidora de aire y colóquelo sobre una rejilla de alambre.
No gire el compartimento boca abajo, ya que el exceso de aceite que haya quedado en el fondo del compartimento puede derramarse sobre los ingredientes.
El compartimento y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede salir vapor del compartimento.
10. Utilice pinzas o utensilios para poner la comida en el plato.
11. Cuando la tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire está lista para preparar otra tanda de comida.

Instrucciones del panel de control



Resolución de iconos

Tecla 1 : Tecla de encendido
Una vez que la bandeja y el compartimento estén bien colocados en la carcasa principal, se iluminará la luz de encendido. Seleccione la tecla de encendido para poner el aparato en el modo de espera. Después de escoger el cuerpo del compartimento para su uso, si selecciona la tecla de encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción.
Si pulsa la tecla de encendido durante 2 segundos durante la cocción, se apagará el aparato completo y se detendrá el motor de forma sincrónica.
Nota: Durante la cocción, puede utilizar las teclas para empezar o pausar la cocción.

Tecla 2 : Tecla de preselección
Seleccione la tecla de preselección para desplazarse por las 8 opciones de alimentos comunes (23-30). Una vez seleccionada, se activará la función de temperatura de cocción y el tiempo predeterminado.

Tecla 3 [1] : La tecla en el lado izquierdo del compartimento
Toque la tecla [1] y se encenderá el icono de la tecla de función del compartimento en lado izquierdo. El menú es el primer menú (DIY) por defecto. En este momento, el indicador DIY y la pantalla de tubo digital correspondiente parpadearán y en la pantalla aparecerá por turnos la temperatura predeterminada y el tiempo del programa DIY. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte izquierda superior de la pantalla permanecerá encendida. Cuando se muestre el tiempo, el temporizador en la parte izquierda inferior de la pantalla permanecerá encendida. Si pulsa la tecla [1] durante 2 segundos, puede cancelar la selección del compartimento, y el producto pasará al modo de espera.

Tecla 4 [2] : La tecla en el lado derecho del compartimento
Toque la tecla [2] y se encenderá el icono de la tecla de función del compartimento en lado derecho. El menú es el primer menú (DIY) por defecto. En este momento, el indicador DIY y la pantalla de tubo digital correspondiente parpadearán y en la pantalla aparecerá por turnos la temperatura predeterminada y el tiempo del programa DIY. Cuando se muestre la temperatura, el indicador de temperatura en la parte derecha superior de la pantalla permanecerá encendida. Cuando se muestre el tiempo, el temporizador en la parte derecha inferior de la pantalla permanecerá encendida. Si pulsa la tecla [2] durante 2 segundos, puede cancelar la selección del compartimento, y el producto pasará al modo de espera.

Tecla 5 [+] y tecla 6 [—] :Teclas de control de la temperatura y el temporizador para el compartimento izquierdo
Los símbolos de las teclas 5 y 6 le permiten subir o bajar la temperatura de cocción en 5 °C de una vez para el compartimento izquierdo. Mantener la tecla pulsada cambiará rápidamente la temperatura. Estas teclas también puede aumentar o reducir la tiempo de cocción para el compartimento izquierdo en un minuto de una vez. Mantener la tecla pulsada cambiará rápidamente el tiempo. Intervalo de control del tiempo: 1 min. a 60 min.
Tecla 7 [+] y tecla 8 [—] :Teclas de control de la temperatura y el temporizador para el compartimento derecho
Los símbolos de las teclas 7 y 8 le permiten subir o bajar la temperatura de cocción en 5 °C de una vez para el compartimento derecho. Mantener la tecla pulsada cambiará rápidamente la temperatura. Estas teclas también puede aumentar o reducir la tiempo de cocción para el compartimento derecho en un minuto de una vez. Mantener la tecla pulsada cambiará rápidamente el tiempo. Intervalo de control del tiempo: 1 min. a 60 min.

Tecla 9 : Tecla de precalentamiento

Seleccione [1] o [2] , toque la tecla , luego vuelva a pulsarla para encender el aparato. La función de precalentamiento está a 160 grados por defecto durante 3 minutos.

Tecla 10 : Tecla de sincronización de los tiempos de fin de cocción

Toque la tecla para sincronizar los tiempos de fin de cocción de los dos compartimentos con diferentes tiempos de cocción.

Tecla 11 : La tecla de temperatura

Tecla 12 : La tecla de tiempo

Luces indicadoras

Luz indicadora "13": Tubi Nixie para el cuerpo del compartimento izquierdo
Luz indicador "14": Luz de temperatura para el cuerpo del compartimento izquierdo
Luz indicadora "15": Luz del temporizador para el cuerpo del compartimento izquierdo
Luz indicadora "16": luz indicadora de la unidad de temperatura para el cuerpo del compartimento izquierdo
Luz indicadora "17": Luz indicadora de la unidad de tiempo para el cuerpo del compartimento izquierdo
Luz indicadora "18": Tubi Nixie para el cuerpo del compartimento derecho
Luz indicador "19": Luz de temperatura para el cuerpo del compartimento derecho
Luz indicadora "20": Luz del temporizador para el cuerpo del compartimento derecho
Luz indicadora "21": luz indicadora de la unidad de temperatura para el cuerpo del compartimento derecho
Luz indicadora "22": Luz indicadora de la unidad de tiempo para el cuerpo del compartimento derecho
Luz indicadora "23-30": Indicador de receta

Instrucciones de uso detalladas

1. Modo de inicio

En primer lugar, compruebe que el cesto está correctamente instalada en el aparato. Conecte el enchufe en la toma de corriente; el aparato se encenderá, emitirá un pitido una vez y todas las luces se iluminarán durante un segundo y luego se apagarán. El icono de encendido permanecerá iluminado.

2. Modo de espera

Toque el icono de encendido y las luces indicadoras del icono de selección del compartimento 1 [1] y del icono de selección del compartimento 2 [2] se encenderán, y el producto pasará al modo de espera. Si la unidad está en el modo de espera y permanece inactiva durante 5 minutos, volverá al modo de inicio.

3. Modo de funcionamiento de un solo compartimento (separador)

3.1 Funcionamiento

· Toque el icono del compartimento 1 [1] o del compartimento 2 [2] . Los indicadores de función y menú se iluminan y permanecen encendidos, con el indicador DIY parpadeando como menú predeterminado. Los otros indicadores se mantienen igual. Los indicadores de temperatura y tiempo parpadean.
· Mantenga pulsado el icono [1] o [2] durante 2 segundos para cancelar la selección del compartimento izquierdo o derecho. Si se cancelan ambos compartimentos, el producto vuelve al modo de espera.
3.2 Seleccionar el menú
· Toque la tecla de preselección para seleccionar el menú deseado. Ajuste la temperatura y el tiempo según el alimento.
· Ajuste de temperatura: Cada pulsación cambiará la temperatura en 5 °C . Mantenga pulsado la tecla para aumentar y disminuir para un ajuste continuo. El intervalo de temperatura es de 40 °C a 230 °C en modo DIY.
· Ajuste del tiempo: Cada pulsación cambiará el tiempo en 1 minuto. El intervalo de tiempo es de 1 minuto a 60 minutos.
3.3 Empezar a cocinar
· Después de configurar la receta, la temperatura y el tiempo, toque el icono de la tecla de encendido para iniciar la cocción. La pantalla muestra el tiempo de cocción actual en modo de cuenta atrás. El indicador de la receta seleccionada permanece encendido, mientras que los otros se apagan.
3.4 Ajuste durante la cocción
· Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, pulse el icono de la tecla de temperatura o de tiempo una vez, a continuación, utilice el icono de la tecla aumentar o disminuir para ajustar. El aparato seguirá funcionando durante el ajuste.
3.5 Reajuste durante la cocción
· Para restablecer la receta durante la cocción, pulse ligeramente el icono de la tecla de encendido para hacer una pausa. El calentador y el motor dejan de funcionar y el indiciador de receta y la pantalla de visualización parpadean. Ajuste la receta, la temperatura y el tiempo segun sea necesario.

3.6 Detener la cocción
· Pulse la tecla de encendido durante la cocción para parar. Si no se realiza ninguna otra acción, el aparato volverá automáticamente al modo de espera después de 5 minutos.
3.7 Apagado
· Pulse la tecla de encendido durante 2 segundos durante la cocción para apagar el aparato. El tubo de calefacción y el motor se detendrán. La pantalla de visualización mostrará "OFF" (APAGADO) y el zumbador emitirá un pitido.
3.8 Fin de la cocción
· Después de cocinar, la pantalla muestra "OFF" (APAGADO) y el zumbador suena 5 veces. La pantalla se apaga, y el aparato vuelve al modo de espera
3.9 Retirada del cesto
Durante la cocción, si se retira el cesto, la pantalla mostrará "OPEN" (ABIERTO) y el aparato dejará de funcionar. Una vez se introduzca el cesto, el aparato reanudará su funcionamiento anterior.

4. Modo de funcionamiento de dos compartimentos (separador)

4.1 Encender los 2 compartimentos

4.1.1 Configurar cada compartimento:
· Primero, seleccione un compartimento (izquierdo o derecho) y ajuste el menú, la temperatura y el tiempo según tu necesidades.
· A continuación, seleccione el otro compartimento y configure la receta deseada, temperatura y el tiempo del mismo modo.
4.1.2 Encender ambos compartimentos a la vez:
· Pulse el icono de la tecla de encendido para encender ambos compartimentos izquierdo y derecho al mismo tiempo.
· El icono 1 y el indicador de receta del compartimento izquierdo parpadearán una vez cada 6 segundos, mientras que el icono 2 y el indicador de receta del compartimento derecho parpadearán una vez cada 6 segundos.
· Las pantallas de visualización para los compartimentos izquierdo y derecho se alternarán cada 3 segundos.
4.1.3 Encender los compartimentos por separado:
· Puede encender primero el compartimento izquierdo al pulsar la tecla de encendido después de configurar sus parámetros. A continuación, configure los parámetros del compartimento derecho.
· Una vez que el compartimento derecho esté listo, pulse de nuevo la tecla de encendido para encender el compartimento derecho.
4.1.4 Visualización de la temperatura y el tiempo durante el funcionamiento:
· Durante el funcionamiento, al pulsar el icono de la tecla de temperatura una vez, se mostrará la temperatura en las pantallas de visualización izquierda y derecha.
· Si no se realiza ninguna acción durante 3 segundos, la pantalla cambiará automáticamente para mostrar la hora.

4.2 Depuración durante el funcionamiento de los dos compartimentos

4.2.1 Temperatura o tiempo de depuración para el compartimento izquierdo:
· Mientras los compartimentos izquierdo y derecho cocinan a la vez, si necesita ajustar la temperatura o el tiempo para el compartimento izquierda, pulse 1 y cambie la configuración según sea necesario. Tenga en cuenta que la receta no se puede ajustar en este estado.
Si no se realiza ninguna acción 10 segundos después de realizar los ajustes, la pantalla volverá automáticamente al modo normal.
4.2.2 Temperatura o tiempo de depuración para el compartimento derecho:
· Para ajustar la temperatura o el tiempo del compartimento derecho, siga el mismo procedimiento que se describe en 4.2.1.
4.2.3 Ajuste de la receta y la temperatura/tiempo durante la cocción:
· Durante la cocción, puede ajustar la receta, la temperatura o el tiempo pulsando 1 o 2 en orden, seguido de la tecla de encendido. Esto pondrá los compartimentos izquierdo y derecho en modo pausa.
· Para reanudar la cocción después de realizar los ajustes, pulse de nuevo la tecla de encendido.
4.2.4 Modo de espera automático:
· Si el compartimento permanece en modo de pausa sin realizar ningún funcionamiento adicional durante 5 minutos, entrará automáticamente en modo de espera.

4,3 Detener el compartimento izquierdo o derecho

4.3.1 Seleccione el compartimento que desea detener pulsando la tecla correspondiente. A continuación, pulse el botón de encendido durante 2 segundos. El compartimento seleccionado dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

4.4 Sacar el cesto

4.4.1 Si el cesto se saca durante la cocción, la pantalla mostrará "OPEN" (ABIERTO). Ambos compartimentos dejarán de funcionar, incluido las funciones de calefacción y motor.
Las compartimentos reanudarán su funcionamiento según los ajustes anteriores una vez que se vuelva a introducir el cesto.
4.4.2 Si el cesto se saca durante la cocción mientras el aparato en modo de espera, la pantalla mostrará "OPEN" (ABIERTO). En este momento, no se utilizar ninguno de los dos compartimentos.

4.5 Pausar los compartimentos izquierda y derecha

4.5.1 Pausar ambos compartimentos:
· Durante la cocción, pulse la tecla de encendido una vez. Amos compartimentos izquierdo y derecho entrarán en modo de pausa a la vez. Las pantallas y las recetas de ambos compartimentos parpadearán.
· Pulse la tecla de encendido de nuevo para reanudar la cocción de ambos compartimentos.
4.5.2 Volver automáticamente al modo de espera:
· Si ambos compartimentos están en pausa y no hay más operación durante 5 minutos, dejarán de funcionar automáticamente y volverán al modo de espera después de 5 minutos.
4.5.3 Ajuste de la configuración durante la pausa:
· Mientras ambos compartimentos están en pausa, pulse el botón 1 o 2 para realizar cambios en la receta, la temperatura y el tiempo según sea necesario.
· Después de los ajustes, pulse la tecla de encendido una vez para reanudar la cocción de ambos compartimentos.
4.5.4 Detener ambos compartimentos a la vez:
· Mientras cocina, pulse la tecla de encendido una vez para poner en pausa ambos compartimentos.

· Mantenga pulsada la tecla de encendido durante 2 segundos para detener ambos compartimentos. Las pantallas mostrarán "OFF" (APAGADO) y el aparato volverá al modo de espera después de un sonido rápido de "pitido".

4.6 Detener los compartimentos izquierdo y derecho

4.6.1 Detener ambos compartimentos:
Durante la cocción, pulse el botón de encendido durante 2 segundos. Ambos compartimentos dejarán de funcionar y las pantallas mostrarán "OFF" (APAGADO). El aparato entrará en modo de espera después de un "pitido" rápido.
4.6.2 Apagado automática sin funcionamiento:
Si no se realiza ningún funcionamiento mientras ambos compartimentos cocinan, una vez transcurrido el tiempo en la pantalla, las funciones de calefacción y del motor se detendrán y la pantalla mostrará "OFF" (APAGADO). Después de 5 "pitidos", la máquina se apagará y volverá al modo de espera.
4.6.3 Apagar un compartimento:
Para apagar un compartimento mientras la otra continúa cocinando, pulse primero 1 o 2 , luego mantenga pulsada la tecla de encendido durante 2 segundos. El compartimento seleccionado dejará de funcionar y la pantalla correspondiente mostrará "OFF" (APAGADO). Después de un "pitido" rápido, el aparato volverá al modo de espera y cambiará al modo de funcionamiento de un solo compartimento.

4.7 Función de finalización simultánea

4.7.1 Activación de la función de finalización simultánea:
· Esta función se activa cuando se configuran dos recetas con diferentes tiempos para los compartimentos izquierda y derecha. El indicador de la tecla de sincronización de fin de cocción se iluminará y la pantalla parpadeará.
4.7.2 Uso de la tecla de sincronización de fin de cocción:
· Pulse la tecla de sincronización de fin de cocción para activarla. A continuación, pulse la tecla de encendido para poner en marcha el aparato. El compartimento con mayor tiempo seguirá funcionando, mientras que la pantalla del de menor tiempo mostrará "HOLD".
· Cuando haya transcurrido el tiempo adicional, el compartimento con menor tiempo de cocción comenzará a funcionar. La tecla de sincronización de fin de cocción permanecerá encendida durante todo este proceso.
4.7.3 Ajuste del tiempo durante la sincronización:
· Si el tiempo establecido para un compartimento (se muestra "HOLD") es más mayor que el otro, se saldrá del modo de sincronización de fin de cocción y se apagará el indicador de la tecla de sincronización de fin de cocción.
4.7.4 Retirada del compartimento durante la sincronización:
· Si se saca el compartimento durante la sincronización, el temporizador se detendrá y la pantalla mostrará "OPEN" (ABIERTO). Una vez se vuelva a introducir el compartimento, continuará la sincronización.
4.7.5 Salir de la sincronización con un compartimento suspendido:
· Si un compartimento está suspendido mientras el otro sigue funcionando durante la sincronización, se desactivará la función de sincronización fin de cocción y se apagará el indicador de la tecla de sincronización de fin de cocción.

5. Modo sin separador

5.1 Uso de alimentos grandes:
· Cuando cocine alimentos grandes, no utilice el separador.
· Seleccione 1 y escoja el menú deseado, a continuación, seleccione 2 y escoja el mismo menú. Pulse la tecla de encendido para ponerlo en marcha. Para más detalles, consulte el modo de funcionamiento de dos compartimentos (separador).
5.2 Hornear pollo entero:
· Evite usar el separador al hornear un pollo entero.
· Elija cualquier menú tanto para el compartimento izquierdo como para el derecho.
· Ajuste la temperatura a 200 °C y el tiempo a 45 minutos para ambos compartimentos.
· Pulse la tecla de encendido para encender los calentadores de ambos compartimentos a la vez y comenzar a hornear.

Observaciones

1. Modo de inicio:
· Cuando está en modo de inicio, solo se ilumina el icono de la tecla de encendido.
2. Modo de espera:
· En el modo de espera, se iluminan el icono de la tecla de encendido, el icono de la tecla del compartimento izquierdo y el icono de la tecla del compartimento derecho.
3. Depuración de la unidad cuando no esté en funcionamiento:
compartimento seleccionado:
· La tecla de función del compartimento seleccionado está siempre encendida.
· El indicador de la receta seleccionado parpadea.
· El resto de los indicadores de menú están encendidos.
· En la pantalla correspondiente aparecen por turnos la temperatura y el tiempo de la receta seleccionada.
· Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadea.
· Pulse la tecla de temperatura para ajustar la temperatura; en la pantalla se muestra la temperatura actual de manera intermitente.
· Pulse la tecla de tiempo para ajustar la hora; la pantalla cambia para mostrar la hora actual en modo parpadeo.
compartimento no seleccionado:
· El menú del compartimento no seleccionado no parpadea.
En la pantalla aparecen por turnos la temperatura y la hora sin parpadear.
Nota:
· Durante este proceso, los calentadores y motores no están funcionamiento.
4. Modo de depuración durante la cocción:
· El indicador de receta no parpadea.
· En la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo de manera intermitente.
· Puede ajustar la temperatura y el tiempo, pero la receta no se puede ajustar.
5. Modo de pausa de un solo compartimento:
· La tecla de función del compartimento seleccionado está siempre encendida.
· El indicador de menú del compartimento seleccionado parpadea.
· Los otros indicadores del menú están encendidos.
· En la pantalla del compartimento seleccionado se muestra la temperatura y el tiempo de manera intermitente.
· El icono 1 o 2 parpadea. El menú, la temperatura y el tiempo se pueden ajustar en este momento.

6. Modo de pausa de los compartimentos izquierdo y derecho:
· La tecla de función de ambos compartimentos está siempre encendida.
· El indicador de menú del compartimento seleccionado parpadea.
· Los otros indicadores del menú están encendidos.
· En la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo de manera intermitente.
· El icono 1 y 2 parpadean.
7. Modo de funcionamiento:
· La tecla de función del compartimento en funcionamiento está encendida.
· El indicador de menú del compartimento seleccionado está encendido.
· Los otros indicadores de menú están apagados.
· La pantalla correspondiente muestra el tiempo del menú.
8. Modo de funcionamiento simultáneo:
· Cuando ambos compartimentos están en funcionamiento, el indicador de la tecla y el indicador de menú de cada compartimento parpadean al mismo tiempo durante menos de 0,5 segundos.
Los indicadores de los compartimentos izquierdo y derecho se encienden por turnos cada 3 segundos.
9. Función Memoria:
· El aparato dispone de función memoria que guarda los últimos ajustes utilizados.
· Después de cocinar, si el aparato no se apaga, la próxima vez que lo use, mostrará el menú utilizado anteriormente para el compartimento seleccionada.
Si el aparato se apaga durante más de 1 hora, se borra la función memoria y se mostrará el estado inicial cuando se vuelva a encender el aparato.
10. Memoria de apagado
· Corte de energía accidental: Si el aparato está en uso y experimenta un corte de energía accidental, conservará el estado de funcionamiento si se restablece la alimentación en menos de 30 minutos.
· Restablecimiento: Tras volver la alimentación, el aparato reanudará el funcionamiento en el estado en el que se encontraba antes del corte de energía.
11. Modo de visualización de fallos
11.1 Código de error E1:
Descripción: El sensor NTC (coeficiente de temperatura negativo) está abierto.
11.2 Código de error E2:
Descripción: El sensor NTC está en cortocircuito.

Consejos de cocina

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para sus ingredientes.
Nota: Estos ajustes son indicativos. Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para todos sus alimentos.

Debido a la tecnología Rapid Air, que recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente el compartimento durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso de cocción.

Consejos:
· Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
· Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad más pequeña requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
· Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y ayuda a evitar frituras desiguales.
· Añade un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
· Los aperitivos que se pueden preparar en el horno, también se pueden preparar en la freidora de aire.
· La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
· Utiliza masa precocinada para preparar rápida y fácilmente aperitivos rellenos; también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
· Coloque un molde para horno o una bandeja de horno dentro de la cesta de la freidora para hornear un pastel o una tarta, así como para freír ingredientes frágiles o rellenos
· También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para recalentar, ajuste una temperatura de 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Menú	Peso de referencia	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado del compartimento	Intervalo de temperatura	Período de tiempo	Agitar
DIY	300	230 °C	10 min	40-230 °C	1-60 min	1-2
Filete	400	200 °C	15 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Alitas de pollo	600	200 °C	30 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pescado	500	180 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Pizza	400	180 °C	10 min	80-200 °C	1-60 min	--
Patatas fritas	450	200 °C	25 min	80-200 °C	1-60 min	1-2
Hornear	400	180 °C	12 min	80-200 °C	1-60 min	--
Verdura	300	170 °C	20 min	80-200 °C	1-60 min	1-2

Note 1: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si comienza a freír cuando la freidora todavía está fría.
Note 2: Cuando utilice compartimentos de cocción al mismo tiempo, puede ajustar la temperatura o el tiempo en función de los resultados reales de la cocción.

Mantenimiento y Cuidado

Limpie el aparato después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, porque pueden dañar la capa antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente y deje que la freidora se enfríe.
Nota: Retire el compartimento para ayudar a que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.
2. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie el compartimento y la bandeja con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
Puede utilizar desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Consejo: Si la suciedad está adherida a la bandeja o al fondo del compartimento, llene la compartimento con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la bandeja en el compartimento y deje ambos en remojo durante unos 10 minutos.
4. Limpie la parte interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calefacción con un cepillo de limpieza para eliminar todos los restos de comida.

Almacenamiento

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

Resolución de Problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para que se encienda el aparato.
La freidora de aire caliente no funciona.	La cantidad de ingredientes en el compartimento es demasiado grande.	Ponga lote de más pequeños de ingredientes en el compartimento. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte la sección "Consejos de cocina").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte la sección "Consejos de cocina").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora.	Algunos tipos de ingrediente deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o mezclados entre sí (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Consejos de cocina").
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensado para ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar bien el cesto en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en el compartimento.	No llene el compartimento con demasiados ingredientes.
	El compartimento no está bien colocado en el aparato.	Empuje el compartimento dentro del compartimento hasta escuchar un chasquido.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el compartimento. El aceite produce humo blanco y es posible que el compartimento se caliente más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El compartimento aún tiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en el cesto. Asegúrese de limpiar el cesto correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien los palitos de patatas antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Especificaciones:

Modelo	AF-5518ATB	Voltaje	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Temperatura ajustable	40 °C - 230 °C	Potencia nominal	2700 W
Temporizador	1 - 60 min.	Capacidad de la cesta izquierda	4,5 L
Capacidad de la cesta derecha	4,5 L		

Veiligheidsinstructies

LEES VÓÓR GEBRUIK (VAN DIT TOESTEL) ALLE INSTRUCTIES. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en instructies kan tot elektrische schokken, brand en/of ernstig letsel leiden.

Waarschuwing—— Om het risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen:

 Voorzichtig, heet oppervlak!

Dit product is uitsluitend voor gebruik binnenshuis.
Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
Om elektrische schokken of brand door kortsluiting te voorkomen, mag u het product niet gebruiken als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de aansluiting tussen het stopcontact en de stekker los zit.
→ Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn serviceafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.
Om elektrische schokken door beschadiging van het netsnoer en de stekker of brand door kortsluiting te voorkomen, is het volgende ten strengste verboden:
Beschadigen, veranderen, blootstellen aan of in de buurt van hoge hitte, met geweld buigen, verdraaien, eraan trekken, in een hoek hangen, er een zwaar voorwerp op plaatsen, bundelen, beknellen of slepen aan het netsnoer.
Steek de stekker niet in het stopcontact en trek deze er niet uit met natte handen. Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker of het product aanraakt.
Lik niet aan de stekker.
Giet geen water over het product, was het niet direct af met water en dompel het niet onder in water (niet van toepassing op de frituurmand of grillpan).
→ Als er water in het product komt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor onderhoud.
Verander, demonteer of repareer het product niet zelf.
→ Neem voor reparaties contact op met de klantenservice voor onderhoud.
Om brandwonden te voorkomen, dient u uw gezicht, vingers en andere lichaamsdelen tijdens of vlak na gebruik uit de buurt van de uitlaatpoort te houden.
Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
→ Mova is niet verantwoordelijk voor omstandigheden die voortvloeien uit onjuist gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.
Beweeg het product niet tijdens het koken.
Spat geen water of andere vloeistoffen op de stekker.
Om te voorkomen dat u de stroomvoorziening deelt met andere elektrische toestellen en brand veroorzaakt door oververhitting, moet u een stopcontact met een specificatie van 220 V~240 V/15 A alleen gebruiken.
Gebruik een stekkerdoos van minstens 15 A.

Om rook, brand of elektrische schokken te voorkomen, moet u de stekker helemaal in het stopcontact steken.
Om het risico van elektrische schokken als gevolg van storingen of lekstromen te voorkomen, dient u voor dit toestel een enkelfasig, tweepolig geaard stopcontact te gebruiken om een betrouwbare aarding te garanderen. Als er geen aardingsvoorziening is geïnstalleerd, kan dit elektrostatische inductie van andere metalen onderdelen, zoals de behuizing, veroorzaken.
Om te voorkomen dat de stekker slecht geïsoleerd raakt door opeenhoping van vocht en vreemde voorwerpen, wat brand kan veroorzaken, dient u de stekker regelmatig schoon te maken.
Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
Dit product is niet geschikt voor gebruik door de volgende personen (inclusief kinderen): personen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis over het gebruik, tenzij ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet met dit product spelen.
Zorg ervoor dat u het product buiten het bereik van kinderen houdt.
Stop onmiddellijk met het gebruik en trek de stekker uit het stopcontact in geval van afwijkingen of storingen.
Afwijkingen en voorbeelden van storingen:
- De stekker en het netsnoer worden abnormaal heet.
- Het netsnoer is beschadigd of er treedt af en toe stroomuitval op nadat het netsnoer is aangeraakt.
- De hoofdbehuizing is vervormd of abnormaal verhit.
- De hoofdbehuizing verspreidt rook of een verbrande geur.
- De hoofdbehuizing is gescheurd, zit los of maakt abnormale geluiden.
Tijdens het koken komt er geen lucht uit de uitlaatpoort.
→ Neem contact op met de serviceafdeling voor onderhoud.
Om brandwonden of verwondingen door oververhitting of defecten te voorkomen, mag u geen niet-exclusieve of vervormde frituurmand gebruiken.
Om elektrische schokken, letsel, brandwonden, brand of verkleuring, vervorming en schade aan het meubilair als gevolg van de hitte die uit de uitlaatpoort komt te voorkomen, mag u dit product niet op de volgende plaatsen gebruiken:
- In de buurt van hittebronnen of in een hoge luchtvochtigheid.
- Op een oneffen oppervlak of een niet-hittebestendige mat.
- In de buurt van muren of meubels.
Om te voorkomen dat de bakpan eruit valt en beschadigd raakt, moet u er bij het verplaatsen van het product voor zorgen dat de bakpan stevig op zijn plaats staat. Draag het product niet scheef.
Raak tijdens het gebruik of onmiddellijk na het koken niet aan waar de temperatuur hoog is. De hoofdbehuizing heeft een hoge temperatuur. Vooral de onderdelen zoals de uitlaatpoort en de bakpan.

Richt de uitlaatpoort niet op de stekker om vervorming van de stekker of brand door kortsluiting te voorkomen.
→ Wanneer u dit toestel gebruikt, dient u deze in een open ruimte te plaatsen. Als het toestel in een kast wordt geplaatst, zorg er dan voor dat er voldoende ruimte is voor warmteafvoer om oververhitting en storingen te voorkomen.
Laat het product niet draaien met een leeg mandje.
Het wordt aanbevolen om het toestel 10 minuten voor te verwarmen omdat er bij het eerste gebruik een vreemde geur kan vrijkomen. Tijdens het voorverwarmingsproces kan er wat witte rook of geur ontstaan. Dit is normaal.
Om storingen of letsel te voorkomen, mag u dit product niet aansluiten op een externe timer en mag u het niet gebruiken met een onafhankelijk afstandsbedieningssysteem.
Om te voorkomen dat het netsnoer te dicht bij andere voorwerpen komt die het zouden kunnen beschadigen, moet u ervoor zorgen dat er meer dan 8 cm ruimte rond het product is.
Om elektrische schokken of brand door kortsluiting te voorkomen, moet u bij het uittrekken van de stekker aan de stekker zelf trekken.
Om brandwonden, verwondingen of elektrische schokken, lekkage of brand door veroudering van de isolatie te voorkomen, moet u het toestel altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen als u het mandje verwijdert of als u het toestel niet gebruikt.
Wacht met schoonmaken tot de hoofdbehuizing voldoende is afgekoeld.
Wanneer er tijdens het gebruik een stroomuitval optreedt, bijvoorbeeld wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken tijdens het koken, de stroomonderbreker uitschakelt, enz. en de stroom binnen 10 minuten weer wordt ingeschakeld, zal het product het koken hervatten. Als dit gebeurt in de stand-by- of receptmodus, wordt het product opnieuw uitgeschakeld nadat de stroom terug wordt ingeschakeld.
Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed & breakfast-type omgevingen.

Milieu

Gooi het toestel niet weg met het gewone huishoudelijke afval wanneer u het niet meer gebruikt. Breng het in plaats daarvan naar een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo draagt u bij aan het behoud van het milieu.

AEEA-informatie	
	Alle producten met dit symbool zijn afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA zoals in richtlijn 2012/19/EU) die niet samengevoegd mogen worden met ongesorteerd huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet u de volksgezondheid en het milieu beschermen door uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een door de overheid of de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt voor het recyclen van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Een correcte verwijdering en recycling zal mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid helpen voorkomen. Neem contact op met de installateur of de plaatselijke autoriteiten voor meer informatie over de locatie en de voorwaarden van dergelijke inzamelpunten.

Wij, Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., verklaren hierbij, dat deze apparatuur in overeenstemming is met de betreffende richtlijnen, Europese normen en herzieningen hieraan. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.mova-tech.com

Voor een gedetailleerde e-handleiding gaat u naar

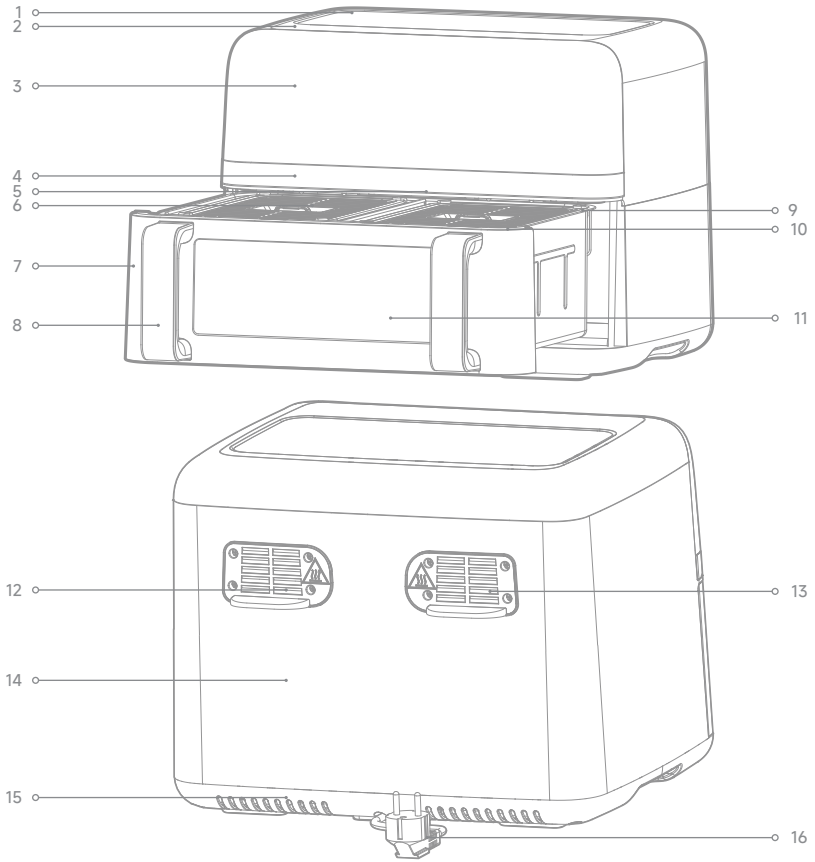
https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

INLEIDING

Deze gloednieuwe hot-airfryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van snelle heteluchtcirculatie en een bovengrill kan deze een verscheidenheid aan gerechten bereiden. Het beste is dat de hot-airfryer het voedsel van alle kanten verwarmt en dat er voor de meeste ingrediënten geen olie nodig is.

Productoverzicht

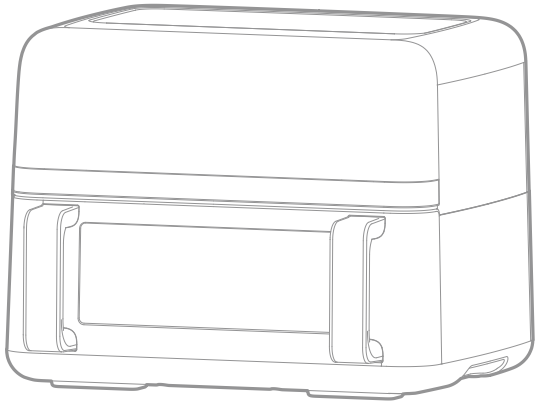
Accessoires (afb. 1)



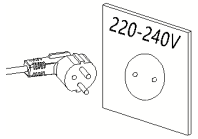
1. Bovenafdekking
2. Bovenpaneel
3. Bedieningspaneel
4. Metalen decoratie
5. Tussenschot
6. Rooster
7. Voorpaneel van lade
8. Handvat
9. Pan
10. Lade
11. Kijkvenster
12. Rechter luchtuitlaat
13. Linker luchtuitlaat
14. Bodempaneel
15. Bodem
16. Netsnoer

Afb. 2

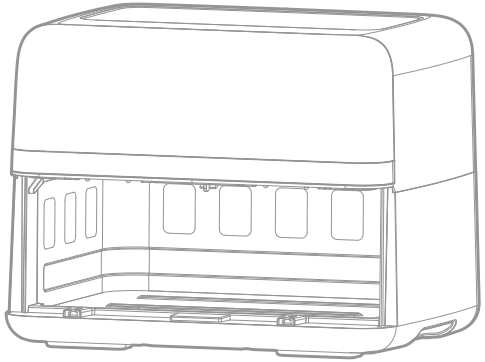




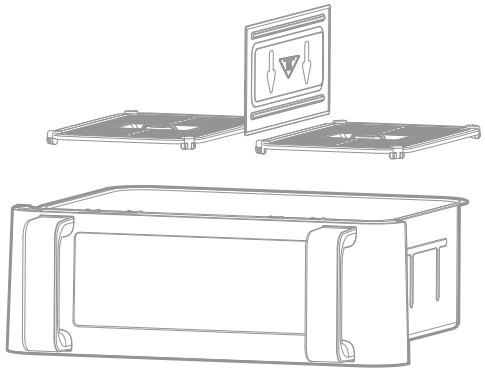
Afb. 3



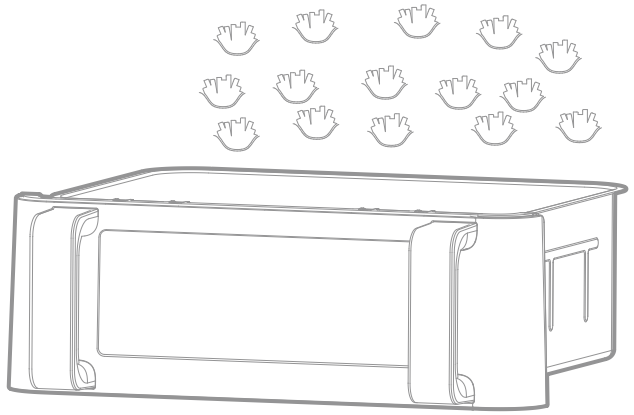
Afb. 4



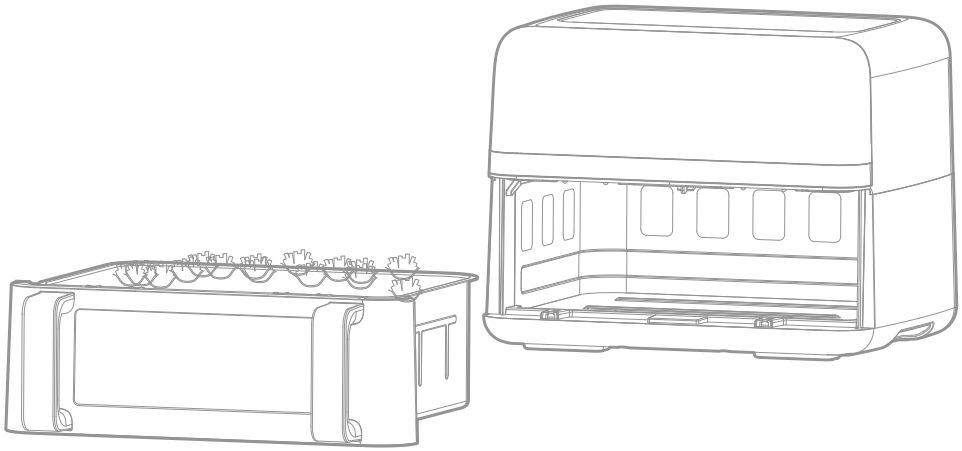
Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7



Hoe te gebruiken

NL

Vóór ingebruikname

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het toestel.
3. Maak het rooster en de pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Neem de binnen- en buitenkant van het toestel af met een vochtige doek.

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet direct met olie of frituurvet.
Opmerking: Wanneer uw airfryer voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal voor veel verwarmingstoestellen en heeft geen invloed op de veiligheid van uw toestel.

Voorbereiden op gebruik

1. Plaats het toestel op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
Plaats het toestel niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het rooster in de pan (afb. 3).
Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats niets bovenop het toestel, want dat verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het heteluchtfrituren.

Het toestel gebruiken

De olievrije friteuse kan een groot aantal ingrediënten bereiden.

Heteluchtfrituren

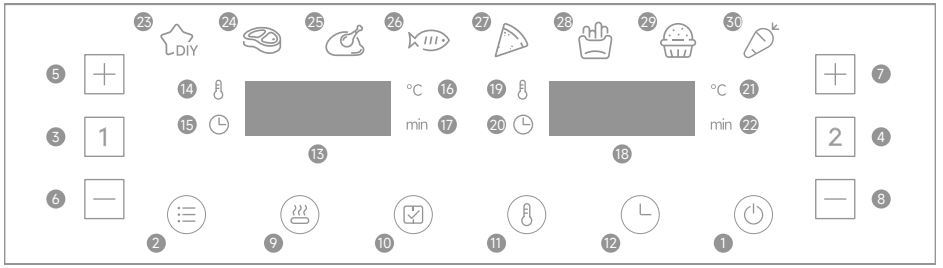
1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de hot-airfryer (afb. 4).
3. Doe de ingrediënten in de pan (afb. 6).
4. Schuif de pan terug in de hot-airfryer (afb. 7)
en zorg ervoor dat deze zorgvuldig op één lijn staat met de geleiders.
Gebruik de pan nooit zonder het rooster erin.

Voorzichtig: Raak de pan niet aan tijdens of kort na gebruik, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen bij het handvat vast.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie paragraaf "Kooktips" in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf "Kooktips" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan het handvat uit het toestel en schudt u het. Schuif de pan dan terug in de airfryer.
7. Als u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het toestel.
Opmerking: Houd de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om het toestel handmatig uit te schakelen.
Tip: U kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik aanpassen aan uw smaak. Uw instellingen blijven ongeveer 60 minuten bewaard nadat u de pan uit de behuizing hebt gehaald.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het toestel en stel de timer in op een paar extra minuten.
9. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een draadrek.
Kantel de pan niet ondersteboven, want dan lekt overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld op de ingrediënten.
De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de pan kan er stoom uit de airfryer ontsnappen.
10. Gebruik tangen of andere hulpmiddelen om het eten naar een bord over te brengen.
11. Zodra een portie ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een volgende portie.

Instructies voor het bedieningspaneel



Verklaring van de pictogrammen

Toets 1 – Aan/uit-toets
Zodra het rooster en de pan correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, zal het pictogram van de aan/uit-toets oplichten. Druk op de aan/uit-toets om het toestel in de stand-bymodus te zetten. Na het selecteren van de te gebruiken sectie van de pan wordt het kookproces gestart door een tweede keer op de aan/uit-toets te drukken.
Als u tijdens het koken 2 seconden op de aan/uit-toets drukt, wordt het hele toestel uitgeschakeld en wordt de motor gelijktijdig gestopt.
Opmerking: Tijdens het koken kunt u de toetsen aanraken om het pauzeren en starten van het koken te bedienen.

Toets 2 – Voorkeuzetoets
Door op de voorkeuzetoets te drukken, kunt u door de 8 populaire voedselkeuzes (23-30) scrollen. Eenmaal geselecteerd, zal de functie met de vooraf ingestelde tijd en kooktemperatuur beginnen.

Toets 3 [1] – Toets voor de linker pan
Druk op de toets [1] en het pictogram van de toets voor de linker pan zal oplichten. Het recept wordt standaard ingesteld op het eerste recept (DIY). Op dat moment knippert de DIY-indicator,
de overeenkomstige digitale buisweergave knippert en geeft afwisselend de standaardtemperatuur en -tijd van het DIY-programma weer. Wanneer de temperatuur wordt weergegeven, blijft de temperatuurindicator linksboven op het scherm branden. Wanneer de tijd wordt weergegeven, blijft de tijdsindicator linksonder op het scherm branden. Als u de toets [1] 2 seconden ingedrukt houdt, kunt u de selectie van de pan annuleren en schakelt het product over naar de stand-bymodus.

Toets 4 [2] – Toets voor de rechter pan
Druk op de toets [2] en het pictogram van de toets voor de rechter pan zal oplichten. Het recept wordt standaard ingesteld op het eerste recept (DIY). Op dat moment knippert de DIY-indicator,
de overeenkomstige digitale buisweergave knippert en geeft afwisselend de standaardtemperatuur en -tijd van het DIY-programma weer. Wanneer de temperatuur wordt weergegeven, blijft de temperatuurindicator rechtsboven op het scherm branden. Wanneer de tijd wordt weergegeven, blijft de tijdsindicator rechtsonder op het scherm branden. Als u de toets [2] 2 seconden ingedrukt houdt, kunt u de selectie van de pan annuleren en schakelt het product over naar de stand-bymodus.

Toets 5 [+] & toets 6 [—] – Temperatuur- en timertoetsen voor de linker pan
Met toets 5 en toets 6 kunt u de kooktemperatuur voor de linker pan telkens met 5 °C verhogen of verlagen. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Met deze toetsen kunt u ook de kooktijd voor de linker pan telkens met een minuut verlengen of verkorten. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de tijd snel. Tijdbedieningsbereik: 1 min - 60 min.

Toets 7 [+] & toets 8 [—] – Temperatuur- en timertoetsen voor de rechter pan
Met toets 7 en toets 8 kunt u de kooktemperatuur voor de rechter pan telkens met 5 °C verhogen of verlagen. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Met deze toetsen kunt u ook de kooktijd voor de rechter pan telkens met een minuut verlengen of verkorten. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de tijd snel. Tijdbedieningsbereik: 1 min - 60 min.

Toets 9 – Voorverwarmtoets

Druk op [1] of [2] , druk op de toets en druk er opnieuw op om het toestel te starten. De voorverwarmfunctie is standaard ingesteld op 160 graden gedurende 3 minuten.

Toets 10 – Toets voor Synchronisatie beëindigen

Druk op de toets om de eindtijden van twee recepten met verschillende bereidingstijden te synchroniseren.

Toets 11 – Temperatuurtoets

Toets 12 – Tijdtoets

Indicatorlampjes

Indicatielampje “13” – Nixie-buisje voor de linker sectie van de pan
Indicatielampje “14” – Temperatuurlampje voor de linker sectie van de pan
Indicatielampje “15” – Timerlampje voor de linker sectie van de pan
Indicatielampje “16” – Indicatielampje voor temperatuureenheid voor de linker sectie van de pan
Indicatielampje “17” – Indicatielampje voor tijdeenheid voor de linker sectie van de pan
Indicatielampje “18” – Nixie-buisje voor de rechter sectie van de pan
Indicatielampje “19” – Temperatuurlampje voor de rechter sectie van de pan
Indicatielampje “20” – Timerlampje voor de rechter sectie van de pan
Indicatielampje “21” – Indicatielampje voor temperatuureenheid voor de rechter sectie van de pan
Indicatielampje “22” – Indicatielampje voor tijdeenheid voor de rechter sectie van de pan
Indicatielampje “23-30” – Receptindicator

Gedetailleerde bedieningsinstructies

1. Opstartmodus

Controleer eerst of de bakpan correct in het toestel is geplaatst. Steek de stekker in het stopcontact; het toestel zal inschakelen, één keer piepen en alle lampjes zullen één seconde oplichten en gaan vervolgens uit. Het pictogram van de aan/uit-toets blijft branden.

2. Stand-bymodus

Druk op de aan/uit-toets en het pictogram [1] voor de selectie van pan 1 en het pictogram [2] voor de selectie van pan 2 gaan branden, waardoor het product in stand-bymodus wordt gezet. Als het toestel in deze stand-bymodus staat en gedurende 5 minuten inactief blijft, zal het terugkeren naar de opstartmodus.

3. Werkmodus met enkele pan (tussenschot)

3.1 Bediening

· Druk op de toets voor pan 1 [1] of pan 2 [2] . De pictogrammen van de toetsen en receptindicatoren gaan branden en blijven branden, waarbij de DIY-indicator knippert als het standaardrecept. De andere indicatoren blijven constant. De temperatuur- en tijdsindicatoren knipperen.

· Houd de toets [1] of [2] 2 seconden ingedrukt om de selectie voor de linker of rechter pan te annuleren. Als beide pannen worden geannuleerd, schakelt het product terug naar de stand-bymodus.

3.2 Selectie van recepten

· Druk op de voorkeuzetoets om het gewenste recept te selecteren. Pas de temperatuur en tijd aan afhankelijk van het voedsel.

· Temperatuurinstelling: Bij elke druk verandert de temperatuur met 5 °C . Houd de toets voor verhogen of verlagen ingedrukt voor een continue instelling. Het temperatuurbereik is 40 °C - 230 °C bij gebruik van de DIY-modus.

· Tijdsinstelling: Bij elke druk verandert de tijd met 1 minuut. Het tijdsbereik is 1 minuut - 60 minuten.

3.3 Koken starten

· Nadat u het recept, de temperatuur en de tijd hebt ingesteld, drukt u op de aan/uit-toets om het koken te starten. Op het scherm wordt de huidige kooktijd aftellend weergegeven. De geselecteerde receptindicator blijft branden, terwijl de andere uitgaan.

3.4 Aanpassen tijdens het koken

· Om de temperatuur of tijd tijdens het koken aan te passen, drukt u eenmaal op temperatuur- of tijdtoets en gebruikt u vervolgens de toets voor verhogen of verlagen om de temperatuur of tijd aan te passen. Het toestel blijft werken tijdens de aanpassing.

3.5 Resetten tijdens het koken

· Om het recept tijdens het koken te resetten, drukt u lichtjes op de aan/uit-toets om te pauzeren. Het verwarmingselement en de motor stoppen met werken en de receptindicator en het scherm knipperen. Pas het recept, de temperatuur en de tijd aan als dat nodig is.

3.6 Koken stoppen

· Druk tijdens het koken op de aan/uit-toets om te stoppen. Als er geen verdere actie wordt ondernomen, keert het toestel na 5 minuten automatisch terug naar de stand-bymodus.

3.7 Uitschakelen
· Houd tijdens het koken de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om het toestel uit te schakelen. Het verwarmingselement en de motor zullen stoppen. Op het scherm verschijnt “UIT” en de zoemer zal piepen.
3.8 Einde van koken
· Na het koken verschijnt op het scherm "UIT" en piept de zoemer 5 keer. Het scherm gaat uit en het toestel keert terug naar de stand-bymodus.
3.9 De bakpan verwijderen
· Als tijdens het koken de bakpan wordt verwijderd, toont het scherm “OPEN” en stopt het toestel met werken. Zodra de bakpan wordt teruggeplaatst, hervat het toestel zijn vorige werking.

4. Werkmodus met dubbele pan (tussenschot)

4.1 De 2 pannen starten

4.1.1 Elke pan instellen:
· Selecteer eerst een pan (links of rechts) en stel het recept, de temperatuur en de tijd naar wens in.
· Selecteer vervolgens de andere pan en configureer het gewenste recept, de temperatuur en de tijd op dezelfde manier.
4.1.2 Beide pannen tegelijkertijd starten:
· Druk op de aan/uit-toets om zowel de linker als de rechter pan tegelijk te starten.
· Het pictogram 1 en de receptindicator voor de linker pan gaan eenmaal per 6 seconden knipperen, terwijl het pictogram 2 en de receptindicator voor de rechter pan eenmaal per 6 seconden gaan knipperen.
· De schermen voor de linker en rechter pan wisselen elkaar om de 3 seconden af.
4.1.3 Pannen onafhankelijk starten:
· U kunt de linker pan eerst starten door op de aan/uit-toets te drukken nadat u de parameters ervan hebt ingesteld. Stel vervolgens de parameters in voor de rechter pan.
· Zodra de rechter pan klaar is, drukt u nogmaals op de aan/uit-toets om de rechter pan te starten.
4.1.4 Temperatuur en tijd weergeven tijdens gebruik:
· Als u tijdens het gebruik één keer op de temperatuurtoets drukt, wordt de temperatuur op het linker en rechter scherm weergegeven.
· Als er gedurende 3 seconden geen actie wordt ondernomen, schakelt het scherm automatisch over naar de tijd.

4.2 Fouten opsporen tijdens het werkproces met dubbele pannen

4.2.1 Fouten opsporen in temperatuur of tijd voor de linker pan:
· Terwijl de linker en rechter pan tegelijk koken, kunt u op 1 drukken en de instellingen wijzigen als u de temperatuur of tijd voor de linker pan wilt aanpassen. Houd er rekening mee dat het recept in deze situatie niet kan worden aangepast.
· Als er binnen 10 seconden na het maken van de aanpassingen geen actie wordt ondernomen, keert het scherm automatisch terug naar de normale modus.
4.2.2 Debuggen van temperatuur of tijd voor de rechter pan:
· Volg dezelfde procedure als beschreven in 4.2.1 om de temperatuur of tijd voor de rechter pan in te stellen.
4.2.3 Recept en temperatuur/tijd aanpassen tijdens het koken:
· Tijdens het kookproces kunt u het recept, de temperatuur of de tijd aanpassen door

achtereenvolgens op 1 of 2 te drukken, gevolgd door de aan/uit-toets. Hiermee wordt de linker of rechter pan in de pauzemodus geschakeld.
· Om het koken te hervatten nadat u aanpassingen hebt gemaakt, drukt u nogmaals op de aan/uit-toets.

4.2.4 Automatische stand-bymodus:
· Als de pan 5 minuten in de pauzemodus blijft zonder verdere bediening, schakelt deze automatisch over naar de stand-bymodus.

4.3 De linker pan of rechter pan stoppen

4.3.1 Selecteer de pan die u wilt stoppen door op de overeenkomstige toets te drukken. Houd vervolgens de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt. De geselecteerde pan stopt met werken en keert terug naar de stand-bymodus.

4.4 De bakpan eruit trekken

4.4.1 Als de bakpan eruit wordt getrokken tijdens het kookproces, toont het scherm “OPEN”. Beide pannen zullen stoppen met werken, inclusief de verwarmings- en motorfuncties. De pannen zullen weer gaan werken volgens de vorige instellingen zodra de bakpan terug wordt geplaatst.
4.4.2 Als de bakpan eruit wordt getrokken terwijl het systeem in de stand-bymodus staat, zal het scherm “OPEN” weergeven. Op dit moment kan geen van beide pannen worden bediend.

4.5 De linker en rechter pan pauzeren

4.5.1 Beide pannen pauzeren:
· Druk tijdens het koken eenmaal op de aan/uit-toets. Zowel de linker als de rechter pan gaan tegelijkertijd in de pauzemodus. De schermen en recepten voor beide pannen zullen gaan knipperen.
· Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het koken voor beide pannen te hervatten.
4.5.2 Automatische terugkeren naar stand-bymodus:
· Als beide pannen worden gepauzeerd en er gedurende 5 minuten geen verdere bediening plaatsvindt, stoppen ze automatisch met werken en keren ze na 5 minuten terug naar de stand-bymodus.
4.5.3 Instellingen aanpassen tijdens pauze:
· Terwijl beide pannen zijn gepauzeerd, drukt u op 1 of 2 om wijzigingen aan te brengen in het recept, de temperatuur en de tijd als dat nodig is.
· Druk na het aanpassen eenmaal op de aan/uit-toets om het koken voor beide pannen te hervatten.
4.5.4 Beide pannen tegelijkertijd stoppen:
· Druk tijdens het koken eenmaal op de aan/uit-toets om beide pannen te pauzeren.
· Houd de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om beide pannen te stoppen. Op de schermen verschijnt “UIT” en het toestel keert terug naar de stand-bymodus na een pieptoon.

4.6 De linker en rechter pan stoppen

4.6.1 Beide pannen stoppen:
Houd tijdens het koken de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt. Beide pannen zullen stoppen met werken en de schermen zullen “UIT” weergeven. Het toestel zal naar de stand-bymodus overschakelen na een pieptoon.

4.6.2 Automatische stop zonder bediening:
Als er geen bediening wordt uitgevoerd terwijl beide pannen aan het koken zijn, zullen na afloop van de weergavetijd zowel de verwarmings- als de motorfuncties stoppen en zal op het scherm “UIT” verschijnen. Na 5 pieptonen zal het toestel uitschakelen en terugkeren naar de stand-bymodus.

4.6.3 Eén pan uitschakelen:
Druk eerst op 1 of 2 en houd dan de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om één pan uit te schakelen terwijl de andere blijft koken. De geselecteerde pan zal stoppen met werken en het overeenkomstige scherm zal “UIT” weergeven. Het toestel zal na een pieptoon terugkeren naar de stand-bymodus en overschakelen naar de werkmodus met één pan.

4.7 Functie voor het gelijktijdig beëindigen

4.7.1 Functie voor het gelijktijdig beëindigen activeren
· Deze functie wordt geactiveerd als er twee recepten met verschillende tijden zijn ingesteld voor de linker en rechter pan. Het pictogram van de toets voor Synchronisatie beëindigen zal oplichten en het scherm zal gaan knipperen.
4.7.2 De toets voor Synchronisatie beëindigen gebruiken:
Druk op de toets voor Synchronisatie beëindigen om de synchronisatie in te schakelen. Druk vervolgens op de aan/uit-toets om het toestel te starten. De pan met de langere tijd zal blijven werken, terwijl het scherm van de pan met de kortste tijd “WACHTEN” weergeeft.
· Wanneer de extra tijd is verstreken, zal de pan met de kortste tijd beginnen te werken. De toets voor Synchronisatie beëindigen zal gedurende dit proces ingeschakeld blijven.
4.7.3 Tijd aanpassen tijdens synchronisatie:
· Als de tijd die is ingesteld voor één pan (weergegeven als “WACHTEN”) langer is dan de andere, zal de modus voor synchronisatie beëindigen worden afgesloten en zal het pictogram van de toets voor Synchronisatie beëindigen uitgaan.
4.7.4 Pan verwijderen tijdens synchronisatie:
Als de pan eruit wordt getrokken tijdens de synchronisatie, zal de timer pauzeren en zal op het scherm “OPEN” verschijnen. Zodra de pan wordt teruggeplaatst, zal de synchronisatie doorgaan.
4.7.5 Synchronisatie afsluiten met één pan stilgezet:
· Als één pan wordt stilgezet terwijl de andere blijft werken tijdens de synchronisatie, zal de functie voor synchronisatie beëindigen afsluiten en zal het pictogram van de toets voor Synchronisatie beëindigen uitgaan.

5. Modus zonder tussenschot

5.1 Grote stukken voedsel gebruiken:
· Gebruik het middelste tussenschot niet als u grote stukken voedsel kookt.
· Druk op 1 voor de linker pan, selecteer het gewenste recept en druk vervolgens op 2 voor de rechter pan en selecteer hetzelfde recept. Druk op de aan/uit-toets om te starten. Zie Werkmodus met dubbele pan (tussenschot) voor meer informatie.
5.2 Hele kip bakken:
· Vermijd het gebruik van het middelste tussenschot als u een hele kip bakt.
· Kies een willekeurig recept voor zowel de linker als de rechter pan.
· Stel de temperatuur in op 200 °C en de tijd op 45 minuten voor beide pannen.
· Druk op de aan/uit-toets om de verwarmingselementen voor beide pannen tegelijk in te schakelen en te beginnen met bakken.

Belangrijke opmerkingen

1. Opstartmodus:
· In de opstartmodus is alleen het pictogram van de aan/uit-toets verlicht.
2. Stand-bymodus:
· In de stand-bymodus zijn het pictogram van de aan/uit-toets, het pictogram van de toets van de linker pan en het pictogram van de toets van de rechter pan allemaal verlicht.
3. Fouten opsporen in het toestel wanneer het niet werkt:
Geselecteerde pan:
· De functietoets voor de geselecteerde pan is altijd ingeschakeld.
· De geselecteerde receptindicator knippert.
· De overige receptindicatoren branden continu.
· Het overeenkomstige scherm toont afwisselend de temperatuur en de tijd van het geselecteerde recept.
· Bij het instellen van het recept knippert de geselecteerde receptindicator.
· Druk op de temperatuurtoets om de temperatuur aan te passen; het scherm knippert om de huidige temperatuur weer te geven.
· Druk op de tijdtoets om de tijd aan te passen; het scherm schakelt over naar de huidige tijd en knippert.
Ongeselecteerde pan:
· De receptindicator voor de niet-geselecteerde pan knippert niet.
· Het scherm toont afwisselend de temperatuur en de tijd zonder te knipperen.
Opmerking:
· Tijdens dit proces werken de verwarmingselementen en motoren niet.
4. Modus voor het opsporen van fouten tijdens het koken:
· De receptindicator knippert niet.
· Het scherm knippert om de huidige temperatuur en tijd weer te geven.
· U kunt de temperatuur en tijd aanpassen, maar het recept kan niet worden aangepast.
5. Pauzemodus voor één pan:
· Het pictogram van de toets voor de geselecteerde pan brandt continu.
· De receptindicator voor de geselecteerde pan knippert.
· De andere receptindicatoren branden continu.
· Het scherm voor de geselecteerde pan knippert en toont de temperatuur en tijd.
· De 1 of 2 knippert. Het recept, de temperatuur en de tijd kunnen op dit moment worden aangepast.
6. Pauzemodus voor de linker en rechter pan:
· Het pictogram van de toetsen voor beide pannen branden continu.
· De receptindicator voor de geselecteerde pan knippert.
· De andere receptindicatoren branden continu.
· Het scherm knippert en geeft de temperatuur en tijd weer.
· De 1 en 2 knipperen.
7. Werkmodus:
· Het pictogram van de toets voor de werkende pan brandt continu.
· De receptindicator voor de geselecteerde pan brandt continu.
· De andere receptindicatoren zijn uit.
· Het overeenkomstige scherm geeft de recepttijd weer.
8. Gelijktijdige werkmodus:
· Wanneer beide pannen werken, knipperen de pictogrammen van de toetsen voor beide pannen en de bijbehorende receptindicatoren tegelijkertijd gedurende minder dan 0,5 seconde.

De pictogrammen van de toetsen voor de pannen en receptindicatoren wisselen om de 3 seconden tussen de linker en rechter pan.

9. Geheugenfunctie:

· Het toestel heeft een geheugenfunctie die de laatst gebruikte instellingen bewaart.

· Als het toestel na het koken niet wordt uitgeschakeld, zal bij het volgende gebruik het eerder gebruikte recept voor de geselecteerde pan worden weergegeven.

Als het toestel langer dan 1 uur uitgeschakeld is, wordt de geheugenfunctie gewist en wordt de oorspronkelijke toestand weergegeven wanneer het toestel opnieuw wordt ingeschakeld.

10. Uitschakelgeheugen

· Onbedoelde stroomuitval: Als het toestel in gebruik is en de stroom per ongeluk uitvalt, dan zal deze de werkende toestand behouden als de stroom binnen 30 minuten wordt hersteld.

· Herstelling: Als de stroom weer wordt ingeschakeld, zal het toestel weer gaan werken vanuit de toestand waarin deze zich bevond voordat de stroom uitviel.

11. Storingsmodus weergeven

11.1 Foutcode E1:

Omschrijving: De NTC-sensor (negatieve temperatuurcoëfficiënt) is open.

11.2 Foutcode E2:

Omschrijving: De NTC-sensor is kortgesloten.

Kooktips

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor uw ingrediënten.

Opmerking: Deze instellingen zijn indicatief. Omdat ingrediënten variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat alle ingrediënten optimaal zijn.

Dankzij de Rapid Air-technologie, die de lucht in het toestel onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het kookproces nauwelijks verstoord als de pan er even uit wordt getrokken tijdens het heteluchtfrituren.

Tips:

· Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere.

· Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd vereist.

· Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en helpt ongelijkmatig bakken voorkomen.

· Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.

· Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.

· De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.

· Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Bovendien vereist het ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.

· Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken, of als u delicate of gevulde ingrediënten moet frituren.

· U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

Recept	Referentiegewicht	Standaardtemperatuur	Standaardtijd voor pan	Temperatuurbereik	Tijdsbestek	Schudden
DIY	300	230 °C	10 min.	40-230 °C	1-60 min.	1-2
Biefstuk	400	200 °C	15 min.	80-200 °C	1-60 min.	1-2
Kippenpoot	600	200 °C	30 min.	80-200 °C	1-60 min.	1-2
Vis	500	180 °C	25 min.	80-200 °C	1-60 min.	1-2
Pizza	400	180 °C	10 min.	80-200 °C	1-60 min.	--
Friet	450	200 °C	25 min.	80-200 °C	1-60 min.	1-2
Bakken	400	180 °C	12 min.	80-200 °C	1-60 min.	--
Groenten	300	170 °C	20 min.	80-200 °C	1-60 min.	1-2

Opmerking 1: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.
Opmerking 2: Wanneer u twee kookpannen tegelijk gebruikt, kunt u de temperatuur of tijd aanpassen op basis van het daadwerkelijke kookresultaat.

Zorg en onderhoud

Maak het toestel na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
Opmerking: Verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het toestel af met een vochtige doek.
3. Maak de pan en het rooster schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
Tip: Als er vuil vastzit aan het rooster of de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Leg het rooster in de pan en laat beide ongeveer 10 minuten weken.
4. Maak de binnenkant van het toestel schoon met heet water en een niet-schurende spons.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.

Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het toestel is niet aangesloten op het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timertoets in op de gewenste bereidingstijd om het toestel in te schakelen.
De heteluchtfriteuse werkt niet.	De hoeveelheid ingrediënten in de pan is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurtoets in op de gewenste temperatuurinstelling (zie hoofdstuk “Kooktips”).
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf “Kooktips”).
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf “Kooktips”).
Gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het toestel schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Vul de pan niet met te veel ingrediënten.
	De pan is niet goed in het toestel geplaatst.	Duw de pan in het toestel tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het toestel.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten bakt in de airfryer, zal er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in de pan van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	U hebt de aardappelreepjes niet goed afgespoeld voordat u ze ging bakken.	Spoel de aardappelreepjes goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse friet is niet knapperig als het uit de airfryer komt.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelreepjes goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelreepjes kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

Specificaties:

Model	AF-5518ATB	Spanning	220-240 V~ 50-60 Hz
Instelbare temperatuur	40 °C -230 °C	Nominaal vermogen	2700 W
Timer	1-60 min.	Inhoud van linker mandje	4,5 l
Inhoud van rechter mandje	4,5 l		

Οδηγίες ασφαλείας

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ). Μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών ενδέχεται να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και σοβαρό τραυματισμό.

Προειδοποίηση —— Για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού:

Προσοχή, θερμή επιφάνεια!

Το παρόν προϊόν προορίζεται για χρήση μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
Το παρόν προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν τους παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφάλεια και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν το καλώδιο ή το βύσμα ισχύος έχει υποστεί ζημιά ή εάν είναι χαλαρή η σύνδεση μεταξύ της εξόδου ισχύος και του βύσματος ισχύος.
→ Εάν το καλώδιο ισχύος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις του ή άτομα με παρόμοια προσόντα για την αποφυγή κινδύνου.
Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας λόγω ζημίας στο καλώδιο ισχύος και το βύσμα ισχύος ή πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, απαγορεύονται αυστηρά τα παρακάτω:
Πρόκληση ζημίας στο καλώδιο ισχύος, μεταβολή του, έκθεσή του σε ή κοντά σε υψηλή θερμοκρασία, βίαιη κάμψη του, συστροφή του, τράβηγμά του, κρέμασμά του σε γωνία, τοποθέτηση βαρέος αντικειμένου επάνω του, ομαδοποίησή του, τσίμπημά του ή σύρσιμό του.
Μην εισάγετε ή αποσυνδέετε το βύσμα ισχύος με βρεγμένα χέρια. Πάντοτε βεβαιώνεστε ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ισχύος ή το προϊόν.
Μη γλείφετε το βύσμα ισχύος.
Μη ρίχνετε νερό πάνω από το προϊόν, μην το πλένετε απευθείας με νερό και μην το βυθίζετε σε νερό (Δεν ισχύει για το καλάθι τηγανίσματος, το τηγάνι ψησίματος).
→ Εάν εισέλθει νερό στο προϊόν, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συντήρηση.
Μη μεταβάλλετε, αποσυναρμολογείτε ή επισκευάζετε το προϊόν μόνοι σας.
→ Για επισκευές, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συντήρηση.
Για την αποφυγή πρόκλησης εγκαυμάτων, κρατήστε το πρόσωπο, τα δάχτυλα και άλλα μέρη του σώματος μακριά από τη θύρα εξαγωγής κατά τη χρήση ή αμέσως μετά τη χρήση.
Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν για οποιουσδήποτε σκοπούς εκτός από εκείνους που περιγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών.
→ Η Mova δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνη για καταστάσεις που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή μη τήρηση του εγχειριδίου οδηγιών.
Μη μετακινείτε το προϊόν κατά το μαγείρεμα.
Μην πιτσιλίζετε νερό ή άλλα υγρά στο βύσμα ισχύος.
Για την αποφυγή της κοινής χρήσης της παροχής ισχύος με άλλες ηλεκτρικές συσκευές και της πρόκλησης πυρκαγιάς λόγω υπερθέρμανσης, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε

ρευματοδότη εναλλασσόμενου ρεύματος με προδιαγραφή 220 V–240 V / 15 A μόνο του. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε λωρίδα ακροδεκτών τουλάχιστον 15 A.

Για την αποφυγή πρόκλησης καπνού, πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι εισάγετε το βύσμα ισχύος σταθερά μέχρι το τέλος.
Για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας λόγω αστοχίας ή ηλεκτρικής διαρροής, θα πρέπει να χρησιμοποιείται μονοφασική διπολική γειωμένη έξοδος ισχύος για την παρούσα συσκευή, ώστε να εξασφαλίζεται αξιόπιστη γείωση. Εάν δεν έχει εγκατασταθεί συσκευή γείωσης, ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροστατική επαγωγή άλλων μεταλλικών μερών όπως το περίβλημα.
Για την αποτροπή της ανεπαρκούς μόνωσης του βύσματος ισχύος λόγω συσσώρευσης υγρασίας και ξένων σωμάτων, που ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά, καθαρίζετε το βύσμα ισχύος τακτικά.
Αποσυνδέστε το βύσμα ισχύος και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
Το παρόν προϊόν δεν είναι κατάλληλο για χρήση από τα εξής άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών):
άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση για τη χρήση, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή τις οδηγίες ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους. Προσέξτε να μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με το παρόν προϊόν.
Βεβαιωθείτε ότι φυλάσσετε το προϊόν μακριά από παιδιά.
Σε περίπτωση ανωμαλίας ή αστοχίας, σταματήστε αμέσως τη χρήση και αποσυνδέστε το βύσμα ισχύος.
Ανωμαλίες και παραδείγματα αστοχίας:
- Το βύσμα ισχύος και το καλώδιο ισχύος είναι αφύσικα θερμά.
- Το καλώδιο ισχύος έχει υποστεί ζημιά ή προκύπτει διακοπτόμενη απώλεια ισχύος αφού ακουμπήσετε το καλώδιο ισχύος.
- Το κύριο σώμα είναι παραμορφωμένο ή έχει θερμανθεί αφύσικα.
- Το κύριο σώμα εκπέμπει καπνό ή μυρωδιά καμένου.
- Το κύριο σώμα είναι ραγισμένο, χαλαρό ή παράγει ασυνήθιστους θορύβους.
Κατά το μαγείρεμα, δεν έρχεται αέρας από τη θύρα εξαγωγής.
→ Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συντήρηση.
Για την αποφυγή της πρόκλησης εγκαυμάτων ή τραυματισμών λόγω υπερθέρμανσης ή δυσλειτουργίας, μη χρησιμοποιείτε κάποιο μη αποκλειστικό ή παραμορφωμένο καλάθι τηγανίσματος.
Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού, εγκαυμάτων, πυρκαγιάς ή πρόκλησης αποχρωματισμού, παραμόρφωσης και ζημίας στα έπιπλα λόγω της θερμότητας που εκλύεται από τη θύρα εξαγωγής, μη χρησιμοποιείτε το παρόν προϊόν στα εξής μέρη:
- Κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε υψηλή υγρασία.
- Σε ανώμαλη επιφάνεια ή στρώμα μη ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Κοντά σε τοίχους ή έπιπλα.
Για την αποφυγή της πτώσης του τηγανιού και της πρόκλησης ζημίας σε αυτό, κατά τη μετακίνηση του προϊόντος βεβαιωθείτε ότι το τηγάνι είναι σταθερά στη θέση του. Μη μεταφέρετε το προϊόν υπό γωνία.
Μην αγγίζετε σε σημεία όπου η θερμοκρασία είναι υψηλή κατά τη χρήση ή αμέσως μετά το μαγείρεμα.
Το κύριο σώμα έχει υψηλή θερμοκρασία. Ειδικά τα μέρη όπως η θύρα εξαγωγής και το τηγάνι.

Για την αποφυγή της παραμόρφωσης του βύσματος ή της πρόκλησης πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, μη στοχεύετε τη θύρα εξαγωγής στο βύσμα ισχύος.
→ Όταν χρησιμοποιείτε το παρόν μηχάνημα, πρέπει να το τοποθετείτε σε ανοιχτό χώρο. Εάν τοποθετηθεί σε ντουλάπι, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής χώρος για διάχυση της θερμότητας ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση και η δυσλειτουργία.
Μη λειτουργείτε το προϊόν με άδειο καλάθι.
Συνιστάται να πραγματοποιήσετε προθέρμανση για 10 λεπτά διότι μπορεί να παρατηρηθεί περίεργη μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση. Ενδέχεται να προκύψει λίγος λευκός καπνός ή μυρωδιά κατά τη διαδικασία προθέρμανσης. Είναι φυσιολογικό.
Για την αποφυγή δυσλειτουργίας ή τραυματισμών, μη συνδέετε το παρόν προϊόν σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη και μην το λειτουργείτε με ανεξάρτητο σύστημα τηλεχειρισμού.
Για να αποτρέψετε να βρεθεί το καλώδιο ισχύος πολύ κοντά σε άλλα αντικείμενα τα οποία ενδέχεται να του προκαλέσουν ζημία, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος άνω των 8 cm γύρω από το προϊόν.
Για την αποφυγή πρόκλησης ηλεκτροπληξίας ή πυρκαγιάς λόγω βραχυκυκλώματος, κατά την αποσύνδεση του βύσματος ισχύος, βεβαιωθείτε ότι τραβάτε το ίδιο το βύσμα.
Για την αποφυγή πρόκλησης εγκαυμάτων, τραυματισμών ή ηλεκτροπληξίας, διαρροής ή πυρκαγιάς εξαιτίας γήρανσης της μόνωσης, απενεργοποιείτε πάντοτε και αποσυνδέετε τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι ή δεν τη χρησιμοποιείτε.
Περιμένετε μέχρι να ψυχθεί επαρκώς το κύριο σώμα πριν το καθαρίσετε.
Όταν προκύψει διακοπή ισχύος κατά τη χρήση, συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων αποσύνδεσης του βύσματος ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγματος του διακόπτη κυκλώματος, κ.λπ., και η ισχύς ενεργοποιηθεί ξανά εντός 10 λεπτών, το προϊόν θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Εάν προκύψει σε κατάσταση αναμονής ή λειτουργία μενού, το προϊόν θα επιστρέψει στην κατάσταση απενεργοποίησης αφού επανέλθει η ισχύς.
Το παρόν προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και για παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
- αγροικίες,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικιών,
- περιβάλλοντα τύπου δωματίου με πρωινό.

Περιβάλλον

Μην απορρίπτετε τη συσκευή με συνήθη οικιακά απορρίμματα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε πλέον. Αντ' αυτού, μεταφέρετέ τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, συνεισφέρετε στη διατήρηση του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες ΑΗΗΕ	
	Όλα τα προϊόντα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ κατά την Οδηγία 2012/19/ΕΕ) που δεν πρέπει να αναμιγνύονται με ασυσκεύαστα οικιακά απόβλητα. Αντ' αυτού, πρέπει να προστατεύετε την υγεία του ανθρώπου και το περιβάλλον παραδίδοντας τα απόβλητα εξοπλισμού σας σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής για ανακύκλωση αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, το οποίο έχει οριστεί από την κυβέρνηση ή τις τοπικές αρχές. Η ορθή απόρριψη και η ανακύκλωση θα συμβάλουν στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία του ανθρώπου. Επικοινωνήστε με τον εγκαταστάτη ή τις τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την τοποθεσία καθώς και τους όρους και τις προϋποθέσεις των εν λόγω σημείων συλλογής.

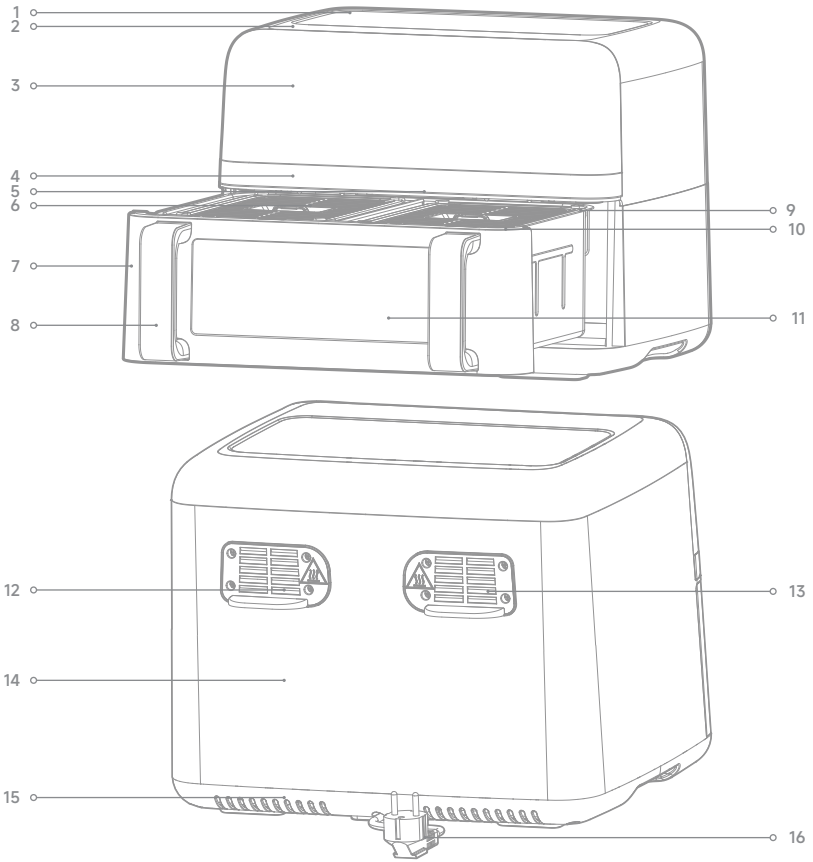
Εμείς, η Moonstone Technology (Shaoxing) Co., Ltd., δηλώνουμε με το παρόν ότι ο παρών εξοπλισμός συμμορφώνεται με τις ισχύουσες Οδηγίες, τα ευρωπαϊκά πρότυπα και τις τροποποιήσεις. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση: www.mova-tech.com
Για λεπτομερές ηλεκτρονικό εγχειρίδιο, μεταβείτε στην ηλεκτρονική διεύθυνση https://www.mova-tech.com/pages/user-manuals-and-faqs

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η ολοκαίνουργια φριτέζα θερμού αέρα προσφέρει έναν εύκολο και υγιεινό τρόπο να παρασκευάζετε τα αγαπημένα σας υλικά. Χρησιμοποιώντας ταχεία κυκλοφορία θερμού αέρα και μια επάνω σχάρα, μπορεί να δημιουργήσει διάφορα πιάτα. Το καλύτερο είναι ότι η φριτέζα θερμού αέρα ζεσταίνει το φαγητό από όλες τις κατευθύνσεις και τα περισσότερα υλικά δεν χρειάζονται καθόλου λάδι.

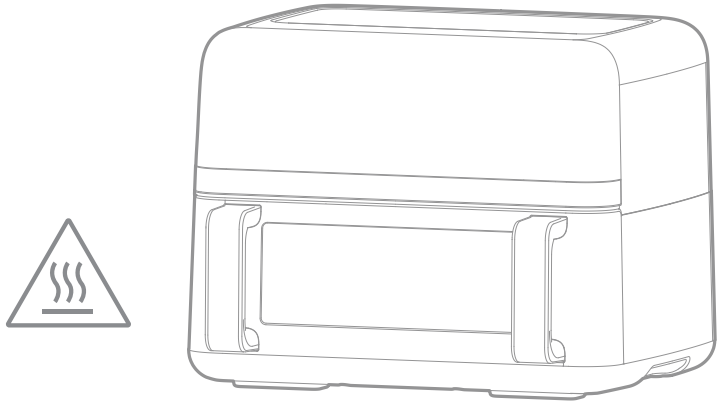
Επισκόπηση προϊόντος

Εξαρτήματα (Εικ. 1)

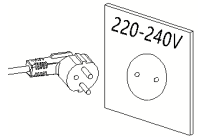


1. Επάνω κάλυμμα
2. Άνω περίβλημα
3. Πίνακας ελέγχου
4. Μεταλλική διακόσμηση
5. Διάφραγμα
6. Ράφι
7. Δοχείο
8. Λαβή
9. Συρτάρι
10. Περίβλημα μπροστινού συρταριού
11. Παράθυρο παρατήρησης
12. Δεξιά έξοδος αέρα
13. Αριστερή έξοδος αέρα
14. Κάτω περίβλημα
15. Βάση
16. Καλώδιο ισχύος

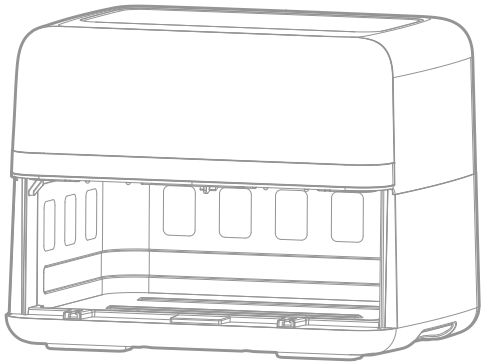
Εικ. 2



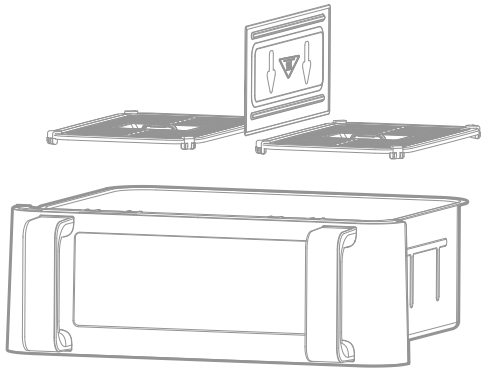
Εικ. 3



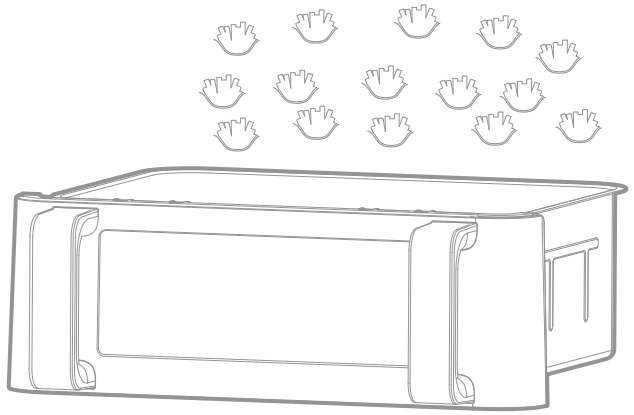
Εικ. 4



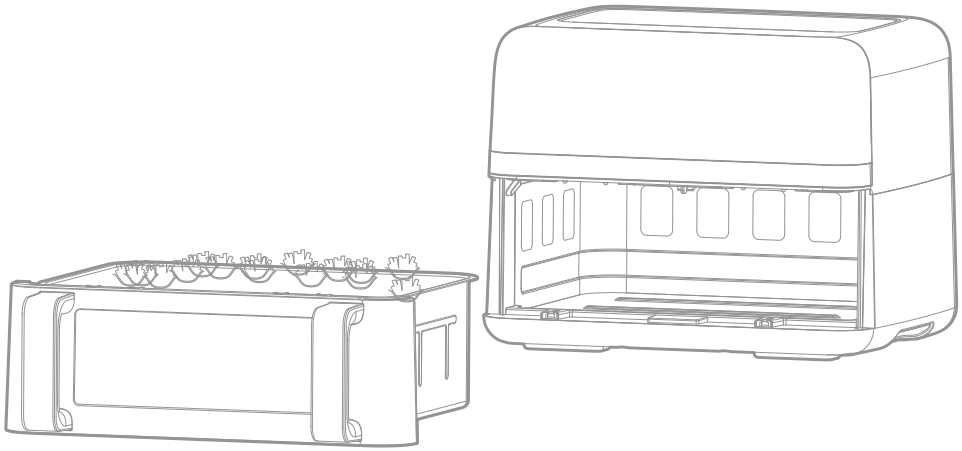
Εικ. 5



Εικ. 6



Εικ. 7



Οδηγίες χρήσης

EL

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε σχολαστικά το ράφι και το δοχείο με ζεστό νερό, λίγο υγρό πιάτων και μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό μέρος της συσκευής με υγρό πανί.

Πρόκειται για φριτέζα χωρίς λάδι που λειτουργεί με θερμό αέρα. Μη γεμίζετε απευθείας το δοχείο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.
Ειδοποίηση: Όταν η φριτέζα αέρα σας θερμαίνεται για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμψει λίγο καπνό ή μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό για πολλές θερμαινόμενες συσκευές και δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Προετοιμασία για χρήση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και ομαλή επιφάνεια.
Μη τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνεια μη ανθεκτική στη θερμότητα.
2. Τοποθετήστε το ράφι στο δοχείο (Εικ. 3)
Μη γεμίζετε το δοχείο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
Μην τοποθετείτε τίποτα επάνω από τη συσκευή, καθώς αυτό θα διακόψει τη ροή αέρα και θα επηρεάσει τα αποτελέσματα του τηγανίσματος με θερμό αέρα.

Χρήση της συσκευής

Η φριτέζα χωρίς λάδι μπορεί να παρασκευάσει μεγάλη ποικιλία υλικών.

Τηγάνισμα με θερμό αέρα

1. Συνδέστε το βύσμα ηλεκτρικού δικτύου σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα (Εικ. 4).
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο (Εικ. 6).
4. Σπρώξτε το δοχείο ξανά μέσα στη φριτέζα θερμού αέρα (Εικ. 7), εξασφαλίζοντας ότι ευθυγραμμίζεται προσεκτικά με τους οδηγούς.
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο χωρίς το ράφι μέσα του.

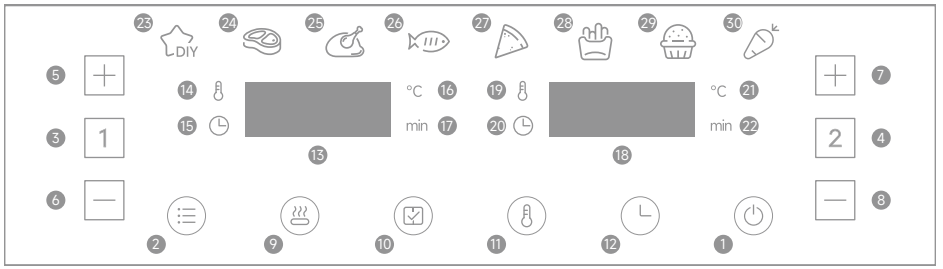
Προσοχή: Μην αγγίζετε το δοχείο κατά τη χρήση ή λίγο μετά από αυτή, καθώς θερμαίνεται πολύ. Κρατάτε το δοχείο μόνο από τη λαβή.

5. Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής για το υλικό (βλ. ενότητα «Συμβουλές μαγειρικής» σε αυτό το κεφάλαιο).
6. Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου παρασκευής (βλ. ενότητα «Συμβουλές μαγειρικής» σε αυτό το κεφάλαιο). Για να ανακινήσετε τα υλικά, αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή μέσω της λαβής και ανακινήστε το. Έπειτα σπρώξτε το δοχείο ξανά μέσα στη φριτέζα αέρα.
7. Όταν ακουστεί ο βομβητής του χρονοδιακόπτη, έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος παρασκευής. Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή.

Σημείωση: Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή.
Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο σύμφωνα με την προτίμησή σας κατά τη χρήση. Οι ρυθμίσεις σας θα διατηρηθούν για περίπου 60 λεπτά αφού αφαιρέσετε το δοχείο από το σώμα.
8. Ελέγξτε εάν τα υλικά είναι έτοιμα.
Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, σπρώξτε απλώς το δοχείο ξανά μέσα στη συσκευή και ορίστε τον χρονοδιακόπτη για μερικά επιπλέον λεπτά.
9. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. τηγανιτές πατάτες), αφαιρέστε το δοχείο από τη φριτέζα θερμού αέρα και τοποθετήστε το σε δοκιμαστική σχάρα.
Μην αναποδογυρίσετε το δοχείο, καθώς τυχόν περίσσεια λαδιού που έχει συγκεντρωθεί στο κάτω μέρος του δοχείου θα διαρρεύσει στα υλικά.
Το δοχείο και τα υλικά είναι θερμά. Ανάλογα με το είδος υλικών στο δοχείο, ενδέχεται να διαφύγει ατμός από τη φριτέζα αέρος.
10. Χρησιμοποιήστε τσιμπίδες ή εργαλεία για να μεταφέρετε το φαγητό σε πιάτο.
11. Όταν είναι έτοιμη μια παρτίδα υλικών, η φριτέζα θερμού αέρα είναι άμεσα έτοιμη για να παρασκευάσει και άλλη παρτίδα.

Οδηγίες πίνακα ελέγχου

EL



Ανάλυση εικονιδίων

Πλήκτρο 1 –Πλήκτρο ενεργοποίησης
Μόλις το ράφι και το δοχείο τοποθετηθούν κατάλληλα στο κύριο περίβλημα, θα ανάψει η λυχνία ενεργοποίησης. Επιλέξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης για να θέσετε το μηχάνημα σε κατάσταση αναμονής. Αφού επιλέξετε το σώμα δοχείου που θα χρησιμοποιηθεί, με την επιλογή του πλήκτρου ενεργοποίησης για δεύτερη φορά θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
Πιέζοντας το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος απενεργοποιείται ολόκληρη η συσκευή και σταματά συγχρόνως ο κινητήρας.
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αγγίζετε τα πλήκτρα για να ελέγχετε την παύση και την έναρξη του μαγειρέματος.
Πλήκτρο 2 –Πλήκτρο προκαθορισμού
Επιλέγοντας το πλήκτρο προκαθορισμού έχετε τη δυνατότητα να περιηγηθείτε στις 8 δημοφιλείς επιλογές φαγητού (23-30). Μόλις πραγματοποιηθεί επιλογή, θα ξεκινήσει η προκαθορισμένη λειτουργία χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος.
Πλήκτρο 3 [1] –Το πλήκτρο αριστερού δοχείου
Αγγίξτε το πλήκτρο [1] και θα ανάψει το εικονίδιο του πλήκτρου λειτουργίας για το δοχείο στα αριστερά. Το μενού επιστρέφει στο πρώτο μενού (DIY). Τότε θα αναβοσβήσει η ένδειξη DIY, θα αναβοσβήσει η αντίστοιχη ψηφιακή οθόνη λυχνίας και θα εμφανίζει εναλλάξ την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος DIY. Όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία, η ένδειξη θερμοκρασίας στο επάνω αριστερό μέρος της οθόνης παραμένει ενεργοποιημένη. Όταν εμφανίζεται ο χρόνος, η ένδειξη χρόνου στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης παραμένει ενεργοποιημένη. Εάν πιέσετε το πλήκτρο [1] για 2 δευτερόλεπτα, μπορείτε να ακυρώσετε την επιλογή του δοχείου και το προϊόν θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.
Πλήκτρο 4 [2] –Το πλήκτρο δεξιού δοχείου
Αγγίξτε το πλήκτρο [2] και θα ανάψει το εικονίδιο του πλήκτρου λειτουργίας για το δοχείο στα δεξιά. Το μενού επιστρέφει στο πρώτο μενού (DIY). Τότε θα αναβοσβήσει η ένδειξη DIY, θα αναβοσβήσει η αντίστοιχη ψηφιακή οθόνη λυχνίας και θα εμφανίζει εναλλάξ την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος DIY. Όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία, η ένδειξη θερμοκρασίας στο επάνω δεξιό μέρος της οθόνης παραμένει ενεργοποιημένη. Όταν εμφανίζεται ο χρόνος, η ένδειξη χρόνου στο κάτω δεξιό μέρος της οθόνης παραμένει ενεργοποιημένη. Εάν πιέσετε το πλήκτρο [2] για 2 δευτερόλεπτα, μπορείτε να ακυρώσετε την επιλογή του δοχείου και το προϊόν θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

Πλήκτρο 5 [+] και πλήκτρο 6 [—] –Πλήκτρα ελέγχου θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη για το αριστερό δοχείο

Τα σύμβολα πλήκτρου 5 και πλήκτρου 6 σάς δίνουν τη δυνατότητα να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 5 °C κάθε φορά για το αριστερό δοχείο. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο αλλάζει γρήγορα η θερμοκρασία. Αυτά τα πλήκτρα μπορούν επίσης να αυξήσουν ή να μειώσουν τον χρόνο μαγειρέματος για το αριστερό δοχείο κατά ένα λεπτό κάθε φορά. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο αλλάζει γρήγορα ο χρόνος. Εύρος ελέγχου χρόνου: 1 λεπτό-60 λεπτά.

Πλήκτρο 7 [+] και πλήκτρο 8 [—] –Πλήκτρα ελέγχου θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη για το δεξιό δοχείο

Τα σύμβολα πλήκτρου 7 και πλήκτρου 8 σάς δίνουν τη δυνατότητα να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 5 °C κάθε φορά για το δεξιό δοχείο. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο αλλάζει γρήγορα η θερμοκρασία. Αυτά τα πλήκτρα μπορούν επίσης να αυξήσουν ή να μειώσουν τον χρόνο μαγειρέματος για το δεξιό δοχείο κατά ένα λεπτό κάθε φορά. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο αλλάζει γρήγορα ο χρόνος. Εύρος ελέγχου χρόνου: 1 λεπτό-60 λεπτά.

Πλήκτρο 9 –Πλήκτρο προθέρμανσης

Επιλέξτε [1] ή [2], αγγίξτε το πλήκτρο και έπειτα πιέστε το ξανά για να εκκινήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία προθέρμανσης έχει ως προεπιλογή τους 160 βαθμούς για 3 λεπτά.

Πλήκτρο 10 –Πλήκτρο ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό

Αγγίξτε το πλήκτρο για να συγχρονίσετε τους χρόνους ολοκλήρωσης δύο συνταγών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.

Πλήκτρο 11 –Το πλήκτρο θερμοκρασίας

Πλήκτρο 12 –Το πλήκτρο χρόνου

Ενδεικτικές λυχνίες

Ενδεικτική λυχνία «13» – Λυχνία Nixie για το σώμα του αριστερού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «14» – Λυχνία θερμοκρασίας για το σώμα του αριστερού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «15» – Λυχνία χρονοδιακόπτη για το σώμα του αριστερού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «16» – Ενδεικτική λυχνία μονάδας θερμοκρασίας για το σώμα του αριστερού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «17» – Ενδεικτική λυχνία μονάδας χρόνου για το σώμα του αριστερού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «18» – Λυχνία Nixie για το σώμα του δεξιού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «19» – Λυχνία θερμοκρασίας για το σώμα του δεξιού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «20» – Λυχνία χρονοδιακόπτη για το σώμα του δεξιού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «21» – Ενδεικτική λυχνία μονάδας θερμοκρασίας για το σώμα του δεξιού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «22» – Ενδεικτική λυχνία μονάδας χρόνου για το σώμα του δεξιού δοχείου
Ενδεικτική λυχνία «23-30» – Ένδειξη συνταγών

Λεπτομερείς οδηγίες λειτουργίας

1. Λειτουργία εκκίνησης

Πρώτα, επιβεβαιώστε ότι το τηγάνι έχει τοποθετηθεί σωστά στο μηχάνημα. Εισαγάγετε το βύσμα στην πρίζα· το μηχάνημα θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μία φορά και όλες οι λυχνίες θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο και έπειτα θα σβήσουν. Το εικονίδιο ισχύος θα παραμείνει αναμμένο.

2. Κατάσταση αναμονής

Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης και οι ενδεικτικές λυχνίες εικονιδίου επιλογής δοχείου 1 [1] και εικονιδίου επιλογής δοχείου 2 [2] θα ενεργοποιηθούν, θέτοντας το προϊόν σε κατάσταση αναμονής. Εάν η μονάδα είναι σε αυτήν την κατάσταση αναμονής και παραμένει ανενεργή για 5 λεπτά, θα επιστρέψει στη λειτουργία εκκίνησης.

3. Λειτουργία εργασίας μονού δοχείου (διάφραγμα)

3.1 Λειτουργία

· Αγγίξτε το εικονίδιο για το δοχείο 1 [1] ή το δοχείο 2 [2]. Οι ενδείξεις λειτουργίας και μενού ανάβουν και παραμένουν ενεργοποιημένες με την ένδειξη DIY να αναβοσβήνει ως το προεπιλεγμένο μενού. Οι άλλες ενδείξεις παραμένουν σταθερές. Οι ενδείξεις θερμοκρασίας και χρόνου αναβοσβήνουν.

· Πιέστε παρατεταμένα το εικονίδιο [1] ή [2] για 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε την επιλογή για το αριστερό ή το δεξιό δοχείο. Εάν ακυρωθούν και τα δύο δοχεία, το προϊόν επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής.

3.2 Επιλογή μενού

· Αγγίξτε το εικονίδιο πλήκτρου επιλογής μενού για να επιλέξετε το επιθυμητό μενού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με το φαγητό.

Ρύθμιση θερμοκρασίας: Κάθε πάτημα αλλάζει τη θερμοκρασία κατά 5 °C. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο αύξησης ή μείωσης για συνεχή ρύθμιση. Το εύρος θερμοκρασίας είναι 40 °C – 230 °C όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία DIY.

· Ρύθμιση χρόνου: Κάθε πάτημα αλλάζει τον χρόνο κατά 1 λεπτό. Το εύρος χρόνου είναι 1 λεπτό – 60 λεπτά.

3.3 Έναρξη μαγειρέματος

· Αφού ρυθμίσετε τη συνταγή, τη θερμοκρασία και τον χρόνο, αγγίξτε το εικονίδιο του πλήκτρου ενεργοποίησης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η οθόνη εμφανίζει τον τρέχοντα χρόνο μαγειρέματος σε μορφή αντίστροφης μέτρησης. Η ένδειξη επιλεγμένης συνταγής παραμένει σταθερή ενώ οι υπόλοιπες απενεργοποιούνται.

3.4 Ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

· Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το εικονίδιο πλήκτρου θερμοκρασίας ή χρόνου και έπειτα χρησιμοποιήστε το εικονίδιο πλήκτρου αύξησης ή μείωσης για ρύθμιση. Το μηχάνημα θα συνεχίσει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια της ρύθμισης.

3.5 Επαναφορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

· Για να κάνετε επαναφορά της συνταγής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε ελαφρά το εικονίδιο πλήκτρου ενεργοποίησης για παύση. Ο θερμαντήρας και ο κινητήρας σταματούν να λειτουργούν και η ένδειξη συνταγής και η οθόνη προβολής αναβοσβήνουν. Ρυθμίστε τη συνταγή, τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τις ανάγκες.

3.6 Διακοπή μαγειρέματος
· Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για διακοπή. Εάν δεν πραγματοποιηθούν περαιτέρω ενέργειες, το μηχάνημα θα επιστρέψει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μετά από 5 λεπτά.

3.7 Απενεργοποίηση
· Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα. Ο σωλήνας θέρμανσης και ο κινητήρας θα σταματήσουν. Η οθόνη προβολής θα εμφανίσει το μήνυμα «OFF» και ο βομβητής θα ηχήσει.

3.8 Τέλος μαγειρέματος
· Μετά το μαγείρεμα, η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «OFF» και ο βομβητής ηχεί 5 φορές. Η οθόνη απενεργοποιείται και το μηχάνημα επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής.

3.9 Αφαίρεση του τηγανιού
· Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν αφαιρεθεί το τηγάνι, η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα «OPEN» και το μηχάνημα θα σταματήσει να λειτουργεί. Μόλις επανατοποθετηθεί το τηγάνι, το μηχάνημα συνεχίζει την προηγούμενη λειτουργία του.

4. Λειτουργία εργασίας διπλού δοχείου (διάφραγμα)

4.1 Εκκίνηση των 2 δοχείων

4.1.1 Εγκατάσταση κάθε δοχείου:
· Πρώτα, επιλέξτε ένα δοχείο (αριστερό ή δεξιό) και ρυθμίστε το μενού, τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τις ανάγκες σας.
· Έπειτα, επιλέξτε το άλλο δοχείο και ρυθμίστε την επιθυμητή συνταγή, τη θερμοκρασία και τον χρόνο με τον ίδιο τρόπο.

4.1.2 Ταυτόχρονη εκκίνηση και των δύο δοχείων:
· Πιέστε το εικονίδιο πλήκτρου ενεργοποίησης για να εκκινήσετε ταυτόχρονα και το αριστερό και το δεξιό δοχείο.
· Το εικονίδιο 1 και η ένδειξη συνταγής για το αριστερό δοχείο θα αναβοσβήνουν μία φορά κάθε 6 δευτερόλεπτα, ενώ το εικονίδιο 2 και η ένδειξη συνταγής για το δεξιό δοχείο θα αναβοσβήνουν μία φορά κάθε 6 δευτερόλεπτα.
· Οι οθόνες προβολής για το αριστερό και το δεξιό δοχείο θα εναλλάσσονται κάθε 3 δευτερόλεπτα.

4.1.3 Ανεξάρτητη εκκίνηση των δοχείων:
· Μπορείτε να εκκινήσετε πρώτα το αριστερό δοχείο πιέζοντας το πλήκτρο ενεργοποίησης μετά τη ρύθμιση των παραμέτρων του. Έπειτα ρυθμίστε τις παραμέτρους για το δεξιό δοχείο.
· Μόλις είναι έτοιμο το δεξιό δοχείο, πιέστε ξανά το πλήκτρο ενεργοποίησης για να εκκινήσετε το δεξιό δοχείο.

4.1.4 Προβολή θερμοκρασίας και χρόνου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας:
· Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, εάν πιέσετε το εικονίδιο του πλήκτρου θερμοκρασίας μία φορά, θα εμφανιστεί η θερμοκρασία στην αριστερή και τη δεξιά οθόνη προβολής.
· Εάν δεν πραγματοποιηθεί κάποια ενέργεια για 3 δευτερόλεπτα, η οθόνη θα αλλάξει αυτόματα για να εμφανίσει τον χρόνο.

4.2 Αποσφαλμάτωση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εργασίας διπλού δοχείου

4.2.1 Αποσφαλμάτωση θερμοκρασίας ή χρόνου για το αριστερό δοχείο:
· Ενώ και το αριστερό και το δεξιό δοχείο μαγειρεύουν ταυτόχρονα, εάν πρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο για το αριστερό δοχείο, πιέστε 1 και τροποποιήστε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις ανάγκες. Επισημαίνεται ότι η συνταγή δεν μπορεί να ρυθμιστεί σε αυτήν την κατάσταση.
· Εάν δεν πραγματοποιηθεί κάποια ενέργεια εντός 10 δευτερολέπτων μετά την πραγματοποίηση των ρυθμίσεων, η οθόνη θα επιστρέψει αυτόματα στην κανονική λειτουργία της.

4.2.2 Αποσφαλμάτωση θερμοκρασίας ή χρόνου για το δεξιό δοχείο:
· Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο για το δεξιό δοχείο, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως περιγράφεται στο 4.2.1.

4.2.3 Ρύθμιση συνταγής και θερμοκρασίας/χρόνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
· Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνταγή, τη θερμοκρασία ή τον χρόνο πιέζοντας 1 ή 2 διαδοχικά και έπειτα το πλήκτρο ενεργοποίησης. Αυτό θα θέσει το αριστερό ή το δεξιό δοχείο σε λειτουργία παύσης.
· Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα αφού πραγματοποιήσατε ρυθμίσεις, πιέστε ξανά το πλήκτρο ενεργοποίησης.

4.2.4 Αυτόματη κατάσταση αναμονής:
· Εάν το δοχείο παραμένει σε λειτουργία παύσης με καμία περαιτέρω ενέργεια για 5 λεπτά, θα εισέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

4.3 Διακοπή του αριστερού ή του δεξιού δοχείου

4.3.1 Επιλέξτε το δοχείο στο οποίο επιθυμείτε να πραγματοποιηθεί διακοπή πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο.
Έπειτα, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα. Το επιλεγμένο δοχείο θα σταματήσει να λειτουργεί και θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

4.4 Εξαγωγή του τηγανιού

4.4.1 Εάν το τηγάνι εξαχθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα «OPEN». Και τα δύο δοχεία θα σταματήσουν να λειτουργούν, συμπεριλαμβανομένων και των λειτουργιών θέρμανσης και κινητήρα.
Τα δοχεία θα συνεχίσουν να λειτουργούν σύμφωνα με τις προηγούμενες ρυθμίσεις μόλις επανεισαχθεί το τηγάνι.

4.4.2 Όταν το τηγάνι εξάγεται ενώ το σύστημα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα «OPEN». Τότε δεν μπορεί να λειτουργήσει κανένα από τα δύο δοχεία.

4.5 Παύση του αριστερού και του δεξιού δοχείου

4.5.1 Παύση και των δύο δοχείων:
· Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε μία φορά το πλήκτρο ενεργοποίησης. Και το αριστερό και το δεξιό δοχείο θα εισέλθουν σε λειτουργία παύσης ταυτόχρονα. Οι οθόνες και οι συνταγές και για τα δύο δοχεία θα αναβοσβήνουν.
· Πιέστε ξανά το πλήκτρο ενεργοποίησης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και για τα δύο δοχεία.

4.5.2 Αυτόματη επιστροφή σε κατάσταση αναμονής:
· Εάν και τα δύο δοχεία βρίσκονται σε παύση και δεν πραγματοποιηθεί περαιτέρω ενέργεια για 5 λεπτά, θα σταματήσουν αυτόματα να λειτουργούν και θα επιστρέψουν σε κατάσταση αναμονής μετά από 5 λεπτά.

4.5.3 Προσαρμογή ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια της παύσης:
· Ενώ και τα δύο δοχεία βρίσκονται σε παύση, πιέστε 1 ή 2 για να πραγματοποιήσετε αλλαγές στη συνταγή, τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με τις ανάγκες.
· Μετά τις ρυθμίσεις, πιέστε μία φορά το πλήκτρο ενεργοποίησης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και για τα δύο δοχεία.

4.5.4 Ταυτόχρονη διακοπή και των δύο δοχείων:
· Κατά το μαγείρεμα, πιέστε μία φορά το πλήκτρο ενεργοποίησης για παύση και των δύο δοχείων.
· Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα για διακοπή και των δύο δοχείων. Οι οθόνες θα εμφανίσουν το μήνυμα «OFF» και το μηχάνημα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής μετά από ένα κοφτό ηχητικό σήμα.

4.6 Διακοπή του αριστερού και του δεξιού δοχείου

4.6.1 Διακοπή και των δύο δοχείων:
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα. Και τα δύο δοχεία θα σταματήσουν να λειτουργούν και οι οθόνες θα εμφανίσουν το μήνυμα «OFF». Το μηχάνημα θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής μετά από ένα κοφτό ηχητικό σήμα.
4.6.2 Αυτόματη διακοπή χωρίς ενέργεια:
Εάν δεν πραγματοποιηθεί κάποια ενέργεια ενώ μαγειρεύουν και τα δύο δοχεία, μετά το πέρας του χρόνου της οθόνης, και η λειτουργία θέρμανσης και η λειτουργία κινητήρα θα σταματήσουν και η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα «OFF». Μετά από 5 κοφτά ηχητικά σήματα, το μηχάνημα θα απενεργοποιηθεί και θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής.
4.6.3 Απενεργοποίηση ενός δοχείου:
Για να απενεργοποιήσετε ένα δοχείο ενώ το άλλο συνεχίζει να μαγειρεύει, πιέστε 1 ή 2 πρώτα και έπειτα πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο ενεργοποίησης για 2 δευτερόλεπτα. Το επιλεγμένο δοχείο θα σταματήσει να λειτουργεί και η αντίστοιχη οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα «OFF». Μετά από ένα κοφτό ηχητικό σήμα, το μηχάνημα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής και θα μεταβεί στη λειτουργία εργασίας μονού δοχείου.

4.7 Λειτουργία ταυτόχρονης ολοκλήρωσης

4.7.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας ταυτόχρονης ολοκλήρωσης:
· Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται όταν ορίζονται δύο συνταγές με διαφορετικούς χρόνους για το αριστερό και το δεξιό δοχείο. Η ένδειξη πλήκτρου ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό θα ανάψει και η οθόνη θα αναβοσβήσει.
4.7.2 Χρήση του πλήκτρου ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό:
· Πιέστε το πλήκτρο ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό για να το ενεργοποιήσετε. Έπειτα, πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για να εκκινήσετε το μηχάνημα. Το δοχείο με τον μεγαλύτερο χρόνο θα συνεχίσει να λειτουργεί ενώ η οθόνη του δοχείου με τον πιο σύντομο χρόνο θα εμφανίσει το μήνυμα «HOLD».
· Αφού παρέλθει ο επιπλέον χρόνος, το δοχείο με τον πιο σύντομο χρόνο θα ξεκινήσει να λειτουργεί. Το πλήκτρο ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό θα παραμείνει ενεργό καθ' όλη αυτή τη διαδικασία.
4.7.3 Ρύθμιση χρόνου κατά τη διάρκεια του συγχρονισμού:
· Εάν ο χρόνος που έχει οριστεί για ένα δοχείο (εμφανίζεται ως «HOLD») είναι περισσότερος από τον άλλο, θα πραγματοποιηθεί έξοδος από τη λειτουργία ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό και θα απενεργοποιηθεί η ένδειξη του πλήκτρου ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό.
4.7.4 Αφαίρεση δοχείου κατά τη διάρκεια του συγχρονισμού:
· Εάν το δοχείο αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του συγχρονισμού, ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει και η οθόνη θα εμφανίσει το μήνυμα «OPEN». Μόλις επανεισαχθεί το δοχείο, θα συνεχιστεί ο συγχρονισμός.
4.7.5 Έξοδος από τον συγχρονισμό με διακοπή λειτουργίας ενός δοχείου:
· Εάν διακόπτεται η λειτουργία ενός δοχείου ενώ το άλλο συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια του συγχρονισμού, θα πραγματοποιηθεί έξοδος από τη λειτουργία ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό και θα απενεργοποιηθεί η ένδειξη του πλήκτρου ολοκλήρωσης σε συγχρονισμό.

5. Λειτουργία χωρίς διάφραγμα

5.1 Χρήση μεγάλων τροφίμων:
· Όταν μαγειρεύετε μεγάλα τρόφιμα, μη χρησιμοποιείτε το ενδιάμεσο διαχωριστικό.
· Επιλέξτε 1 , επιλέξτε το επιθυμητό μενού, έπειτα επιλέξτε 2 και το ίδιο μενού. Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για έναρξη. Για λεπτομέρειες, βλ. Λειτουργία εργασίας διπλού δοχείου (διάφραγμα).
5.2 Ψήσιμο ολόκληρου κοτόπουλου:
· Αποφύγετε τη χρήση του ενδιάμεσου διαχωριστικού όταν ψήνετε ολόκληρο κοτόπουλο.
· Επιλέξτε οποιοδήποτε μενού και για το αριστερό και για το δεξιό δοχείο.
· Ορίστε τη θερμοκρασία σε 200 °C και τον χρόνο σε 45 λεπτά και για τα δύο δοχεία.
· Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τους θερμαντήρες και για τα δύο δοχεία ταυτόχρονα και να ξεκινήσετε το ψήσιμο.

Στοιχεία παρατηρήσεων

1. Λειτουργία εκκίνησης:
· Στη λειτουργία εκκίνησης ανάβει μόνο το εικονίδιο του πλήκτρου ενεργοποίησης.
2. Κατάσταση αναμονής:
· Στην κατάσταση αναμονής ανάβει και το εικονίδιο του πλήκτρου ενεργοποίησης και το εικονίδιο του πλήκτρου αριστερού δοχείου και το εικονίδιο του πλήκτρου δεξιού δοχείου.
3. Αποσφαλμάτωση της μονάδας όταν δεν λειτουργεί:
Επιλεγμένο δοχείο:
· Το πλήκτρο λειτουργίας για το επιλεγμένο δοχείο είναι πάντα ενεργοποιημένο.
· Η ένδειξη επιλεγμένης συνταγής αναβοσβήνει.
· Οι υπόλοιπες ενδείξεις του μενού είναι σταθερά ενεργοποιημένες.
· Η αντίστοιχη οθόνη εναλλάσσεται για να εμφανίζει τη θερμοκρασία και τον χρόνο της επιλεγμένης συνταγής.
· Κατά τη ρύθμιση του μενού, αναβοσβήνει η επιλεγμένη συνταγή.
· Πιέστε το πλήκτρο θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία· η οθόνη αναβοσβήνει για να εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία.
· Πιέστε το πλήκτρο χρόνου για να ρυθμίσετε τον χρόνο· η οθόνη αλλάζει για να εμφανίσει τον τρέχοντα χρόνο και αναβοσβήνει.
Μη επιλεγμένο δοχείο:
· Το μενού για το μη επιλεγμένο δοχείο δεν αναβοσβήνει.
· Η οθόνη εναλλάσσεται μεταξύ της εμφάνισης της θερμοκρασίας και του χρόνου χωρίς να αναβοσβήνει.
Σημείωση:
· Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, δεν λειτουργούν οι θερμαντήρες και οι κινητήρες.
4. Λειτουργία αποσφαλμάτωσης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
· Η ένδειξη συνταγής δεν αναβοσβήνει.
· Η οθόνη αναβοσβήνει για να εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία και τον χρόνο.
· Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο, αλλά η συνταγή δεν μπορεί να ρυθμιστεί.
5. Λειτουργία παύσης μονού δοχείου:
· Το πλήκτρο λειτουργίας για το επιλεγμένο δοχείο είναι σταθερά ενεργοποιημένο.
· Η ένδειξη μενού για το επιλεγμένο δοχείο αναβοσβήνει.

· Οι άλλες ενδείξεις μενού είναι σταθερά ενεργοποιημένες.
· Η οθόνη για το επιλεγμένο δοχείο αναβοσβήνει, δείχνοντας τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
· Το 1 ή το 2 αναβοσβήνει. Μενού, θερμοκρασία και χρόνος μπορούν να ρυθμιστούν αυτή τη στιγμή.
6. Λειτουργία παύσης αριστερού και δεξιού δοχείου:
· Το πλήκτρο λειτουργίας και για τα δύο δοχεία είναι σταθερά ενεργοποιημένο.
· Η ένδειξη μενού για το επιλεγμένο δοχείο αναβοσβήνει.
· Οι άλλες ενδείξεις μενού είναι σταθερά ενεργοποιημένες.
· Η οθόνη αναβοσβήνει, δείχνοντας τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
· Το 1 και το 2 αναβοσβήνουν.
7. Λειτουργία εργασίας:
· Το πλήκτρο λειτουργίας για το δοχείο εργασίας είναι σταθερά ενεργοποιημένο.
· Η ένδειξη μενού για το επιλεγμένο δοχείο είναι σταθερά ενεργοποιημένη.
· Οι άλλες ενδείξεις μενού είναι απενεργοποιημένες.
· Η αντίστοιχη οθόνη εμφανίζει τον χρόνο μενού.
8. Λειτουργία ταυτόχρονης εργασίας:
· Όταν λειτουργούν και τα δύο δοχεία, η ένδειξη πλήκτρου και η ένδειξη μενού για κάθε δοχείο αναβοσβήνουν ταυτόχρονα για λιγότερο από 0,5 δευτερόλεπτα.
Οι ενδείξεις εναλλάσσονται μεταξύ του αριστερού και του δεξιού δοχείου κάθε 3 δευτερόλεπτα.
9. Λειτουργία μνήμης:
· Το μηχάνημα διαθέτει λειτουργία μνήμης που διατηρεί τις τελευταίες ρυθμίσεις που χρησιμοποιήθηκαν.
· Μετά το μαγείρεμα, εάν δεν απενεργοποιηθεί το μηχάνημα, την επόμενη φορά που θα το χρησιμοποιήσετε,θα εμφανίσει το μενού που χρησιμοποιήθηκε προηγουμένως για το επιλεγμένο δοχείο.
Εάν το μηχάνημα απενεργοποιηθεί για περισσότερο από 1 ώρα, πραγματοποιείται εκκαθάριση στη λειτουργία μνήμης και θα εμφανιστεί η αρχική κατάσταση όταν ενεργοποιηθεί και πάλι το μηχάνημα.
10. Μνήμη χωρίς ισχύ
· Τυχαία διακοπή ισχύος: Εάν το μηχάνημα είναι σε χρήση και υποστεί τυχαία διακοπή ισχύος, θα διατηρήσει την κατάσταση λειτουργίας του εάν αποκατασταθεί η ισχύς εντός 30 λεπτών.
· Αποκατάσταση: Με την επανενεργοποίηση, το μηχάνημα θα συνεχίσει τη λειτουργία από την κατάσταση στην οποία βρισκόταν πριν διακοπεί η ισχύς.
11. Λειτουργία αστοχίας οθόνης
11.1 Κωδικός σφάλματος E1:
Περιγραφή: Ο αισθητήρας NTC (αρνητικού συντελεστή θερμοκρασίας) είναι ανοικτός.
11.2 Κωδικός σφάλματος E2:
Περιγραφή: Ο αισθητήρας NTC έχει βραχυκυκλώσει.

Συμβουλές μαγειρικής

Αυτός ο πίνακας παρακάτω θα σας βοηθά να επιλέγετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα υλικά σας.
Σημείωση: Αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Καθώς τα υλικά ποικίλλουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις βέλτιστες ρυθμίσεις για όλα τα υλικά σας.

Λόγω της τεχνολογίας Rapid Air, που αναθερμαίνει στιγμιαία τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, εάν αφαιρέσετε για λίγο το δοχείο κατά το τηγάνισμα με θερμό αέρα, η διαδικασία μαγειρέματος διαταράσσεται ελάχιστα.

Συμβουλές:
· Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν ελαφρώς συντομότερο χρόνο παρασκευής από τα μεγαλύτερα.
· Μια μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί μόνο ελαφρώς περισσότερο χρόνο παρασκευής, ενώ μια μικρότερη ποσότητα απαιτεί ελαφρώς συντομότερο χρόνο παρασκευής.
· Η ανακίνηση μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου παρασκευής βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και βοηθά να αποτραπεί το ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
· Προσθέστε λίγο λάδι σε φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά σας στη φριτέζα θερμού αέρα μέσα σε μερικά λεπτά μετά την προσθήκη του λαδιού.
· Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα θερμού αέρα.
· Η βέλτιστη ποσότητα για τραγανές τηγανιτές πατάτες είναι 500 γραμμάρια.
· Χρησιμοποιήστε προπαρασκευασμένη ζύμη για γρήγορη και εύκολη παρασκευή γεμιστών σνακ· επίσης απαιτεί λιγότερο χρόνο παρασκευής από τη σπιτική ζύμη.
· Τοποθετήστε ένα ταψί ή πυρίμαχο σκεύος στο καλάθι της φριτέζας θερμού αέρα εάν θέλετε να ψήσετε κέικ ή κις ή εάν πρέπει να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά υλικά.
· Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα για να αναθερμάνετε υλικά. Για αναθέρμανση, ορίστε τη θερμοκρασία σε 150 °C για έως 10 λεπτά.

Μενού	Βάρος αναφοράς	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένος χρόνος δοχείου	Εύρος θερμοκρασιών	Χρονικό πλαίσιο	Ανακίνηση
DIY	300	230 °C	10 λεπτά	40-230 °C	1-60 λεπτά	1-2
Μπριζόλα	400	200 °C	15 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	1-2
Μπούτι κοτόπουλο	600	200 °C	30 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	1-2
Ψάρι	500	180 °C	25 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	1-2
Πίτσα	400	180 °C	10 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	--
Τηγανιτές πατάτες	450	200 °C	25 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	1-2
Ψητό	400	180 °C	12 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	--
Λαχανικά	300	170 °C	20 λεπτά	80-200 °C	1-60 λεπτά	1-2

Σημείωση 1: Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο παρασκευής εάν ξεκινήσετε το τηγάνισμα ενώ η φριτέζα θερμού αέρα είναι ακόμα κρύα.
Σημείωση 2: Όταν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο μαγειρικά σκεύη, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο βάσει των πραγματικών αποτελεσμάτων μαγειρέματος.

Φροντίδα και συντήρηση

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού, καθώς αυτά μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

1. Αφαιρέστε το βύσμα ηλεκτρικού δικτύου από την πρίζα τοίχου και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί.
Σημείωση: Αφαιρέστε το δοχείο για να επιτρέψετε στη φριτέζα θερμού αέρα να ψυχθεί ταχύτερα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με υγρό πανί.
3. Καθαρίστε το δοχείο και το ράφι με ζεστό νερό, λίγο υγρό πιάτων και μη λειαντικό σφουγγάρι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό απολίπανσης για να αφαιρέσετε τυχόν υπολειπόμενη βρωμιά.
Συμβουλή: Εάν η βρωμιά είναι κολλημένη στο ράφι ή στο κάτω μέρος του δοχείου, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό με λίγο υγρό πιάτων. Τοποθετήστε το ράφι στο δοχείο και αφήστε τα και τα δύο να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε το θερμαινόμενο στοιχείο με βούρτσα καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να ψυχθεί.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ρεύμα.	Τοποθετήστε το βύσμα ηλεκτρικού δικτύου σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής για ενεργοποίηση της συσκευής.
Η φριτέζα θερμού αέρα δεν λειτουργεί.	Η ποσότητα των υλικών στο δοχείο είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο δοχείο. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (βλ. ενότητα «Συμβουλές μαγειρικής»).
	Ο χρόνος παρασκευής είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο παρασκευής (βλ. ενότητα «Συμβουλές μαγειρικής»).
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Ορισμένα είδη υλικών πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου παρασκευής.	Υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο ή απέναντι από το άλλο (π.χ. τηγανιτές πατάτες) πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου παρασκευής. (βλ. ενότητα «Συμβουλές μαγειρικής»).
Τα τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Χρησιμοποιήσατε είδος σνακ που προοριζόταν για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε με πινέλο λίγο λάδι πάνω στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σπρώξω σωστά το τηγάνι μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν υπερβολικά πολλά υλικά στο δοχείο.	Μη γεμίζετε το δοχείο με υπερβολικά πολλά υλικά.
	Το δοχείο δεν τοποθετήθηκε σωστά στη συσκευή.	Σπρώξτε το δοχείο προς τα κάτω στη συσκευή μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Παρασκευάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα αέρα, διαρρέει στο δοχείο μεγάλη ποσότητα λαδιού. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να θερμανθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από λίπος που θερμαίνεται στο τηγάνι. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε κατάλληλα το τηγάνι μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σφιχτές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Δεν ξεπλύνατε τα κομμάτια πατάτας κατάλληλα πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε κατάλληλα τα κομμάτια πατάτας για αφαίρεση του αμύλου από το εξωτερικό των κομματιών.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρα.	Το πόσο τραγανές είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις τηγανιτές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει κατάλληλα τα κομμάτια πατάτας πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε πιο μικρά τα κομμάτια πατάτας για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε ελαφρώς περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

Προδιαγραφές:

Μοντέλο	AF-5518ATB	Τάση	220-240 V~ 50-60 Hz
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	40 °C-230 °C	Ονομαστική ισχύς	2700 W
Χρονοδιακόπτης	1-60 λεπτά	Χωρητικότητα αριστερού καλαθιού	4,5 L
Χωρητικότητα δεξιού καλαθιού	4,5 L		