

DUAL-AIR FRYER

Operating and Safety Instructions

Model: **AFD-5001A-W**

EN

If you have any question or issue while using the 5+5L Dual air fryer you can contact us through the email:

UK: Support1@eu-tomanto.com

EU: Support2@eu-tomanto.com



FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Specification & Feature:

Voltage:	AC220-240V 50-60Hz
Wattage:	2850W
Capacity of basket:	5L(left pot)+5L(right pot)
Adjustable temperature:	Dehydrate : 50-80 °C 1-24h Other 9 programs: 80-200 °C 0-60min

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

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

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance 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.

INTRODUCTION

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

GENERAL DESCRIPTION

- 1.Lid
- 2.Housing
- 3.Control panel
- 4.Pot

- 5.Metal rack
- 6.Basket handle
- 7.Air outlet openings

- 8.Wire winding bracket
- 9.Power cord
- 10.A partition

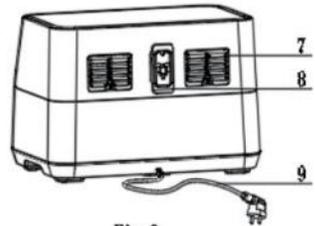
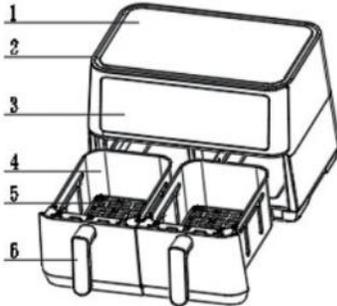
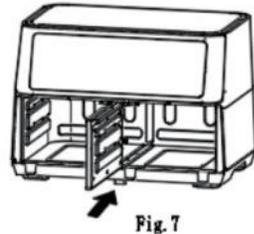
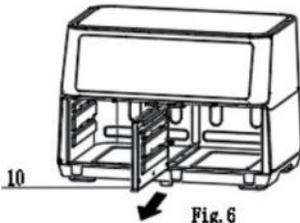
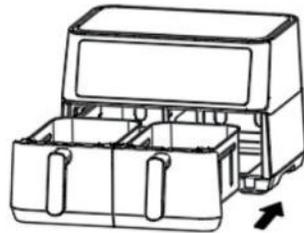
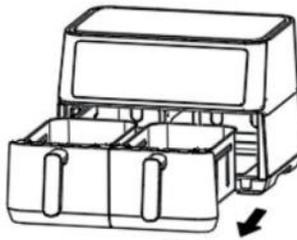


Fig. 3



IMPORTANT

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

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.3)
 - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

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

Before first use

1. Remove all packaging materials.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance .
 3. Thoroughly clean the pot and the metal rack with hot water with 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.

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 metal rack in the pot (Fig.8).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. The airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.4)
3. Put the ingredients on the metal rack. (Fig.9)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 5)

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

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

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

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

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

7. When you hear the beep sounds, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a trial framework.

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 time 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 a trial framework.

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

Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, take the ingredients out of the pot by a pair of food tongs.

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

Control panel instructions



Operation Instructions:

1. Plug in power, all icons light on for 1 sec. and off soonest. The buzzer will be on. The power icon remains on.
2. Press the power icon to enter the menu selection interface.
3. Select "L" or "R", the first menu will flash, and the corresponding digital screen will display the default function's time/temperature and flash. Continue to lightly touch "L" or "R", and the ten menus will be selected in a loop. When selecting a function, the light will flash and there will be a sound prompt.
4. Icons operation.
 - 4.1 Press the "TIME" button, then press the "▲" or "▼" buttons to adjust the cooking time up and down. Iteration for one minute.
 - 4.2 Press the "TEMP" button, then press the "▲" or "▼" buttons to adjust the temperature up and down, with an interval of 5°C.
 - 4.3 After time and temperature set, press "▶" icon, unit start to work. The selected icons are on and others are off.
 - 4.4 After setting up, if you hold down the "⏻" button for 2 seconds, the device will return to "standby" mode.
 - 4.5 When both containers are working together, press "▶" icon, buzzer will on for one time, unit stop working. Press again "▶" icon, unit will be keep on working.
 - 4.6 If want to pause one of the container, press L or R first, then press "▶" icon.
 - 4.7 When unit into "paused" mode, unit will work again until press "▶" icon.
 - 4.8 When unit working, timer and temperature can be adjusted again. Press "L" or "R" and set timer or temperature. Later, the device will automatically confirm.
 - 4.9 When unit working, if press and hold the "⏻" button for 2 seconds, unit will be back to "OFF" mode with buzzer on one time.
 - 4.10 When the unit is suspended, it will be in "shutdown" mode after 5 minutes.
 - 4.11 After cooking is completed, the screen displays "End". The fan delays for 60 seconds, buzzers 2 times, and enters standby mode.

5. Sync Finish function (not suitable for Dehydrated function)

5.1 Press " " or " " icon first, select function, time and temperature.

5.2 Press " " icon, it's flashing.

5.3 Press " ", unit start working. The set cooking time longer container will heating first, and the other's screen showing "HOLD". When the the different time is over, two containers will be working together.

5.4 The " " function can only be activated when both " " and " " select the function simultaneously.

5.5 When unit working, adjust the shorter cooking time side longer than the other one, "HOLD" pot will start working.

6. Sync Cook mode

6.1 Press " " or " ", and set time and temperature one side, press " " icon, the not set side will be copy the setup.

6.2 Press " " icon, two containers are working together. Two screens are showing the same temperature and time.

6.3 In working situation, Press the " " or " " button, then press the " " or " " buttons, both side will be adjusted same.

6.4 After above adjustment, unit will work again and.

7. Pot out mode

7.1 When in " " and " " mode, put out one of the container, unit stop working and the screen for the container out showing "OPEN".

7.2 If the container inserted back within 5 mins, unit will working as the original setup.

7.3 If the container cannot be inserted within 5 minutes, the container that has not been removed will continue to work according to the original settings. The no container side will be not heating up. Icons " " and " " are off.

7.4 If any container or both containers not inserted back after 5mins, the no container side is into standby mode. The one not pulled out will keep working.

8. Fan working

8.1 When fan turning, fan icon is light on always.

8.2 When fan not turning, fan icon is off.

8.3 The fan is delayed for 60 seconds after the end of operation.

9. Shake reminder

9.1 When flipping is required, the " " icon will flash and be accompanied by beep sounds. To shake the ingredients, pull the pot out of the main body by hand and shake it. Then slide the pot back.

Settings

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

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

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

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Function	Default Cooking Time(mins/h)	Default Temperature	Recommended amount of ingredients(g)	Recommended action during cooking
 French fries	22	200	400-500	Shake
 Steak	12	200	150-200	Shake
 Chicken wings	20	200	400-500	Shake
 Fish	18	180	400-500	Shake
 Shrimp	12	180	400-500	Shake
 Bread	20	140	400-500	
 Cake	20	150	300-400	
 Bacon	8	190	100	
 Cookies	20	160	400-500	
 Dehydrate	8h	65	100-500	

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

You can use washing-up liquid to remove any remaining dirt.

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

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

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

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

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

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 pressed the start button.	Press the start button on the display panel to start the cooking.
	You haven't put the pot back to the appliance completely.	Put the pot back to the appliance completely.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Add more minutes to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. 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.

Warranty and service

If you need service or encounter problems, please contact our official website or email customer service. We will solve the problem for you as soon as possible.

E-mail address: Support1@eu-tomanto.com



Correct Disposal of this product



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



Made in China

DUAL ZONE HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungs und Sicherheitshinweise

Modell: **AFD-5001A-W**

DE

Wenn Sie irgendwelche Fragen oder Probleme bei der Verwendung der 5+5L Dual-Heißluftfritteuse haben, können Sie uns per E-Mail kontaktieren:

UK: Support1@eu-tomanto.com **EU:** Support2@eu-tomanto.com



NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Spezifikation & Funktion

Spannung:	AC220-240V 50-60Hz
Wattleistung:	2850 W
Kapazität des Korbs:	5L (linker Topf) + 5L (rechter Topf)
Einstellbare Temperatur:	Austrocknen: 50-80 °C 1-24h Andere 9 Programme: 80-200 °C 0-60min

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung eines elektrischen Geräts sollen Sie immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachten:

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

10. Nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
11. Seien Sie bitte äußerst vorsichtig, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
12. Stecken Sie bitte immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie bitte einen der Regler auf „off“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie bitte das Gerät nicht für einen anderen als den Verwendungszweck.
14. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie bitte das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Das Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Pensionen-Umgebungen.

EINFÜHRUNG

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- 1. Deckel
- 2. Gehäuse
- 3. Bedienfeld
- 4. Topf
- 5. Metallgestell
- 6. Korbgriff
- 7. Luftauslassöffnung
- 8. Halterung für Drahtaufwicklung
- 9. Netzkabel
- 10. Eine Trennwand

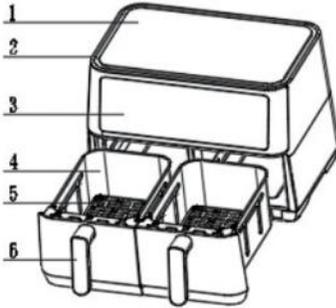


Fig. 1

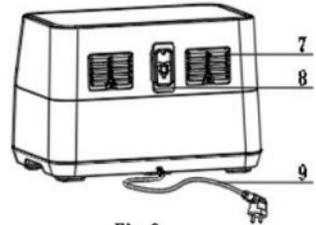


Fig. 2



Fig. 3

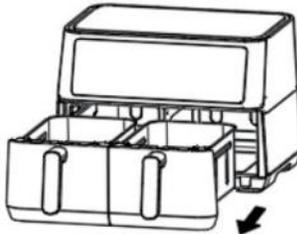


Fig. 4

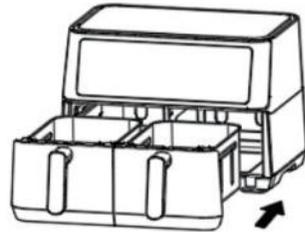


Fig. 5

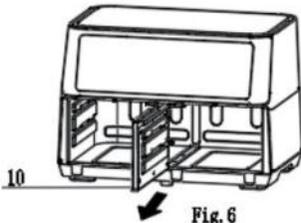


Fig. 6

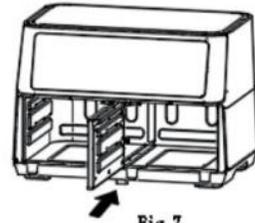


Fig. 7

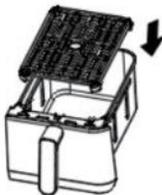


Fig. 8



Fig. 9

WICHTIG

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

Gefahr

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie bitte das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Tauchen Sie bitte das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie bitte kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie bitte die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie bitte die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie bitte kein Öl in den Topf, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie bitte niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Warnung

- Prüfen Sie bitte, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie bitte das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich bitte nicht an Unbefugte, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie bitte das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie bitte das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie bitte das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie bitte auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf das Gerät.

- Verwenden Sie bitte das Gerät nicht für einen anderen als den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie bitte das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie bitte Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie bitte auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Fig. 3).
- Ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen sicher zu verwenden. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Benutzeranleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie bitte immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, damit es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie bitte alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie bitte den Topf und das Metallgestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie bitte das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet, also kein Öl oder Frittierfett in den Topf füllen.

Vorbereitung für die Verwendung

1. Stellen Sie bitte das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie bitte das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
2. Setzen Sie bitte das Metallgestell in den Topf (Fig. 8).
Füllen Sie bitte den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis der Heißluftfritteuse beeinträchtigt wird.

Verwendung des Geräts

Mit dem oil-free können Sie eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

Frittieren mit Heißluft

1. Stecken Sie bitte den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
 2. Ziehen Sie bitte den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Fig. 4)
 3. Legen Sie bitte die Zutaten auf das Metallgestell. (Fig. 9)
 4. Schieben Sie bitte den Topf zurück in die Heißluftfritteuse. (Fig. 5)
- Achten Sie bitte darauf, dass Sie ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausrichten.

Vorsicht: Berühren Sie bitte den Topf während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie bitte den Topf nur am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie bitte den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie bitte dann den Topf wieder zurück.

Tipps: Wenn Sie die Zeit auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, können Sie die Pieptöne hören, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie die Zeit nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie die Pieptöne hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie bitte den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einen Rahmen.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeit auf einige Minuten mehr ein.

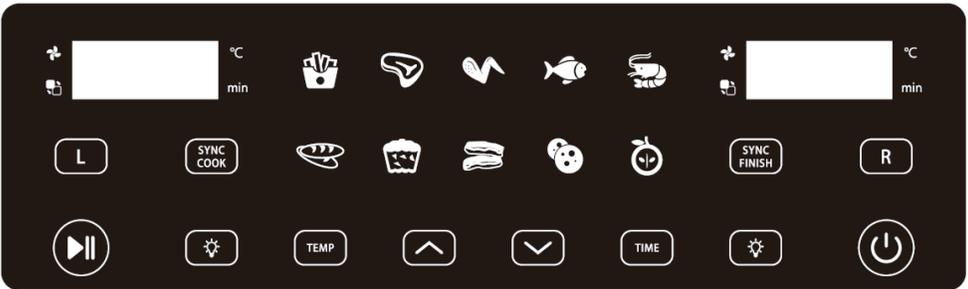
9. Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites) ziehen Sie bitte den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf einen Rahmen.

Drehen Sie bitte den Topf nach dem Kochen nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfs gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Leeren Sie bitte den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.
 Tipps: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie bitte die Zutaten mit einer Küchenzange aus dem Topf.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

Anweisungen für das Bedienfeld



Betriebsanleitung:

1. Schließen Sie bitte den Netzstecker an, alle Symbole leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen danach. Der Summer schaltet sich ein. Das Stromsymbol bleibt eingeschaltet.
2. Drücken Sie das Stromsymbol, um die Menüauswahl zu öffnen.
3. Wählen Sie "L" oder "R", das erste Menü blinkt, und der entsprechende digitale Bildschirm zeigt die Zeit/Temperatur der Standardfunktion an und blinkt. Berühren Sie weiterhin leicht "L" oder "R", und die zehn Menüs werden in einer Schleife ausgewählt. Wenn Sie eine Funktion auswählen, blinkt das Licht und es ertönt ein Signalton.
4. Bedienung der Symbole.
 - 4.1 Drücken Sie die Taste "TIME" und dann die Taste "▲" oder "▼", um die Kochzeit nach oben oder unten einzustellen. Iteration für eine Minute.
 - 4.2 Drücken Sie die Taste "TEMP" und dann die Taste "▲" oder "▼", um die Temperatur in einem Intervall von 5 °C nach oben oder unten einzustellen.
 - 4.3 Drücken Sie das Symbol "⏸" nach der Einstellung von Zeit und Temperatur, das Gerät beginnt zu arbeiten. Die ausgewählten Symbole sind eingeschaltet und andere sind ausgeschaltet.
 - 4.4 Wenn Sie nach der Einstellung die Taste "🔌" für 2 Sekunden gedrückt halten, kehrt das Gerät in den "Standby"-Modus zurück.
 - 4.5 Wenn beide Behälter zusammen arbeiten, drücken Sie das Symbol "⏸", der Summer ertönt einmal und das Gerät hört auf zu arbeiten. Drücken Sie erneut das Symbol "⏸", dann arbeitet das Gerät weiter.

4.6 Wenn Sie einen der Behälter pausieren möchten, drücken Sie zuerst L oder R und dann das Symbol "▶" .

4.7 Wenn das Gerät sich im Pausenmodus befindet, arbeitet es wieder, bis das Symbol "▶" gedrückt wird.

4.8 Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Zeitschaltuhr und Temperatur wieder eingestellt werden. Drücken Sie "L" oder "R" und stellen Sie die Zeitschaltuhr oder Temperatur ein. Später wird das Gerät automatisch bestätigen.

4.9 Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie die Taste "⏻" 2 Sekunden lang gedrückt halten, kehrt das Gerät in den „OFF“-Modus zurück, wobei der Summer einmal ertönt.

4.10 Wenn das Gerät außer Betrieb ist, wird es nach 5 Minuten in den Modus "Abschaltung"versetzt.

4.11 Nach Beendigung des Kochvorgangs wird auf dem Bildschirm "End" angezeigt. Das Gebläse wird 60 Sekunden lang verzögert, es ertönt ein 2-maliger Signalton, und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

5. Funktion "Sync Finish" (nicht geeignet für die Funktion "Dehydrated")

5.1 Drücken Sie zuerst das Symbol "L" oder "R" , wählen Sie Funktion, Zeit und Temperatur.

5.2 Drücken Sie das Symbol "SYNC FINISH" , es blinkt.

5.3 Drücken Sie "▶" , das Gerät beginnt zu arbeiten. Der Behälter mit der längsten eingestellten Kochzeit wird zuerst aufgeheizt, während auf dem anderen Bildschirm "HOLD"angezeigt wird. Wenn die andere Zeit vorbei ist, arbeiten die beiden Behälter zusammen.

5.4 Die Funktion "SYNC FINISH" kann nur aktiviert werden, wenn die Funktionen "L" und "R" gleichzeitig ausgewählt werden.

5.5 Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie die kürzere Kochzeitseite länger als die andere einstellen, dann beginnt der Topf "HOLD" zu arbeiten.

6. Modus Sync Cook

6.1 Drücken Sie "L" oder "R" , und stellen Sie die Zeit und Temperatur auf einer Seite ein, drücken Sie das Symbol "SYNC COOK" , und die nicht eingestellte Seite wird die Einstellung kopieren.

6.2 Drücken Sie das Symbol "▶" , zwei Behälter arbeiten zusammen. Zwei Bildschirme zeigen die gleiche Temperatur und Zeit an.

6.3 In der Arbeitssituation drücken Sie die Taste "TIME" oder "TEMP" , dann drücken Sie die Taste "⏪" oder "⏩" , beide Seiten werden gleich eingestellt.

6.4 Nach der obigen Einstellung funktioniert das Gerät wieder.

7. Modus Pot out

7.1 Wenn Sie im Modus "SYNC FINISH" und "SYNC SYNC COOK" einen der Behälter herausnehmen, hört das Gerät auf zu arbeiten und der Bildschirm für den herausgenommenen

Behälter zeigt "OPEN".

7.2 Wenn der Behälter innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt wird, funktioniert das Gerät wieder gemäß der ursprünglichen Einstellung.

7.3 Wenn der Behälter nicht innerhalb von 5 Minuten eingesetzt werden kann, arbeitet der nicht entnommene Behälter gemäß der ursprünglichen Einstellung weiter. Die Seite ohne Behälter wird nicht aufgeheizt. Die Symbole " " und " " sind erloscht.

7.4 Wenn ein Behälter oder beide Behälter nach 5 Minuten nicht wieder eingesetzt werden, geht die Seite ohne Behälter in den Standby-Modus. Der nicht herausgezogene Behälter arbeitet weiter.

8. Gebläse in Betrieb

8.1 Wenn sich das Gebläse dreht, leuchtet das Gebläsesymbol immer auf.

8.2 Wenn sich das Gebläse nicht dreht, erloscht das Gebläsesymbol.

8.3 Das Gebläse wird nach dem Ende des Betriebs für 60 Sekunden verzögert.

9. Schüttelerinnerung

9.1 Wenn das Gerät geschüttelt werden muss, blinkt das Symbol " " und wird von Pieptönen begleitet. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie bitte den Topf mit der Hand aus dem Hauptgehäuse und schütteln ihn. Schieben Sie bitte dann den Topf wieder zurück.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Mit der Rapid Air Technology kann die Luft im Gerät sofort wieder aufgeheizt werden. Wenn Sie den Topf während des Heißluftfritierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gekocht werden.
- Geben Sie bitte etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie bitte Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls.
- Bereiten Sie bitte keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie bitte vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie bitte ein Backblech oder eine Auflaufform in den Topf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie bitte die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

Funktion	Standard-Kochzeit (Min./Std.)	Standard-Temperatur	Empfohlene Menge der Zutaten (g)	Empfohlene Maßnahmen beim Kochen
 Pommes frites	22	200	400-500	Schütteln
 Steak	12	200	150-200	Schütteln
 Hähnchenflügel	20	200	400-500	Schütteln
 Fisch	18	180	400-500	Schütteln
 Shrimp	12	180	400-500	Schütteln
 Brot	20	140	400-500	
 Kuchen	20	150	300-400	
 Speck	8	190	100	
 Kekse	20	160	400-500	
 Austrocknen	8 Stunden	65	100-500	

Hinweis: Rechnen Sie bitte 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie bitte das Gerät nach jeder Verwendung.

Der Topf und das Metallgestell sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie bitte keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie bitte den Topf ab, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie bitte die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Sie können Spülmittel verwenden, um restliche Verschmutzungen zu entfernen. Tipps: Wenn Schmutz am Metallgestell oder am Boden des Topfs haftet, füllen Sie bitte den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie bitte das Metallgestell in den Topf und lassen Sie den Topf und das Metallgestell etwa 10 Minuten einweichen.

3. Reinigen Sie bitte das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht-abrasiven Schwamm.

4. Reinigen Sie bitte das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie bitte den Netzstecker des Geräts ab und lassen Sie es abkühlen.

2. Vergewissern Sie sich bitte, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umgebung

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden.	Stecken Sie bitte den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben die Starttaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste auf dem Anzeigefeld, um den Kochvorgang zu starten.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Sie haben den Topf nicht vollständig in das Gerät eingesetzt.	Setzen Sie den Topf wieder vollständig in das Gerät ein.
	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 Temperatur auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Addieren Sie mehr Minuten zur erforderlichen Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts").
	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 "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse genommen werden.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Topf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts im Topf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jeder Verwendung 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 genommen werden.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt sich 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, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Garantie und Service

Wenn Sie den Garantieservice aktivieren müssen oder auf Probleme stoßen, wenden Sie sich bitte über die folgende URL oder den folgenden QR-Code an unseren offiziellen Website-Kundendienst oder senden Sie eine E-Mail an den Kundendienst. Wir werden das Problem so schnell wie möglich für Sie lösen.

E-Mail-Adresse: Support2@eu-tomanto.com



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



Made in China