

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Doppel Heißluft Fritteuse
Double Airfryer
613-402050

CE

DESKI

Manufacturer:
EXPO-Börse GmbH
Industriestr. 12
D-49577 Ankum
www.expo-boerse.de

Einführung

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Spannung / frequenz:	220–240 V~50/60 Hz
Leistung:	1000 W + 1200 W
Fassungsvermögen der Fritteuse:	5,5 l und 3,5 l
Temperaturbereich:	80 bis 200 °C
Zeitbereich:	1 bis 60 min

Acht voreingestellte Programme, digitales Anzeigefeld



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Besondere Sicherheitshinweise

Das Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder mit körperlicher oder geistiger Behinderung benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen sind und die damit verbundenen Risiken kennen.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Behalten Sie die Heißluftfritteuse ständig im Auge, solange sie in Betrieb ist. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, dürfen Kinder in der Nähe nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Heißluftfritteusen sind kein Spielzeug.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.

Platzieren Sie die Heißluftfritteuse nicht auf, über oder nahe bei einem Gasherd oder einer Kochplatte.

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, muss an allen Seiten ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse und decken Sie während des Betriebs das Gerät und seine Lüftungsöffnungen nicht ab, da dies einen Brand verursachen kann.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur mit dem mitgelieferten Korb. Die Lebensmittel müssen sich im Frittiereinsatz befinden, und der Frittiereinsatz muss während des gesamten Frittiervorgangs im Korb sein.

Die zugänglichen Oberflächen können heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Korb nehmen.

Berühren Sie keine heißen Innenteile der Heißluftfritteuse!

Geben Sie kein Speiseöl, keine Butter oder sonstiges Fett in den Korb. Die Heißluftfritteuse frittiert die Lebensmittel nicht in Öl, sondern gart sie in einem Heißluftstrom.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht etwa über eine Tischkante hängt und nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.

Das Kabel, der Stecker und die Heißluftfritteuse dürfen nicht mit Wasser, Flüssigkeiten oder Spritzern in Berührung kommen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt, nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

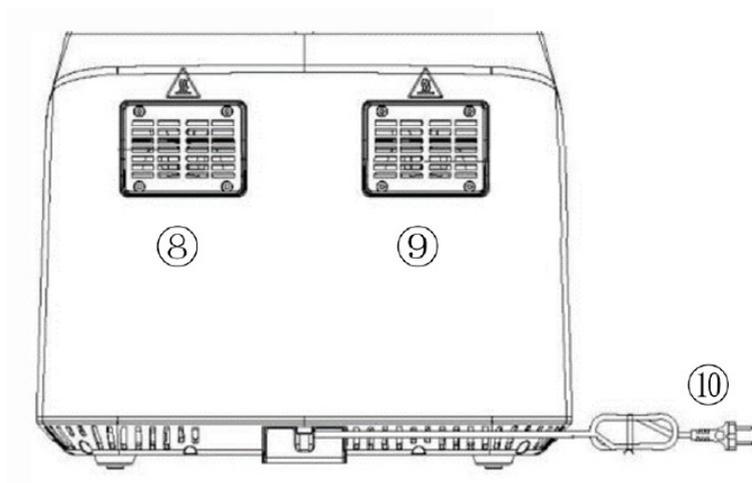
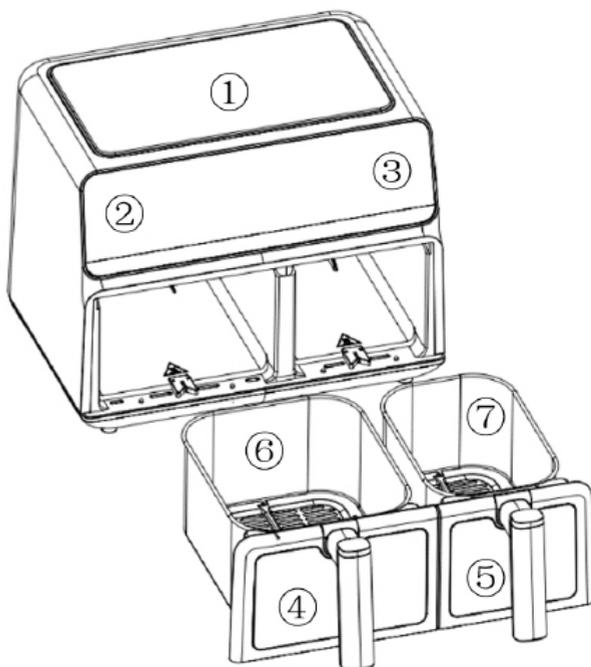
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbar geschultem Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.

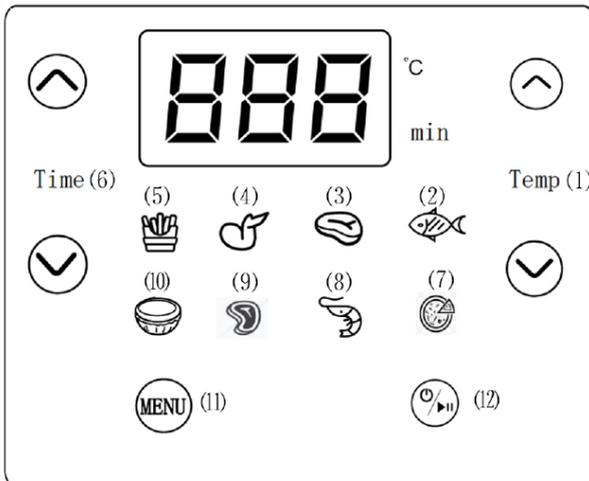
Teile

1. Deckel
2. Linke Anzeige
3. Rechte Anzeige
4. Linker Frittiereinsatz
5. Rechter Frittiereinsatz
6. Linker Frittierkorb
7. Rechter Frittierkorb
8. Luftauslass
9. Luftauslass
10. Netzkabel



Bedienfeld

1. Temperatureinstell tasten
2. Kontrollleuchte für voreingestelltes Fischprogramm
3. Kontrollleuchte für voreingestelltes Schweinefleischprogramm
4. Kontrollleuchte für voreingestelltes Hähnchenunterkeulen-Programm
5. Kontrollleuchte für voreingestelltes Pommes-frites-Programm
6. Garzeit-Einstell tasten
7. Kontrollleuchte für voreingestelltes Pizzaprogramm
8. Kontrollleuchte für voreingestelltes Garnelenprogramm
9. Kontrollleuchte für voreingestelltes Steakprogramm
10. Kontrollleuchte für voreingestelltes Eierkuchenprogramm
11. Kochprogramm-Menütaste
12. Ein-Aus- und Start-Stopp-Taste



Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und glatte Oberfläche. Achten Sie darauf, dass die Fläche hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie den Frittiereinsatz (4/5) in den Korb (6/7) ein. Benutzen Sie dazu den Griff in der Mitte des Frittiereinsatzes. Drücken Sie den Frittiereinsatz nach unten, sodass er fest und eben sitzt. Zwischen dem Frittiereinsatz und dem Boden des Frittierkorbs muss etwas Zwischenraum bleiben.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittiereinsatz (4/5).
4. Setzen Sie den Frittierkorb (6/7) am Korbgriff in die Fritteuse ein. Schieben Sie den Korb ganz hinein.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. **HINWEIS:** Die Fritteuse schaltet sich nicht ein, wenn der Frittierkorb nicht vollständig geschlossen ist.
6. Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Menü (11) und die richtige Temperatur (1).
7. Beginnen Sie mit dem Frittieren.
8. Genießen Sie köstliche heißluftfrittierte Speisen!

Wenn das Gerät piept, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb (6/7) am Korbgriff aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Ziehen Sie den Frittiereinsatz (4/5) vorsichtig heraus und nehmen Sie die Zutaten heraus. Drehen Sie den Korb (6/7) nicht auf den Kopf, weil sonst am Korbboden angesammeltes überschüssiges Fett auf die Zutaten gelangt.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigen Sie die Oberfläche der Körbe und der Frittiereinsätze mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Wischen Sie die Oberfläche der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.

Falls Verschmutzungen am Frittiereinsatz oder am Boden des Frittierkorbs haften, können Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Stellen Sie den Einsatz auf

die Ablage und lassen Sie den Korb mit Einsatz etwa zehn Minuten lang einweichen.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es und bewahren Sie es an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Aufbewahrung

Lassen Sie die Fritteuse vor dem Wegräumen vollständig abkühlen.

Bewahren Sie die Fritteuse aufrecht stehend an einem trockenen Ort auf.

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

Stellen Sie während der Aufbewahrung keine schweren Gegenstände auf die Fritteuse, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.

Frittieranleitung

Programm	Bezugs- gewicht	Temper- atur	Empfohlene Zeit	Stand- ardzeit	Empfehlun- gen
Pommes frites	Rechts: 500 g, links: 300 g	200 °C	20–25 min	25 min	1–2 Mal schütteln
Eierkuchen	Rechts: 300 g, links: 150 g	160 °C	20–25 min	22 min	Verwenden Sie eine ofenfeste Auflauf- form
Hähnchenflügel	Rechts: 500 g, links: 300 g	200 °C	20–25 min	25 min	1–2 Mal schütteln
Schweinefleisch	Rechts: 500 g, links: 300 g	200 °C	25–30 min	30 min	1–2 Mal schütteln
Steak	Rechts: 500 g, links: 300 g	180 °C	10–15 min	15 min	1–2 Mal schütteln
Garnelen	Rechts: 500 g, links: 300 g	180 °C	10–15 min	15 min	1–2 Mal schütteln
Fisch	Rechts: 500 g, links: 300 g	180 °C	15–20 min	20 min	1–2 Mal schütteln
Pizza	Rechts: 500 g, links: 300 g	200 °C	25–30 min	30 min	Verwenden Sie eine ofenfeste Auflauf- form

Gewährleistung und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, wenden Sie sich an ihren zuständigen Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Gewährleistung nicht abgedeckt.

Ordnungsgemäße Entsorgung



WEEE: DE 18770614

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haushalts- oder Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie) bezweckt, Produkte mit den besten verfügbaren Aufbereitungs-

und Recyclingtechniken wiederzuverwerten, die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren, Gefahrstoffe zu neutralisieren und die zunehmende Deponierung zu vermeiden. Fragen Sie die örtlichen Behörden nach Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten.

Introduction

To get the most out of your new product, please read this manual before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

Technical data

Voltage / frequency:	220-240V~ 50/60Hz
Rated power:	1000W + 1200W
Fryer capacity:	5.5L + 3.5L
Temperature range:	80~200°C
Time range:	1~60mins
8-preset programs, Digital display panel	



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

Special safety instructions

The appliance may be used by children over 8 years old and people with reduced sensitivity, or a physical or mental disability, as long as they are supervised or have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and thus understand the associated risks.

Children being supervised not to play with the appliance

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

When the airfryer is in use, it should be monitored continuously. When the airfryer is in use, any children near it must not be left unattended. Airfryers are not toys.

The airfryer is for indoor use only.

The airfryer must be placed on a heatresistant surface.

The airfryer must not be placed on, over or in the vicinity of a gas burner or other cooking plates.

When the airfryer is in use, there must be at least 10 cm clearance on all sides so that the air can circulate freely.

Do not place objects on the airfryer and do not cover it or its vents when in use, as this may cause a fire.

The airfryer may only be used together with the basket provided. The food must be in the

frying grill, and the frying grill must be in the basket throughout the cooking process.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Always use a pot holder or oven gloves when taking food out of the basket.

Do not touch the internal parts of the airfryer when they are hot!

Do not put cooking oil, butter or any other fat in the pan. The airfryer does not deep-fry the food but cooks it using circulation of warm air.

Do not allow the cord to hang over the table edge, etc. and do not allow it to come into contact with hot objects.

The cord, plug and airfryer must not be exposed to water, liquids or splashes, as this may lead to a risk of electric shock.

The airfryer is only intended for use in private households, not for professional or industrial use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

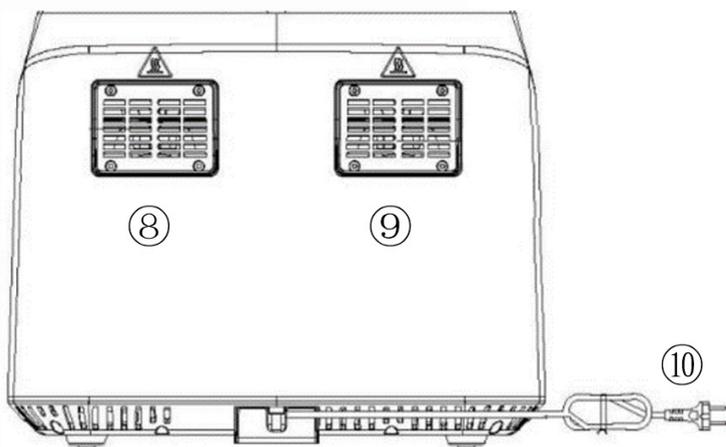
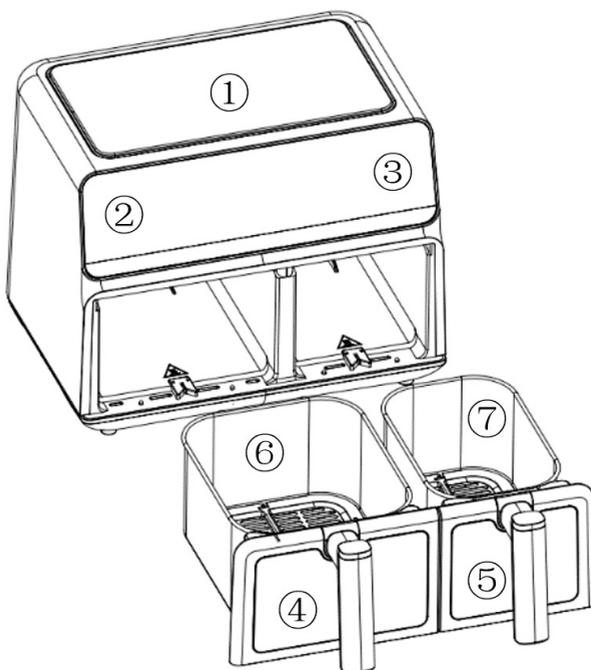
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

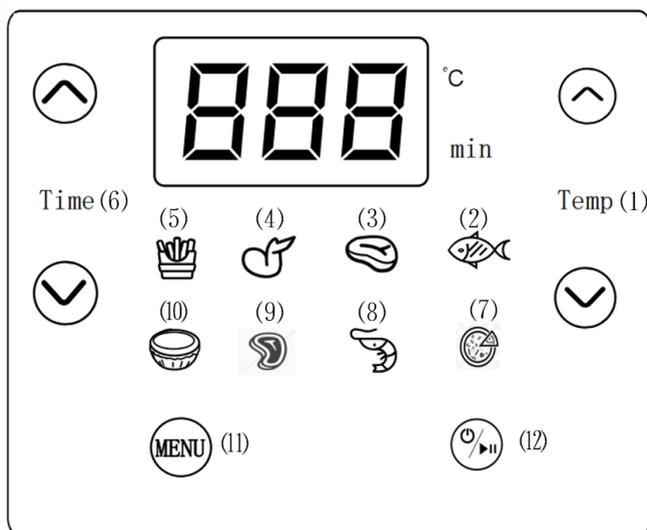
Parts

1. Top lid
2. Display left side
3. Display right side
4. Left frying tray
5. Right frying tray
6. Frying basket (left)
7. Frying basket (right)
8. Air outlet
9. Air outlet
10. Power cord



Control panel

1. Increase/decrease button for the temperature
2. Fish preset program indicator light
3. Pork preset program indicator light
4. Chicken drumsticks preset program indicator light
5. French fries preset program indicator light
6. Increase/decrease button for cooking time
7. Pizza preset program indicator light
8. Shrimp preset program indicator light
9. Steak preset program indicator light
10. Egg tart preset program indicator light
11. Cooking program menu button
12. Power/start-stop button



Use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
2. Put the frying tray (4/5) into the basket (6/7). Use the handle in the center of the frying tray to insert it into the air fryer basket. Press down to ensure it is secure and in a level position. There should be a small amount of space between the frying tray and bottom of the air fryer basket.
3. Place food on the frying tray (4/5).
4. Use the basket handle to insert air fryer basket (6/7) into the air fryer. Push it closed.
5. Put the mains plug in an earthed wall socket. **NOTE:** The air fryer will not turn on if the air fryer basket is not fully in place in the closed position.
6. On the control panel, select the menu (11) and choose the proper temperature (1).
7. Start cooking.
8. Enjoy delicious air-fried food!

When you hear beeps, the set preparation time has elapsed. Use the basket handle to pull the basket (6/7) out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Carefully pull out the frying tray (4/5) to remove the ingredients. Do not turn the basket (6/7) upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

Cleaning and maintenance

Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.

Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

Clean the surface of the fryer pot and tray with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

Use a damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which will damage the device.

If dirt is stuck to the tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the tray in the pan and let the pan and tray soak for about 10 minutes.

If the appliance is not to be used for a long time, clean it, and store it in a cool and dry place.

Storage

Allow the air fryer to cool down completely before storing.

Store the air fryer in an upright position in a dry location.

Make sure all parts are clean and dry.

Do not place any heavy items on the top of the air fryer during storage as this may result in possible damage to the appliance.

Cooking guide

Program	Reference weight	Default temperature	Recommended time	Default time	Recommendations
French fries	Right:500g, left:300g	200°C	20-25mins	25mins	Shake 1-2 times
Egg tart	Right:300g, left:150g	160°C	20-25mins	22mins	Use oven-safe baking dish
Chicken wings	Right:500g, left:300g	200°C	20-25mins	25mins	Shake 1-2 times
Pork	Right:500g, left:300g	200°C	25-30mins	30mins	Shake 1-2 times
Steak	Right:500g, left:300g	180°C	10-15mins	15mins	Shake 1-2 times
Shrimp	Right:500g, left:300g	180°C	10-15mins	15mins	Shake 1-2 times
Fish	Right:500g, left:300g	180°C	15-20mins	20mins	Shake 1-2 times
Pizza	Right:500g, left:300g	200°C	25-30mins	30mins	Use oven-safe baking dish

Warranty and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please contact the retailer.

The product is covered by a 2-year warranty from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the warranty.

Correct disposal



WEEE: DE 18770614

The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

DESKI