

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse
Air Fryer
613-401841

CE

DESKI

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de

Technische Daten

Spannung, Frequenz: 220–240 V, 50/60 Hz

Nennleistung: 1500 W

Temperatur: 65–200 °C

Zeitschaltfunktion: 0–60 Minuten

Fassungsvermögen des Korbs: 6,5 Liter

Mit Antihaftbeschichtung

Mit Sichtfenster

Mit Kontrollleuchte



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.



Heiße Oberfläche

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.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie 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 Frittierrost befinden, und der Frittierrost muss während des gesamten Frittiervorgangs im Korb sein.

Die Heißluftfritteuse und die Lebensmittel werden während des Betriebs sehr heiß.

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 Behälter. 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.

Lassen Sie das Kabel, den Stecker und die Heißluftfritteuse 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.

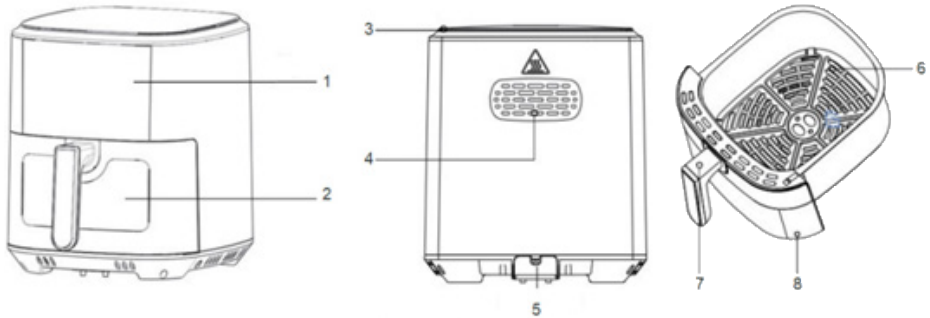
Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

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

Das Gerät ist zur Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, etwa in ...

- ... Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- ... landwirtschaftlichen Betrieben
- ... Hotels, Motels und vergleichbaren Wohnumgebungen für deren Gäste
- ... Pensionen.

Wichtige Bauteile



Bedienfeld und Anzeige



- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Bedienfeld | 17. Pommes frites |
| 2. Sichtfenster | 18. Steak |
| 3. Lufterlassöffnung | 19. Fisch |
| 4. Luftauslassöffnung | 20. Garnelen |
| 5. Stromkabel | 21. Fleisch |
| 6. Frittierbehälter | 22. Kuchen |
| 7. Griff des Frittierbehälters | 23. Hühnerunterkeulen |
| 8. Bedienfeld | 24. Trocknen |
| 9. Digitale Anzeige | |
| 10. Temperatur erhöhen | |
| 11. Kontrollleuchte | |
| 12. Temperatur senken | |
| 13. Zeit verlängern | |
| 14. Zeit verkürzen | |
| 15. Innenbeleuchtung | |
| 16. Ein- und ausschalten | |

Vor der ersten Verwendung

Hinweis 1: Stellen Sie bei der ersten Verwendung des Geräts die Temperatur auf 200 °C ein und lassen Sie es dreißig Minuten lang ohne Lebensmittel in Betrieb.

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie Kleber und Etiketten vom Produkt.

Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen, feuchten Tuch.

Die fettfreie Fritteuse nutzt zum Garen einen Heißluftstrom. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

Verwendung

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste.

Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen und Senken der Temperatur und stellen Sie die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Drücken Sie die Zeittaste, um die Zeitschaltfunktion auf fünf Minuten Vorheizen einzustellen, und drücken Sie die Ein-Aus-Taste, um das Vorheizen zu starten.

Während des Vorheizens leuchtet die Heizanzeige.

Wenn die Zeitschaltfunktion Null erreicht, ertönt ein Piepton. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig am Griff heraus und stellen Sie ihn auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Legen Sie die Zutaten in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie ihn dann in die vorgeheizte Fritteuse.

Wählen Sie mithilfe der Temperatur- und Zeitwahltasten die für die Zutaten geeigneten Einstellungen. In der Kochanleitung finden Sie nähere Informationen.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste zum Starten des Frittiervorgangs. Während des Frittierens leuchtet die Heizanzeige.

Manche Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Frittierzeit aufgeschüttelt werden. Entfernen Sie den Frittierbehälter durch Ziehen am Griff. Die Zeitschaltfunktion bleibt stehen, solange der Frittierbehälter entfernt ist.

Wenn die Zeitschaltfunktion null erreicht, ertönt ein Piepton und die Abschaltautomatik schaltet die Heißluftfritteuse aus. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff heraus, und stellen Sie ihn auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Um die Lebensmittel weiter zu frittieren, schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse und stellen Sie die Zeitschaltfunktion auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

Hinweis

Wenn die Temperatur oder die Zeit während des Betriebs angepasst werden muss, drücken Sie einfach entsprechend die Temperatur- und Zeitwahltasten, und die Heißluftfritteuse passt ihren Betrieb automatisch an.

Nach Ablauf der Zeitschaltfunktion leuchtet die Anzeige noch zwanzig Sekunden lang, während das eingebaute Gebläse die Heißluftfritteuse abkühlt.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung.

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt und der Stecker nicht mehr in der Steckdose ist.

Weichen Sie den Frittierrost und den Frittierbehälter vor der Reinigung zehn Minuten lang in warmem Wasser mit Spülmittel ein.

Verwenden Sie zum Reinigen des Frittiergeräts ein weiches, feuchtes Tuch mit etwas Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass alle Teile der Heißluftfritteuse nach der Reinigung vollkommen trocken sind, bevor Sie diese wieder benutzen

Hinweis: Verwenden Sie keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihrer Teile, da dies zu Schäden führen kann.

Lagerung

Achten Sie darauf, dass die Fritteuse von der Steckdose getrennt, vollständig sauber und trocken ist.

Bewahren Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und trockenen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Frittieranleitung

Hinweis: Diese Frittieranleitung gibt nur Richtwerte an. Überwachen Sie immer den Frittiervorgang.

Kartoffeln und Pommes frites	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Dünne gefrorene Kartoffelchips	300–500	16–18	200
Dicke gefrorene Kartoffelchips	300–500	18–20	200
Hausgemachte Kartoffelchips	300–500	18–25	200
Hausgemachte Kartoffeln	300–500	18–25	180

Fleisch und Geflügel	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Steak	300–500	8–15	160
Lammkoteletts	300–500	15–20	180
Schweinekoteletts	300–500	18–20	180
Hamburger	300–500	18–20	180
Hähnchenbrust	300–500	15–25	200
Hähnchenflügel	300–500	20–25	180
Gefrorene Chicken-Nuggets	300–500	10–15	200

Fisch	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Fisch	100–500	20–25	180
Gefrorene Fischstäbchen	100–500	10–20	180

Backen und Torten	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Quiche / Auflauf	300	20–22	180
Kuchen	300	20–25	160

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben die Ein-Aus-Taste nicht gedrückt und das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät mit der Ein-Aus-Taste ein.
Die Zutaten werden nicht richtig gar.	Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu hoch.	Legen Sie jeweils weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit reicht nicht aus.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Frittierzeit.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Manche Arten von Lebensmitteln müssen nach etwa der halben Frittierzeit aufgeschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel nach etwa der Hälfte der Frittierzeit.
Gegarte Snacks werden nicht knusprig	Sie verwenden eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Ölfritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten frittieren, läuft das Fett in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Frittierergebnis und schadet dem Gerät nicht.
	Der Korb enthält noch Fettreste von einer früheren Verwendung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gar.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers darin ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden.

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.

Fachgerechte Entsorgung



Das Symbol über und auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein elektrisches oder elektronisches Gerät handelt, das am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderem Haushalts- oder Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Die Richtlinie

WEEE: DE 18770614 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Verwendung der besten verfügbaren Rückgewinnungs- und Recyclingtechniken zu recyceln, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, um die Behandlung von Gefahrstoffen zu regeln und um das Wachstum von Deponien einzuschränken. Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Technical data

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

Power rating: 1500 W

Temperature: 65-200 °C

Timer: 0-60 minutes

Basket capacity: 6.5 litres

With non-stick coating

With window

With indicator light



Class I: Must be plugged into an earthed socket.



Hot surface

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 airfryer and foods get very hot during use.

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.

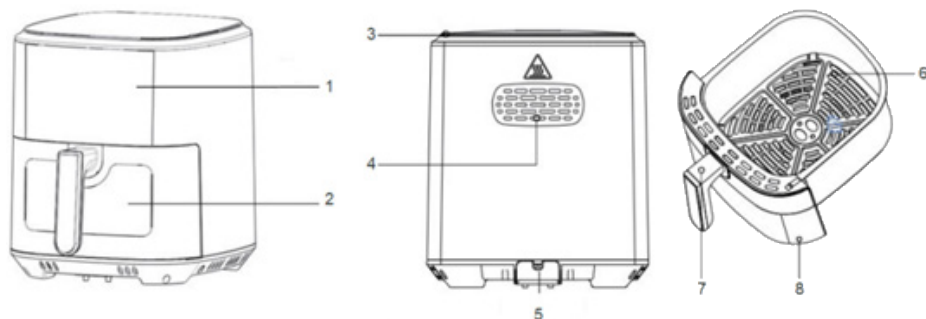
Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

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

This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

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

Main components



Control panel and display



- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Operation Panel | 15. Internal Light |
| 2. Viewable Window | 16. Power On/Off |
| 3. Air Inlet Opening | 17. French fries |
| 4. Air Outlet Opening | 18. Steak |
| 5. Power Wire | 19. Fish |
| 6. Frying Tray | 20. Shrimp |
| 7. Handle of Frying Tank | 21. Meat |
| 8. Front panel | 22. Cake |
| 9. Digital Screen | 23. Drumsticks |
| 10. Temperature Up | 24. Dehydrate |
| 11. Indicator Light | |
| 12. Temperature Down | |
| 13. Time Up | |
| 14. Time Down | |

Before first use

Notice 1: When use for the first time, please adjust the temperature to 200 °C, and let the unit work 30 minutes without food

Remove all the packing material.

Remove the glue and labels on the product.

Clean the frying basket and the frying grill thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

Use

Insert the plug into a suitable socket.

Press the On/Off button.

Press the temperature increase and decrease buttons to set the desired cooking temperature.

Press the time button to set a timer for five minutes for pre-heating and press the On/Off button to begin the pre-heating.

During pre-heating the heating indicator will illuminate.

When the timer reaches zero beeping will sound. Carefully remove the frying bin by pulling on the handle and place it on a flat, stable, heat resistant surface.

Place the ingredients into the non-stick frying rack and then replace the frying bin into the pre-heated air fryer.

Select the appropriate temperature and timer settings for the ingredients using the temperature and time increase and decrease buttons. See the cooking guide for further information.

Press the On/Off button to begin cooking. During cooking the heating indicator will illuminate.

Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the

frying bin by pulling on the handle. The timer will pause whilst the frying bin is removed.

When the timer reaches zero beeping will sound and the automatic switch-off will activate turning the air fryer off. Remove the frying bin by pulling on the handle and place it onto a flat, stable, heat resistant surface.

If the food requires further cooking, replace the frying bin into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.

Notes

If the temperature or time needs to be adjusted during use, simply use the temperature and time increase and decrease buttons as required and the air fryer will automatically adjust.

Once the timer comes to an end the indicator will continue to illuminate for 20 seconds as the internal fan cools the air fryer down.

Cleaning and maintenance

Make sure the air fryer is cleaned after every use.

Prior to cleaning ensure the air fryer has fully cooled down and is unplugged from the socket.

To clean the frying rack and frying bin soak them in warm water with detergent for 10 minutes.

To clean the air fryer main unit, use a soft, damp cloth with a small amount of detergent.

Once clean ensure all air fryer parts are thoroughly dry before using again

Note: Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its parts as this could cause damage.

Storage

Ensure the air fryer is unplugged from the socket, fully clean, and dry,

Store on a flat, stable, dry surface out of reach of children.

COOKING GUIDE

Note: This is a cooking guideline only and cooking should always be monitored.

Potatoes and chips	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Thin frozen chips	300-500	16 - 18	200
Thick frozen chips	300-500	18 - 20	200
Homemade chips	300-500	18 - 25	200
Homemade potato	300-500	18 - 25	180

Meat and Poultry	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Steak	300-500	8 - 15	160
Lamb chops	300-500	15 - 20	180
Pork chops	300-500	18 - 20	180
Hamburger	300-500	18 - 20	180
Chicken breast	300-500	15 - 25	200
Chicken wings	300-500	20 - 25	180
Frozen chicken nuggets	300-500	10 - 15	200

Fish	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Fish	100-500	20 - 25	180
Frozen fish fingers	100-500	10 - 20	180

Baking and cakes	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Quiche	300	20 - 22	180
Cake	300	20 - 25	160

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

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.

