

EXPO-BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse
Air Fryer
613-400572

CE

DESKI

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

- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IN INNENBEREICHEN -

Spezifikationen & Merkmale

Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Wattzahl: 1300 W

Fassungsvermögen des Korbes: 2,6 Liter

Einstellbare Temperatur: 80 °C-200 °C

Zeitschaltuhr (0-60 Min)

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets u. a. folgende grundlegenden Sicherheitsanweisungen befolgt werden:

1. Lesen Sie die Anweisungen gründlich durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zur Vermeidung eines Stromschlags dürfen das Gerätekabel, die Stecker oder der Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Alle Oberflächen, nicht nur Funktionsoberflächen, können hohe Temperaturen erreichen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** benutzt werden. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffoberflächen und verwenden Sie Hitzeschutzmittel wie Handschuhe oder dergleichen. Stellen Sie sicher, dass Oberflächen, bei denen es sich nicht um Griffe oder Griffoberflächen handelt, genügend Zeit zum Abkühlen hatten, bevor Sie sie berühren.
5. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist oder vor dem Reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.

6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Der Gebrauch von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Ecke eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Backofen stellen.
11. Wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten darin bewegt wird, ist höchste Vorsicht geboten.
12. Stecken Sie das Kabel stets zuerst in das Gerät ein und danach in die Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drehen Sie alle Regler auf „aus“ und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Reinigen und die Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
15. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren nicht erreichbar sind.
16. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Einleitung

Diese Heißluftfritteuse sorgt für eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Durch den Einsatz von schneller Heißluftzirkulation und einem oben liegenden Grill ist sie in der Lage, eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten. Der größte Vorteil besteht darin, dass die Heißluftfritteuse das Essen in allen Richtungen erwärmt und für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. Bedienblende
2. Deckel
3. Gehäuse
4. Korb
5. Garbehälter
6. Korbentriegelungstaste
7. Korbgriff
8. Luftauslassöffnungen
9. Netzkabel

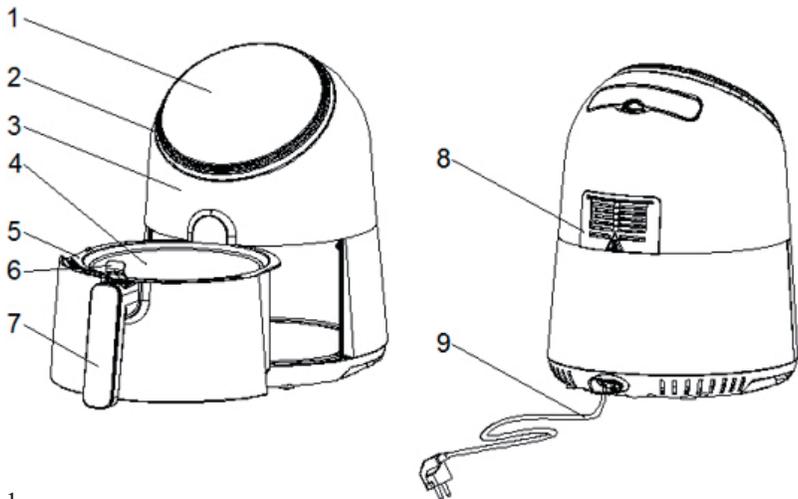


Abb. 1



Abb. 2

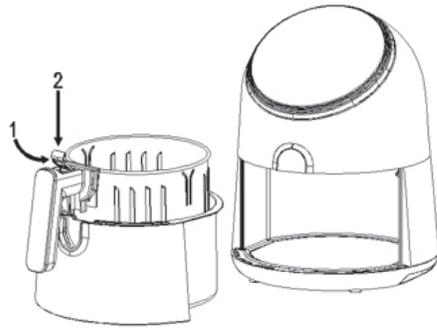


Abb. 3

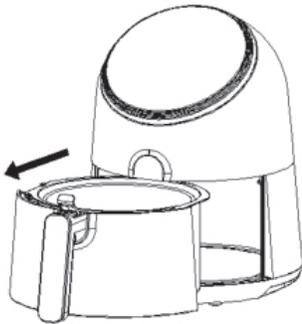


Abb. 4

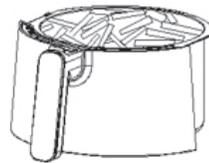


Abb. 5

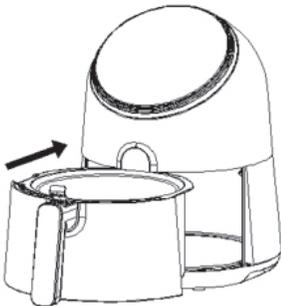


Abb. 6

Bedienblende

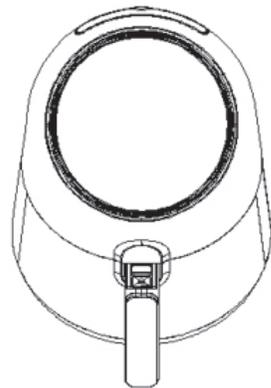


Abb. 7

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter einem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit in das Gerät eindringen, da dies zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass sich alle Zutaten im Korb befinden und verhindern Sie jeden Kontakt mit den Heizelementen.
- Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen niemals zu, während das Gerät in Betrieb ist.
- Durch Einfüllen von Öl in den Garbehälter kann Brandgefahr entstehen.
- Berühren Sie niemals die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnung

- Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie ein beschädigtes Kabel niemals durch eine nicht autorisierte Person austauschen oder reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel auf Abstand zu heißen Oberflächen.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und fassen Sie die Bedienblende nicht an, wenn Sie nasse Hände haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite, an den Seiten und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Heißluftfrittierens tritt aus den Auslassöffnungen heißer Dampf aus. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen Sicherheitsabstand zu den Luftauslassöffnungen ein.
- Achten Sie außerdem auf heißen Dampf oder Heißluft, wenn Sie den Garbehälter aus dem Gerät nehmen.
- Sämtliche zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2)
- Ziehen Sie sofort den Gerätestecker aus der Steckdose, falls dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Garbehälter aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche gestellt wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Es kann beim Gebrauch in Umgebungen wie Kantinen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen Umgebungen, die keine Wohnumgebungen sind, möglicherweise zu Sicherheitsrisiken führen. Es ist ebenfalls nicht für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Falls das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder halbgewerbliche Zwecke verwendet wird, oder falls es nicht gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie, und wir können jegliche Haftung für entstandene Schäden ablehnen.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um soweit abzukühlen, dass es gefahrlos gehandhabt und gereinigt werden kann.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine Zeitschaltuhr. Wenn die Zeitschaltuhr 0 erreicht hat, ist ein Klingelton zu hören, und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät manuell abzuschalten, müssen Sie die Taste „1“ länger als 3 Sekunden gedrückt halten (Abb. 8).

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Umverpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und den Garbehälter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Hinweis: Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.

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

Es handelt sich hier um eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie den Garbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung zum Gebrauch

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- 2 Stellen Sie den Korb in den Garbehälter. (Abb. 3)

- 3 Ziehen Sie das Kabel aus dem Aufbewahrungsfach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie den Garbehälter nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Der Luftdurchfluss wird sonst unterbrochen, was sich auf das Ergebnis des Heißluftfrittierens auswirkt.

Benutzung des Geräts

Mit der Heißluftfritteuse kann man eine Vielzahl von Zutaten zubereiten. Die beigefügte Rezeptbroschüre hilft Ihnen dabei, sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Garbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Abb. 4)
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
4. Schieben Sie den Garbehälter wieder in die Heißluftfritteuse. (Abb. 6)

Vergewissern Sie sich, dass der Garbehälter sorgfältig auf die Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausgerichtet wurde.

Benutzen Sie den Garbehälter niemals ohne dass sich der Korb darin befindet.

Vorsicht: Berühren Sie den Garbehälter nicht während des Gebrauchs sowie einige Zeit nach dem Gebrauch, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Garbehälter nur am Griff.

5. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Bedienen Sie die Bedienblende wie folgt: (Abb. 8)

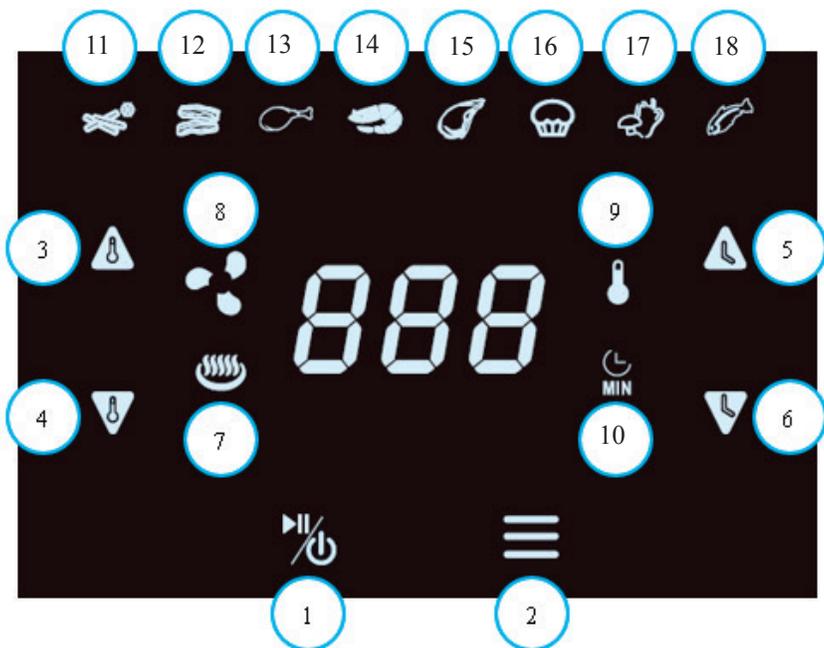


Abb. 8

Stecken Sie das Gerät ein, die Betriebsanzeige geht an.

Taste 1 – Betriebstaste

Sobald der Außenkorb und der Frittierkorb korrekt im Gehäuse des Hauptgeräts angebracht sind, leuchtet die Betriebstaste auf. Wenn die Betriebstaste 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird, stellt sich das Gerät auf die Standardtemperatur von 200 °C ein, während die Zubereitungszeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Wenn die Betriebstaste erneut gedrückt wird, beginnt der Zubereitungsprozess. Halten Sie die Betriebstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät während der Zubereitung abzuschalten. Alle Leuchten erlöschen und das Gebläse schaltet sich ab.

Hinweis: Während der Zubereitung können Sie die Taste berühren, um die Zubereitung zu unterbrechen und neu zu starten.

Taste 2 – Voreinstellungstaste

Drücken Sie die “☰” Voreinstellungstaste, um durch 8 beliebige Gerichte zu scrollen. Nach der Auswahl startet die voreingestellte Zeit- und Zubereitungstemperaturfunktion.

Tasten 3&4 – Temperatursteuerungstasten

Die + und - Symbole ermöglichen es Ihnen, die Zubereitungstemperatur in Intervallen von 5 °C zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Temperatursteuerungsbereich: 80 °C-200 °C.

Tasten 5&6 – Zeitschaltuhrsteuerungstasten

Die + und - Symbole ermöglichen es Ihnen, die Zubereitungsdauer in Intervallen von 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu ändern.

Anzeigeleuchte “7”

Heizanzeige

Anzeigeleuchte “8”

Gebälseanzeige

Anzeigeleuchte “9”

Temperaturanzeige

Anzeigeleuchte “10”

Zeitschaltuhranzeige

Anzeigeleuchten “11-18”

Rezeptanzeige

7. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Garbehälter aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Garbehälter dann wieder in die Fritteuse.

Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf die Taste am Griff (Abb. 3).

Tipp: Um Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Garbehälter nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Garbehälter aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie die Taste am Griff. Heben Sie den Korb aus dem Garbehälter.

8. Wenn Sie den Summeralarm piepen hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Garbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine Kühlablage.

9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.

Falls die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Garbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie auf der Zeitschaltuhr einige zusätzliche Minuten ein.

10. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Garbehälter aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf eine Kühlablage. Drücken Sie auf die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Garbehälter.

Drehen Sie den Korb nicht um, während der Garbehälter noch daran angebracht ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Garbehälters angesammelt hat, in die Zutaten fließt.

Der Garbehälter und die Zutaten sind heiß, und gleiches gilt für die Heißluftfritteuse. Abhängig von der Art der Zutaten in der Fritteuse kann aus dem Garbehälter Dampf austreten.

11. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die nächste Portion.

Einstellungen

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

Hinweis: Denken Sie daran, dass diese Einstellungen nur Hinweischarakter haben. Da sich Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air Technologie die Luft im Innern des Geräts sofort wieder aufheizt, wird der Prozess durch das kurze Herausziehen des Garbehälters aus dem Gerät kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine wenig längere Zubereitungszeit; eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine wenig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass ungleichmäßig frittierte Zutaten vermieden werden.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach Hinzufügen des Öls.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z. B. Würste, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge bei der Zubereitung von Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig zur schnellen und einfachen Zubereitung gefüllter Snacks. Fertigteig benötigt außerdem eine kürzere Vorbereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten, oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen von Zutaten die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150° C ein.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temper- atur (°C)	Schüt- teln	Zusätzliche Informa- tionen
Kartoffeln & Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-400	18-20	200	Schüt- teln	
Dicke gefrorene Pommes	300-400	20-25	200	Schüt- teln	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Schüt- teln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	10-15	180		
Koteletten	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Bratwurst	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-500	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schüt- teln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Schüt- teln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		

Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Back-/Auflaufform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Back-/Auflaufform verwenden

Hinweis: Fügen Sie zur Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, falls die Heißluftfritteuse bei Beginn der Zubereitung kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen des Garbehälters und des antihafbeschichteten Korbes keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

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

Hinweis: Entfernen Sie den Garbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Garbehälter, den Separator und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Zur Entfernung von Schmutzrückständen können Sie eine Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Hinweis: Der Garbehälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn am Korb oder an der Unterseite des Garbehälters Schmutz klebt, müssen Sie den Garbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Setzen Sie den Korb in den Garbehälter ein und lassen Sie den Garbehälter und den Korb ca. 10 Minuten lang 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 Lebensmittelrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.	Drehen Sie den Knopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit und schalten Sie das Gerät ein.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht gar.	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Zutatenportionen in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturreglerknopf auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe „Einstellungen“ unter „Gebrauch des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe „Einstellungen“ unter „Gebrauch des Geräts“).

Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder durcheinander liegen (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe „Einstellungen“ unter „Gebrauch des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Garbehälter nicht richtig in das Gerät schieben.	In dem Korb befinden sich zu viele Zutaten.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht korrekt im Garbehälter angebracht.	Schieben Sie den Korb in den Garbehälter, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten, tritt sehr viel Öl in den Garbehälter aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Garbehälter heizt sich stärker als normal auf. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Garbehälter enthält noch Fettreste vom früheren Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch im Garbehälter erhitztes Fett erzeugt. Achten Sie darauf, den Garbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und sorgen Sie dafür, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig gespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen richtig zu trocknen, bevor Sie Öl zugeben.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl zu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Garantie 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, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie 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 Garantie nicht abgedeckt.

Umweltgerechte Entsorgung



Das Symbol über und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haushalts- oder Gewerbemüll entsorgt werden sollte.

WEEE: DE 18770614 Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEE-Richtlinie) wurde verabschiedet, um Produkte mit den besten verfügbaren Techniken zur Verwertung und zum Recycling zu recyceln, um die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren, Gefahrenstoffe zu behandeln und eine Deponierung zu vermeiden. Kontaktieren Sie die lokalen Behörden, um Informationen über die korrekte Entsorgung von elektrischen oder elektronischen Geräten zu erhalten.

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

Specifications & Features

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Wattage: 1300 W

Capacity of basket: 2.6 litres

Adjustable temperature: 80°C-200°C

Timer (0-60 min)

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 the cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, not just functional surfaces, can develop high temperatures. As temperatures are perceived differently by different people, this equipment must be used with **CAUTION**. Only touch the equipment using the appropriate handles and gripping surfaces, and use heat protection, such as gloves or similar. Make sure that surfaces other than the appropriate handles and gripping surfaces have been given sufficient time to the cool down before touching them.
5. Unplug the appliance from the 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 the cord hang over the edge of the table or counter, or allow it to 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 the cord to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for anything other than its 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 only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction

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

General description (Fig.1)

1. Control panel
2. Lid
3. Housing
4. Basket
5. Pan
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord

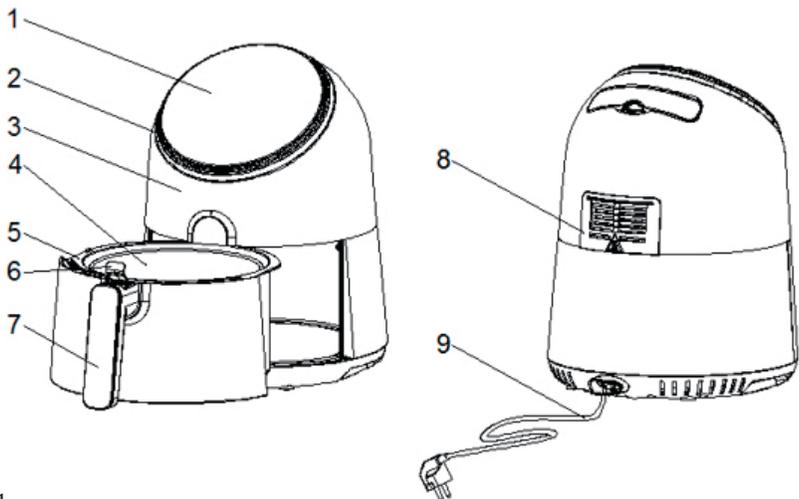


Fig. 1



Fig. 2

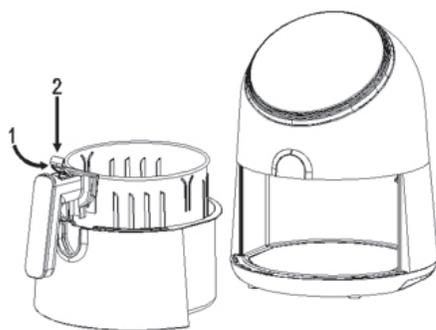


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

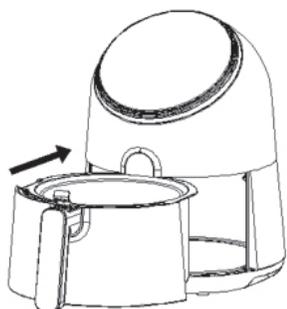


Fig. 6

Control panel

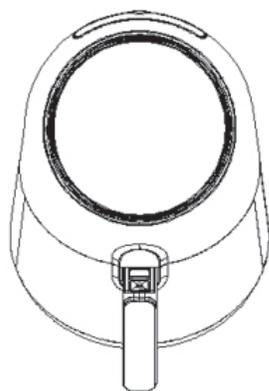


Fig. 7

Important

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

Danger

- NEVER IMMERSE THE HOUSING, WHICH CONTAINS ELECTRICAL COMPONENTS AND THE HEATING ELEMENTS, IN WATER OR RINSE IT UNDER THE TAP.
- AVOID ANY LIQUID ENTERING THE APPLIANCE TO PREVENT ELECTRIC SHOCK OR SHORT-CIRCUIT.
- ALWAYS PUT THE INGREDIENTS TO BE FRIED IN THE BASKET, TO PREVENT IT FROM COMING INTO CONTACT WITH THE HEATING ELEMENTS.
- DO NOT FILL THE PAN WITH OIL AS THIS MAY CAUSE A FIRE HAZARD.
- NEVER TOUCH THE INSIDE OF THE APPLIANCE WHILE IT IS OPERATING.
- DO NOT COVER THE AIR INLET AND THE AIR OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS WORKING.
- THE TEMPERATURE OF ACCESSIBLE SURFACES MAY BE HIGH WHEN THE APPLIANCE IS OPERATING.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged mains 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 10 cm free space from the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than as 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 pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may get hot during use (Fig. 2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan 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 for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to the instructions in the user manual, the

guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

- Always unplug the appliance while not in use.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. Once the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the “1” button for more than 3 seconds (Fig. 8).

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the 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 pan 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 basket in the pan. (Fig. 3).

- 3 Pull the cord from the storage compartment located on the bottom of the appliance.

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

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

Using the appliance

The hot-air fryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps to familiarise yourself with the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the hot-air fryer. (Fig. 4)

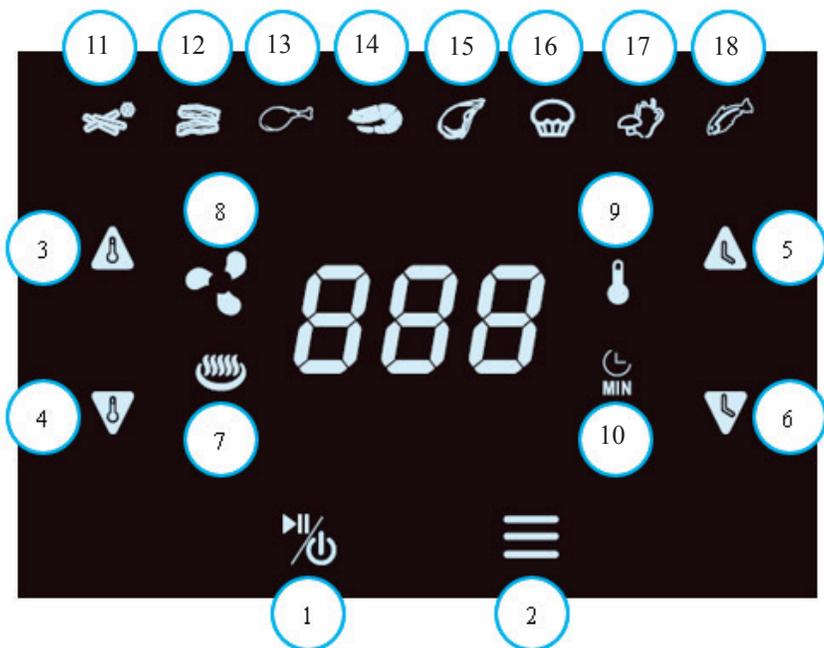


Fig. 8

3. Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

4. Slide the pan back into the hot-air fryer. (Fig. 6)

Make sure to carefully align the pan with the guides inside the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

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

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

6. Operate the control panel as follows: (Fig. 8)

Plug in the  power. All lights come on for a short time.

Button 1 – Power Button

Once the outer basket and fry basket are properly placed inside the main appliance housing, the Power Button will be illuminated. Pressing the power button for 3 seconds will set the appliance's default temperature to 200 °C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Pressing the Power Button a second time will start the cooking process. Press the power button for 3 seconds to switch the appliance off during cooking. All the lights go out and the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the button to pause and restart cooking.

Button 2 – Preset Button

Press the “ ” Preset button to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Buttons 3&4 – Temperature Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease the cooking temperature by 5 °C at a time. Press and hold the button to change the temperature rapidly. Temperature Control range: 80 °C-200 °C.

Buttons 5&6 – Timer Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease the cooking time by one minute at a time. Press and hold the button to change the time rapidly.

Indicator light “7”

Heating indicator

Indicator light “8”

Fan indicator

Indicator light “9”

Temperature indicator

Indicator light “10”

Timer indicator

Indicator lights “11-18”

Recipe indicator

7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the

“Settings” section in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking (Fig. 3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button on the handle. Lift the basket out of the pan.

8. When you hear the buzzer alarm beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a cooling tray.

9. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the hot-air fryer and place it on a cooling tray. Press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot and so is the hot-air fryer. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket using a pair of tongs.

13. Once a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications only. 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, pulling the pan 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 of adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
- 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 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 basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					

Thin frozen fries	300-400	18-20	200	Shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	Shake	
Potato gratin	500	20-25	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	10-15	180		
Pork chops	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	25-30	180		
Chicken breast	100-500	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin

Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the non-stick coating basket, 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 pan to let the hot-air fryer cool down more quickly.

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

3. Clean the pan, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water

and some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket 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 will not work	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (see 'Settings' under 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see 'Settings' under '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 'Settings' under 'Using the appliance'.

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack 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 basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan 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 pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan 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.

Guarantee 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 return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee 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 guarantee.

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.