

EXPO BÖRSE

BRUGERMANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse
Air Fryer Oven
401274

Manufacturer:
EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12
D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de



Kun til husholdningsbrug

Produktet er et elektrisk produkt. For din sikkerhed og bekvemmelighed skal du læse manualen omhyggeligt og følge trinene. Opbevar den korrekt til fremtidig reference.

Tekniske specifikationer

Effekt: 1600W

Spænding/frekvens 220-240V ~ 50-60Hz

Kapacitet: 15L

14 forskellige automatiske programmer

Timer: 240 minutter

Temperaturkontrol op til 230 grader



Klasse I: Skal tilsluttes til en jordet stikkontakt.



Advarsel! Varme overflader!

Instruktioner før brug

Overhold venligst følgende sikkerhedsforanstaltninger, før du bruger produktet:

FARE

- Der er elektroniske komponenter og varmeapparater i maskinen. Du må ikke lægge den i blød i vand eller skylle den under vandhanen.
- Der må ikke komme vand eller andre væsker ind i produktet for at undgå elektrisk stød.
- Sørg for at lægge de ingredienser, der skal steges, i tilbehør for at undgå at røre ved varmekomponenterne.
- Dæk ikke luftindtaget eller -udtaget til, når maskinen er i drift.
- Der må ikke hældes olie i maskinen. Ellers kan det medføre brandfare.
- Rør ikke ved produktets indre, mens den er i drift.

Forsigtig

- Du må ikke tage noget tilbehør ud, mens du bruger airfryeren.
- Kontroller, om spændingen på den lokale strømforsyning er i overensstemmelse med den spænding, der er angivet på produktet, før det tændes.
- Brug ikke produktet, hvis stikket, ledningen eller selve produktet er beskadiget.
- I tilfælde af beskadigelse af ledningen skal den udskiftes af et autoriseret servicecenter eller af en tekniker med samme kvalifikationer for at undgå fare.
- Børn over otte år eller børn med nedsatte fysiske funktioner eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden om brug skal overvåges og instrueres af erfarent personale med henblik på brug af produktet og deres sikkerhed.
- Lad ikke børn bruge produktet eller lege med det som legetøj.
- Lad ikke børn under otte år komme i kontakt med produktet eller hovedstrømsledningen, mens airfryeren starter eller køler af.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, når du tilslutter airfryeren eller betjener betjeningspanelet.
- Tilslut kun produktet til den jordede stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Betjen ikke produktet ved hjælp af en ekstern timer eller et uafhængigt fjernbetjeningssystem for at undgå fare.
- Placer ikke airfryeren på eller i nærheden af brændbart materiale som f.eks. duge eller gardiner.
- Placer ikke airfryeren tæt på væggen eller andre produkter. Reserver mindst 10 cm plads på siden, bagsiden og toppen.
- Placer ikke noget på toppen af airfryeren .
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i manualen.
- Forlad ikke produktet, mens det er i drift.

- Der kommer varm damp ud gennem luftudgangen under stegning med varmluft. Hold venligst en sikker afstand, og hold ikke hænderne eller ansigtet i nærheden af damp- eller luftudløbet. Vær desuden forsigtig med den højtemperaturdamp og -luft, når du tager frituregryden ud af produktet.
- Produktets overflade kan blive varm under brug.
- Hvis der opstår sort røg, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten til produktet. Vent, indtil der ikke er nogen røg, og tag derefter airfryeren ud af produktet.
- Tilbehøret bliver varmt, når det bruges i airfryeren. Sørg for at bære en skoldningsbeskyttende ærme, når du håndterer tilbehøret.

Advarsel

- Stil maskinen på en plan overflade. Vær opmærksom på, at ovnens fødder kan efterlade et mærke på overfladen.
- Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.
- I tilfælde af ukorrekt eller (semi-)professionel brug af produktet eller drift, der ikke er i overensstemmelse med betjeningsvejledningen, vil garantien være ugyldig, og vores virksomhed vil ikke være ansvarlig for eventuelle skader.
- Sørg for at aflevere airfryeren til autoriseret servicecenter til inspektion eller reparation. Forsøg ikke at reparere den selv; ellers vil produktgarantien være ugyldig.
- Sørg for at trække stikket ud efter brug af dette produkt.
- Afkøl produktet i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør frituregryden.
- Sørg for, at de ingredienser, der er bagt af produktet, er gyldengule og ikke sorte eller brune, og fjern den brændte del.

Mærkning og funktionsbeskrivelse



Ikoner	Beskrivelsen
	Knap til at øge tid og temperatur
	Knap til at skifte mellem timer og temperatur
	Knap til nedsættelse af tid og temperatur
	Knap til menu
	Knap til tænd/sluk
	Knap til valg af rotisserie
	Knap til at vælge lys
	Knap til forsinkelsestimer

Produktet viser temperatur og klokkeslæt, når det er tændt, og går i standbytilstand efter to bipløde, funktionen som standard er FRIES (pommes) og knappen blinker tre gange i sekundet, og tryk på tasten for at indstille til den ønskede funktion, og vil normalt være tændt efter tre blink.

Tryk på tasten eller på tasten til højre for at justere indstillingstemperaturen direkte, ved at trykke længe for at øge og sænke den hurtigt; tryk på tasten for at justere

tilberedningstiden, vælg tid, timersymbolet blinker; vælg temperatur, temperatur-symbolet blinker; og tryk på op- eller ned-tasten for at foretage en justering,

og tryk derefter på tasten  for at starte maskinen. I driftstilstand eller pausetilstand skal du trykke længe på ON/OFF-tasten for at vende tilbage til den oprindelige standardtilstand; og når apparatet har været i drift, er forsinkelsestimertasten låst og kan ikke trykkes på den.

Funktionsændring: Hvis der ønskes genvalg af funktionen efter indstilling

trykkes der direkte på  tasten maskinen ikke er i drift; tryk længe på  tasten i tre sekunder for at vende tilbage til den oprindelige standardtilstand, og tryk derefter på  tasten for at vælge funktionen, når maskinen arbejder, og menu lyset er normalt tændt i arbejdstilstand og blinker i pausetilstand. Hvis der ønskes justering af tid og temperatur under maskinens arbejdstilstand, skal du trykke direkte på tasten til justering af tid eller temperatur.

Hvis rotisseri er indstillet, skal du trykke på  tasten for at annullere rotationen, hvis den ikke er nødvendig, og hvis rotisseri ikke er indstillet, skal du trykke på  tasten for at starte den.

Når der er behov for belysning, efter at strømmen er tændt, skal du trykke på  tasten for at tænde lyset, og lyset slukkes automatisk, når maskinen går i slukningstilstand.

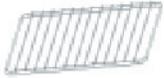
Når du vælger den forsinkede timerfunktion, skal du vælge funktionsmenuen, justere tid og temperature, trykke på  tasten, og derefter justere den ønskede forsinkede tid, efter at ikon indikatorlyset er tændt, og trykke på  tasten for at starte den forsinkede time

Når den forsinkede timer er startet, er tasterne, undtagen forsinkelsestimertasten og lysnøglen, låst og kan ikke startes. Hvis den forsinkede tid skal ændres, skal du trykke på  tasten én gang. Ikonindikatorlyset blinker, forsinkelsestimertasten aktiveres, og tiden kan justeres igen. Når du har genjusteret tiden, skal du blive i tre sekunder, og indikatoren for forsinkelsestimeren vil ikke blinke og automatisk begynde at tælle ned fra den nye tid; og hvis du ønsker at forlade reservationstilstanden, skal du trykke længe på  tasten i tre sekunder for at vende tilbage til den oprindelige standardtilstand.

Liste over funktioner

Funktion	Strøm	Sidevarme	Midt varme	Std. tid	Temp	Tidsinterval	Tidsstep	Temp. interval	Temp. step	Varmluft	Rotis-serie
POMMES	1600	JA	JA	11	185	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
HOT WINGS	1600	JA	JA	8	180	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
PIZZA	1600	JA	JA	9	230	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
STEAK	1600	JA	JA	13	200	1-60	1	100-200	5°C	JA	/
FISK	800	JA	JA	15	200	1-60	1	100-200	5°C	JA	/
TOAST	1600	JA	JA	3	230	1-30	1	100-230	5°C	JA	/
KYLING	1600	JA	JA	30	180	1-90	1	100-230	5°C	JA	/
GRILL	1600	JA	JA	10	230	1-30	1	100-230	5°C	JA	/
GRØNT SAGER	1600	JA	JA	10	180	1-60	1	150-180	5°C	JA	/
OPTØ	800	JA	/	60	65	1-180	1	60-100	5°C	JA	/
YOGURT	800	JA	/	420	50	1-990	1/30	40-60	5°C	/	/
BAG	800	JA	/	60	180	1-180	1	100-180	5°C	JA	/
DE-HYDRER	1600	JA	JA	240	70	1-990	1/30	60-80	5°C	JA	/
HOLD VARM	800	/	JA	30	70	1-990	1/30	60-100	5°C	JA	/

Navn og anvendelse af tilbehør

Del	Billede	Beskrivelse
Bageplade		bruges til at tilberede maden.
Bagerist		bruges til at tilberede maden.
bakkehåndtag		bruges til at tage bagepladen, bageristen og airfrybakke ud.
Rotisserie		bruges til at fastgøre airfryerkurv og tilberede store fødevarer, f.eks. hele kyllinger.
Rotisserie håndtag		bruges til at tage rotisserie og airfryerkurv ud.
Airfryerbakke		anvendes til små fødevarer. Når du bruger den, skal du sætte airfry-bakken på bageristen eller bagepladen.
Airfryerkurv		bruges til stegning eller bagning af små madvarer.
krummebakke		bruges til at opsamle krumme og olie

Advarselstips

1. I tilfælde af fejl i temperaturdetektoren vises "E02" på displayet, som blinker efter to bips, uden at der vælges nogen operation. Lyset slukkes, og produktet vil være i standbytilstand uden nogen betjening i 30 sekunder.
2. Når maskinen er færdig med at arbejde, vil temperaturen og tiden blive vist i et sekund med blink og vil vende tilbage til den indstillede funktion efter tre alarmlyde. Lyset slukkes, og produktet vil være i standbytilstand uden nogen form for drift i 30 sekunder.
3. Maskinen vil suspendere (svarende til at trykke på pausetasten), hvis døren åbnes under arbejdet, uden at lyset påvirkes, og vil fortsætte med at arbejde efter lukning af døren.

Første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern klistermærker eller etiketter på produktet, der er praktiske til emballering. Dog ikke advarselklistermærker
3. Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand med varmt vand med varmt vand, lidt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp, og tør dem derefter med en ren blød klud efter rengøring.
Tips: Du kan rengøre tilbehør i en opvaskemaskine.
4. Placér airfryerens hoveddel på et stabilt vandret plan, sæt strømkablet i, vælg det første program, og indstil derefter temperaturen til 150 °C, og brænd airfryer i 10 min. uden noget indeni. Det har til hensigt at fjerne den ejendommelige lugt fra varmerør og tilbehør.
5. Træk stikket ud af stikkontakten, lad den køle af og gentag trin 3 for at rengøre den igen efter grundig afkøling.

Brug

1. Sæt strømkkablet i den jordede stikkontakt.
2. Læg den veltilberedte mad i tilbehøret, og læg den derefter i airfryeren.
3. Vælg eller indstil den rette funktion, og tryk på "On/Off"-tasten for at tilberede. Advarsel: Da airfryeren stadig er ved høj temperatur, skal du sørge for at bære skoldningsbeskyttende handsker for at røre ved alle dele undtagen grebet under brug og i en periode efter brug af airfryeren.

Hvis airfryeren er afkølet, skal du forlænge forvarmningstiden med 3 min.

Bemærk: Du kan forvarme airfryeren efter behov uden at tilsætte mad.

4. Skærmvisning
 - Arbejdstemperatur og tid vises på skærmen. Den viste temperatur er den indstillede temperatur, og den viste tid er den resterende arbejdstid.
 - En lys indikator ved siden af den valgte funktion blinker
 - Det fedt, der flyder ud af ingredienserne, forbliver på bakken.
5. Nogle ingredienser skal omrøres midt under tilberedningen. Hvis ingredienserne skal røres, skal du bruge skoldningsbeskyttende handsker, tage ingredienserne ud, og røre ingredienserne med bordservice. Efter omrøring skal du lægge ingredienserne tilbage, og lukke sidedøren for at fortsætte tilberedningen.
6. Når du hører bippet, er tilberedningen færdig. Tag antiskoldningshandsker på, tag maden ud, og læg den på en varmebestandig overflade. Når du hører bippet, er tilberedningen færdig. Tag antiskoldningshandsker på, tag maden ud, og læg den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, om ingredienserne er blevet tilberedt. Hvis ikke, skal du blot lægge dem tilbage og øge tilberedningstiden med et par minutter.
8. Når et parti ingredienser er blevet tilberedt, kan airfryeren straks tilberede et andet parti.

Rengøring og vedligeholdelse

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle tilstrækkeligt af, før den rengøres, og rengør den derefter på følgende måde:

1. Rengør tilbehøret med varmt vand, lidt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp. Tips: Hvis der sidder pletter fast på tilbehøret, skal du lægge det i blød i varmt vand med rengøringsmiddel i ca. 10 min. før rengøring.

2. Rengør ydersiden og indersiden af tilbehør med en våd klud; og skrub dem ikke med slibende rengøringsbold for at undgå at beskadige belægningen.
3. Tør produktets indvendige og udvendige overflader af med en blød våd klud, der er vredet ud. Rengør ikke produktet direkte med vand.
4. Før du bruger eller opbevarer produktet, skal du rengøre alle dele, tørre dem med en tør klud og derefter samle dem tilbage i den oprindelige position til næste brug.

Garanti og service

Vores produkter gennemgår en streng kvalitetskontrolproces før levering. Hvis produktet uventet er blevet beskadiget eller har udviklet en defekt under produktion eller transport, bedes du returnere det til forhandleren. Du kan lovligt gøre krav på garantien under følgende omstændigheder:

Produktet er omfattet af en 2-årig garanti fra købsdatoen. I denne periode reparerer eller erstatter vi produktet, hvis det viser sig at være defekt på grund af materiale- eller produktionsfejl.

Fejl forårsaget af forkert brug eller håndtering, fejl forårsaget af uautoriserede indgreb eller reparationer og fejl forårsaget af brug af ikke-originale dele er ikke dækket af garantien.

Korrekt bortskaffelse



WEEE: DE 18770614

Symbolet over og på produktet betyder, at produktet er klassificeret som elektrisk eller elektronisk udstyr og ikke må bortskaffes sammen med andet husholdnings- eller erhvervsaffald ved udløbet af dets levetid. Direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) (2012/19/EU) er blevet indført for at genanvende produkterne ved hjælp af de bedste tilgængelige genanvendelses- og genanvendelsesteknikker for at minimere miljøpåvirkningen, behandle eventuelle farlige underlag og undgå den voksende deponering af affald. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om korrekt bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet

Bei dem Produkt handelt es sich um ein elektrisches Heizgerät. Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit und Bequemlichkeit die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und befolgen Sie die Schritte. Bitte bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Technische Daten

Leistung: 1600 W

Spannung/Frequenz: 220-240V ~ 50-60Hz

Kapazität: 15 l

14 verschiedene automatische Programme

Timer: 240 Min

Temperaturregelung bis 230 Grad



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.



Achtung! Heiße Oberflächen!

Gebrauchsanweisung

Bitte halten Sie sich an die folgenden Sicherheitsmaßnahmen, bevor Sie das Produkt benutzen.

Gefahr

- Die Fritteuse enthält elektrische Komponenten und Heizvorrichtungen. Nicht in Wasser eintauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
- Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu verhindern.
- Achten Sie darauf, die zu frittierenden Zutaten in Zubehöerteile zu legen, damit diese nicht die Heizkomponenten berühren.
- Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen niemals zu, während die Fritteuse in Betrieb ist.
- Geben Sie kein Öl in die Fritteuse. Sonst besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Innenseite des Produkts, während die Fritteuse in Betrieb ist.

Vorsicht

- Ziehen Sie während des Gebrauchs der Heißluftfritteuse keine Zubehörteile heraus.
- Bitte überprüfen Sie vor dem Einschalten, ob die Spannung der örtlichen Stromversorgung der auf dem Gerät angegebenen entspricht.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Produkt selbst beschädigt ist.
- Bei Beschädigungen des Kabels muss dieses durch ein autorisiertes Servicezentrum oder einen Techniker mit entsprechender Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder über acht Jahren oder Personen mit herabgesetzten physischen Funktionen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Gebrauchswissen müssen beim Gebrauch des Produkts durch erfahrenes Personal überwacht und angeleitet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht das Produkt verwenden oder es als Spielzeug benutzen.
- Lassen Sie Kinder unter acht Jahren das Produkt oder das Netzkabel nicht berühren, während die Fritteuse anläuft oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel auf Abstand zu heißen Oberflächen.
- Bitte stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie die Fritteuse einstecken oder die Bedienfläche bedienen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose gesteckt wird.
- Betreiben Sie das Produkt nicht über einen externen Timer oder eine unabhängige Fernbedienung, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht auf oder in die Nähe von entzündlichen Gegenständen wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie die Fritteuse nicht in die Nähe der Wand oder von anderen Produkten. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz seitlich, dahinter und darüber.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den im Handbuch beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

- Während des Heißluftfrittierens wird durch die Luftauslassöffnung Luft abgelassen. Bitte halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und bringen Sie Hände und Gesicht nicht in die Nähe des Dampf- oder Luftauslasses. Seien Sie außerdem beim Herausnehmen der Fritteuse aus dem Produkt vorsichtig wegen des heißen Dampfes und der heißen Luft.
- Die Oberfläche des Produkts kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Bei schwarzem Rauch müssen Sie sofort den Netzstecker des Geräts ziehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr erscheint und nehmen Sie dann die Fritteuse aus dem Produkt.
- Die Zuberhörteile werden heiß, wenn sie in der Heißluftfritteuse in Gebrauch sind. Tragen Sie bei der Handhabung von Zubehörteilen langärmelige Handschuhe gegen Verbrühungen.

Warnung

- Bitte stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene Oberfläche. Beachten Sie, dass die Füße der Fritteuse Abdrücke auf der Oberfläche hinterlassen können.
- Das Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Bei falschem oder (halb-)gewerblichem Gebrauch des Produkts oder beim Betrieb entgegen der Gebrauchsanweisung erlischt die Garantie, und unsere Firma ist nicht schadensersatzpflichtig.
- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse einem autorisierten Servicezentrum zur Inspektion oder Reparatur übergeben wird. Versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren, ansonsten erlischt die Produktgarantie.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Produkts den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Produkt ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Fritteuse handhaben oder reinigen.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die von dem Produkt frittierten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun sind, und entfernen Sie verbrannte Teile.

Kennzeichnung und Funktionsbeschreibung



Sym- bol	Beschreibung
	Das Symbol ist die Taste für die Erhöhung von Zeit und Temperatur
	Das Symbol ist die Taste für den Wechsel zwischen Timer und Temperatur
	Das Symbol ist die Taste für die Reduzierung von Zeit und Temperatur
	Das Symbol ist die Taste für das Menü
	Das Symbol ist die Taste für EIN/AUS
	Das Symbol ist die Taste für die Auswahl des Rotisseriespießes
	Das Symbol ist die Taste für die Auswahl der Beleuchtung
	Das Symbol ist die Taste für den Verzögerungs-Timer

Das Produkt zeigt nach dem Einschalten Temperatur und Zeit an und geht nach zwei Pieptönen in den Standby-Status über, wobei die Funktion als Standard auf dem ersten Grad von FRIES bleibt und das Symbol  drei Mal pro Sekunde blinkt.

Wenn Sie die Taste  drücken, um die gewünschte Funktion zu wählen, geht das Symbol  normalerweise nach dreimal Blinken an. Drücken Sie die Taste  oder  auf der rechten Seite, um die Temperatureinstellung direkt anzupassen. Langes Drücken bedeutet schnelle Erhöhung oder Reduzierung. Drücken Sie die Taste , um die Frittierzeit anzupassen, wählen Sie die Zeit, die Zeit-Digitalröhre blinkt. Wählen Sie die Temperatur, die Temperatur-Digitalröhre blinkt. Drücken Sie die Auf- und Ab-Taste, um Anpassungen vorzunehmen, und drücken Sie die Taste , um die Maschine zu starten. Drücken Sie im Betriebs- oder Pausenstatus lange die EIN/AUS-Taste, um zum ursprünglichen Standardzustand zurückzukehren. Wenn das Gerät in Betrieb war, ist der Verzögerungs-Timer gesperrt und kann nicht gedrückt werden.

Funktionsmodifizierung: Wenn nach der Einstellung der Funktion eine Neuauswahl der Funktion gewünscht ist, drücken Sie direkt die Taste  wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Drücken Sie die Taste  drei Sekunden lang, um zum ursprünglichen Standardzustand zurückzukehren. Drücken Sie dann die Taste , um die Funktion zu wählen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Die Menübeleuchtung ist normalerweise im Betriebsstatus an und blinkt im Pausenstatus.

Falls während des Betriebszustands des Geräts eine Anpassung von Zeit und Temperatur gewünscht wird, drücken Sie direkt die Einstelltaste für Zeit oder Temperatur.

Wenn das rotierende Backen eingestellt ist, drücken Sie die Taste , um das Rotieren abzubrechen, wenn es nicht gewünscht ist. Wenn das rotierende Backen nicht eingestellt ist, drücken Sie die Taste , um das Rotieren zu starten, wenn es gewünscht ist.

Wenn nach dem Einschalten eine Beleuchtung erforderlich ist, drücken Sie die Taste , um die Beleuchtung einzuschalten. Die Beleuchtung schaltet sich automatisch ab, wenn das Gerät in den Abschaltstatus übergeht.

Bei Auswahl der Reservierungsfunktion wählen Sie das Funktionsmenü, stellen Sie die Zeit und Temperatur ein, drücken Sie die Taste , und stellen Sie die gewünschte Reservierungszeit ein. Stellen Sie dann die gewünschte Reservierungszeit ein, nachdem die Symbolleuchte an ist, und drücken Sie die Taste , um die Reservierung zu starten. Nach Beginn der Reservierung sind die Tasten außer der Verzögerungstastertaste und der Beleuchtungstaste gesperrt und können nicht gestartet werden.

Falls die Reservierungszeit geändert werden muss, drücken Sie einmal die Taste . Die Anzeigeleuchte blinkt, die Verzögerungstastertaste wird aktiviert, und die Reservierungszeit kann neu eingestellt werden. Nachdem die Zeit neu eingestellt wurde, warten Sie drei Sekunden, und die Verzögerungszeitanzeige blinkt nicht und startet automatisch den Countdown mit der neuen Zeit. Wenn Sie den Reservierungsmodus verlassen wollen, drücken Sie die Taste  drei Sekunden lang, um zum ursprünglichen Standardmodus zurückzukehren.

Funktionsliste

Funktion	Leistung (W)	Seitenheizung	Mittelheizung	Standard Zeit	Standard Temp.	Zeitraum	Zeitschritt	Temperaturbereich	Temperatur-schritt	Heißluft	Rotisserie
POMMES	1600	JA	JA	11	185	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
FLÜGEL	1600	JA	JA	8	180	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
PIZZA	1600	JA	JA	9	230	1-60	1	100-230	5°C	JA	/
STEAK	1600	JA	JA	13	200	1-60	1	100-200	5°C	JA	/
FISCH	800	JA	/	15	200	1-60	1	100-200	5°C	JA	/
TOAST	1600	JA	JA	3	230	1-30	1	100-230	5°C	JA	/
HUHN	1600	JA	JA	30	180	1-90	1	100-230	5°C	JA	/
GRILLEN	1600	JA	JA	10	230	1-30	1	100-230	5°C	JA	/
GEMÜSE	1600	JA	JA	10	180	1-60	1	150-180	5°C	JA	/
AUFTAUEN	800	JA	/	60	65	1-180	1	60-100	5°C	JA	/
JOGHURT	800	JA	/	420	50	1-990	1/30	40-60	5°C	/	/
BACKEN	800	JA	/	60	180	1-180	1	100-180	5°C	JA	/
TROCKNEN	1600	JA	JA	240	70	1-990	1/30	60-80	5°C	JA	/
WARM HALTEN	800	/	JA	30	70	1-990	1/30	60-100	5°C	JA	/

Name und Verwendung des Zubehörteils

Teil	Abbildung	Beschreibung
Backblech		wird zum Backen des Essens verwendet.
Backgitter		wird zum Backen des Essens verwendet.
Blechgriff		wird zum Herausnehmen des Backblechs, des Backgitters und des Frittiergitters verwendet.
Rotisserie		zur Anbringung am Backkorb und zum Backen von großen Lebensmitteln, z. B. ganze Hähnchen.
Rotisserie-Griff		zum Herausnehmen der Rotisserie und des Backkorbs.
Heißluft-frittierkorb		für kleine Lebensmittel. Stellen Sie den Heißluftfrittierkorb bei Gebrauch auf das Backgitter oder das Backblech.
Bratkorb		zum Braten oder Backen von kleinen Lebensmitteln.
Krümellech		zum Auffangen des Öls.

Warnhinweise

1. Beim Ausfall des Temperaturfühlers zeigt das Display „E02“ an, das nach zwei Pieptönen blinkt, wenn keine Bedienung ausgewählt wird. Die Beleuchtung schaltet sich ab, und das Produkt ist im Standby-Status, wenn 30 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt.
2. Wenn das Gerät fertig ist, werden Temperatur und Zeit eine Sekunde lang blinkend angezeigt und kehren nach drei Alarmtönen auf die eingestellte Stufe zurück. Die Beleuchtung schaltet sich ab, und das Produkt ist im Standby-Status, wenn 30 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt.
3. Das Gerät pausiert (wie beim Drücken der Pausetaste), wenn die Tür während des Betriebs geöffnet wird. Dies beeinträchtigt nicht die Beleuchtung, und der Betrieb wird nach Schließen der Tür fortgesetzt.

Erster Start

1. Entfernen Sie alle Umverpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie Aufkleber und Etiketten am Produkt.
3. Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm. Trocknen Sie sie dann nach dem Reinigen mit einem sauberen, weichen Tuch ab.

Wärmetipps: Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

4. Platzieren Sie das Hauptgehäuse der Fritteuse auf einer stabilen, waagerechten Ebene, stecken Sie das Netzkabel ein, wählen Sie das erste Programm aus und stellen Sie dann die Temperatur auf 150° C ein, und lassen Sie die Fritteuse 10 Minuten lang ohne Inhalt laufen. Dadurch wird der Geruch von Heizröhren und Zubehörteilen entfernt.
5. Ziehen Sie den Netzstecker und wiederholen Sie Schritt 3, um es nach gründlicher Abkühlung zu reinigen.

Bedienungsschritte

1. Stecken Sie das Netzkabel in die geerdete Steckdose.
2. Legen Sie das vorbereitete Essen in die Zubehörteile und geben Sie es dann in die Fritteuse.
3. Wählen Sie die entsprechende Funktion und drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ für die Zubereitung.

Warnung: Da die Fritteuse immer noch eine hohe Temperatur hat, müssen Sie Handschuhe gegen Verbrühungen tragen, um jedes Teil mit Ausnahme des Griffs während des Gebrauchs oder innerhalb eines Zeitraums nach dem Gebrauch der Fritteuse zu berühren.

Wenn die Fritteuse abgekühlt ist, erhöhen Sie die Vorwärmzeit bitte um 3 Minuten.

Hinweis: Sie können die Fritteuse wie gewünscht vorwärmen, ohne Lebensmittel einzulegen.

4. Display-Bildschirm
 - Arbeitstemperatur und Zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt. Die angezeigte Temperatur ist die eingestellte Temperatur, und die angezeigte Zeit ist die verbleibende Betriebszeit.
 - Eine helle Anzeigeleuchte neben der gewählten Funktion blinkt.
 - Das Fett, das aus den Zutaten fließt, bleibt auf der Schale.
5. Manche Zutaten müssen mitten in der Zubereitung umgerührt werden. Wenn Zutaten umgerührt werden müssen, tragen Sie bitte Handschuhe gegen Verbrühen, nehmen Sie die Zutaten heraus, und rühren Sie die Zutaten in Tischgeschirr. Stellen Sie die Zutaten nach dem Umrühren zurück und schließen Sie die Seitentür, um mit der Zubereitung fortzufahren.
6. Wenn Sie den Piepton hören, ist die Zubereitung beendet. Tragen Sie Handschuhe gegen Verbrühen, nehmen Sie das Essen heraus und stellen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Hinweis: Sie können das Produkt auch manuell abschalten. Zum Abschalten drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste direkt.
7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten zubereitet wurden. Falls nicht, legen Sie sie einfach zurück und erhöhen Sie die Zubereitungszeit um wenige Minuten.
8. Wenn eine Portion Zutaten zubereitet wurde, kann die Heißluftfritteuse sofort eine weitere Portion zubereiten.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät genügend abkühlen, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie es dann wie folgt:

1. Reinigen Sie die Zubehörteile mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
Entfernen Sie verbleibende Flecken mit Ölfleckenreiniger.
Tipps: Bei an Zubehörteilen anhaftenden Flecken, weichen Sie diese vor dem Reinigen bitte in heißem Wasser mit Spülmittel ein.
2. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite von Zubehörteilen mit einem feuchten Tuch. Scheuern Sie diese nicht mit Reinigungsschwämmen, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden.
3. Wischen Sie die inneren und äußeren Oberflächen des Produkts mit einem weichen, ausgewrungenen Tuch ab. Reinigen Sie das Produkt nicht direkt mit Wasser.
4. Bevor Sie das Produkt benutzen oder aufbewahren, reinigen Sie alle Teile, trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch und bauen Sie sie dann wieder in der Originalposition für den nächsten Gebrauch zusammen.

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



WEEE: DE 18770614

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. 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 household use only

The product is an electric heating appliance. For your safety and convenience, please read the Manual carefully and follow the steps. Please keep it properly for future reference.

Technical specifications

Power: 1600W

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

Capacity: 15L

14 different automatically programs

Timer: 240 mins

Temperature control up to 230 degrees



Class I: Must be plugged into an earthed socket.



Warning! Hot surfaces!

Instructions before use

Please comply with the following safety precautions before using the product:

Danger

- There are electronic components and heating devices inside the fryer. Do not soak it in water or rinse under the tap water.
- Do not allow water or other liquids into the product to avoid electric shock.
- Be sure to put the ingredients to be fried in accessories to avoid touching the heating components.
- Do not cover the air inlet or outlet when the fryer is in operation.
- Do not put oil in the fryer. Otherwise, it may cause fire hazard.
- Do not touch the inside of the product while the fryer is in operation.

Caution

- Do not pull out any accessories while using the air fryer.
- Please check whether the voltage of local power supply is consistent with that marked on the product before switch-on.
- Do not use the product when the plug, wire or the product itself is damaged.
- In case of damage to the wire, it must be replaced by authorized service center or the technician with the same qualification to avoid danger.
- Children over eight years old, or those with degraded physical functions or mental abilities or with lack of experience and using knowledge must be supervised and instructed by experienced personnel for the use of the product and their safety.
- Do not allow children to use the product or play it as a toy.
- Do not allow children under eight years old to contact the product or the main power cord while the fryer is starting or cooling.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Please make sure your hands are dry when plugging in the fryer or operating the control panel.
- Only connect the product to the grounded power socket. Make sure the plug is inserted into the power socket properly.
- Do not operate the product by external timer or independent remote control system for avoiding danger.
- Do not place the fryer on or near inflammables, such as tablecloths or curtains.
- Do not place the fryer close to the wall or other products. Reserve at least 10 cm of space on the side, back and top.
- Do not place anything on the top of the fryer.
- Do not use the product for purposes other than those described in the Manual.
- Do not leave the product while it is in operation.

- Hot steam will be discharged through air outlet during frying with hot air. Please keep a safe distance, and do not put your hands or face near the steam or air outlet. In addition, be careful of the high-temperature steam and air when taking out the fryer from the product.
- The surface of the product may get hot during use.
- In case of black smoke, please unplug the product immediately. Wait until there is no smoke, and then take out the fryer from the product.
- The accessories will get hot when they are used in the air fryer. Be sure to wear an anti-scalding sleeves when handling the accessories.

Warning

- Please put the fryer on a smooth surface. Be aware that the oven feet may leave a mark on the surface.
- The product is for household use only.
- In case of any improper or (semi) professional use of the product, or operation not in accordance with the Operation Manual, the warranty will be invalid, and our company will not be liable for any damages.
- Be sure to hand over the fryer to authorized Service Center for inspection or repair. Do not try to repair it by yourself; otherwise, the product warranty will be invalid.
- Please be sure to pull out the plug after using this product.
- Cool the product for about 30 minutes before handling or cleaning the fryer.
- Please make sure that the ingredients baked by the product are golden yellow, other than black or brown, and remove the burnt part.

Marking and function description



Icon	Description
	The icon is the key for increasing time and temperature
	The icon is the key for switching timer and temperature
	The icon is the key for decreasing time and temperature
	The icon is the key for menu
	The icon is the key for ON/OFF
	The icon is the key for selecting rotisserie
	The icon is the key for selecting light
	The icon is the key for delay timer

The product will display temperature and time after power on and enter the standby state after two beeps, with the function staying on the first grade of FRIES by default, and the  icon will flash three times per second; and press the  key to adjust to the desired function, the  icon will be normally on after three flashes. Press the  or  key on the right to adjust the setting temperature directly, with long pressing as the fast increase and decrease; press the  key to adjust

the baking time, select time, the time digital tube will flash; select temperature, the temperature digital tube will flash; and press the up or down key to make adjustment, and then press the  key to start the machine. In working state or pause state, long press the ON/OFF key to return to the initial default state; and when the appliance has been working, the delay timer key is locked and cannot be pressed.

Function modification: If re-selection of the function is desired after setting the function, directly press the  key when the machine is not working; long press the  key for three seconds to return to the initial default state, and then press the  key to select the function when the machine is working; and the menu light is normally on under the working state, and flashes under the pause state.

If adjustment of time and temperature is desired under working state of the machine, directly press the time or temperature adjustment key.

If the rotary baking is set, press the  key to cancel the rotation if it is not required; and if the rotary baking is not set, press the  key to start the rotation if it is required.

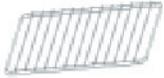
When lighting is needed after the power is turned on, press the  key to turn on the light; and the light automatically turns off after the machine enters shutdown state.

When selecting the reservation function, select the function menu, adjust the time and temperature, press the  key, and then adjust the required reservation time after the icon indicator light is on, and press the  key to start the reservation. After the reservation starts, keys except delay timer key and light key are locked and cannot be started. If reservation time is required to be modified, press the  key once. The icon indicator light will flash, the delay timer key will be activated, and the reservation time can be readjusted. After readjusting the time, stay for three seconds, and the delay timer indicator will not flash and automatically start counting down from the new time; and if you want to exit the reservation mode, long press the  key for three seconds to return to the initial default state.

Function list

Function	Power (W)	Side heating	Mild heating	Default time	Default temp.	Time range	Time step	Temperature range	Temperature step	Hot air	Rotisserie
FRIES	1600	YES	YES	11	185	1-60	1	100-230	5°C	YES	/
WINGS	1600	YES	YES	8	180	1-60	1	100-230	5°C	YES	/
PIZZA	1600	YES	YES	9	230	1-60	1	100-230	5°C	YES	/
STEAK	1600	YES	YES	13	200	1-60	1	100-200	5°C	YES	/
FISH	800	YES	/	15	200	1-60	1	100-200	5°C	YES	/
TOAST	1600	YES	YES	3	230	1-30	1	100-230	5°C	YES	/
CHICKEN	1600	YES	YES	30	180	1-90	1	100-230	5°C	YES	/
BROIL	1600	YES	YES	10	230	1-30	1	100-230	5°C	YES	/
VEGETABLES	1600	YES	YES	10	180	1-60	1	150-180	5°C	YES	/
DEFROST	800	YES	/	60	65	1-180	1	60-100	5°C	YES	/
YOGURT	800	YES	/	420	50	1-990	1/30	40-60	5°C	/	/
BAKE	800	YES	/	60	180	1-180	1	100-180	5°C	YES	/
DEHYDRATE	1600	YES	YES	240	70	1-990	1/30	60-80	5°C	YES	/
KEEP WARM	800	/	YES	30	70	1-990	1/30	60-100	5°C	YES	/

Name and use of accessories

Part	Picture	Description
Bake tray		used to bake the food.
Bake rack		used to bake the food.
Tray handle		used to take out the bake tray, bake rack and airfry rack.
Rotisserie		used to fix the bake cage and bake the large-sized food, for example whole chicken.
Rotisserie handle		used for taking out the Rotisserie and bake cage.
Airfry basket		used for small-sized food. When using it, put the airfry basket on the bake rack or bake tray.
Frying cage		used for frying or baking small-sized food.
Crumb tray		used to hold the oil.

Warning tips

1. In case of temperature detector fault, the display screen will display “E02”, which will flash after two beeps, with no operation being selected. The light will turn off and the product will be in the standby state without any operation for 30 seconds.
2. When the machine finishes working, the temperature and time will be displayed in one second of flash, and will return to the set grade after three alarm sounds. The light will turn off and the product will be in the standby state without any operation for 30 seconds.
3. The machine will suspend (equivalent to pressing pause key) if the door is opened while working, without affecting the light, and will continue working after closing the door.

First start

1. Remove all packing materials.
2. Remove stickers or labels on the product that are convenient for packing.
3. Thoroughly clean the accessories with hot water with hot water, a little detergent and non-abrasive sponge, and then dry them with a clean soft cloth after cleaning.

Warm tips: You can clean these parts in a dishwasher.

4. Place the main body of the fryer on a stable horizontal plane, plug in the power cord, select the first program, and then adjust the temperature to 150°C, and burn the fryer for 10 min without anything inside. It intends to remove the peculiar smell from heating tubes and accessories.
5. Unplug the power cord and repeat Step 3 to clean it again after thoroughly cooling.

Operation steps

1. Plug the power cord into the grounded socket.
2. Put the well-prepared food in the accessories, and then put into the fryer.
3. Select or set the proper function, and press the “On/Off” key to cook.

Warning: Since the fryer is still at high temperature, be sure to wear anti-scalding gloves to touch any part except the grip during the use and within a period of time after use of the fryer.

If the fryer is cooled, please increase the preheating time by 3 min.

Note: You can preheat the fryer as required without adding any ingredient.

4. Screen display
 - Working temperature and time are displayed on the screen. The temperature displayed is the set temperature and the time displayed is the remaining working time.
 - A bright indicator next to the selected function flashes.
 - The grease flowing out of the ingredients will remain on the tray.
5. Some ingredients need to be stirred during the middle of cooking. In case of ingredients stirring, please wear anti-scalding gloves, take the ingredients out, and stir the ingredients with tableware. After stirring, put the ingredients back, and close the side door to continue cooking.
6. When you hear the beep, the cooking is done. Wear anti-scalding gloves, take the food out, and put it on a heat-resistant surface.

Note: You can also turn off the product manually. To turn off, please press the “On/Off” key directly to finish the work.
7. Check whether the ingredients have been cooked. If not, just put them back and increase the cooking time by a few minutes.
8. When one batch of ingredients has been cooked, the air fryer can immediately cook another batch.

Cleaning and maintenance

Unplug the power cord and allow the machine to cool down sufficiently before cleaning, and then clean it as follows:

1. Clean the accessories with hot water, a little detergent and non-abrasive sponge. Remove any residual stains with oil stain cleaner.

Tips: In case of stains sticking on the accessories, please soak them in hot water containing detergent for about 10 min before cleaning.

2. Clean the outside and inside of accessories with wet cloth; and do not scrub them with abrasive cleaning ball to avoid damage to the coating.
3. Wipe the inner and outer surfaces of the product with a soft wring-out wet cloth. Do not directly clean the product with water.
4. Before using or storage of the product, clean all parts, dry them with dry cloth, and then assemble them back to the original position for next use.

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.