

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse
Airfryer
613-402327



DESKI

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de

Einleitung

Um Ihr neues Produkt optimal zu nutzen, lesen Sie vor der Verwendung bitte diese Bedienungsanleitung. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte zum späteren Nachschlagen auf.

Technische Daten

Kapazität: 2,5L

Einstellbare Temperatur: 80-200°C

Einstellbare Garzeit: 0-60 Min., mit Signalton

Abnehmbarer Behälter mit Antihaftbeschichtung
und abnehmbarem Rost

Cool-Touch-Gehäuse

Automatische Abschaltfunktion

Überhitzungsschutz

Mit Kontrollleuchte

Anti-Rutsch-Füße für sicheren Stand

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

Leistung: 1000 Watt



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Besondere Sicherheitshinweise

Das Gerät kann von Kindern über 8 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 werden beaufsichtigt, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern

durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen.

Behalten Sie die Heißluftfritteuse ständig im Auge, solange sie in Betrieb ist. Während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, müssen Kinder unter 8 Jahren ferngehalten 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 auf dem Frittiergitter liegen, und das Gitter muss während des gesamten Kochvorgangs im Frittierkorb sein.

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

Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Frittierkorb entnehmen.

Berühren Sie keine heißen Innenteile der Heißluftfritteuse!

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

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

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

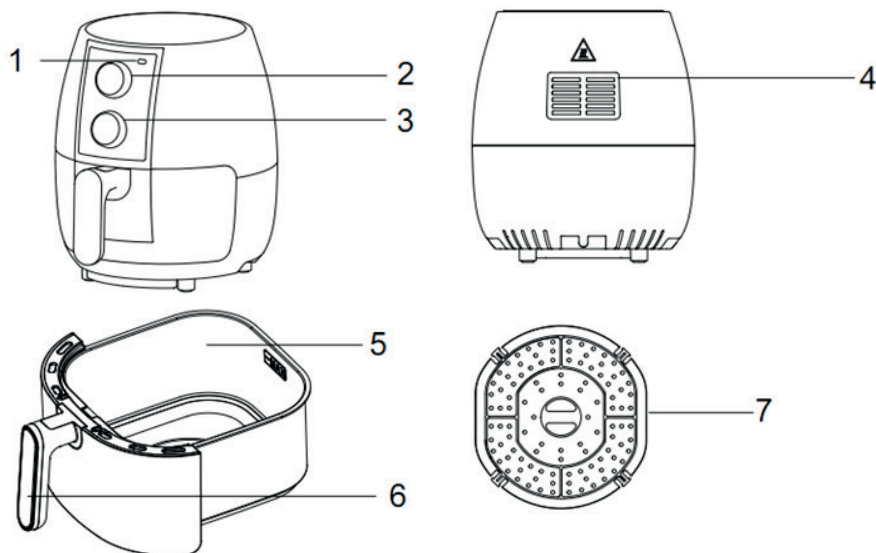
Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt, nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit externer Zeitschaltuhr oder gesondertem Fernbedienungssystem vorgesehen.

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

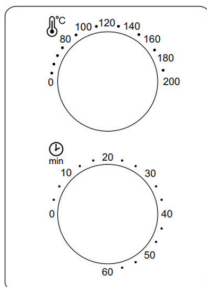
Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

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



Teile

1. Kontrollleuchte
2. Temperaturregler
3. Zeitschaltuhr / Zeitregler
4. Luftauslass
5. Frittierkorb
6. Griff
7. Grillrost



Bedienfeldanleitung

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das ganze Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie das Gitter und den Frittierkorb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Frittierkorb nicht direkt mit Öl oder Bratfett.

Hinweis: Beim ersten Erhitzen Ihrer Heißluftfritteuse kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Das ist bei vielen beheizbaren Geräten normal. Es hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

Verwendungsvorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und glatte Oberfläche.

Achten Sie darauf, dass die Fläche hitzebeständig ist.

2. Legen Sie das Gitter in den Frittierkorb.

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

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom sonst gestört wird und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt.

Verwendung des Geräts

Die ölfreie Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl an Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb.
4. Schieben Sie den Frittierkorb zurück in die Heißluftfritteuse.

Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittierkorb nur am Griff.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit an den beiden Bedienknöpfen aus.
6. Einige Zutaten müssen während der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Frittierkorb dann wieder in die Heißluftfritteuse.
7. Nach Ablauf der Zubereitungszeit ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät heraus.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Drehknopf auf „0“.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Der Frittierkorb und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf entstehen.

10. Entleeren Sie den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die nächste Portion.

Menü – Nur zur Referenz

	Min.-Max. Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes					
Dünne Tiefkühl- pommes	300-700	9-16	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes (8×8 mm)	300-800	10-16	200	Schütteln	
Selbstgemachte Kar- toffelspalten	300-800	18-22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kar- toffelwürfel	300-750	12-18	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Teig	100-500	13-15	200		
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	shake	
Tiefkühl-Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	shake	
Tiefkühl- Fischstäbchen	100-400	6-10	200		
Panierte Käse-Snacks (tiefgekühlt)	100-400	8-10	180		
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Süße Snacks	400	20	160		

Tipps

Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Das Schütteln kleinerer Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittierten Zutaten vorzubeugen.

Behandeln Sie die frischen Kartoffeln vorab mit Heißluftfritteusen-Ölspray, um sie knusprig zu machen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls.

Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

Legen Sie eine Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

Das Wenden der Speisen nach der Hälfte der Backzeit kann den Backeffekt verbessern.

Tipp: Die Zeit kann je nach persönlichem Geschmack sowie Art und Größe der Lebensmittel angepasst werden.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Das Gitter und der Frittierkorb sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchengeräte und kein Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Frittierkorb, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können zum Entfernen von Schmutzrückständen Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Tipp: Wenn Speisereste am Boden des Frittierkorbs kleben bleiben, füllen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Entfernen Sie etwaige Lebensmittelreste mit einer Reinigungsbürste vom Heizelement.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Gewährleistung und Kundendienst

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

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

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

Ordnungsgemäße Entsorgung



WEEE: DE 18770614

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

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit ein. Dadurch schaltet sich das Gerät ein.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Frittierkorb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen von Zutaten in den Frittierkorb. Kleinere Zutatenmengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der halben Garzeit aufgeschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (etwa Pommes frites) müssen nach der halben Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie verwenden für eine traditionelle Ölfritteuse vorgesehene Snacks.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann den Behälter nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Füllen Sie den Frittierkorb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
Aus dem Gerät dringt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keine Folgen für das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste von früheren Verwendungen.	Achten Sie darauf, den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und sorgen Sie dafür, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Stäbchenoberfläche zu entfernen.
Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge des darin enthaltenen Öls und des Wassers ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich, bevor Sie das Öl zugeben.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden.
Anzeige zeigt das „E1“-Symbol.	Zeigt an, dass der NTC defekt oder nicht richtig installiert ist.	Entfernen Sie das Gehäuse und prüfen Sie, ob der NTC richtig installiert ist.

Introduction

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

Technical data

Capacity: 2.5 litres

Adjustable temperature: 80-200°C

Adjustable cooking time: 0-60 min., with signal tone

Removable container with non-stick coating
wand removable grid

Cool-touch housing

Automatic switch-off function

Overheating protection

With indicator light

Non-slip feet for safe standing

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

Power: 1000 Watt



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

Special safety instructions

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

Children being supervised not to play with the appliance

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and under supervision.

When the airfryer is in use, it should be monitored continuously. When the mini oven is in use, children under the age of 8 must be kept away. 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 on the frying grill, and the grill must be in the frying basket throughout the cooking process.

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

Always use a pot holder or oven gloves when taking food out of the frying 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 frying basket. The airfryer does not deep-fry the food but cooks it using circulation of warm air.

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

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

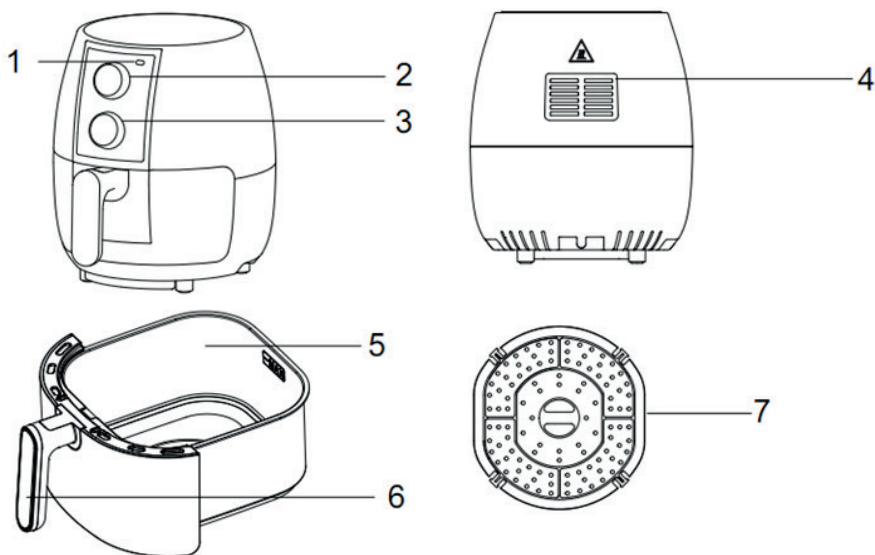
The airfryer is only intended for use in private households, not for professional or industrial use.

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

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

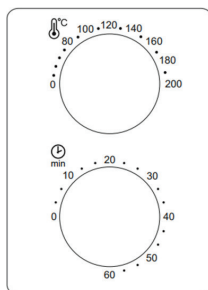
Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

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



Parts

1. Indicator light
2. Temperature control knob
3. Time control knob
4. Air outlet
5. Frying basket
6. Handle
7. Grill



Control panel instructions

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the grill and the frying basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the frying basket with oil or frying fat directly.

Notice: When your airfryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

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 grill in the frying basket.

Do not fill the frying basket with oil or any other liquid.

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

Using the appliance

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying basket out of the airfryer.
3. Put the ingredients in the frying basket.
4. Slide the frying basket back into the airfryer.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient. Select the wanted temperature and time at the 2 control knobs.

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the frying basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying basket back into the airfryer.

7. After end preparation time, pull the frying basket out of the appliance.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the knob to “0”.

8. Check if the ingredients are ready.

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

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the frying basket out of the airfryer and place it on a heat resistant surface.

The frying basket and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the airfryer, steam may occur.

10. Empty the frying basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Menu for reference only

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	10-16	200	shake	
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Sweet snacks	400	20	160		

Tips

Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

Pre-treat with airfryer oil spray on the fresh potatoes to make them crispy. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you add the oil.

Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.

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 an oven dish in the frying basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

Turning your food over half-way through the process, can improve the baking effect.

Tip: Time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not immerse the airfryer into water or any other liquid

The grill and frying basket has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the frying basket to let the airfryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If food is stuck to the bottom of the frying basket, fill the frying basket with hot water with some washing-up liquid.

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.

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.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the frying basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the frying basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	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.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the frying basket.	Do not fill the frying basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the frying basket. The oil produces white smoke and the frying basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The frying basket still contains grease residues from previous use.	Make sure you clean the frying basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	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 airfryer.	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.
Display shows "E1" symbol	Indicates that the NTC is faulty or not properly installed.	Remove the shell and check whether the NTC is properly installed.