

# EXPO BÖRSE

---

BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse  
Air Fryer  
613-401840



# DESKI

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

[www.expo-boerse.de](http://www.expo-boerse.de)

## Technische Daten

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

Nennleistung: 1000 W

Zeitschaltfunktion: 0–30 Minuten

Fassungsvermögen des Korbs: 3,5 Liter



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.



Heiße Oberfläche

## Besondere Sicherheitshinweise

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.

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

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

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

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

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

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

Berühren Sie keine heißen Innenteile der Heißluftfritteuse!

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

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

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

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

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

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

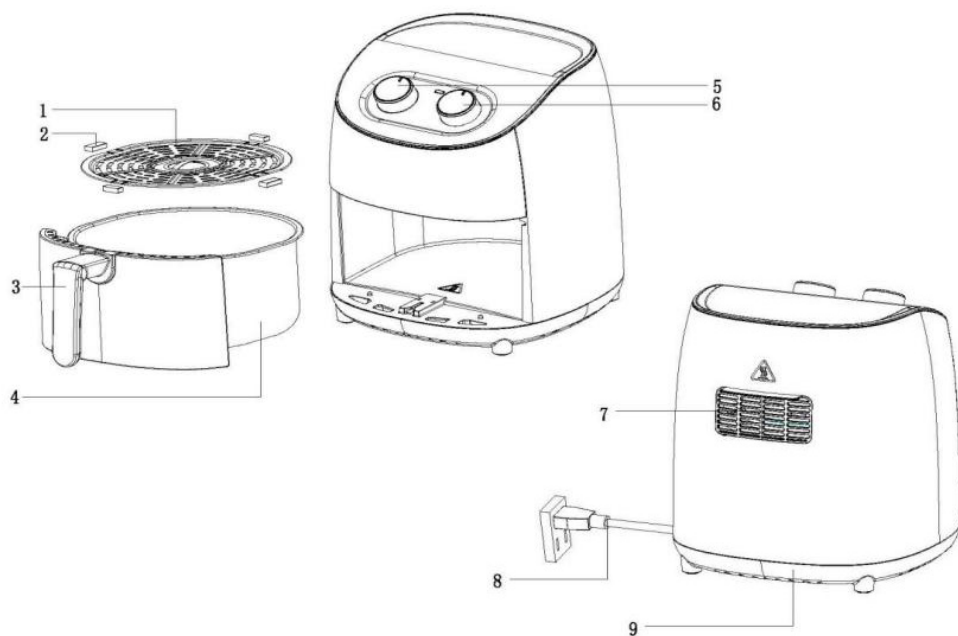
Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

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

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

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

# Wichtige Bauteile



1. Silikongummi
2. Frittierrost
3. Griff und Griffabdeckung
4. Frittierkorb
5. Zeitschaltuhr
6. Temperaturregler
7. Luftauslass
8. Stromkabel
9. Grundplatte

## Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.

Reinigen Sie den Frittiereinsatz und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, gut belüftete Fläche, entfernt von brennbaren Materialien. Achten Sie darauf, dass die Fläche hitzebeständig ist.

Setzen Sie den Frittiereinsatz richtig in den Frittierkorb ein. Schieben Sie den Korb in das Gerät.

Dieses Gerät gart mit Heißluft. Verwenden Sie kein Öl oder Frittierfett.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Das würde den Luftstrom stören und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

## Verwendung

Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die richtige Temperatur.

Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf Vorheizen. Jetzt ist das Gerät bereit zur Verwendung.

Wenn die Zeitschaltuhr auf 0 steht, ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus dem Gerät, geben Sie die Zutaten in den Frittiereinsatz (Achtung: nicht über die Maximum-Linie) und schieben Sie den Korb wieder ins Gerät.

**Warnung Berühren Sie den Korb nicht während des Gebrauchs und einige Zeit danach, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.**

Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit ein. Das Gerät startet.

Wenn die Zeitschaltuhr klingelt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder ins Gerät zurück und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf weitere Minuten ein.

Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie den Korb vorsichtig heraus und entnehmen Sie die Zutaten. Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da sonst am Boden des Korbs angesammeltes überschüssiges Fett auf die Zutaten gelangt.

Entleeren Sie den Korbinhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Füllung von Zutaten fertig ist, steht das Gerät zur Zubereitung einer weiteren Füllung bereit.

### **Tipps**

Geben Sie etwas Öl auf die Zutaten, wenn Sie ein knuspriges Ergebnis wünschen.

Das Aufschütteln der Zutaten während der Garzeit kann das Ergebnis verbessern und bewirken, dass die Zutaten gleichmäßiger garen. Um die Zutaten aufzuschütteln, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann ins Gerät zurück.

## **Reinigung und Pflege**

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung.

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

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

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

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

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

## **Lagerung**

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

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

# FRITTIERANLEITUNG

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

| Lebensmittel                            | Menge   | Zeit | Temperatur | Aufschütteln | Sonstige Informationen    |
|-----------------------------------------|---------|------|------------|--------------|---------------------------|
| Gefrorene dünne Pommes frites           | 300–700 | 2–18 | 200        | Aufschütteln |                           |
| Gefrorene dicke Pommes frites           | 300–700 | 2–25 | 200        | Aufschütteln |                           |
| Selbstgemachte Pommes frites (8 × 8 mm) | 300–700 | 8–25 | 80         | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Selbstgemachte Pommes frites            | 300–700 | 8–25 | 80         | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Kartoffelpuffer                         | 250     | 5–20 | 80         |              |                           |
| Butterkartoffeln                        | 500     | 8–25 | 80         |              |                           |

| Lebensmittel             | Menge   | Zeit | Temperatur | Aufschütteln | Sonstige Informationen    |
|--------------------------|---------|------|------------|--------------|---------------------------|
| Rindersteak              | bis 500 | 8–12 | 80         | Aufschütteln |                           |
| Schweinekeule            | bis 500 | 0–14 | 80         | Aufschütteln |                           |
| Hamburger                | bis 500 | 7–14 | 80         | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Bratwurst in Blätterteig | bis 500 | 3–20 | 200        | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Hähnchenunterschenkel    | bis 500 | 8–25 | 80         | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Hähnchenbrust            | bis 500 | 0–20 | 80         |              |                           |

| Lebensmittel                     | Menge   | Zeit | Temperatur | Aufschütteln | Sonstige Informationen    |
|----------------------------------|---------|------|------------|--------------|---------------------------|
| Frühlingsrolle                   | bis 400 | 8–10 | 200        | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Gefrorene Chicken-Nuggets        | bis 500 | 6–10 | 200        | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Gefrorener paniierter Käse-Snack | bis 400 | 8–10 | 200        | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |
| Geschmortes Gemüse               | bis 400 | 0    | 80         | Aufschütteln | ½ Esslöffel Öl hinzufügen |

Hinweis: Wenn Sie die fettfreie Fritteuse kalt starten, verlängern Sie die Garzeit um drei Minuten.

### **Pommes frites selbst machen**

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, raten wir Ihnen, vorgebackene Pommes frites (etwa tiefgekühlte Pommes frites) zu verwenden. Um Pommes frites selbst herzustellen, befolgen Sie bitte die nachstehenden Schritte.

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Stäbchen.
2. Lassen Sie die Pommes frites mindestens zwanzig Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Nehmen Sie die Pommes frites heraus und lassen Sie diese auf Küchenpapier abtropfen.
3. Gießen Sie Olivenöl in eine Schüssel und geben Sie die Pommes frites hinein. Mischen Sie gründlich, bis alle Pommes frites gleichmäßig ölig sind.
4. Nehmen Sie die Pommes frites aus der Schüssel und lassen Sie das überschüssige Öl in der Schüssel. Geben Sie dann die Pommes frites in den Frittierkorb.

**Hinweis:** Setzen Sie den Frittiereinsatz in den Frittierkorb, bevor Sie die Pommes frites in den Frittierkorb geben.

Geben Sie nicht alle Pommes frites auf einmal in den Frittierkorb, damit sich nicht zu viel Öl am Behälterboden sammelt.

5. Frittieren Sie die Pommes frites nach der Anleitung in diesem Kapitel.

| <b>Problem</b>                                      | <b>Mögliche Ursache</b>                                                                              | <b>Abhilfe</b>                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.                       | Das Gerät ist nicht eingesteckt.                                                                     | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.                                                                                                                                                    |
|                                                     | Sie haben die Ein-Aus-Taste nicht gedrückt und das Gerät ist nicht eingeschaltet.                    | Schalten Sie das Gerät mit der Ein-Aus-Taste ein.                                                                                                                                                              |
| Die Zutaten werden nicht richtig gar.               | Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu hoch.                                                      | Legen Sie jeweils weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.                                                                                                      |
|                                                     | Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit reicht nicht aus.                                        | Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Frittierzeit.                                                                                                                                               |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.         | Manche Arten von Lebensmitteln müssen nach etwa der halben Frittierzeit aufgeschüttelt werden.       | Schütteln Sie die Lebensmittel nach etwa der Hälfte der Frittierzeit.                                                                                                                                          |
| Gegarte Snacks werden nicht knusprig                | Sie verwenden eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Ölfritteuse zubereitet werden müssen. | Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.                                                                                                      |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.               | Sie bereiten fettige Zutaten zu.                                                                     | Wenn Sie fettige Zutaten frittieren, läuft das Fett in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Frittierergebnis und schadet dem Gerät nicht. |
|                                                     | Der Korb enthält noch Fettreste von einer früheren Verwendung.                                       | Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.                                                                                                                                                           |
| Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gar.     | Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.                                                     | Verwenden Sie frische Kartoffeln.                                                                                                                                                                              |
|                                                     | Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.                          | Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.                                                                                                           |
| Ich kann den Korb nicht in das Gerät zurückschieben | Zu viele Lebensmittel im Korb.                                                                       | Die Menge der Lebensmittel darf die Markierung für die maximale Menge nicht überschreiten.                                                                                                                     |
|                                                     | Der Griff klemmt.                                                                                    | Stellen Sie den Griff waagrecht.                                                                                                                                                                               |

## Gewährleistung und Kundendienst

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

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

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

## Fachgerechte Entsorgung

Das Symbol über und auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein elektrisches oder elektronisches Gerät handelt, das am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderem



WEEE: DE 18770614

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

## Technical data

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

Power rating: 1000 W

Timer: 0-30 minutes

Basket capacity: 3.5 litres



Class I: Must be plugged into an earthed socket.



Hot surface

## Special safety instructions

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

Children being supervised not to play with the appliance

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

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

The airfryer is for indoor use only.

The airfryer must be placed on a heatresistant surface.

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

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

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

The airfryer may only be used together with the basket provided. The food must be in the frying grill, and the frying grill must be in the basket throughout the cooking process.

The airfryer and foods get very hot during use.

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

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

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

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

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

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

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

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

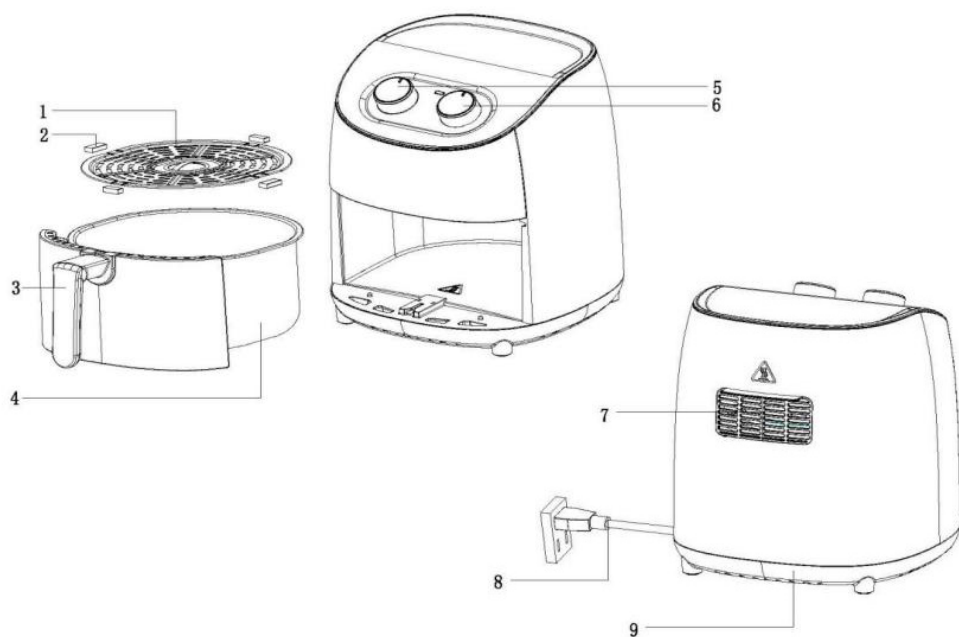
Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

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

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

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

# Main components



1. Silicone rubber
2. Fry grill
3. Handle and Handle cover
4. Frying basket
5. Time control knob
6. Temperature control knob
7. Air outlet
8. Power cable
9. Base

## Before first use

Remove all packaging material.

Remove any stickers or labels from the appliance.

Thoroughly clean the tray and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Place the appliance on a stable, level surface, with good air circulation and away from combustible materials. Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.

Place the tray correctly in the frying basket. Slide the basket into the appliance.

This is an appliance that works on hot air. Do not use oil or frying fat.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

## Use

Put the power plug in an earthed wall socket.

Turn the Temperature Controller Knob to the proper temperature.

Turn the Timer to preheating. After this, the device is ready for use.

When the timer reaches 0, carefully pull the frying basket out of the appliance, place the ingredients inside the frying tray (Attention: do not exceed the maximum line); slide the basket back in the appliance.

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

Set the timer to the required cooking time, and the appliance will start.

When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of appliance and place it on a heat-resistant surface.

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

If the ingredients are ready, carefully pull out the basket to remove the ingredients. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

Tips:

Add some oil on the ingredients for a crispy result.

Shaking the ingredients during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the appliance.

## **Cleaning and maintenance**

Make sure the air fryer is cleaned after every use.

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

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

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

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

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

## **Storage**

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

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

# COOKING GUIDE

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

| Type                     | Amount  | Time | Temperature | Overturn | Additional information |
|--------------------------|---------|------|-------------|----------|------------------------|
| Frozen thin chips        | 300-700 | 2-18 | 200         | Overturn |                        |
| Frozen thick chips       | 300-700 | 2-25 | 200         | Overturn |                        |
| Self-made chips (8x8 mm) | 300-700 | 8-25 | 80          | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Self-made potato chips   | 300-700 | 8-25 | 80          | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Potato cakes             | 250     | 5-20 | 80          |          |                        |
| Butter potatoes          | 500     | 8-25 | 80          |          |                        |

| Type              | Amount | Time | Temperature | Overturn | Additional information |
|-------------------|--------|------|-------------|----------|------------------------|
| Beefsteak         | 00-500 | 8-12 | 80          | Overturn |                        |
| Pork chop         | 00-500 | 0-14 | 80          | Overturn |                        |
| Hamburger         | 00-500 | 7-14 | 80          | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Sausage rolls     | 00-500 | 3-20 | 200         | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Chicken drumstick | 00-500 | 8-25 | 80          | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Chicken breast    | 00-500 | 0-20 | 80          |          |                        |

| Type                        | Amount | Time | Temperature | Overturn | Additional information |
|-----------------------------|--------|------|-------------|----------|------------------------|
| Spring roll                 | 00-400 | 8-10 | 200         | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Frozen chicken nuggets      | 00-500 | 6-10 | 200         | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Frozen branded cheese snack | 00-400 | 8-10 | 200         | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |
| Brewed vegetable            | 00-400 | 0    | 80          | Overturn | Add 1/2 spoon of oil   |

Notice: If the fat-free fryer starts from cold, the cooking time should be 3 minutes longer.

### **Make frying chips by yourself**

To have the best effect, we advise you to use the pre-baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of water for at least 20 minutes, fetch them out and drain them on kitchen paper.
3. Pour olive oil into a bowl and put in the potato chips. Mix them well, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl, leave the excess oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.

**Note:** Put the frying tray in the frying tank before putting the potato chips into the frying tank.

To prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank, do not pour all the potato chips into the frying tank at once.

5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

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

## 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.

