



# INSTRUCTION MANUAL

## ELECTRONIC AIR FRYER



MODEL 300010A3D

PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR PRODUCT AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen. Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie keine Kabel, Stecker oder das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser oder spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn aus.
4.  **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als die Funktionsflächen können hohe Temperaturen erreichen. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden. Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe und Griffflächen, um das Gerät zu berühren, und verwenden Sie Hitzeschutz wie Handschuhe. Nicht zum Anfassen vorgesehene Oberflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden dürfen.
5. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen,

bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen. Es benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um gefahrenfrei berührt oder gereinigt zu werden. Um die Stromverbindung zu unterbrechen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf "AUS" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

6. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät weder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner noch in dessen Nähe und auch nicht in einen beheizten Ofen.
11. Beim Transport eines Gerätes, das heiße Lebensmittel enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
13. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur

sicheren Handhabung und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten keine Reinigung oder Wartung durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und unter Aufsicht.

14. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
15. Die Geräte sind nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
16. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb und verhindern Sie, dass dieser mit den Heizelementen in Berührung kommen.
17. Decken Sie die Lufteinlass- und Luftaußenöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
18. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
19. Berühren Sie niemals das Innere des Gerätes, während es in Betrieb ist.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind. Lassen Sie das Netzkabel nicht von einer nicht autorisierten Person reparieren oder ersetzen.
21. Mit nassen Händen weder das Gerät anschließen noch das Bedienfeld bedienen.
22. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte.

Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten sowie über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.

23. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
24. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
25. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
26. Wird das Gerät unsachgemäß oder für berufliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
27. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen

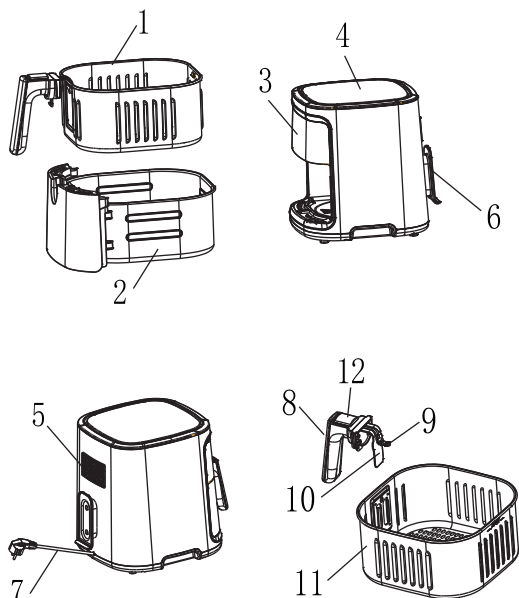
Wohngebieten;  
- Bed and breakfast Umgebungen.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	300010A3D
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	1900W
Abmessungen	L416*W318*H346mm
Kapazität	7L

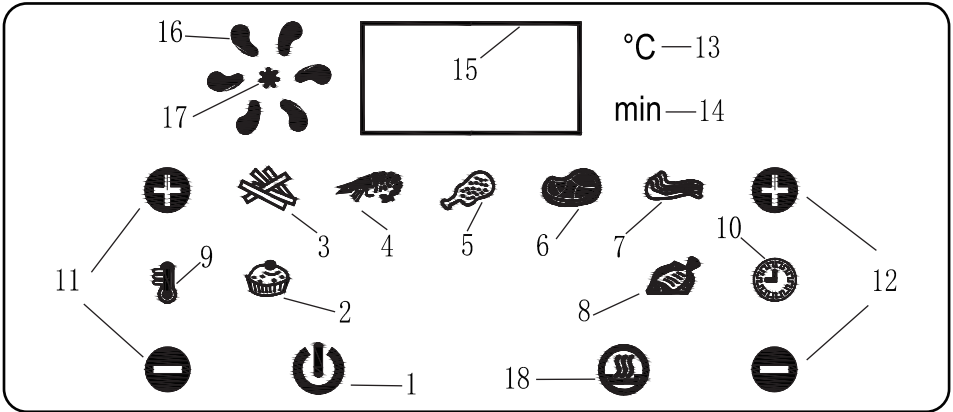
Spezifikationen und Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

## PRODUKTÜBERSICHT



1. Frittierkorb
2. Topf
3. Berührungsbildschirm
4. Lufteinlasskappe
5. Luftauslasskappe
6. Spule
7. Netzkabel
8. Korbgriff-Baugruppe
9. Schrauben
10. Korbarm
11. Korbarm-Basis
12. Griffentriegelungstaste

# SCHLÜSSELFUNKTIONEN



## 1. EIN/AUS-SCHALTER

Sobald die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein „DI“-Ton und alle Anzeigen leuchten kurz auf. Danach leuchtet nur noch die Einschalttaste und auf dem Display erscheint „OFF“. Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Schlafmodus befindet.

Versetzen Sie das Gerät in den Standby-Modus: Berühren Sie leicht die Einschalttaste. Das Display zeigt die Standardeinstellung von 200°C, 18 Minuten. Die anderen Bedientasten werden gleichzeitig beleuchtet.

Starten Sie das Gerät: Nachdem Sie die Zeit und Temperatur eingestellt haben, berühren Sie erneut den Netzschalter, um das Gerät zu starten.

Schalten Sie das Gerät aus: Drücken Sie während des Frittiervorgangs den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten. Das Frittiervorgang hört auf zu arbeiten und kehrt in den Schlafmodus zurück.

## 2-8. REZEPT-TASTE

Mit der Schaltfläche "Rezept" können Sie die Kochbedingungen für sieben beliebige Nahrungsmittel automatisch einstellen. Nach der Auswahl blinkt die entsprechende Rezeptschaltfläche und die Fritteuse wird auf die Standardzeit und -temperatur eingestellt.

**Hinweis:** Diese Einstellungen sind die Standardeinstellungen. Da sich die Nahrungsmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke unterschiedlich, können wir nicht für alle Nahrungsmittel die beste Einstellung vorgeben. Sie können die Standardzeit und Temperatur je nach Art Ihrer Nahrungsmittel mit Hilfe der Zeit-/Temperatur-Steuertaste erhöhen oder verringern.

Punkte	Nahrungsmittel	Standard-Temperatur (°C)	Vorgabezeit (Minuten)
2	Kuchen	160	30
3	Kartoffeln	200	22
4	Garnelen	180	15
5	Huhn	200	22
6	Steak	180	15
7	Fleisch	180	20
8	Fisch	180	20

**9. INDIKATOR FÜR TEMPERATURKONTROLLE****10. INDIKATOR FÜR ZEITSTEUERUNG****11. TASTEN ZUR TEMPERATURREGELUNG**

Die Symbole + und - erhöhen bzw. verringern die Koch-/Warmhaltetemperatur jedes Mal um 10°C. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur ständig. Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 80 und 200 °C

**12. STEUERTASTEN FÜR KOCH-/WARMHALTETIMER**

Mit den Symbolen + und - können Sie die Koch-/Warmhaltezeit (in Schritten von einer Minute) erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird Kochzeit schnell geändert. Der Zeitbereich beträgt 1-60 Minuten.

**13. TEMPERATUR-INDIKATOR****14. ZEIT-INDIKATOR****15. ANZEIGE****16. VENTILATOR-ANZEIGE**

Dies zeigt an, dass der Ventilator funktioniert.

**17. HEIZUNGSANZEIGER**

Dies zeigt an, dass das Heizelement funktioniert.

**18. WARMHALTE-TASTE**

Berühren Sie die Warmhaltetaste und starten Sie das Gerät. Die Fritteuse arbeitet im Warmhalte-Modus und die Warmhaltetaste blinkt. Die Standardeinstellung ist 80°C, 60 Minuten. Sie können die Warmhaltezeit und -temperatur auch mit der Zeit-/Temperatur-Steuertaste einstellen.

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.
4. **Warnung:** Bei der ersten Benutzung kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dieser Geruch ist nicht schädlich und wird nach einigen Minuten verschwinden. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

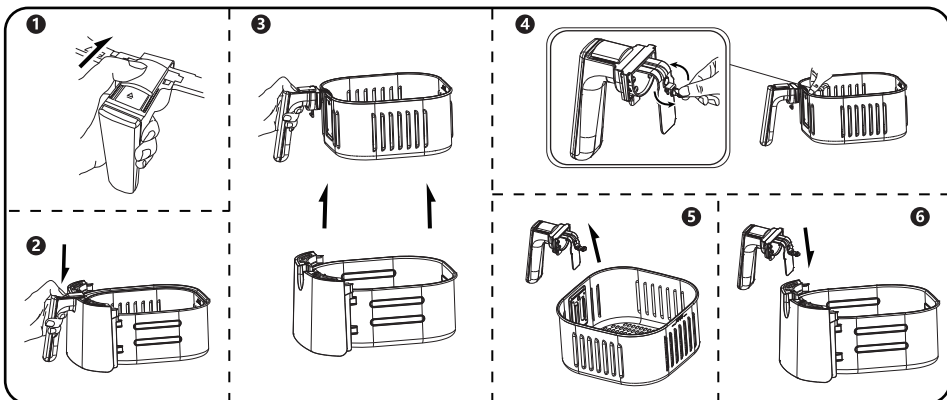
**BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom stört und die Ergebnisse beeinträchtigt.
2. Wenn der Strom angeschlossen ist, gibt die Fritteuse ein DI-Geräusch von sich. Der digitale Bildschirm leuchtet kurz auf. Danach leuchten nur noch die Einschalttaste, die Zeit- und die Temperaturkontrollanzeige. Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Schlafmodus befindet.



3. Legen Sie den Korb in den Topf. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Fritteuse heraus. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
4. Stellen Sie den Frittiertopf wieder in die Fritteuse.

**Hinweis:** Sie können den Korbgriff auch ohne den Korb direkt am Topf zum Braten montieren (Lösen Sie die Schraube am Korbbarm, um den Korbgriff vom Korbbarmboden zu lösen und am Topf anzuschrauben).



**Vorsicht:** Berühren Sie das Innere des Topfes oder Korbes der Fritteuse nicht innerhalb von 30 Minuten nach dem Gebrauch, da diese sehr heiß werden. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Griff, um den Topf zu halten.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Kochzeit und Temperatur für die zu frittierenden Zutaten (siehe SCHLÜSSELFUNKTIONEN).
6. Einige Nahrungsmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Um die Nahrungsmittel zu drehen, nehmen Sie den Topf mit dem Griff aus der Fritteuse und schütteln Sie ihn vorsichtig. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Fritteuse. Die Rapid Air-Technologie kann die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizen. Daher stört das Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Frittierprozesses mit Heißluft den Garprozess nicht.

**Vorsicht:** Drücken Sie während des Schüttelvorgangs nicht auf den Entriegelungsknopf des Handgriffs.

7. Wenn Sie den Timer summen hören, ist die eingestellte Garzeit erreicht. Benutzen Sie den Griff, um den Topf aus dem Gerät zu nehmen.
8. Prüfen Sie, ob das Essen gründlich gegart ist. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr für einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Nahrungsmittel (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie dann den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus dem Topf. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**Vorsicht:** Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Lebensmittel überläuft.

**Vorsicht:** Der Topf und das Essen werden sehr heiß sein. Je nach Art der Lebensmittel, die Sie in der Fritteuse zubereitet haben, kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Wenn eine Ladung Lebensmittel fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Ladung zu verarbeiten.

## KOCHTIPPS

1. Kleinere Lebensmittelmengen erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Mengen.
2. Das Schütteln kleinerer Lebensmittelmengen während der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
3. Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie Ihre Zutaten einige Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftbratpfanne.
4. Garen Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten, wie z.B. Würste, in der Heißluftbratpfanne.
5. Alle Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftbratpfanne zubereitet werden.
6. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Kochzeit als hausgemachter Teig.
7. Legen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftbratpfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen braten möchten..

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
Das Essen wird nach der Operation nicht gekocht.	Es war zu viel Essen im Korb.	Legen Sie kleinere Mengen Lebensmittel in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur war zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur-Taste auf die entsprechende Temperatureinstellung ein.
	Die Kochzeit war zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Das Essen ist in der Heißluftbratpfanne ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen während der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Übereinander oder übereinander liegende Zutaten (z.B. Pommes Frites) müssen während der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Backfensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den Indikator 'MAX' hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in den Topf gestellt.	Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie kochen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftbratpfanne braten, läuft eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies kann sich nicht nachteilig auf das Gerät oder das endgültige Gargebnis auswirken.
	Der Topf enthält Fettrückstände aus der früheren Verwendung.	Weißer Rauch wird durch die Erwärmung von Fett im Topf verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelsticks gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie kleinere Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und geben Sie dem Gerät vor der Reinigung Zeit zum Abkühlen.

**Tipp:** Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät, damit die Heißluftbratpfanne schneller abkühlen kann.

3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

**Hinweis:** Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes und des Frittierkorbes keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

**Hinweis:** Wenn Sie den Korb in der Geschirrspülmaschine reinigen möchten, müssen Sie zunächst die Griffkomponente vom Korbboden lösen. Nachdem der Korb gereinigt wurde und vollständig trocken ist, bringen Sie die Griffbaugruppe wieder an der Korbbasis an, bevor Sie die Schraube für den nächsten Gebrauch anziehen. Der Korb kann nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.  
**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Topfes klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser, in dem sich etwas Spülmittel befindet. Setzen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie Topf und Korb etwa 10 Minuten einweichen.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen Ort auf.
2. Legen Sie während der Lagerung keine schweren Gegenstände auf die Heißluftbratpfanne, da diese dadurch beschädigt werden könnte.
3. Das Netzkabel kann zur einfachen Aufbewahrung auf die Spule an der Rückseite der Fritteuse gewickelt werden.

## ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler achten wir auf die Umwelt. Daher bitten wir Sie, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien einzuhalten. Dies wird dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, muss es mit seinem Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Verwertungsmöglichkeiten zu informieren.

Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum gebracht werden. Einige Sammelstellen akzeptieren Geräte kostenlos.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**  
MADE IN CHINA