

# EXPO BÖRSE

## BEDIENUNGSANLEITUNG INSTRUCTION MANUAL



Heißluftfritteuse  
Air Fryer Oven  
401274

Manufacturer:  
EXPO-Börse GmbH  
Industriestr. 12  
D-49577 Ankum  
[www.expo-boerse.de](http://www.expo-boerse.de)



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.


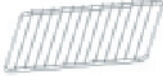



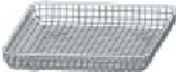
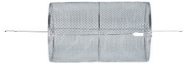

Falls die Reservierungszeit geändert werden muss, drücken Sie einmal die Taste . Die Anzeigeleuchte blinkt, die Verzögerungstastertaste wird aktiviert, und die Reservierungszeit kann neu eingestellt werden. Nachdem die Zeit neu eingestellt wurde, warten Sie drei Sekunden, und die Verzögerungszeitanzeige 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	Standardzeit	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 Alarntönen 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.


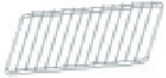


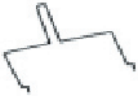
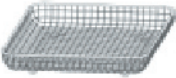
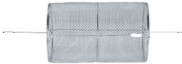

When lighting is needed after the power is turned on, press the  key to turn on the light; and the light automatically turns off after the machine enters shutdown state.

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.