



INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL B30202130

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN =

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern:

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder ab 8 Jahren sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.
4. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Austausch und Reparaturen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
7. Nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen verwenden.

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
13. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie den Netzschalter, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 35 cm, wenn Sie es benutzen.
15. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
16.  (VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN !) Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß

werden.

VORSICHT: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Topf fest verschlossen ist.

ACHTUNG: Nach dem Heißluftfritieren sind der Außentopf, der Grillrost und die gegarten Speisen heiß. Beim Umgang mit dem heißen Außentopf/Grillrost ist äußerste Vorsicht geboten, um Verbrühungen zu vermeiden.

17. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

18. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

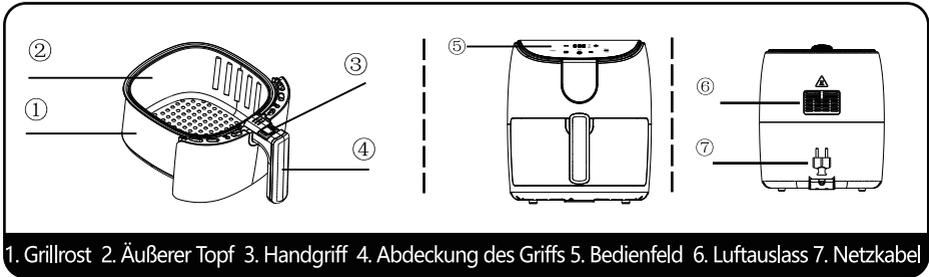
19. NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

TECHNISCHE DATEN

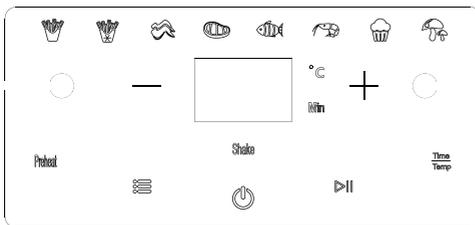
Modell Nr.	AF4002 (B30202130)
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1500 W
Kapazität	3.5 L
Temperatur-Einstellbereich	40 - 200°C (in 5°C-Schritten)
Bereich der Zeiteinstellung	1-60 min (in 1-Minuten-Schritten)

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

PRODUKTÜBERSICHT



1. Grillrost 2. Äußerer Topf 3. Handgriff 4. Abdeckung des Griffs 5. Bedienfeld 6. Luftauslass 7. Netzkabel



Icon	Funktion
	Einschalttaste
	Taste zur Einstellung von Temperatur und Uhrzeit
	Taste Vorheizen
	Start/Pause-Taste
	Zeit- und Temperaturtaste
	Erinnerung an Schütteln
	Menü-Taste

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
- Reinigen Sie den Grillrost und den Äußertopf mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies das Gerät beschädigen würde.
- TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.**
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

VORBEREITUNG VOR DER VERWENDUNG

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile horizontale Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
- Legen Sie den Grillrost in den äußeren Topf und setzen Sie dann den äußeren Topf in die Fritteuse ein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel lang genug ist, um es an die Steckdose anzuschließen, und dass die Luft um das Gerät herum gut zirkulieren kann.

Warnungen:

- Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
- Vergewissern Sie sich, dass rund um die Fritteuse mindestens 35 cm Freiraum vorhanden ist.
- Füllen Sie den äußeren Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts.
- Die Fritteuse kann nicht richtig funktionieren, wenn der Lufteinlass abgedeckt ist.

BETRIEBSANLEITUNG

1. Ziehen Sie den äußeren Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
2. Legen Sie Ihr Grillgut auf den Grillrost.
HINWEIS: Überschreiten Sie nicht den maximalen Anzeigewert.
3. Schieben Sie den äußeren Topf zurück in die Fritteuse.
Achtung! Berühren Sie den Außentopf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie nur den äußeren Topfgriff fest.
4. Achtung! Das Gerät funktioniert nur, wenn der äußere Topf fest verschlossen ist.
5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und die Einschalttaste leuchtet auf,  das Gerät gibt 3 Pieptöne ab. Drücken Sie diese Taste, das Bedienfeld leuchtet auf und zeigt 180 °C, 15 Min als Standard. Drücken Sie die Zeit-/Temperaturtaste, um die Zeit- und Temperatureinstellung umzuschalten.  Drücken Sie die Temperatur-/Zeit-Einstelltaste, um die Temperatur und die Zeit wie gewünscht einzustellen  (siehe den Abschnitt „Einstellungen“, um die richtige Temperatur und Garzeit zu bestimmen).
Wenn die Zutaten vorgewärmt werden müssen, drücken Sie die  Vorwärm-taste, stellen Sie dann die gewünschte Garzeit und Temperatur ein (oder wählen Sie zuerst ein voreingestelltes Menü und drücken Sie dann die Vorwärm-taste), und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste , um das Gerät zu starten. Das Gerät beginnt zu arbeiten, auf dem Display erscheint „PRE“, um anzuzeigen, dass das Gerät gerade vorheizt. Nach Beendigung des Vorheizvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt „ADD“ auf dem Display an.
- Nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse, legen Sie die Zutaten in den Grillrost und schieben Sie ihn zurück in die Fritteuse. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Einstellungsprogramm.
6. Drücken Sie die Start/Pause-Taste  um das Gerät zu starten. Während des Kochvorgangs gibt das Gerät 3 Pieptöne ab und das Schüttelsymbol  leuchtet auf, um Sie daran zu erinnern, dass Sie den Topf herausziehen und die Zutaten zur Hälfte schütteln sollten.
7. HINWEIS: Wenn das Gerät nicht innerhalb von 5 Minuten eingeschaltet wird, wechselt es in den Standby-Modus.  Drücken Sie die Netz-taste, um das Display wieder einzuschalten.
8. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, beginnt der Timer herunterzuzählen. Wenn noch eine Minute verbleibt, wird die Garzeit von 60 Sekunden auf 0 heruntergezählt. Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und zeigt die Standardeinstellung auf dem Display an.
9. Während des Garvorgangs können Sie die Start/Pause-Taste drücken, um das Gerät zu stoppen; die eingestellte Temperatur und andere Tasten  werden angezeigt. Drücken Sie diese Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
10. Drücken Sie die Menütaste , um die Standardprogramme für eine komfortable Bedienung auszuwählen. Das ausgewählte Menüsymbol blinkt.

ICON	Menü Voreinstellung	Standard-Temp. (°C)	Standardzeit (Min)
	Pommes frites	200	20
	Hähnchenflügel	180	20
	Steak	180	16
	Gemüse	160	10
	Fisch	180	15
	Krabben	160	12
	Torte	160	12
	Pommes frites	180	25

Diese Werte können durch Drücken der Temperatur- und Zeiteinstelltasten geändert werden. Bestätigen Sie das Programm durch Drücken der Starttaste.

11. Möglicherweise müssen Ihre Zutaten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Hierfür haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Ziehen Sie den äußeren Topf direkt am Griff aus dem Gerät, das Gerät hört sofort auf zu arbeiten. Schütteln Sie die Zutaten und schieben Sie dann den äußeren Topf zurück in die Fritteuse, das Gerät wird automatisch wieder in Betrieb genommen.
- Drücken Sie zuerst die Start/Pause-Taste, um das Gerät zu stoppen, ziehen Sie den äußeren Topf aus dem Gerät, schütteln Sie die Zutaten und schieben Sie dann den äußeren Topf zurück in die Fritteuse, drücken Sie erneut die Start/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

12. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein dreimaliger Signalton, d. h. der Garvorgang ist abgeschlossen. Nehmen Sie den äußeren Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn innerhalb von 2 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs keine Bedienung erfolgt, zeigt das Gerät die Standardeinstellung an.

13. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, schieben Sie den äußeren Topf zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer für ein paar zusätzliche Minuten auf dieselbe Temperatureinstellung.

14. Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, schütten Sie die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller. Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Topf und legen Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller.

ACHTUNG: Stellen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Öl auf die Zutaten tropft.

ACHTUNG: Nach dem Heißluftbraten sind der Grillrost, der Außentopf und die gebratenen Speisen heiß. Bei der Handhabung des Grillrosts/des äußeren Topfes ist äußerste Vorsicht geboten.

TIPPS

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

▲ Für beste Ergebnisse bei kleineren Speisen wie Pommes frites, Zwiebelringen und Chicken Nuggets, schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit im Topf. Dies kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

▲ Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

▲ Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.

▲ Diese Heißluftfritteuse eignet sich auch zum Aufwärmen von Speisen. Zum Aufwärmen von Lebensmittelzutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C, maximal 10 Minuten.

EINSTELLUNGEN

● Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Lebensmittelarten.

● HINWEIS: Diese Einstellungen sind nur Anhaltspunkte, da die Zeit je nach Größe und Form der Lebensmittel, die Sie zubereiten, angepasst werden muss.

Zutaten	Menge (Min. – Max. In Gramm)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Tipps
Dünne Pommes frites	300-500	10-20	180	Schütteln
Dicke Pommes frites	300-500	10-20	200	Schütteln
Chicken Nuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn-Huhn	300-600	10-15	180	Schütteln
Krabben	200-400	5-9	160	
Hühnerkotelett	350-700	6-8	180	
Schweinekotelett	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung.
2. Der Topf und der Grillrost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen.
Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Sie können auch den äußeren Topf vom Gerät entfernen, damit das Gerät schneller abkühlt.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gerätegehäuses mit einem feuchten Tuch ab.
Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
5. Reinigen Sie den äußeren Topf und den Grillrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Tipps: Wenn Schmutz am Grillrost oder am Boden des Außentopfes festsetzt, füllen Sie den Außentopf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grillrost in den Außentopf und lassen Sie den Außentopf und den Rost etwa 10 Minuten lang einweichen.
7. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
8. Reinigen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
9. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie einlagern. Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
10. Bewahren Sie die Fritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen und trockenen Ort auf.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsvorschriften für das Gerät und die dazugehörigen Verpackungsmaterialien zu beachten. Dies trägt dazu bei, die natürlichen 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 entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen es und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

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