



MANUAL DE INSTRUCCIONES

AIR FRYER



MODELO **B302023QI**

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ==

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
2. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
3. Wenn das Netzkabel oder das Produkt beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Netzkabel oder eine spezielle Baugruppe des Herstellers oder eines Fachmanns ersetzt werden.
4. Nur für den Hausgebrauch.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,

wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.

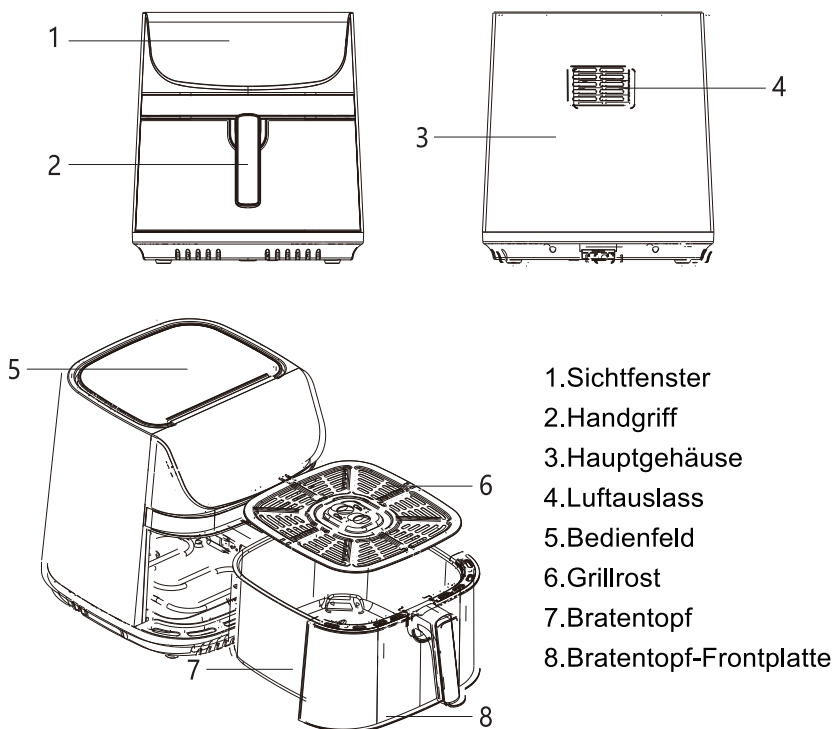
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners.
9. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
10. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr vorgesehen.
11.  Vorsicht! Heiße Oberflächen.
12. Decken Sie die Lüftungsöffnungen während des Gebrauchs nicht mit Tüchern usw. ab, um Unfälle oder Produktschäden zu vermeiden.
13. Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die inneren Teile des Geräts.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
15. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
16. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder auf ein anderes Gerät. Lassen Sie mindestens 20 cm Freiraum auf der Rückseite, über und an den Seiten des Geräts.

17. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
18. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
19. Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Frittiertopf aus der Fritteuse nehmen.
20. Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

TECHNISCHE DATEN

Modell Nr.	B302023QI (ZHAF-880AUBP)
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	2200 W
Korb Kapazität	8,8 L
Temperatur-Einstellbereich	80°C-200°C
Zeitschaltuhr	1-60 min

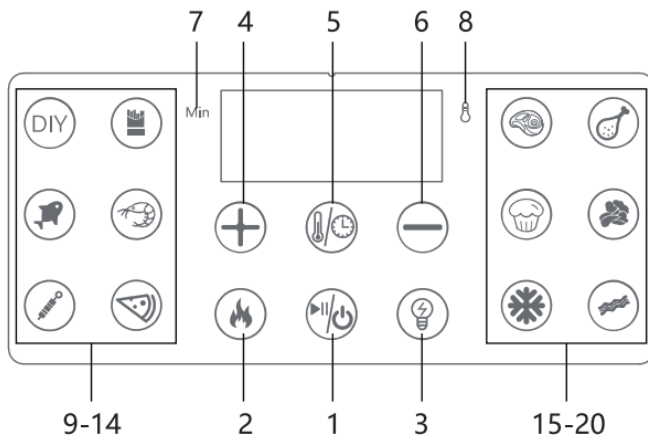
PRODUKTÜBERSICHT



VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Grillrost und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Wenn die Fritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und stellt keine Sicherheitsbedenken dar.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
7. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD



1

Sobald der Topf korrekt im Hauptgehäuse platziert wird, leuchtet die Betriebskontrollleuchte auf. Drücken Sie die Einschalttaste, alle Kontrollleuchten leuchten auf, das Gerät zeigt 200°C, 15 min als Standard an und die Einschalttaste und die DIY-Taste blinken. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät während des Garvorgangs zu pausieren, halten Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten; auf dem Display wird „OFF “ angezeigt. Dann verschwindet „OFF “ und das Gebläse stoppt nach 20 Sekunden, das Gerät arbeitet nicht mehr. Wenn nach einmaligem Drücken der Netztaste  kein Betrieb erfolgt, erlöschen nach 60 Sekunden alle Kontrollleuchten außer der Netztaste.

2

1. Wählen Sie zuerst ein Menü aus, drücken Sie dann die Vorheiztaste, sie blinken zusammen, drücken Sie die Einschalttaste, um zu starten.
2. Wenn das Vorheizen beginnt: Die Ein-/Aus-Taste, das entsprechende Menüsymbol, die Vorheiztaste und die Beleuchtungstaste bleiben eingeschaltet, andere Anzeigeleuchten sind ausgeschaltet. Der Summer gibt einen kurzen Ton ab, „PRE “ wird auf dem Bildschirm angezeigt.
3. Nach dem Vorheizen: Auf dem Display blinkt „ADD “, der Summer gibt 5 Töne von sich und das Gerät wird angehalten. Wenn der Bratentopf herausgezogen und zurückgestellt wird, geht das Gerät in den Kochmodus über.
4. Wenn innerhalb von 20 Minuten nach Beendigung des Vorheizens/Entnahme des Topfes keine Bedienung erfolgt, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus.

3	Drücken Sie die Beleuchtungstaste, um das Sichtfenster zu beleuchten; der Garvorgang kann durch das Fenster beobachtet werden.
4&6	Tasten zum Erhöhen und Verringern von Zeit/Temperatur
5	Temperatur-/Zeitschalttaste Drücken Sie die Taste 5. Wenn das Display die Temperatur anzeigt, stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten 4 und 6 in 5 °C-Schritten im Bereich von 80-200°C ein. Langes Drücken für eine schnelle Einstellung. Drücken Sie die Taste 5. Wenn das Display die Zeit anzeigt, stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten 4 und 6 in 1-Minuten-Schritten im Bereich von 1-60 Minuten ein. Langes Drücken für eine schnelle Einstellung.
7&8	Temperatur-/Zeitanzeige
9-14 & 15-20	Menü-Anzeige Wählen Sie das gewünschte Menü zum Backen durch leichtes Berühren der entsprechenden Menütaste

BETRIEBSANLEITUNG

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in den Topf.
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Fritteuse.
 - Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten. Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne den Grillrost.
 - Vorsicht! Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Oberflächen von Bratpfanne und Luftfritteuse, da sie sehr heiß werden; verwenden Sie immer den Griff.
5. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweilige Zutat (siehe Abschnitt Kochtipps).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Kochtipps). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder

in die Fritteuse.

7. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
9. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Topf aus der Fritteuse nehmen und auf eine ebene Fläche stellen. Nehmen Sie dann die Zutaten in eine Schüssel oder einen Teller. Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, wenn der Grillrost noch im Topf ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes gesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Wenn eine Ladung von Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Ladung.

KOCHTIPPS

Tipps

- A. Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- B. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- C. Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- D. Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Backergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse in nur wenigen Minuten, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.
- E. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- F. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden
- G. Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- H. Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- I. Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- J. Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmittelzutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und Backen bis zu 10 Minuten.

	Lebensmittelzutat	Gewicht (g)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Ob zu schütteln
	Gefrorene Pommes frites	400-800	21	200	Schütteln
	Hähnchenschlegel	600-800	25	180	Schütteln
	Pizza	6in-8in	11	170	
	Fisch	500-800	21	200	Schütteln
	Krabben	400-800	15	180	Schütteln
	Steak	100-200	10	200	Schütteln
	Gemüse	400-600	17	160	
	Torte	120-250	12	160	
	Kebab	100-200	18	200	Schütteln
	Gefroren		5	80	
	Speck	100-200	11	200	Schütteln

Hinweis: Wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Fritteuse Zimmertemperatur hat, fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Mengen in den Topf. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Wert ein (siehe Abschnitt „KOCHTIPPS “).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „KOCHTIPPS “).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „KOCHTIPPS “.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.

Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	Zu viele Zutaten im Topf	Die Inhaltsstoffe sollten die Linie des MAX-Indikators nicht überschreiten.
	Der Grillrost ist nicht richtig im Topf positioniert.	Setzen Sie den Grillrost in den Topf ein, bis er sich nicht mehr bewegen lässt.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Topf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
	Nicht die richtige Art von Kartoffelstäbchen verwenden.	Frische Kartoffeln verwenden, damit sie beim Frittieren fest bleiben
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse 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 Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 2. Sowohl der Topf als auch der Grillrost sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
 3. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Tipp:** Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 5. Reinigen Sie den Topf, den Grillrost und das Innere des Geräts mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restlichen Schmutz zu entfernen.
- Tipp:** Wenn Schmutz auf dem Grillrost oder dem Topfboden klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grillrost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Grillrost etwa 10 Minuten lang einweichen.
6. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer weichen Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

ENTSORGUNG

	Korrekte Entsorgung dieses Produkts Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.
--	---

Gewährleistung: Verbraucher, die das Produkt bei einem Händler in Europa gekauft haben, genießen die entsprechenden gesetzlichen Rechte nach dem Verbrauchergesetzbuch. Gewerbliche Kunden können von der im Bürgerlichen Gesetzbuch vorgesehenen Garantie profitieren.



ARTE LIGHT SRL
FORO BUONAPARTE, 55 - 20121 MILANO (MI)
P.IVA:13868320964



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

