



AIGOSTAR

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER



MODEL 30010010T

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

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Bewahren Sie den Karton und das Verpackungsmaterial zur Aufbewahrung des Geräts auf.
3. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Lassen Sie alle Zutaten im Korb und vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Heizelementen.
5. Decken Sie den Lufteinlass oder -auslass nicht ab, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
6. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu einem Brand führen kann.
7. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
9. Das Gerät darf nicht von einer unbefugten Person ausgetauscht oder repariert werden.
10. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
11. Schließen Sie das Gerät nicht an und benutzen Sie es nicht mit nassen Händen.

12. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
13. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern steht, insbesondere wenn es in Betrieb ist.
14. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
15. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
16. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie hinter, über und seitlich des Geräts mindestens 13 cm Freiraum.
17. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
18. Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
19. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
20. Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf aus dem Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und dem Luftauslass. Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen. Jede zugängliche Oberfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

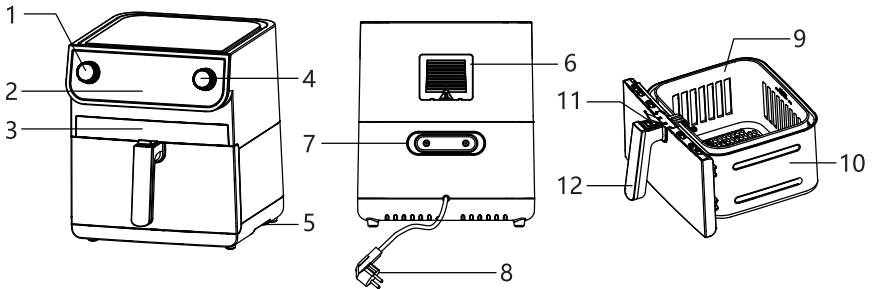
21. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät beginnt, dunklen Rauch abzugeben. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
22. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
23. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht sicher für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen.
24. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird.
25. Warten Sie immer 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
26. **WARNUNG:** Die Fritteuse funktioniert nur, wenn der äußere Topf vollständig geschlossen ist.

SPEZIFIKATIONEN

Produktmodell	300100I0T
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch	1700 W
Größe	L 382*B 316*H 365 mm
Kapazität	8 L

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

PRODUKTÜBERSICHT



Bedienungsanleitung für den Frittierkorb:

- A. Drücken Sie die Griffkappe zurück, um die Entriegelungstaste für den Frittierkorb freizulegen.
- B. Drücken Sie die Taste, während Sie den Griff nach oben ziehen, um den Korb aus dem Topf zu lösen.

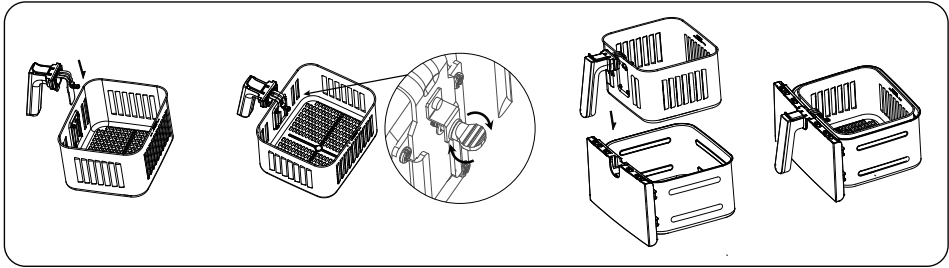
- | | | |
|---------------------|-----------------|---|
| 1. Menüknopf | 6. Luftauslass | 11. Entriegelungstaste für Frittierkorb |
| 2. Bedienfeld | 7. Schnurspule | 12. Korbgriff |
| 3. Sichtfenster | 8. Netzkabel | |
| 4. Temp./Zeit-Knopf | 9. Frittierkorb | |
| 5. Gehäusegriff | 10. Außentopf | |

Vorsicht!

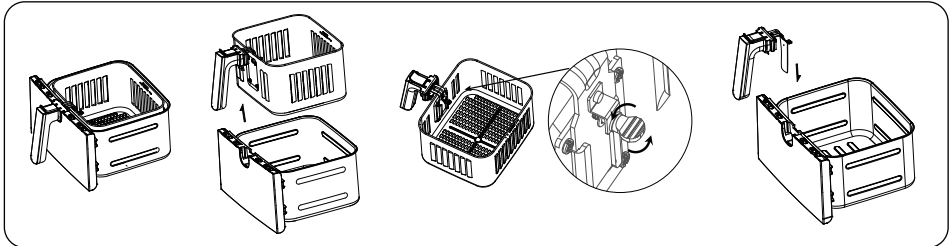
1. Wenn Sie den Topf herausnehmen oder einsetzen, achten Sie bitte darauf, dass Sie ihn waagrecht schieben oder ziehen.
2. Drücken Sie nach dem Kochen niemals die Korbentriegelungstaste, wenn Sie den Korb schütteln, da sich der Korb sonst vom Topf löst.
3. Drücken Sie die Korbentriegelungstaste nur, wenn der Topf auf einer Arbeitsplatte oder einer anderen ebenen, hitzebeständigen Oberfläche steht.

EINBAUSCHEMA FÜR DEN FRITTIERKORB

1. Befestigen Sie den Korbgriff am Frittierkorb und ziehen Sie die Schraube am Korbarm fest. Setzen Sie dann den Frittierkorb in den Topf.



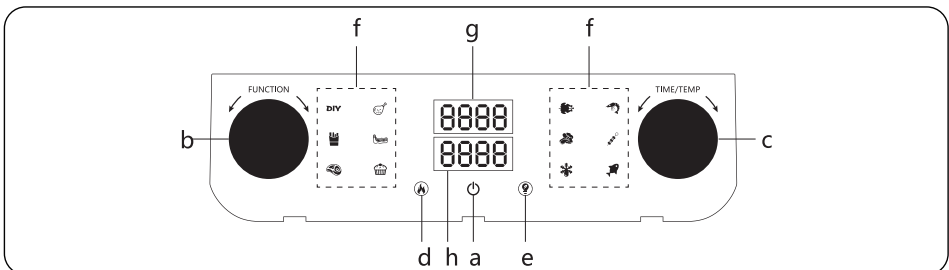
2. Sie können den Korbgriff auch direkt am Topf befestigen, um zu frittieren, ohne den Frittierkorb zu verwenden. Lösen Sie einfach die Schraube am Korbarm, um den Korbgriff vom Korbarmsockel zu lösen und ihn am Topf zu befestigen.



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten.
- Reinigen Sie den Korb und den Topf mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen Tuch ab.
HINWEIS: Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.
HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufheizt, kann sie etwas Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und bedeutet nicht, dass das Gerät unsicher ist.

SCHLÜSSELFUNKTIONEN



a	Einschalttaste: Starten oder unterbrechen Sie das Gerät durch schnelles Drücken der Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
b	Menüknopf: Verwenden Sie den Drehknopf, um durch eines der 12 programmierten Menüs zu blättern und es auszuwählen (Einzelheiten zu den Menüs finden Sie in der Tabelle unten).
c	Temp./Zeit-Knopf: Verwenden Sie den Drehknopf, um die Gartemperatur (50°C- 200°C) und die Garzeit (1-90 min) einzustellen.
d	Taste Vorheizen: Drücken Sie diese Taste, um die Vorwärmfunktion der Fritteuse zu aktivieren.
e	Licht-Taste: Schalten Sie mit dieser Taste das Licht ein oder aus.
f	Menü-Anzeige
g	Temp.-Anzeige
h	Anzeige der Uhrzeit

BETRIEBSANLEITUNG

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies den Luftstrom unterbricht und das Ergebnis beeinträchtigt.
- Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb oder -topf und positionieren Sie den Topf richtig.
Tipp: Falls erforderlich, können Sie die Fritteuse vorheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Schließen Sie das Gerät an. Die Fritteuse gibt einen Signalton ab und alle Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld blinken ca. 1 Sekunde lang, danach leuchtet nur noch die Einschalttaste. Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Schlafmodus befindet.
- Drücken Sie die Einschalttaste, um eine Funktion auszuwählen. Alle Kontrollleuchten leuchten auf, die Anzeige „DIY “ blinkt und auf dem Display erscheint die Standardeinstellung „200°C/15 min “.
Hinweis: Nachdem Sie die Einschalttaste gedrückt haben, blinkt die Lichttaste. Sie können das Licht durch das Kochfenster sehen. Das Licht schaltet sich nach zwei Minuten aus.
- Drücken Sie den Temp./Zeit-Knopf einmal. Die Temperaturanzeige blinkt. Drehen Sie dann den Knopf, um die Gartemperatur jedes Mal um 5°C zu erhöhen oder zu senken. Der Temperatur-Einstellbereich beträgt 50°C-200°C.
- Drücken Sie den Temp./Zeit-Knopf erneut. Die Zeitanzeige blinkt. Drehen Sie dann den Knopf, um die Garzeit jedes Mal um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Der Garzeitbereich beträgt 1-90 Minuten.
Hinweis: Zeit und Temperatur können auch während des Betriebs des Geräts eingestellt werden. Wenn innerhalb von 3 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit oder Temperatur keine Bedienung erfolgt, wird die eingestellte Zeit oder Temperatur ausgeführt.
- Drehen Sie den Menüknopf, um durch die 12 Menüs zu blättern, die eine beliebige Auswahl an Speisen bieten. Nach der Auswahl leuchtet die entsprechende Rezeptanzeige auf und die Fritteuse wird auf die Standardzeit und -temperatur für dieses Menü eingestellt. Sie können die Zeit und Temperatur für ein bestimmtes Menü auch wie oben beschrieben einstellen.

Lebensmittel	Standard-Temperatur (°C)	Standardzeit (Minuten)
DIY	200	15
Pommes frites	200	25
Steak	180	12
Hühnerbeine	180	20
Fleischstreifen	200	12
Torte	160	30
Huhn	200	30
Gemüse	180	15
Tiefkühlkost	190	8
Krabben	180	12
Spieße	200	10
Fisch	180	15

8. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Frittiervorgang zu starten. Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
9. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. Zum Schütteln der Speisen nehmen Sie den Topf am Griff aus der Fritteuse und schütteln ihn vorsichtig. Dann schieben Sie den Topf wieder in die Fritteuse. Die Rapid-Air-Technologie heizt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder auf. Wenn Sie also den Topf während des Heißluftfritierens aus dem Gerät nehmen, wird der Garvorgang nicht gestört.
10. Wenn Sie 5 Pieptöne eines Summers hören, ist die Garzeit verstrichen. Auf der Temperaturanzeige erscheint „COOL “ und nach 15 Sekunden „OFF “. Benutzen Sie den Griff, um den Topf aus dem Gerät zu nehmen.
11. Um das Essen zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf. Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

Vorsicht!

- Drücken Sie beim Schütteln des Korbes nicht auf die Korbentriegelungstaste.
- Berühren Sie die Innenseite des äußeren Topfes oder des Frittierkorbes nicht innerhalb von 30 Minuten nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Halten des Topfes immer den mitgelieferten Griff.
- Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Topf noch daran befestigt ist, da sich sonst das Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf das Essen tropft.
- Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, sind der Topf und die Speisen sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Speisen kann Dampf aus dem Topf entweichen.

Tipps:

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Lichttaste drücken, um das Licht ein- oder auszuschalten und das Gargut im Topf durch das Kochfenster zu sehen.
- Funktion Vorheizen: Drücken Sie die Vorheiztaste. Die Vorheiztaste blinkt. Wählen Sie dann mit dem Menüknopf das gewünschte Menü. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Vorheizen des Geräts zu starten. Auf der Temperaturanzeige erscheint „PRE “. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display die

Anzeige „ADD “. Nehmen Sie den Topf heraus und geben Sie Ihre Zutaten hinein. Setzen Sie den Topf wieder in die Fritteuse ein. Das Gerät beginnt dann mit dem Garen entsprechend dem gewählten Menü. (Das Vorheizen kann den Geruch der Fritteuse entfernen und die Garergebnisse verbessern).

- Wenn das Gerät in Betrieb ist und Sie die Menüauswahl ändern müssen, drücken Sie die Einschalttaste, um die Fritteuse anzuhalten. Das gesamte Display leuchtet auf. Drehen Sie dann den Menüknopf, um das gewünschte Menü auszuwählen, und drücken Sie erneut die Einschalttaste, um das Gerät neu zu starten. Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
- Wenn das Gerät eingeschaltet oder in Betrieb ist und der Topf entfernt wird, zeigt die Temperaturanzeige „OPEN “ an und die Lampe leuchtet auf.
- Halten Sie die Einschalttaste gedrückt, um den Garvorgang zu beenden.

KOCHTIPPS

- Bitte bedenken Sie, dass sich die Zutaten in Größe, Form, Marke und Herkunft unterscheiden und wir daher nicht garantieren können, dass die Standardeinstellung die beste Einstellung für die Ihnen vorliegenden Zutaten ist.
- Um knusprigere Ergebnisse zu erzielen, nehmen Sie den Topf heraus und schütteln ihn während des Garvorgangs ein- oder zweimal. Die Rapid-Air-Technologie heizt das Frittiergut in der Fritteuse sofort wieder auf, so dass der Kochvorgang nicht unterbrochen wird, wenn Sie den Topf für kurze Zeit herausnehmen.
- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Mitte des Garvorgangs sorgt dafür, dass die Zutaten gleichmäßiger garen und bessere Ergebnisse erzielt werden.
- Die Zugabe einer kleinen Menge Öl zu frischen Kartoffeln führt zu einem knusprigeren Ergebnis.
- Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse.
- Snacks, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die empfohlene Menge an Pommes frites, die in der Luftfritteuse zubereitet werden können, beträgt 17,5 bis 28,5 Unzen.
- Vorgefertigter Teig benötigt weniger Zeit zum Garen als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder Zutaten mit Füllungen zubereiten, verwenden Sie eine Backform oder direkt den äußeren Topf.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Topf und Frittierkorb sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie den Topf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

5. Reinigen Sie den äußeren Topf und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um alle verbleibenden Rückstände zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden haftet, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

6. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um alle Rückstände zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.

2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts vor der Lagerung sauber und trocken sind.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Wir bitten Sie daher dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und stellt sicher, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die die öffentliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

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

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen sowohl die Friteuse als auch das Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts 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