

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Heissluftfritteuse - Airfryer
613-401570

CE

DESKI

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de

Einleitung

Um mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte vor ihrer Verwendung diese Anleitung durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung bitte zum späteren Nachschlagen auf.

Technische Daten

Spannung / Frequenz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Nennleistung: 1450 W

Temperatur: 80–200 °C

Zeitschaltfunktion: 0–60 Minuten

Fassungsvermögen des Korbs: 5 Liter

Mit Antihafbeschichtung



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Besondere Sicherheitshinweise

Die Heißluftfritteuse kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder mit körperlicher oder geistiger Behinderung benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen sind und die damit verbundenen Risiken kennen.

Kinder dürfen auch unter Aufsicht nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, muss sie ständig im Auge behalten werden. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, dürfen Kinder in der Nähe nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Heißluftfritteusen sind kein Spielzeug.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Die Heißluftfritteuse muss auf einer hitzebeständigen Unterlage stehen.

Die Heißluftfritteuse darf nicht auf, über oder nahe bei einem Gasherd oder Kochplatten aufgestellt werden.

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, muss an allen Seiten ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse und decken Sie während des Betriebs das Gerät und seine Lüftungsöffnungen nicht ab, da dies einen Brand verursachen kann.

Die Heißluftfritteuse darf nur mit dem mitgelieferten Korb (3) verwendet werden. Die Lebensmittel müssen sich auf dem Frittierrost (5) befinden, und der Frittierrost (5) muss während des gesamten Garvorgangs im Korb (3) sein.

Die Heißluftfritteuse und die Lebensmittel werden während des Betriebs sehr heiß.

Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Korb nehmen (3).

Berühren Sie keine heißen Innenteile der Heißluftfritteuse!

Geben Sie kein Speiseöl, keine Butter oder sonstiges Fett in die Schüssel. Die Heißluftfritteuse frittiert die Lebensmittel nicht, sondern gart in einem Heißluftstrom.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht etwa über die Tischkante hängt und nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.

Das Kabel, der Stecker und die Heißluftfritteuse dürfen nicht mit Wasser, Flüssigkeiten oder Spritzern in Berührung kommen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt, nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbar geschultem Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.

Vor der ersten verwendung

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie Kleber und Etiketten vom Produkt.

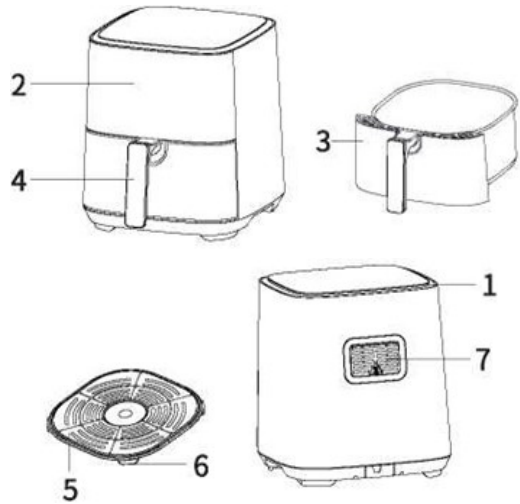
Reinigen Sie den Frittierkorb (3) und den Frittierrost (5) gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen, feuchten Tuch.

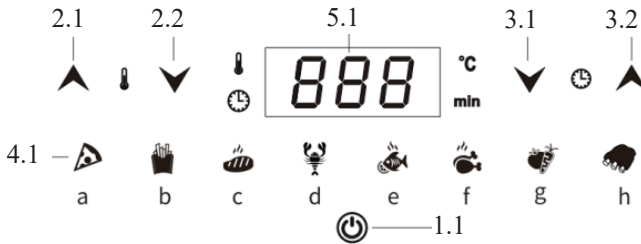
Die fettfreie Fritteuse nutzt zum Garen einen Heißluftstrom. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

Wichtige Geräteteile

1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Anzeige
3. Korb
4. Griff
5. Frittierrost
6. Silikongehäuse
7. Luftauslass



Bedienfeld und anzeige



- 1.1 Ein-Aus-Taste
- 2.1 Taste für höhere Temperatur
- 2.2 Taste für niedrigere Temperatur
- 3.1 Taste für kürzere Garzeit
- 3.2 Taste für längere Garzeit
- 4.1 Menü (siehe unten)
- 5.1 Zeitschaltfunktion und Temperaturanzeige

Menü: a) Pizza, b) Pommes frites, c) Steak, d) Garnelen, e) Fisch, f) Hühnerunterkeulen, g) Gemüse, h) Rippchen

Verwendung

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und hitzebeständige Unterlage.

Da das Gerät während des Betriebs heiß wird, achten Sie darauf, dass es nicht zu dicht bei anderen Gegenständen steht.

Ziehen Sie den Korb (3) am Korbgriff (4) aus dem Gerät. Legen Sie den Frittierrost (5) in den Korb (3).

Legen Sie die Zutaten in den Korb (3). Schieben Sie den Korb (3) in das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Korb richtig platziert und vollständig geschlossen ist. Das Gerät funktioniert sonst nicht.

VORSICHT: Berühren Sie den Korb (3) nicht während des Betriebs und kurze Zeit danach, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb (3) nur am Griff (4).

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Das Gerät löst einen Signalton aus und schaltet in den Bereitschaftsmodus.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste (1.1). Das Bedienfeld leuchtet auf.

Stellen Sie mit der Temperatureinstelltaste (2.1) die gewünschte Temperatur (80 °C bis 200 °C) ein. Stellen Sie mit der Zeitschaltfunktionstaste (3.2) die gewünschte Zeit (1 bis 60 min) ein. Zum schnelleren Einstellen können Sie die Zeitschaltfunktionstaste (3.2) gedrückt halten.

Sie können auch die Menütaste (4.1) drücken, um Garfunktionen (a-h) im Menü auszuwählen. Wenn Sie dann die Zeit und die Temperatur ein wenig anpassen möchten, nehmen Sie bitte die Einstellung wie in Schritt 6 vor. Das Symbol des im Menü (a-h) ausgewählten Lebensmittels blinkt. Wenn Sie die Menüauswahl ändern möchten, während das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie zunächst die Ein-Aus-Taste (1.1), um den Betrieb zu unterbrechen.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste (1.1) einmal. Das Gerät geht in Betrieb und die Ein-Aus-Taste (1.1) blinkt. Die Digitalanzeige (5.1) zeigt die eingestellte Temperatur und Garzeit an. Sie können die Ein-Aus-Taste (1.1) erneut drücken, um den Betrieb zu unterbrechen. Die Ein-Aus-Taste (1.1) hört auf zu blinken. Wenn während einer Betriebsunterbrechung etwa eine Minute lang keine Bedienung erfolgt, löst das Gerät drei Signaltöne aus und schaltet automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Wenn der gesamte Garvorgang beendet ist, zeigt die Anzeige (5.1) „OFF“ an und das Gebläse schaltet sich nach einigen Sekunden ab. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Ein-Aus-Taste (1.1) drei Sekunden lang drücken: 1) Wenn das Gerät in Betrieb ist, zeigt es auf der Anzeige (5.1) „OFF“ an und schaltet nach einigen Sekunden in den Bereitschaftsmodus; 2) wenn sich das Gerät im Einstellmodus befindet, schaltet es direkt in den Bereitschaftsmodus.

Ziehen Sie den Korb (3) am Korbgriff (4) aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn nicht, schieben Sie den Korb (3) einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie die

Temperatur (2.1) und die Zeit (3.2) auf ein paar zusätzliche Minuten ein. Drücken Sie dann die Ein-Aus-Taste (1.1), um den Betrieb wieder aufzunehmen. HINWEIS: Sie können auch den Korb (3) herausziehen, um die Zutaten während des Garvorgangs zu prüfen und aufzuschütteln. Wenn Sie den Korb (3) zurückschieben, arbeitet das Gerät mit der gewählten Einstellung weiter.

Leeren Sie den Korb (3) und geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder auf einen Teller. Heben Sie große oder empfindliche Zutaten mit einer Zange aus dem Korb (3). Verwenden Sie eine Zange, um Zutaten wie Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch und alle fetthaltigen Zutaten, deren überschüssiges Fett sich am Korbboden (3) ansammelt, einzeln herauszunehmen.

Zur Entnahme von Zutaten wie Pommes frites, Gemüse oder nicht fetthaltigen Zutaten ziehen Sie bitte den Korb (3) heraus und schütten die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Nach Beendigung des Garvorgangs ist das Gerät bei Bedarf sofort zum Garen weiterer Zutaten bereit.

Tipps

kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine unwesentlich längere Garzeit als kleinere Mengen.

Das Aufschütteln kleinerer Zutaten nach der halben Garzeit kann das Ergebnis verbessern und dazu beitragen, dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.

Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie das Gerät dazu bis zu zehn Minuten lang auf 150 °C ein.

VORSICHT:

Tauchen Sie das Gehäuse nicht unter Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.

Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen.

Legen Sie alle Zutaten so in den Korb (3), dass sie die Heizelemente nicht berühren.

Decken Sie Luftein- und -auslass (7) nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist. Lassen Sie um und über dem Gerät mindestens 10 cm freien Raum.

Füllen Sie kein Öl in den Korb (3). Es könnte sich entzünden!

Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, solange es in Betrieb ist.

Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb (3) aus dem Gerät nehmen.

Während des Betriebs wird durch den Luftauslass (7) heißer Dampf abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und vom Luftauslass (7).

Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät aufsteigt. Die Lebensmittel sind dann angebrannt oder das Gerät ist defekt.

Reinigung und pflege

lassen Sie das Gerät rund dreißig Minuten lang abkühlen, bevor Sie es pflegen oder reinigen. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.

Reinigen Sie das Gerät außen und innen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch ab.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Nehmen Sie den Korb (3) heraus, damit das Gerät schneller abkühlt. Reinigen Sie den Korb (3) und den Frittierrost (5) in heißem Wasser mit Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Vor der erneuten Verwendung muss das Gerät gut abgetrocknet sein.

Hinweis: Nur der Frittierrost (5) ist spülmaschinenfest.

Frittiertabelle

Lebensmittel	Mindest- und Höchstmenge des Lebensmittels (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Lebensmittel schütteln oder wenden	Sonstige Informationen
Pommes frites	200–650	20–25	200	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Rippchen	100–450	20–25	180	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Garnelen	100–450	10–18	180	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Kuchen	100–450	8–15	200	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Hühnerunterkeulen	100–600	18–25	180	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Rindersteak	100–450 1–5 Stück	18–21	180	Lebensmittel schütteln oder wenden	
Fisch	100–450	10–18	180	Lebensmittel schütteln oder wenden	

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben die Ein-Aus-Taste nicht gedrückt und das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät mit der Ein-Aus-Taste ein.
Die Zutaten werden nicht richtig gar.	Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu hoch.	Legen Sie jeweils weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit reicht nicht aus.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart.	Manche Arten von Lebensmitteln müssen etwa nach der halben Garzeit aufgeschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel nach etwa der Hälfte der Garzeit.
Gegarte Snacks werden nicht knusprig	Sie verwenden eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Ölfritteuse zubereitet werden sollen.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten garen, läuft das Fett in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Schüssel kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Kochergebnis und schadet dem Gerät nicht.
	Der Korb enthält noch Fettreste von einer früheren Verwendung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gar.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers darin ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden.

Garantie und Service

Die Qualität unserer Produkte wird vor der Auslieferung streng kontrolliert. Sollte das Produkt während der Produktion oder beim Transport unerwartet beschädigt worden sein oder einen Defekt aufweisen, geben Sie es bitte an den Händler zurück. In den folgenden Fällen haben Sie einen gesetzlichen Garantieanspruch:

Für das Produkt gilt eine Garantie von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. In diesem Zeitraum reparieren oder ersetzen wir das Produkt, wenn es sich aufgrund von Material- oder Produktionsfehlern als defekt erweist.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Fehler, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung, durch ungenehmigte Eingriffe oder Reparaturen sowie durch die Verwendung von Teilen verursacht wurden, die keine Originalteile sind.

Fachgerechte Entsorgung



Das Symbol über und auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein elektrisches oder elektronisches Gerät handelt, das am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderem Haushalts- oder Gewerbeabfall entsorgt werden darf. Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Verwendung der besten verfügbaren Rückgewinnungs- und Recyclingtechniken

WEEE: DE 18770614

zu recyceln, um Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, um die Behandlung von Gefahrstoffen zu regeln und um das Wachstum von Deponien einzuschränken. Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Introduction

To get the most out of your new airfryer, please read through these instructions before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

Technical data

Voltage/frequency: 220-240 V~ 50-60 Hz

Power rating: 1450 W

Temperature: 80-200 °C

Timer: 0-60 minutes

Basket capacity: 5 litres

With non-stick coating



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

Special safety instructions

The airfryer may be used by children over 8 years old and people with reduced sensitivity, or a physical or mental disability, as long as they are supervised or have been instructed in use of the equipment in a safe manner and have thus understood the associated risks.

Children being supervised not to play with the airfryer.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

When the airfryer is in use, it should be monitored continuously. When the airfryer is in use, any children near it must not be left unattended. Airfryers are not toys.

The airfryer is for indoor use only.

The airfryer must be placed on a heatresistant surface.

The airfryer must not be placed on, over or in the vicinity of a gas burner or other

cooking plates.

When the airfryer is in use, there must be at least 10 cm clearance on all sides so that the air can circulate freely.

Do not place objects on the airfryer and do not cover it or its vents when in use, as this may cause a fire.

The airfryer may only be used together with the basket (3) provided. The food must be in the frying grill (5), and the frying grill (5) must be in the basket (3) throughout the cooking process.

The airfryer and foods get very hot during use.

Always use a pot holder or oven gloves when taking food out of the basket (3).

Do not touch the internal parts of the airfryer when they are hot!

Do not put cooking oil, butter or any other fat in the pan. The airfryer does not deep-fry the food but cooks it using circulation of warm air.

Do not allow the cord to hang over the table edge, etc. and do not allow it to come into contact with hot objects.

The cord, plug and airfryer must not be exposed to water, liquids or splashes, as this may lead to a risk of electric shock.

The airfryer is only intended for use in private households, not for professional or industrial use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

Before first use

Remove all the packing material.

Remove the glue and labels on the product.

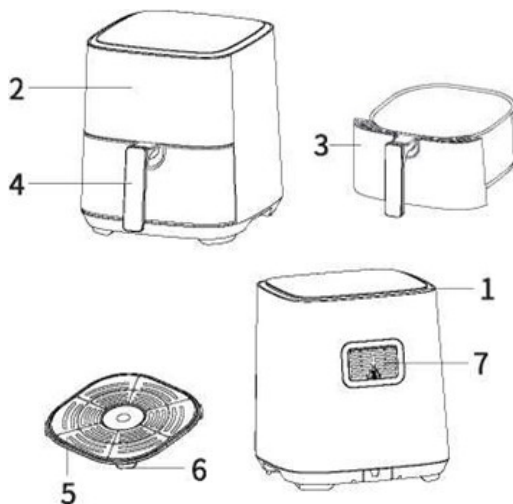
Clean the frying basket (3) and the frying grill (5) thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.

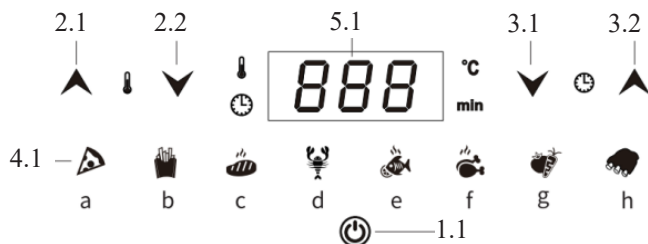
The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

Main components

1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Handle
5. Frying grill
6. Silicone case
7. Air outlet



Control panel and display



- 1.1 On/off button
- 2.1 Temperature increase button
- 2.2 Temperature decrease button
- 3.1 Timer decrease button
- 3.2 Timer increase button
- 4.1 Menu (listed below)
- 5.1 Timer and temperature display

Menu: a), pizza, b), chips, c), steak, d), shrimps, e), fish, f), drumsticks, g), vegetable, h), rib

Use

Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.

Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

Pull out the basket (3) from the appliance by the basket handle (4). Put the frying grill (5) into the basket (3).

Place the ingredients into the basket (3). Slide the basket (3) into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work.

Caution: Do not touch the basket (3) during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket (3) by the handle (4).

Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby.

Press the on/off button (1.1) and the control panel will light up.

Press the temperature adjustment button (2.1) to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer adjustment button (3.2) to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button (3.2) for rapid adjustment.

You can also press the Menu (4.1) to directly choose the cooking functions (a-h) in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu (a-h) will flash. If you need to change the menu selection when the appliance is working, you need to first press the on/off button (1.1) to make a pause.

Press the on/off button (1.1) once; the machine starts working and the on/off button (1.1) flashes. The digital display (5.1) shows the set temperature and time. You can press the on/off button (1.1) again to make a pause. The on/off button (1.1) stops flashing. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.

When the whole cooking process is finished, "OFF" is shown on the display (5.1), and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button (1.1) for 3 seconds: 1) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display (5.1) and enter into standby after a few seconds; 2) if the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.

Pull out the basket (3) from the appliance by the basket handle (4). Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket (3) back into the appliance. Set the temperature (2.1) and the timer (3.2) to a few extra minutes. Then press the on/off button (1.1) to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket (3) to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket (3), the

machine will continue to work with the selected setting.

Empty the basket (3), putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket (3) by a pair of tongs.

To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket (3)), please use tongs to pick ingredients one by one.

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket (3), and pour ingredients to tableware.

After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Tips

Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.

Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help to prevent unevenly-fried food.

Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.

Caution:

Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.

Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.

Keep all ingredients in the basket (3) to prevent any contact with heating elements.

Do not cover the air inlet and the outlet (7) when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.

Filling the basket (3) with oil may cause a fire hazard!

Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.

Be careful of the hot steam and air when you remove the basket (3) from the appliance.

During operation, hot steam is released through the air outlet (7). Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet (7).

Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

Cleaning and maintenance

Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.

Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.

Never use abrasive cleaners or sponges.

Remove the basket (3) to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket (3) and frying grill (5) in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: Only the frying grill (5) is dishwasher safe.

Frying table

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	200-650	20-25	200	Overturning	
Rib	100-450	20-25	180	Overturning	
Shrimp	100-450	10-18	180	Overturning	
Cake	100-450	8-15	200	Overturning	
Drumstick	100-600	18-25	180	Overturning	
Beefsteak	100-450 1-5 pcs	18-21	180	Overturning	
Fish	100-450	10-18	180	Overturning	

Trouble shooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

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.

DESKI