

**MANUEL D'UTILISATION  
INSTRUCTION MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG**



**FRITEUSE A AIR CHAUD • HOT AIR -FRYER • HEIßLUFT -FRITTEUSE**

Type: FRITEUSE A AIR CHAUD

Nom Du Produit: FATUTTO

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

**INFORMATION AU CONSOMMATEUR SUR LA GARANTIE**

l'appareil désigné ci-dessus est garanti durant une année contre tout défaut de fabrication.

Cette garantie prend effet à compter de la date de l'achat. Pour être valable, ce certificat de garantie doit être :

1. Soit certifié par le vendeur (date &amp; cachet). Il doit être joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

2. Soit la facture d'achat doit être jointe à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

- L'appareil doit être retourné dans son emballage d'origine.

- Cette garantie ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une

installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Sur les accessoires

en cas de :

- Modification des caractéristiques de l'appareil.

- Du non respect des prescriptions d'utilisation.

- Ou lorsqu'une cause étrangère à l'appareil est responsable de sa défaillance (incendie, foudre, humidité, exposition à une chaleur intense, sustentions du réseau électrique, casse, transport sans précaution, bris par chute ou par choc ...).

**WARRANTY CERTIFICATE • Full 1-year warranty**

EN

Type: HOT AIR -FRYER

Name Of Product: FATUTTO

Unit solely designed for household use.

**CONSUMER INFORMATION ABOUT THE WARRANTY**

The unit indicated above is guaranteed against any manufacturing defect for a period of one year.

This warranty will take effect from the date of purchase. In order to be valid, this warranty certificate must be:

1. Certified by the vendor (date and stamp). It must be enclosed with the unit for all repairs under warranty; or

2. The invoice must be enclosed with the unit for all repairs under warranty.

- The unit must be returned in its original packaging. -The warranty does not cover normal wear. The manufacturer may not be held liable for any

possible damage caused by incorrect, inappropriate, faulty or unreasonable use or installation, or which is not compliant with instructions, or for any repairs carried out by non-qualified personnel.

in case of:

- Modifications to the characteristics of the unit;

- Non-compliance with instructions for use; or When a cause unconnected with the unit is responsible for its failure (fire, lightning, damp, exposure to intense heat,

overvoltage in the electricity supply, breakage, transport without necessary precautions, breakage due to a fall or an impact, etc.).

**GARANTIESCHEIN • Garantielaufzeit 1 Jahr**

DE

Typ: HEIßLUFT -FRITEUSE

Name Des Produkts: FATUTTO

Gerät ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

**VERBRAUCHERINFORMATIONEN ÜBER DIE GARANTIE**

Das oben bezeichnete Gerät hat eine Garantie gegen Fertigungsmängel von einem Jahr.

Diese Garantie läuft ab dem Kaufdatum. Dieser Garantieschein ist nur gültig, wenn Folgendes zutrifft:

1. Er wird durch den Verkäufer bestätigt (Datum und Stempel). Er muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

2. Oder die Kaufquittung muss dem Gerät bei einer Garantiereparatur beigelegt werden.

- Das Gerät muss in seiner Originalverpackung zurückgeschickt werden.

- Diese Garantie deckt nicht den normalen Verschleiß ab. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch einen falschen

Gebrauch oder eine fehlerhafte, ungeeignete, irrtümliche, unangemessene, nicht der Anleitung entsprechende Installation oder Reparaturen verursacht wurden, die durch nicht dafür qualifizierte Personen durchgeführt wurden.

Für Zubehör:

Im Fall von:

- Änderungen der technischen Daten des Geräts

- Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung

- Oder wenn eine nicht dem Gerät zuzuordnende Ursache für den Fehler verantwortlich ist (Brand, Blitzschlag, Feuchtigkeit, außergewöhnliche Hitze, Überspannungen im

Stromnetz, Bruch, Transport ohne Vorsichtsmaßnahme, Herunterfallen, Stöße etc.)

CACHET DU VENDEUR  
VENDOR'S STAMP  
HÄNDLERSTEMPEL

**FR**

## **Mode d'emploi**

à partir de la page 5

**EN**

## **Instruction manual**

starting on page 15

**DE**

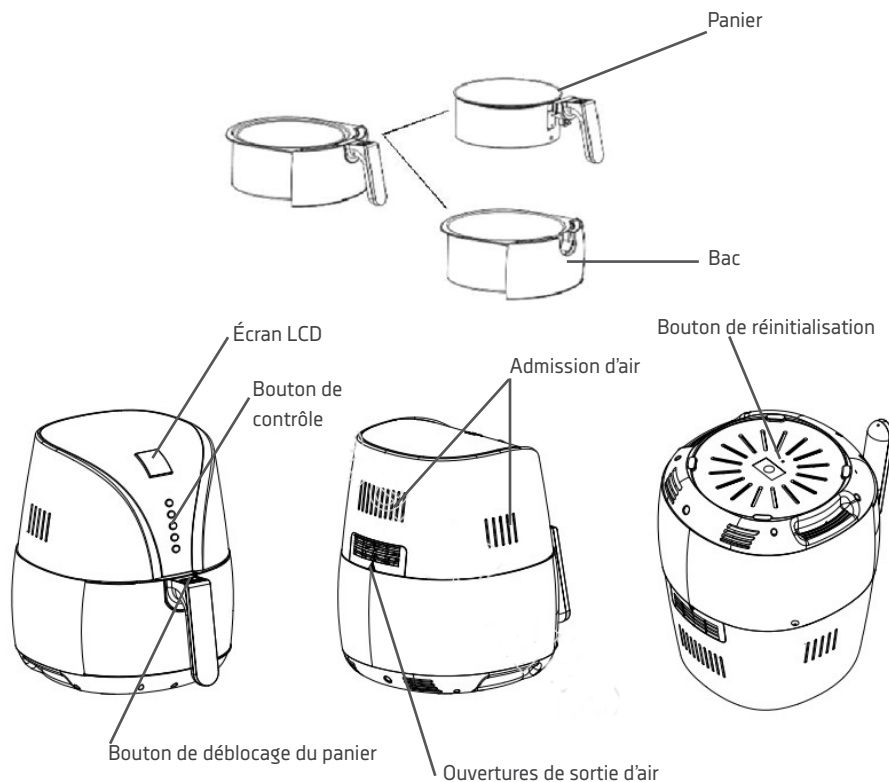
## **Gebrauchsanleitung**

ab Seite 25

## Introduction

Votre nouvelle friteuse à air vous permet de cuisiner vos ingrédients et vos plats préférés d'une façon saine et équilibrée. Elle combine l'air chaud à un système de circulation d'air à haute vitesse (air chaud rapide) et un grill, vous permettant ainsi de préparer rapidement une cuisine saine, équilibrée et savoureuse. Les ingrédients sont cuits de façon simultanée et homogène, et ce sans ajout d'huile pour la plupart d'entre eux.

## Description générale



## IMPORTANT

Lisez attentivement le présent manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil, et conservez-le pour une utilisation ultérieure.

### Danger

- Le boîtier contient tous les composants électriques et les éléments chauffants, aussi ne l'immergez jamais dans l'eau et ne le rincez jamais à l'eau courante.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à empêcher toute pénétration d'eau ou autre liquide dans l'appareil.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'il ne soient en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, veillez à laisser les ouvertures d'admission et de sortie d'air bien dégagées.
- Ne remplissez jamais le bac d'huile, au risque de provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

## AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont amoindries (y compris les enfants), ou dépourvues de connaissance et d'expérience en la matière, à moins qu'elles ne soient surveillées et conseillées par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale indiquée sur ce dernier correspond à la tension secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif pour des raisons de sécurité de le faire remplacer par le fabricant, l'un de ses techniciens de maintenance ou toute autre personne qualifiée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont amoindries, ou dépourvues de connaissance et d'expérience en la matière, dès lors qu'elles sont surveillées et conseillées pour garantir une utilisation de l'appareil en toute sécurité, et informées des risques potentiels.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent jamais être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est sous tension ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de contrôle si vous avez les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise murale reliée à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise.
- Pour des raisons de sécurité, ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de contrôle distant séparé.
- Ne positionnez jamais l'appareil sur ou à proximité d'éléments susceptibles de prendre feu, tels que les nappes ou les rideaux.
- N'installez jamais l'appareil contre un mur ou un autre appareil. Veillez à respecter un dégagement de 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez aucun type d'objet sur l'appareil.
- Utilisez exclusivement l'appareil pour les applications décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La friture à l'air chaud implique un dégagement de vapeur chaude au niveau des ouvertures de sortie d'air. Veillez à rester à l'écart de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. En outre, prenez garde à ne pas vous exposer à l'air chaud et à la vapeur chaude au moment du retrait du bac.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes au cours du fonctionnement.
- Si une fumée noire se dégage de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée disparaisse avant de retirer le bac.

## ATTENTION :

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cantines de bureaux, les magasins, les structures d'agritourisme et les lieux de travail. En outre, il n'est pas destiné à être utilisé par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements hôteliers.
- Toute utilisation non appropriée de l'appareil, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou contraire aux instructions fournies dans le manuel d'utilisation, entraînera l'annulation de la garantie et le fabricant ne saura être tenu responsable des dommages occasionnés.

- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le laver.
- Vérifiez bien qu'une fois cuits, les aliments présentent une couleur jaune et dorée, et non marron ou foncée. Éliminez les résidus brûlés.
- L'appareil est équipé d'un microrupteur interne. Si vous retirez le bac pendant la cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement.

## PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

- L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Si le système de contrôle de la température interne détecte un niveau de température inapproprié, le système de protection contre la surchauffe s'active automatiquement et rend impossible toute utilisation de l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation.

-Attendez que l'appareil ait parfaitement refroidi et appuyez sur le bouton de RÉINITIALISATION situé sur le dessous la machine (à côté de la plaque signalétique) afin de pouvoir réutiliser la friteuse à air. Pour ce faire, utiliser un objet pointu (reportez-vous aux figures ci-après).

## ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le décompte arrive à 0, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

Remarque : Si vous retirez le bac pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

## CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). Les observations scientifiques disponibles à ce jour indiquent que si cet appareil est utilisé correctement et

conformément aux instructions du manuel d'utilisation, il ne présente aucun danger.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes apposés sur l'appareil.
3. Nettoyez minutieusement le panier et le bac à l'eau chaude avec un liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Pour simplifier le nettoyage, vous pouvez séparer le filet du panier. Pour ce faire, il vous suffit de faire tourner le filet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Remarque : Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cet appareil est une friteuse à air fonctionnant à l'air chaud. Ne remplissez jamais le bac avec de l'huile ou des matières grasses.

## PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. N'installez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
2. Installez correctement le panier dans le bac.

Remarque : le panier DOIT être correctement installé dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'appareil ne pourra pas fonctionner.

3. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le à une prise murale reliée à la terre.

Ne remplissez pas le bac avec de l'huile ou autre liquide.

Ne posez aucun type d'objet sur l'appareil.

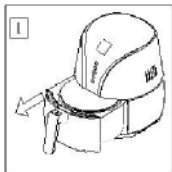
Veillez à laisser les ouvertures d'admission d'air situées des deux côtés de l'appareil parfaitement dégagées, au risque d'interrompre le flux d'air et de nuire à la qualité de la friture.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

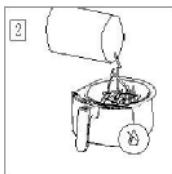
Cette friteuse à air vous permet de cuisiner de nombreux types d'aliments. Consultez le tableau de la section « Réglages » ci-dessous.

## FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.



2. Retirez délicatement le bac de la friteuse (fig.1).



3. Placez les ingrédients dans le panier (fig.2).

Remarque : Veillez à ne jamais remplir le panier à ras-bord et à respecter les quantités maximales recommandées (consultez la section « Réglages » de ce chapitre). Le non respect de cette consigne risque de nuire au goût des aliments.



4. Remettez le bac en place dans la friteuse (fig.3).

N'utilisez jamais le bac si le panier n'est pas installé.

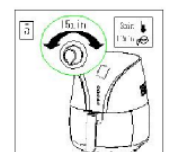
Si le bac n'est pas installé correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

Attention : Ne touchez jamais le bac pendant le fonctionnement ou dans les minutes suivant l'arrêt de l'appareil, car le bac atteint des températures très élevées. Le bac ne doit être saisi que par sa poignée.



5. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour obtenir la température souhaitée. Consultez la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig.4).

6. Choisissez le temps de cuisson requis en fonction des ingrédients (consultez la section « Réglages » de ce chapitre).



7. Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à obtenir le temps de cuisson souhaité (fig.5).

**Si vous utilisez l'appareil à froid, rajoutez 3 minutes au temps de cuisson.**

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Pour ce faire, tournez le bouton de la minuterie à plus de 3 minutes et attendez que le témoin de montée en température s'éteigne (après 3 minutes environ). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie pour obtenir le temps de cuisson souhaité.

- a Les témoins de mise sous tension et de montée en température s'allument.
  - b Le décompte de la minuterie débute pour le temps de cuisson défini.
  - c Lors de la friture à l'air chaud, le témoin de montée en température s'allume puis s'éteint de temps à autre, indiquant que l'élément chauffant s'active et se désactive pour maintenir la température au niveau défini.
  - d L'excédent d'huile rejeté par les ingrédients est collecté au fond du bac.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (consultez la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le bac de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez le bac en place et poursuivez la cuisson (fig.7, fig.8 et fig.9).



Attention : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez le bac.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du bac et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez le bac de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, l'appareil émet un signal sonore indiquant que vous devez secouer les ingrédients. Toutefois, vous devrez régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant après avoir secoué les ingrédients.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson total, aucun signal sonore ne sera émis avant la fin de la cuisson. Vous pouvez retirer le bac à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients. L'alimentation sera coupée automatiquement, puis rétablie après avoir remis le bac en place dans l'appareil (minuterie toujours active).



9. Le signal sonore indique que le temps de cuisson défini a expiré. Retirez le bac de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur (fig.10).

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de réglage de la température jusqu'à obtenir 0, ou retirez directement le bac.

10. Vérifiez que les ingrédients sont cuits à votre goût.

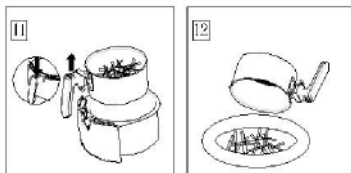
Si les ingrédients ne sont pas à votre goût, remettez simplement le bac dans l'appareil et ajoutez quelques minutes à la minuterie.



11. Pour retirer les ingrédients de petite tailles (ex : frites), appuyez sur le bouton de déblocage du panier et retirez-le du bac (fig.11).

Ne retournez pas le panier si ce dernier est toujours fixé au bac, au risque de déverser l'excédent d'huile collecté au fond du bac sur les ingrédients.

Au terme d'une cuisson à l'air chaud, le bac est les ingrédients atteignent une température élevée. En fonction du type d'ingrédient cuisiné dans la friteuse à air, il est possible que le bac émette une vapeur chaude.



12. Videz le contenu du panier dans un bol ou une assiette (fig.12).

Conseil : Extrayez les ingrédients fragiles ou de grande taille hors du panier à l'aide d'une pince.

13. Au terme de la cuisson de la première fournée d'ingrédients, la friteuse à air est prête pour une seconde fournée.

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages de base en fonction des ingrédients à cuire.

Remarque : Ces réglages sont fournis à titre indicatif. Les ingrédients étant différents les uns des autres de par leur nature, leur taille, leur forme ou leur marque, il nous est impossible de vous conseiller un réglage précis pour chaque ingrédient.

Étant donné que la technologie à circulation rapide d'air chaud permet de réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le retrait, même pour un bref instant, du bac hors de l'appareil durant la friture à l'air chaud risque de perturber légèrement le processus.

Conseil :

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson réduit par rapport aux ingrédients volumineux.
- Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long, tandis que les petites quantités nécessitent un temps de cuisson légèrement plus court.
- Afin d'obtenir la meilleure cuisson des ingrédients et assurer une friture homogène, secouez les ingrédients de plus petite taille à mi-cuisson.
- Pour des pommes de terre fraîches plus croustillantes, ajoutez un peu d'huile. Placez les ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de cuisiner des ingrédients particulièrement gras dans la friteuse à air, comme les saucisses.
- La friteuse à air vous permet également de cuisiner des plats habituellement cuits au four.
- La quantité idéale de frites à utiliser pour un résultat croustillant est de 500 g.
- Pour préparer rapidement et facilement des beignets et autres en-cas, vous pouvez utiliser une pâte prête à l'emploi. Par rapport aux pâtes faites maison, les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent un moindre temps de cuisson.
- Si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou frire des ingrédients fragiles ou fourrés, vous pouvez placer un moule à gâteau ou une plaque de cuisson dans le panier de la friteuse à air.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

	Quantité min./max. (g)	Durée (min.)	Température (°C)	secouer	Informations complémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	secouer	
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	secouer	
Frites faites maison (8×8 mm)	300-800	16-10	200	secouer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pomme de terre faits maison	300-800	18-22	180	secouer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées faites maison	300-750	12-18	180	secouer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rôti	250	15-18	180	secouer	
Potato gratin	500	15-18	200	secouer	
<b>Viandes et volailles</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtes de porc	100-500	10-14	180		
Steak haché	100-500	7-14	180		
Friands à la saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Nems	100-400	8-10	200	secouer	Prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	secouer	Prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Prêt à cuire
Légumes farcis	100-400	10	160		
Beignets de fromage panés surgelés	100-400	8-10	180		Prêt à cuire
<b>Gâteaux et quiches</b>					
Gâteaux	300	20-25	160		Utiliser un moule à gâteau
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule à gâteau/plaque de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à gâteau
Snacks sucrés	400	20	160		Utiliser un moule à gâteau/plaque de cuisson

**Remarque : Si vous utilisez la friteuse à air à froid, rajoutez 3 minutes au temps de cuisson.**

## FRITES FAITES MAISON

La recette suivante vous permettra de réaliser de délicieuses frites faites maison.

1. Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets.
2. Rincez abondamment les pommes de terre et séchez-les avec un essuie-tout.
3. Versez une 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, ajoutez-y les bâtonnets et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol à la main ou à l'aide d'une pince afin que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.  
Remarque : Afin d'éviter que l'excédent d'huile ne se déverse au fond du bac, ne versez pas tous les bâtonnets dans le panier d'un seul coup en inclinant le bol.
5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre conformément aux instructions indiquées dans ce chapitre.

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Pour nettoyer le bac et le panier (ainsi que le filet du panier), n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.**

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.  
**Remarque : Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement, retirez le bac.**
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac et le panier (ainsi que le filet du panier) à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.

**Remarque : Pour simplifier le nettoyage, vous pouvez retirer le filet du panier. Pour ce faire, il vous suffit de faire tourner le filet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

**Remarque : Le bac et le panier (ainsi que son filet) peuvent être lavés au lave-vaisselle.**

**Conseil : Si des traces de saleté subsistent dans le panier ou sur le fond du bac, remplissez le bac d'eau avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans le bac et laissez-les tremper pendant 10 minutes environ.**

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour retirer les résidus alimentaires.

## STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.
3. Conservez la friteuse à air dans un endroit propre et sec.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Une fois l'appareil en fin de vie, ne le jetez pas avec les ordures ménagères habituelles, mais confiez-le à un point de collecte officiel pour le recycler. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.



## DÉPANNAGE

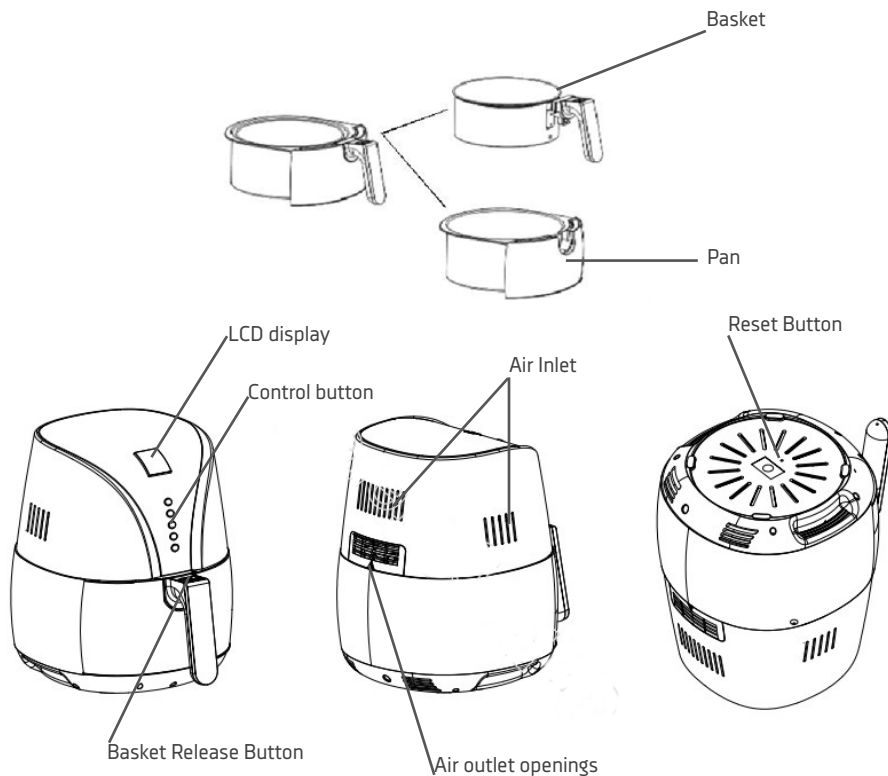
Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à obtenir le temps de cuisson désiré pour activer l'appareil.
	Le bac est mal installé dans l'appareil.	Installez correctement le bac dans l'appareil.
	Le système de protection contre la surchauffe est activé.	Utilisez un objet pointu pour appuyer sur le bouton de RÉINITIALISATION situé sur le dessous l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Vous avez versé une quantité d'ingrédients trop importante dans le panier.	Versez moins d'ingrédients dans le panier : les fournées réduites ont tendance à cuire de façon plus homogène.
	La température définie est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à atteindre la température requise (consultez la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie jusqu'à atteindre le temps de cuisson requis (consultez la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients ne sont pas frits de façon homogène.	Certains types d'ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients ayant tendance à se chevaucher ou à s'empiler les uns par-dessus les autres (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Consultez la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Une fois sortis de la friteuse à air, les aliments frits ne sont pas croustillants.	Vous utilisez des aliments devant être cuisinés à l'aide d'une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments prêts à cuire ou badigeonnez-les d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à installer correctement le bac dans l'appareil..	Le panier est surchargé d'ingrédients.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX ».
	Le panier est mal installé dans le bac.	Enfoncez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
L'appareil dégage une fumée blanche.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Si vous cuisinez des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile se déversera dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac risque de surchauffer. Ceci n'a aucun effet sur l'appareil ou le résultat final.

Problème	Cause possible	Solution
	Le bac contient des résidus gras d'une précédente utilisation.	Si vous cuisinez des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile se déversera dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac risque de surchauffer. Ceci n'a aucun effet sur l'appareil ou le résultat final.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de façon homogène.	Vous n'utilisez pas la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elle restent bien fermes durant la cuisson.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à la surface des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	La nature croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Pour un résultat encore plus croustillant, coupez des bâtonnets fins.
		Ajoutez encore un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.

## Introduction

Your new airfryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

## General description



## IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

## WARNING

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

## CAUTION

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

## OVERHEATING PROTECTION

- The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord.

-Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button at the bottom of the machine (beside the rating label) be operated in order to use the airfryer again. Please use a pointed object for this purpose(refer to the figures hereinafter).

## AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too.

## ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: The basket net can be separated from the basket for easy clean, to do this, just turn the basket net in anticlockwise.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.  
Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly

Note: the basket MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!

3. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance.

Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

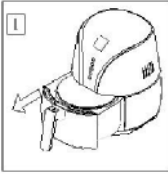
## USING THE APPLIANCE

The airfryer can prepare a large range of ingredients. Pls refer to the section "settings" table hereinafter.



## HOT AIR FRYING

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.



2. Carefully pull the pan out of the airfryer (fig.1).



3. Put the ingredients in the basket (fig.2).

Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount ( see section 'Settings'in this chapter), as this could affect the quality of the end result.



4. Slide the pan back into the airfryer properly (fig.3).

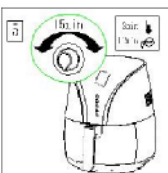
Never use the pan without the basket in it.

If the pan doesn't be fixed into the airfryer properly, the appliance won't work!

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**



5. Press the temperature control button to the required temperature. See section' Settings' in this chapter to determine the right temperature (fig.4)



6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7. To switch on the appliance, press the timer button to the required preparation time (fig.5)

### Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out ( after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer and continue to cook (fig.7, fig.8 & fig.9).



**Caution: Do not press the button of the handle during shaking.**

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of the handle.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer still on).



9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface (fig.10).

**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, press the temperature control button to 0, or pull out the pan directly.**

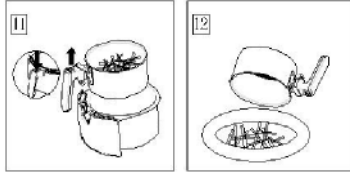
10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan (fig.11).

**Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.**

**After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.**



12. Empty the basket into a bowl or onto a plate (fig.12).

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

13. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

## SETTINGS

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

**Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.**

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatos &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

**Note:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

## MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

**Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pan and the basket (including the basket net), do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and the basket (including the basket net) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Note:** The basket net can be separated from the basket for easy clean, to do this, just turn the net by anticlockwise.

**Note:** The pan and basket (including the basket net) are dishwasher-proof.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Put the airfryer on the clean and dry place.

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



## TROUBLESHOOTING

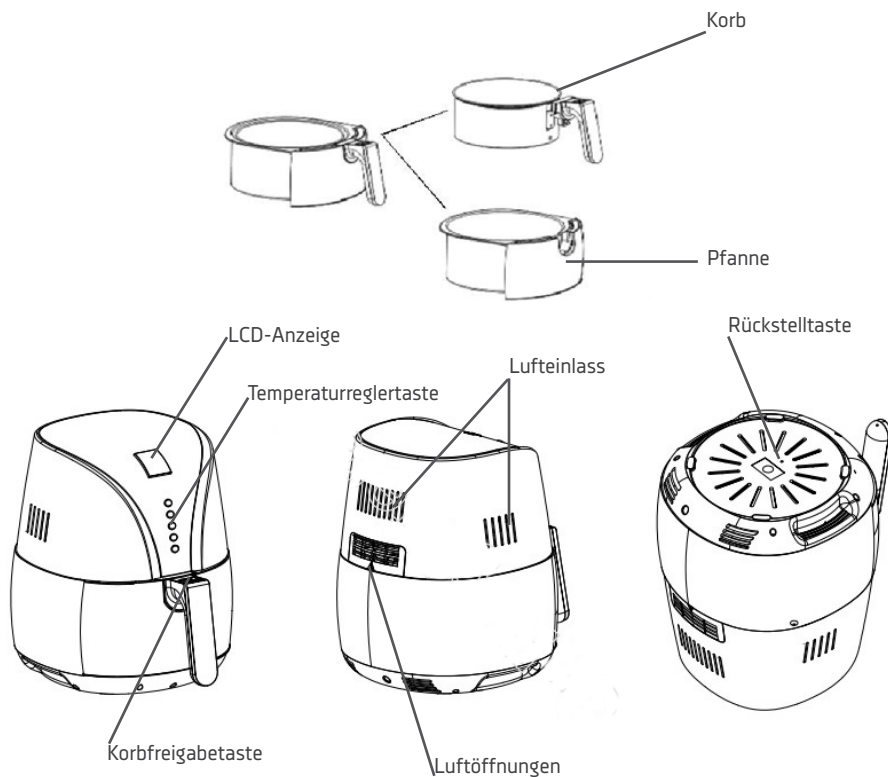
problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly	Slide the pan into the appliance properly.
	The overheating protection is turned on	Use a pointed object to press the RESET button at the bottom of the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.

<b>problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## Einleitung

Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Zutaten und Snacks gesünder zubereiten. Der Airfryer verwendet Heißluft in Kombination mit einer besonders starken Umluft (schnelle Heißluft) und einen Grill, auf dem man schmackhafte Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten kann. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erwärmt, und in den meisten Fällen brauchen Sie kein Öl zuzugeben.

## Allgemeine Beschreibung





## WICHTIG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie zur zukünftigen Verwendung auf.

### Gefahr

- Das Gehäuse, das elektrische Bauteile und die Heizelemente enthält, darf niemals in Wasser eingetaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit in das Gerät eindringen.
- Legen Sie die zu garenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen niemals ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, weil dies einen Brand verursachen könnte.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

## WARNUNG

- Dieses Gerät darf von Personen (darunter Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, fehlender Erfahrung und mangelndem Wissen nur unter Aufsicht und Anleitung durch eine Person verwendet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Wartungsdienst oder qualifizierte Personen ersetzt werden, um alle Risiken auszuschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, fehlender Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht erfolgt oder sie Anleitungen zum Gebrauch des Geräts auf sichere Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als acht Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von heißen Oberflächen.
- Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie die Steuereinheit nicht, wenn Sie nasse Hände haben.
- Verbinden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Netzsteckdose. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker in der Netzsteckdose fest sitzt.
- Zur Vermeidung von Gefahrensituationen verbinden Sie dieses Gerät nie mit einem externen Zeitschalter oder einem getrennten Fernbedienungssystem.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder neben einem anderen Gerät auf. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 10 cm an der Rückseite und den beiden Seitenwänden sowie über dem Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Während des Garens mit Heißluft entweicht Dampf über die Luftauslassöffnungen. Bringen Sie Hände und Gesicht nicht in die Nähe des Dampfes oder der Luftauslassöffnungen. Hüten Sie sich auch vor Dampf und heißer Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung zu Ende ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

## VORSICHT

- Setzen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für die normale Verwendung im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Kantinen von Werkstätten, Büros, Bauernhöfe oder in anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Außerdem ist es nicht geeignet, von Gästen in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Beherbergungsbetrieben benutzt zu werden.

- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß oder für gewerbliche Zwecke bzw. nicht gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir verweigern jegliche Haftung für Schäden.
- Nach der Verwendung muss das Gerät immer vom Netzstrom getrennt werden.
- Lassen Sie das Gerät rund 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten, die Sie in diesem Gerät zubereiten, goldbraun und nicht dunkelbraun werden. Entfernen Sie angebrannte Reste.
- Das Gerät ist innen mit einem Mikroschalter ausgerüstet. Wenn Sie die Pfanne während des Garvorgangs herausziehen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

## SCHUTZ GEGEN ÜBERHITZUNG

- Das Gerät verfügt über ein Schutzsystem gegen Überhitzung. Wenn die Temperatur im Gerät zu hoch wird, löst der Überhitzungsschutz automatisch aus, und das Gerät kann nicht mehr benutzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker.

-Erst nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, drücken Sie die RESET-Taste am Boden der Maschine (neben dem Typenschild), um den Airfryer wieder verwenden zu können. Benutzen Sie für diesen Zweck einen spitzen Gegenstand siehe nachstehende Abbildungen).

## AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer 0 erreicht, ertönt ein Klingelton, und das Gerät wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf 0.

Hinweis: Wenn Sie die Pfanne während des Garvorgangs herausziehen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

## ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Dieses Gerät hält alle Normen zu elektromagnetischen Feldern (EMF) ein. Wenn es bestimmungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung genutzt wird, kann das Gerät aufgrund der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen als sicher eingestuft werden.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit warmem Wasser, Geschirrspülmittel und einem kratzfreien Schwamm.

Hinweis: Das Netz des Korbs kann vom Korb getrennt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Dazu drehen Sie das Netz des Korbs entgegen dem Uhrzeigersinn.

Hinweis: Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.

4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist ein Airfryer, der mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Bratfett.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Setzen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die nicht hitzebeständig sind.

2. Setzen Sie den Korb richtig in die Pfanne ein.

Hinweis: Der Korb MUSS richtig in das Gerät eingesetzt werden, da das Gerät ansonsten nicht funktioniert.

3. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und stecken Sie es in eine geerdete Netzsteckdose.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

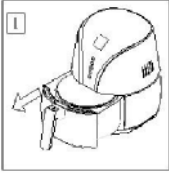
Stellen Sie keinen Gegenstand vor die Lufteinlässe an den beiden Seiten des Geräts. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis des Heißluftgarens beeinträchtigt.

## ARBEITEN MIT DEM GERÄT

Im Airfryer können Zutaten vielerlei Art zubereitet werden. Details entnehmen Sie dem Abschnitt „Einstellungen“ weiter unten.

## GAREN MIT HEISSLUFT

1. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine geerdete Netzsteckdose.

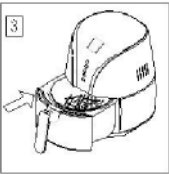


2. Heben Sie die Pfanne behutsam aus dem Airfryer (Abb. 1).



3. Legen Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 2).

Hinweis: Füllen Sie den Korb nie ganz voll und überschreiten Sie nie die empfohlene Menge (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.



4. Schieben Sie die Pfanne in den Airfryer (Abb. 3).

Verwenden Sie nie die Pfanne ohne Korb darin.

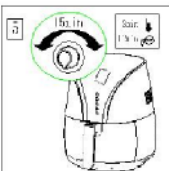
Wenn die Pfanne nicht ordnungsgemäß in den Airfryer eingeführt wird, funktioniert das Gerät nicht.

**Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne während des Betriebs und eine Zeitlang danach nicht, weil sie sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Korbgriff.**



5. Drücken Sie die Temperaturreglertaste, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu ermitteln (Abb. 4).

6. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).



7. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Timer-Taste, bis die gewünschte Zubereitungszeit erreicht ist (Abb. 5).

### Fügen Sie drei Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät ohne Zutaten vorwärmen. In diesem Fall drehen Sie den Timer-Knopf auf mehr als drei Minuten und warten, bis die Vorwärmampe erlischt (nach rund drei Minuten). Danach füllen Sie den Korb und drehen den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

- Die Betriebslampe und die Vorwärmampe leuchten auf.
- Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- Während des Garvorgangs mit Heißluft geht die Vorwärmampe gelegentlich an und aus. Damit wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird in der Pfanne aufgefangen.

8. Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, dass das Gargut nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt wird (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Handgriff aus dem Gerät und schütteln sie. Danach schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer und garen weiter (Abb. 7, Abb. 8 und Abb. 9).



**Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Taste auf dem Handgriff.**

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne entfernen und nur den Korb schütteln. Dazu ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, setzen sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken die Taste des Handgriffs.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt die Timer-Klingel, wenn sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet aber, dass Sie den Timer für die restliche Zubereitungszeit erneut einstellen müssen.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die volle Zubereitungszeit einstellen, ertönt keine Timer-Klingel vor dem Ende der Zubereitungszeit. Sie können die Pfanne jederzeit herausziehen, um den Garzustand der Zutaten zu bestimmen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und wieder ein, nachdem Sie die Pfanne wieder eingeschoben haben (der Timer läuft weiter).



9. Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und setzen Sie sie auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab (Abb. 10).

**Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Dazu drücken Sie die Temperaturreglertaste, bis sie auf 0 steht, oder ziehen Sie die Pfanne direkt heraus.**

10. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.

Wenn die Zutaten noch nicht bereit sind, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar weitere Minuten ein.

11. Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, drücken Sie die Freigabetaste für den Korb und heben Sie ihn aus der Pfanne (Abb. 11).

**Drehen Sie den Korb nicht um, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da sonst das am Boden der Pfanne gesammelte überschüssige Öl auf die Zutaten rinnt.**

**Nach dem Garen mit Heißluft sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Abhängig von der Art der Zutaten im Airfryer kann aus der Pfanne Dampf entweichen.**

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller (Abb. 12).

Tipp: Um große oder leicht zerfallende Zutaten zu entfernen, verwenden Sie Zangen, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.

13. Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, können Sie im Airfryer sofort die nächste Ladung zubereiten.

## EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle ermöglicht Ihnen die Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

**Hinweis: Diese Einstellungen haben nur Hinweischarakter. Da sich Zutaten in Ursprung, Größe, Form und Herkunft unterscheiden, können wir keine optimalen Einstellungen für Ihre Zutaten definieren.**

Da die Technologie mit schneller Heißluft die Luft im Gerät sofort erhitzt, stört ein schnelles Herausziehen der Pfanne aus dem Gerät während des Heißluftgarens den Vorgang nur unwesentlich.

### Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine leicht kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge von Zutaten benötigt nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten benötigt nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann ein uneinheitliches Garen der Zutaten verhindern.
- Fügen Sie bei Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen. Garen Sie Ihre Zutaten in einem Airfryer binnen weniger Minuten, nachdem Sie das Öl zugegeben haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetten Zutaten wie Würstchen im Airfryer zu.
- Snacks, die in einem Backrohr zubereitet werden können, lassen sich auch im Airfryer garen.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes Frites beträgt 400 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst angerührter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine offenste Schüssel in den Airfryer, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen bzw. empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können den Airfryer auch verwenden, um Zutaten zu erwärmen. Um die Zutaten zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150° C ein.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	schütteln	Zusatzinformationen
<b>Kartoffel und Pommes Frites</b>					
Dünne tiefgefrorene Pommes Frites	300-700	9-16	200	schütteln	
Dicke tiefgefrorene Pommes Frites	300-700	11-20	200	schütteln	
Selbstgemachte Pommes Frites (8 × 8 mm)	300-800	16-10	200	schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Selbst gemachte Kartoffel-Wedges	300-800	18-22	180	schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	schütteln	1/2 EL Öl zugeben
Rösti	250	15-18	180	schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	schütteln	
<b>Fleisch und Huhn</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würstchen im Blätterteig	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Shake	Ofenfertige
tiefgefrorene Hähnchen-Nuggets verwenden	100-500	6-10	200	Shake	Ofenfertige
tiefgefrorene Fischstäbchen verwenden	100-400	6-10	200		Ofenfertige
gefüllte Gemüsegerichte verwenden	100-400	10	160		
tiefgefrorene panierte Käsesnacks verwenden	100-400	8-10	180		Ofenfertige
<b>Backen</b>					
Kuchen	300	20-25	160		Backblech verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backblech / ofenfeste Schüssel verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backblech verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backblech / ofenfeste Schüssel verwenden

**Hinweis: Fügen Sie drei Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.**

## SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

So bereiten Sie Pommes Frites selbst zu:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in längliche Stäbchen.
2. Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Geben Sie 1/2 EL Öl in eine Schüssel, legen Sie die Kartoffeln hinein und mischen Sie, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Holen Sie die Kartoffeln mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schale und lassen Sie das Öl abtropfen. Legen Sie die Kartoffelstäbchen in den Korb.

Hinweis: Schütten Sie die Kartoffeln nicht direkt aus der Schüssel in den Korb, um zu vermeiden, dass Öl in die Pfanne fließt.

5. Garen Sie die Pommes Frites gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Für die Reinigung von Pfanne und Korb (einschließlich des Korbnetzes) dürfen Sie keine metallischen Küchenutensilien oder kratzenden Materialien verwenden, da damit die Beschichtung beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit der Airfryer schneller abkühlt.
2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb (einschließlich des Korbnetzes) mit warmem Wasser, Geschirrspülmittel und einem kratzfreien Schwamm.

Sie können eine fettlösende Flüssigkeit verwenden, um restliche Verschmutzung zu entfernen.

**Hinweis: Das Netz des Korbs kann vom Korb getrennt werden, um die Reinigung zu erleichtern. Dazu drehen Sie das Netz entgegen dem Uhrzeigersinn.**

**Hinweis: Die Pfanne und der Korb (einschließlich des Korbnetzes) sind spülmaschinenfest.**

**Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder der Unterseite der Pfanne haftet, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und ein paar Spritzern Geschirrspülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Lösung rund 10 Minuten auf den Korb einwirken.**

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem kratzfreien Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Speisereste zu entfernen.

## LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie den Airfryer an einem sauberen und trockenen Platz ab.

## UMWELT

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer offiziellen Sammelstelle für Elektroschrott abzugeben. Damit tragen Sie zur Erhaltung der Umwelt bei.



## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Airfryer funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine geerdete Netzsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf, bis die gewünschte Zubereitungszeit erreicht ist, um das Gerät einzuschalten.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingeführt.	Setzen Sie die Pfanne richtig ein.
	Der Schutz gegen Überhitzung ist aktiviert	Drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand die RESET-Taste am Boden des Geräts.
Die mit dem Airfryer gekochten Zutaten sind nicht gar.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Korb. Bei kleineren Chargen wird das Kochgut einheitlicher gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Arbeiten mit dem Gerät“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Arbeiten mit dem Gerät“).
Die Zutaten werden im Airfryer uneinheitlich gegart.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die oben oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Arbeiten mit dem Gerät“.
Gegarte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer normalen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder spritzen Sie ein wenig Öl auf die Snacks, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann die Pfanne nicht richtig einsetzen.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Marke.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne eingesetzt.	Setzen Sie den Korb in die Pfanne zurück, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten im Airfryer zubereiten, fließt mehr Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne wird mehr als normal erhitzt. Dadurch wird das Gerät oder das Endergebnis nicht beeinträchtigt.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält immer noch Fettrückstände von einer vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Pfanne erhitzt wird. Reinigen Sie daher die Pfanne nach jedem Gebrauch.
Frische Pommes Frites werden im Airfryer uneinheitlich gegart.	Sie haben nicht die richtigen Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Garens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Garen nicht ausreichend abgewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von ihrer Oberfläche zu entfernen.
Selbstgemachte Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer kommen.	Ob Pommes Frites knusprig sind oder nicht, hängt von der Menge des Öls und Wassers in den Kartoffeln ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Stäbchen dünner, damit sie knuspriger werden.
		Und geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um die Knusprigkeit zu erhöhen.



Everything you desire!



[robusta.fr](http://robusta.fr)

