

Germatic[®]
G e r m a n y

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**



Luft-Friteuse

Air fryer

AF-1230.25

Diese Gebrauchsanleitung aufbewahren NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH


Achtung

Diese Anleitung vor der Geräteverwendung sorgfältig durchlesen und für künftiges Nachschlagen in gutem Zustand aufbewahren.



Warnung

1. Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien, die zum Zeitpunkt der Herstellung gelten (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelkontaktmaterialien Ordnung, Umwelt ...).
2. Überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung (Wechselstrom) mit Ihrer Haushaltsspannung übereinstimmt.
3. In Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Standards außerhalb des Herstellungslandes, sollten Sie dies von einem zugelassenen Service-Center überprüfen lassen.
4. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Bei kommerzieller Nutzung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie wird ungültig.
5. Die Bedienungsanleitung lesen und beachten. Für künftige Verwendung aufbewahren.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufwies, heruntergefallen oder in einer anderen Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück. Demontieren Sie das Gerät keinesfalls selbst.
7. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Möchten Sie die Verantwortung für die Verwendung eines Verlängerungskabels übernehmen, muss es in gutem Zustand und für die Geräteleistung geeignet sein.
8. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen.
9. Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel trennen.

10. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung unmittelbar nach Gebrauch, wenn Sie den Standort verändern möchten sowie vor der Reinigung und Wartung.
- 11. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.**
- 12. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.**
- 13. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.**
- 14. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.**
- 15. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.**
- 16. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.**
- 17. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenbereichen vorgesehen.**
- 18. Dieses Gerät ist für die Nutzung im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B.:**
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsstätten;
 - Landwirtschaftsbetriebe;
 - für Hotel- oder Motलगäste und andere Wohngelegenheiten;
 - Frühstückspensionen.
19.  Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

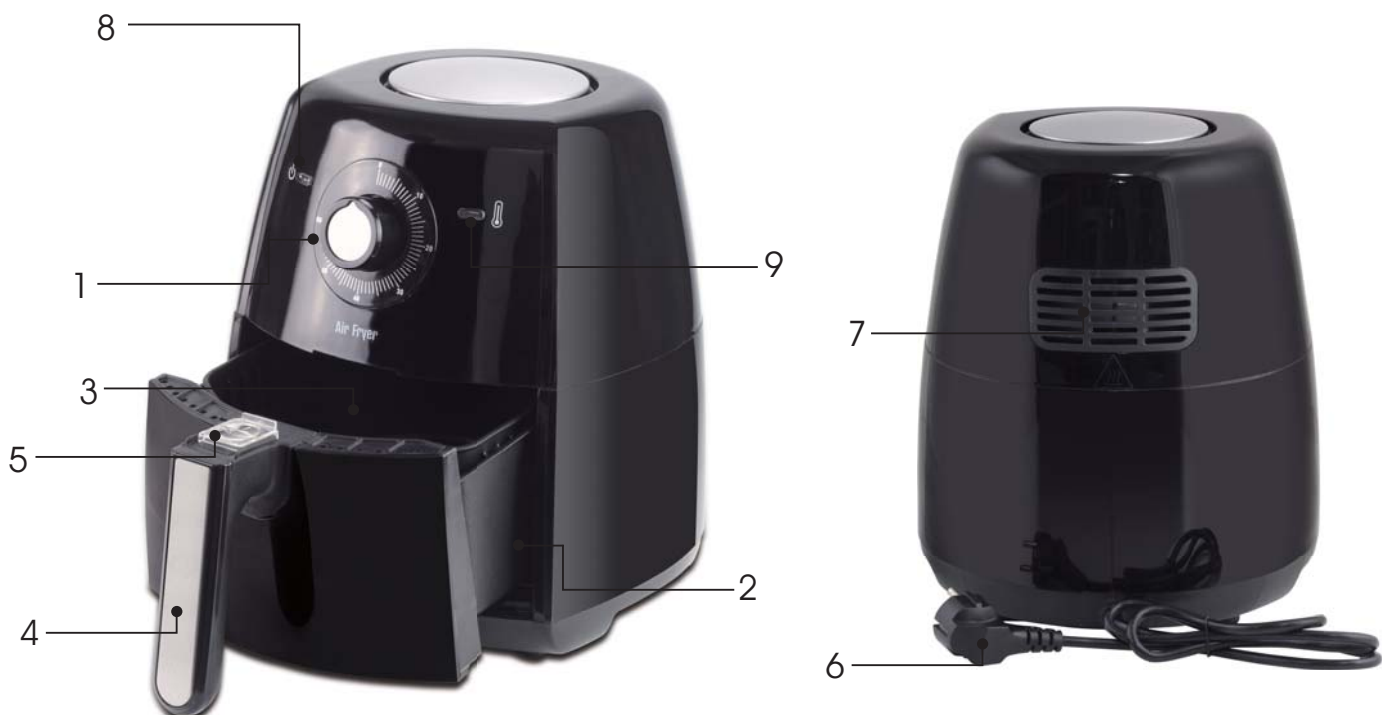
Gefahr:

- Das Gehäuse enthält elektrische Komponenten und Heizelemente. Tauchen Sie es keinesfalls in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einem Stromschlag oder Kurzschluss vorzubeugen.
- Alle Zutaten müssen zur Vermeidung jeglichen Kontakts mit den Heizelementen in den Korb gegeben werden.
- Im Betrieb dürfen Luftein- und -auslass des Geräts nicht abgedeckt werden.
- Befüllen Sie den Tank zur Vermeidung der Brandgefahr nicht mit Öl.
- Während des Betriebs darf das Geräteinnere nicht berührt werden.

Automatischer Abschaltmechanismus

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Ist der Timer abgelaufen, ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet automatisch ab. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler gegen den Uhrzeigersinn auf "0" drehen.

Geräteübersicht



1. Timer 0 - 60 Min.
2. Tank
3. Frittiereinsatz
4. Haltegriff für das Frittiereinsatzes
5. Einsatz-Entriegelungstaste
6. Stromkabel
7. Luftauslass - und Öltrauchfilter
8. Betriebskontrollleuchte
9. Aufheizkontrollleuchte

Vor der Erstverwendung

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät entfernen. (Mit Ausnahme des Typenschildes!)
3. Reinigen Sie Einsatz und Tank mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
Anmerkung: Diese Teile können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.
4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.
Diese gesunde, elektrische fettfreie Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Befüllen Sie den Einsatz nicht mit Öl oder Frittierfett.

Während des Betriebs

1. Auf einem flachen, stabilen Untergrund auf einer hitzebeständigen Oberfläche fern von Wasser und jeglichen Wärmequellen verwenden.
2. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs keinesfalls unbeaufsichtigt.
3. Dieses Elektrogerät nutzt hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Die heißen Oberflächen des Geräts (Tank, Luftauslass ...) nicht berühren.
4. Schalten Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien (Jalousien, Vorhänge) oder einer externen Wärmequelle (Gasofen, Herdplatte etc.) ein.
5. Im Brandfall dürfen die Flammen keinesfalls mit Wasser gelöscht werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Verschließen Sie den Deckel, sofern dies nicht zu gefährlich ist.
Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
6. Enthält das Gerät heiße Speisen, darf es nicht bewegt werden.

7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser!

VORSICHT: Den Tank nicht mit Wasser oder andere Flüssigkeiten befüllen.

Legen Sie nichts auf das Gerät.

Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt.

Die fettfreie elektrische Fritteuse für gesunde Mahlzeiten nutzen

Mit der fettfreien elektrischen Fritteuse können Sie viele Zutaten zubereiten.

Schritt 1

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wandsteckdose an.
2. Den Tank vorsichtig aus der Fritteuse ziehen.
3. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

Hinweis: Füllen Sie nie mehr Einkaufswagen als Körbe, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie den Tank zurück in die Heißluft-Fritteuse.

Verwenden Sie keinesfalls den Tank ohne den Einsatz.

Achtung: Der Tank darf während des Betriebs und einige Zeit danach nicht berührt werden, da die Außenseiten sehr heiß werden. Fassen Sie den Tank nur am Griff an.

5. Bestimmen Sie die für Ihre Zutaten entsprechende Zubereitungszeit.
6. Zum Einschalten des Geräts wird der Timer-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit gedreht. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Auch die Aufheizanzeige leuchtet und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nachdem die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, leuchtet die Aufheizanzeige

- wieder. Dies wiederholt sich mehrere Male während des Frittierens.
7. Stellen Sie drei zusätzliche Minuten ein, wenn das Gerät kalt ist oder lassen Sie es ohne Inhalt für etwa 4 Minuten vorheizen.
 8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten den Tank am Griff fassen und aus dem Gerät ziehen, schütteln oder die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) wenden. Schieben Sie den Tank zurück in die Heißluft-Fritteuse.
- Achtung:** Schieben Sie nicht die Knopfabdeckung und drücken Sie den Rollenfreigabeknopf, während Sie den Schaft schütteln oder drehen.
9. Wenn der Timer den Signalton ausgibt, ist die eingestellte Zubereitungsdauer abgelaufen.
Ziehen Sie den Tank aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sind die Zutaten noch nicht gar, schieben Sie den Tank einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar extra Minuten ein.
 10. Um die Zutat zu entfernen, schieben Sie die Knopfabdeckung und drücken Sie die Rollenfreigabetaste, um die Walze von der Walze zu entfernen. Tank und Zutaten sind heiß. Nehmen Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) heraus. Nehmen Sie große oder empfindliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz. Leeren Sie den Einsatz nun in eine Schüssel oder auf eine Platte aus.

Gartipps

1. Kleine Zutaten erfordern eine etwas kürzere Zubereitungsdauer als große Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungsdauer, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungsdauer.
3. Werden kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungsdauer geschüttelt, erhalten Sie ein optimales Endergebnis durch gleichmäßigeres Frittieren der Zutaten.
4. Fügen Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Nach dem Hinzufügen von Öl

werden Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten in der Heißluft-Fritteuse gar.

5. Sehr fettige Speisen wie z. B. Würstchen dürfen in der Heißluft-Fritteuse nicht zubereitet werden.
6. Speisen, die sich für eine Zubereitung im Ofen eignen, können auch in der Heißluft-Fritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge zur Zubereitung knuspriger Pommes frites ist 500 Gramm.
8. Verwenden Sie zum schnellen und leichten Zubereiten von gefüllten Teigtaschen fertigen Teig. Fertiger Teig verkürzt im Vergleich zu hausgemachtem Teig die Vorbereitungszeit.
9. Sie können die Heißluft-Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden.

Reinigung & Pflegen

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Tank, Backblech, Einsatz und Geräteinnenseiten sind antihaftbeschichtet. Nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigern reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie für ein schnelleres Abkühlen den Tank aus der Heißluft-Fritteuse heraus.

2. Wischen Sie die Geräteaußenseiten mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Einsatz und Tank mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Verbleibende Verschmutzungen lassen sich mithilfe eines Fettlösers entfernen.

Hinweis: Tank und Einsatz sind spülmaschinengeeignet.

Hinweis: Kleben Verschmutzungen im Einsatz oder Tank, können Sie diese mit heißem Spülwasser füllen. Platzieren Sie den Tank im Einsatz und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Gerätinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Befreien Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von allen Lebensmittelresten.
6. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.
7. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
8. Bewahren Sie überschüssiges Kabel in der Kabelaufbewahrung. Fixieren Sie das Kabel im dafür vorgesehenen Schlitz.

Technische Spezifikationen

Nennspannung: 220-240V
Nennfrequenz: 50/60Hz
Eingangsleistung: 1500W



Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

Save these instructions For Household Use Only


Attentions

Please read this instruction manual carefully before using this appliance, save it and make sure it's in good condition for future reference.



Warning

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.

- 11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- 12. Children shall not play with the appliance.**
- 13. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.**
- 14. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- 15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- 16. 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.**
- 17. The appliance is for indoor use only.**
- 18. This appliance is intended to be used in household and similar application such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
 - farm houses;**
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;**
 - bed and breakfast type environments.**
- 19.  The surfaces are liable to get hot during use.**

Danger:

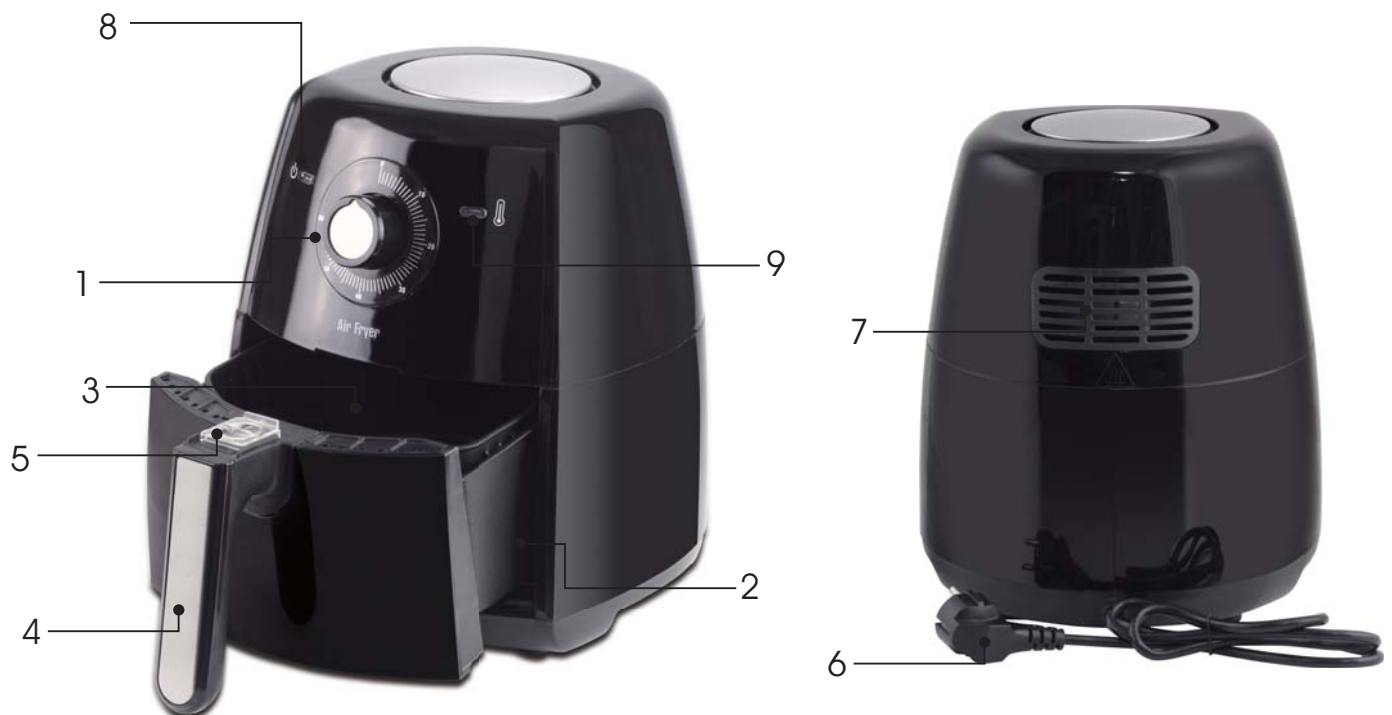
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.

- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil as this may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

Automatic closing

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.

Appliance Overview



1. Timer knob 0-60min
2. Tank
3. Frying basket
4. Frying basket handle
5. Basket release button

6. Mains power cord
7. Air outlet & oil smoke filter
8. Power indicator light
9. Heating indicator light

Before the first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
3. Thoroughly clean the basket and the tank with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
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 a Healthy Electric Oil Free fryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

During the use

1. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended.
3. This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...).
4. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate ...etc.).
5. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
6. Do not move the appliance when it is full of hot food.
7. Never immerse the appliance in water!

CAUTION: Do not fill the tank with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance.
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the Healthy Oil Free Electric Fryer

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients.

Step 1

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the airfryer
3. Put the ingredients into the basket.

Note: Never fill the basket exceed the amount of the basket, as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the tank back into the airfryer.

Never use the tank without the basket in it.

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

5. Determine the required preparation time for the ingredient.
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, when the temperature reach the setting temperature, the heating indicator light will go off, after the temperature come down, the heating indicator light will go on, the heating indicator light will go on and go off several times during frying.
7. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the tank back into the airfryer.

Caution: Do not slip the button cover and press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the tank out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. To remove the ingredients, slip the button cover and press the basket release button, lift the basket out of the tank. The tank and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tips for cooking

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. 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.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. You can also use the airfryer to reheat ingredients.

Care & Cleaning

Clean the appliance after every use.

The tank, baking tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. 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 tank to let the airfryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the tank, basket 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 tank and basket are dishwasher-proof.

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

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

6. Unplug the appliance and let it cool down.

7. Make sure all parts are clean and dry.

8. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Specification:

Rated voltage: 220-240V

Rated frequency: 50/60Hz

Rated input power: 1500W



Waste Management



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.