

Ⓛ Bedienungsanleitung

Heißluft-Friteuse 3,0 l, 1300 W

Best.-Nr. 2362829



Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Heißluft-Friteuse verbraucht während des Frittivorgangs wenig oder gar kein Öl und eignet sich daher ideal für gesundes Garen. Sie hat ein Fassungsvermögen von 3 Litern und eine 30-Minuten-Abschaltautomatik für präzises Garen.

Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Verwenden Sie das Produkt nur zum Frittieren und Garen von festen Lebensmitteln, die zum Heißluftfrittieren geeignet sind. **Das Produkt darf nicht als Friteuse mit Speiseöl verwendet werden.**

Eine Verwendung ist nur in geschlossenen Räumen erlaubt. Verwenden Sie es daher nicht im Freien. Der Kontakt mit Feuchtigkeit, z. B. im Badezimmer, ist unbedingt zu vermeiden.

Aus Sicherheits- und Zulassungsgründen dürfen Sie das Produkt nicht umbauen und/oder verändern. Falls Sie das Produkt für andere als die genannten Zwecke verwenden, könnte das Produkt beschädigt werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann außerdem zu Gefahren wie Kurzschlüssen, Bränden oder elektrischen Schlägen führen. Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie sicher auf. Reichen Sie das Produkt nur zusammen mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

Dieses Produkt erfüllt die gesetzlichen nationalen und europäischen Anforderungen. Alle enthaltenen Firmennamen und Produktbezeichnungen sind Warenzeichen der jeweiligen Inhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Lieferumfang

- Heißluft-Friteuse
- Bedienungsanleitung

Aktuelle Bedienungsanleitungen

Laden Sie aktuelle Bedienungsanleitungen über den Link www.conrad.com/downloads herunter oder scannen Sie den abgebildeten QR-Code. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Webseite.



Symbol-Erklärung



Beachten Sie die Bedienungsanleitung!



Das Symbol mit dem Blitz im Dreieck wird verwendet, wenn Gefahr für Ihre Gesundheit besteht, z.B. durch elektrischen Schlag.



Das Symbol mit dem Ausrufezeichen im Dreieck weist auf wichtige Informationen in dieser Bedienungsanleitung hin. Lesen Sie diese Informationen immer aufmerksam.



Das Produkt darf nur in trockenen, geschlossenen Innenräumen verwendet und betrieben werden. Sie darf nicht feucht oder nass werden.

Sicherheitshinweise



Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Sollten Sie die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitshinweise und Informationen für einen ordnungsgemäßen Gebrauch nicht beachten, übernehmen wir keine Haftung für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden. Außerdem erlischt in solchen Fällen die Gewährleistung/Garantie.

a) Zuerst lesen!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Fachkenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Kinder dürfen mit diesem Produkt nicht spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mittels eines externen Timers oder separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt zu werden.

b) Allgemein

- Das Produkt ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern und Haustieren fern.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial nicht achtlos liegen. Dieses könnte andernfalls für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.
- Schützen Sie das Produkt vor extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung, starken Erschütterungen, hoher Feuchtigkeit, Nässe, brennbaren Gasen, Dämpfen und Lösungsmitteln.
- Setzen Sie das Produkt keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Sollte kein sicherer Betrieb mehr möglich sein, nehmen Sie das Produkt außer Betrieb und schützen Sie es vor unbeabsichtigter Verwendung. Der sichere Betrieb ist nicht mehr gewährleistet, wenn das Produkt
 - sichtbare Schäden aufweist,
 - nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert,
 - über einen längeren Zeitraum unter ungünstigen Umgebungsbedingungen gelagert wurde oder
 - erheblichen Transportbelastungen ausgesetzt wurde.
- Gehen Sie stets vorsichtig mit dem Produkt um. Stöße, Schläge oder sogar das Herunterfallen aus geringer Höhe können das Produkt beschädigen.
- Wenden Sie sich an eine sachkundige Person, sollten Sie Zweifel in Bezug auf die Arbeitsweise, die Sicherheit oder den Anschluss des Geräts haben.
- Lassen Sie Wartungs-, Änderungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von einer Fachkraft bzw. einer zugelassenen Fachwerkstatt ausführen.
- Sollten Sie noch Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet wurden, wenden Sie sich an unseren technischen Kundendienst oder anderes Fachpersonal.

c) Netzkabel

- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.
- Als Spannungsquelle für das Netzteil darf nur eine haushaltsübliche Netzsteckdose verwendet werden, die an das öffentliche Versorgungsnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie ihn stets mit den dafür vorgesehenen Griffflächen aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie bei längerer Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen bei einem Gewitter den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanischen Beanspruchungen ausgesetzt wird. Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch große Hitze oder große Kälte. Verändern Sie das Netzkabel nicht. Wenn Sie dies nicht beachten, kann das Netzkabel beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu einem tödlichen Stromschlag führen.
- Sollte das Netzkabel Beschädigungen aufweisen, berühren Sie es nicht. Schalten Sie zuerst die zugehörige Netzsteckdose stromlos (z. B. über den zugehörigen Sicherungsautomaten) und ziehen Sie danach den Netzstecker vorsichtig aus der Netzsteckdose. Betreiben Sie das Produkt auf keinen Fall mit beschädigtem Netzkabel.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdungen zu vermeiden.
- Netzstecker dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.

d) Zubehör

- Die Verwendung von Zubehörteilen oder Aufsätzen, die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind, kann zu Verletzungen führen.

e) Aufstellen

- Stellen Sie die Heißluftfriteuse auf einen waagerechten, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs **mindestens 10 cm** von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
- Blockieren Sie weder den hinteren Luftauslass noch den Lufteinlass an der Oberseite der Luftfriteuse mit irgendwelchen Gegenständen.

f) Bedienung

- Bestimmte Arten von Lebensmitteln (z. B. Brot) können leicht Feuer fangen. Verwenden Sie das Produkt nur zum Frittieren und Garen von festen Lebensmitteln, die zum Heißluftfrittieren geeignet sind.
- Wenn der Frittierkorb zu voll oder nicht ausreichend befüllt ist, kann die Heißluftfriteuse beschädigt werden und es kann zu Verletzungen führen.
- Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Rauch bemerken oder das Gerät eine Störung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Decken Sie das Gerät nicht ab bzw. stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder noch heiß ist. Es besteht Brandgefahr.
- **Das Gerät setzt während des Frittierens Dampf frei. Halten Sie Ihr Gesicht und andere Körperteile von den Dampfaustrittsöffnungen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.**

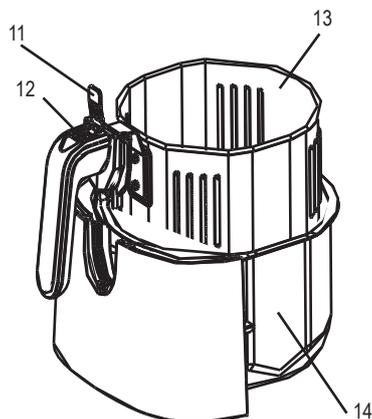
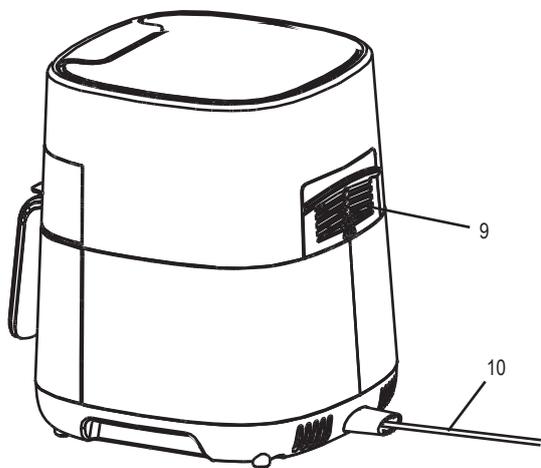
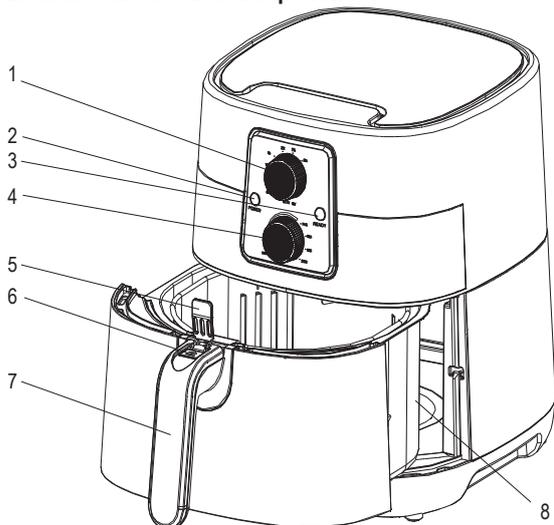


- Das Gerät, das Zubehör und die Lebensmittel sind nach dem Gebrauch sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
 - Halten Sie beim Öffnen des Geräts Ihr Gesicht und andere Körperteile fern.
 - Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Zubehör oder heiße Speisen anfassen.
 - **Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren.**
 - Verwenden Sie zum Öffnen des Frittierkorbeinschubs immer den Frittierkorbgriff.
 - Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es heiß ist oder heiße Speisen enthält. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.
 - Verwenden Sie zum Öffnen des Frittierkorbeinschubs immer den Frittierkorbgriff.
- Stellen Sie den leeren Frittierkorbeinschub (ohne Frittierkorb) nicht in die Heißluftfritteuse. Prüfen Sie, ob der Frittierkorb im Einschub eingerastet ist.

g) Reinigung

- Das Gerät und das Zubehör sind nach dem Gebrauch sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Vor der Reinigung abkühlen lassen.

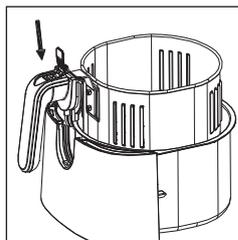
Bedienelemente und Komponenten



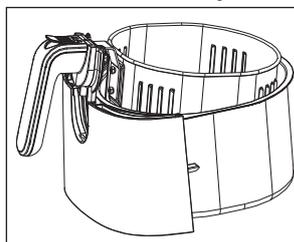
- | | |
|--|--|
| 1 30-Minuten-Timer | 8 Frittierkorbeinschub |
| 2 Rote Betriebsanzeige | 9 Luftaustrittsöffnung |
| 3 Grüne Heizanzeige | 10 Netzkabel |
| 4 Temperatur-Drehschalter (80 °C bis 200 °C) | 11 Transparente Tastenabdeckung |
| 5 Transparente Tastenabdeckung | 12 Korbentriegelungstaste |
| 6 Korbentriegelungstaste | 13 Herausnehmbarer Frittierkorb mit Cool-Touch-Griff |
| 7 Cool-Touch-Griff des Frittierkorbs | 14 Frittierkorbeinschub |

Vor der Benutzung

1. Bei der Auslieferung Ihrer Luftfritteuse ist der Frittierkorb im Einschub, im Inneren der Luftfritteuse, verriegelt. Fassen Sie den Frittierkorbgriff fest an, um den Frittierkorbeinschub zu öffnen. Nehmen Sie dann den Einschub aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine ebene, saubere Fläche.
2. Um den Frittierkorb zu entriegeln und aus dem Einschub zu nehmen, öffnen Sie die transparente Tastenabdeckung, um Zugang zur Korbentriegelungstaste zu erhalten. Drücken Sie die Korbentriegelungstaste mit dem Daumen, während Sie den Frittierkorb gerade nach oben und aus dem Einschub ziehen, wie unten gezeigt.



3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Prüfen Sie, dass sich unter und um den Frittierkorb und den Einschub kein Verpackungsmaterial mehr befindet.
4. Waschen Sie den Frittierkorb und den Einschub in heißem Seifenwasser.
5. **TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.** Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.
6. Drücken Sie den sauberen Frittierkorb in den Einschub, bis er einrastet. Auf jeder Seite des Griffs befinden sich 2 Laschen. Schieben Sie die 2 Griffaschen in die Oberseite des Korbeinschubs. Es ist ein hörbares Klicken zu hören, wenn der Frittierkorbgriff sicher einrastet, wie unten dargestellt.



WICHTIG: Setzen Sie die Tastenabdeckung über die Korbentriegelungstaste, um ein versehentliches Lösen des Frittierkorbs zu verhindern.

Bedienung

a) Temperaturregler

- Wählen Sie eine Heißluftfrittieretemperatur von 140 °C bis 200 °C. Die Temperatur kann jederzeit angepasst werden.
- Die grüne Heizanzeige leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Heizanzeige und das Heizelement schalten sich zyklisch ein und aus, um die gewählte Temperatur zu halten.

b) 30-Minuten-Timer

- Sobald der Timer eingestellt ist, leuchtet die rote Betriebsanzeige auf, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse eingeschaltet ist.
- Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie den Frittierkorbeinschub nach der Hälfte der Garzeit. Kontrollieren, wenden oder schütteln Sie Lebensmittel im Frittierkorb kräftig.
- **WICHTIG:** Wenn Sie den Einschub aus der Heißluftfritteuse herausziehen, schalten sich die rote Betriebsanzeige und die Heißluftfritteuse aus. Der Timer zählt auch dann weiter herunter, wenn der Einschub geöffnet wird.
- Das Gerät heizt wieder auf, wenn der Einschub wieder eingesetzt wird.
- Das Gerät piept einmal, wenn die eingestellte Zeit 0 erreicht hat, und die Heißluftfritteuse schaltet sich dann automatisch aus. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Heizanzeige erlöschen ebenfalls.
- **WICHTIG:** Wenn Sie mit dem Heißluftfrittieren fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler und den Timer auf MIN und 0 (AUS). Ziehen Sie den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn Sie sie nicht benutzen.

c) Frittieren

WARNUNG! Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Wasser.

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbs fest an, um den Frittierkorbeinschub zu öffnen, und nehmen Sie dann den Einschub aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine flache, saubere Oberfläche.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Lebensmitteln. Um ein einwandfreies Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, füllen Sie den Frittierkorb nicht zu mehr als zwei Dritteln.
4. Setzen Sie den montierten Frittierkorbeinschub in die Vorderseite der Luftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorbeinschub immer vollständig geschlossen ist. Die Heißluftfritteuse funktioniert nur dann, wenn der Frittierkorbeinschub vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose.
6. Wählen Sie eine Luftfrittier Temperatur von 140 °C bis 200 °C.
7. Drehen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Luftfrittierzeit (plus 5 Minuten zum Vorheizen, wenn die Luftfritteuse kalt ist). Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf und die Heißluftfritteuse beginnt zu heizen.

WICHTIG: Die Heißluftfritteuse heizt nicht auf, wenn der Timer nicht eingestellt ist.

WARNUNG: Die rote Betriebsanzeige bleibt aus, bis der Frittierkorbeinschub vollständig geschlossen ist.

8. Die grüne Heizanzeige leuchtet auf, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
HINWEIS: Während des Heißluftfrittierens schaltet sich die grüne Heizanzeige ein und aus, um die Heißluftfrittier Temperatur zu halten.
9. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie den Korbeinschub nach der Hälfte der Garzeit und kontrollieren Sie den Inhalt des Korbes. Heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierkorbeinschub, um Speisen im Frittierkorb zu wenden oder zu schütteln. Legen Sie den Frittierkorb anschließend wieder in den Frittierkorbeinschub zurück. Passen Sie die Temperatur bei Bedarf an. Der Timer zählt weiter herunter, wenn der Einschub geöffnet wird, aber die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis der Einschub wieder eingesetzt wird.
ACHTUNG: Achten Sie beim Schütteln von Lebensmitteln darauf, dass sich der Korb in der verriegelten Position befindet. Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, drücken Sie die Korbentriegelungstaste nicht, während Sie den Frittierkorb schütteln.
WARNUNG: Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb und dem Einschub ist äußerste Vorsicht geboten. Achten Sie auf austretenden Dampf aus dem Frittierkorb und dem heißen Gargut.
ACHTUNG: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Fritteusenkorb anfassen.
ACHTUNG: Heißes Öl kann sich am Boden des Einschubs ansammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden und zu verhindern, dass Öl die heißluftfrittierten Speisen verunreinigt, entriegeln Sie den Frittierkorb vor dem Entleeren immer und nehmen Sie ihn aus dem Einschub.
Drehen Sie den Einschub mit aufgesetztem Frittierkorb NIEMALS auf den Kopf.
HINWEIS: Die Heißluftfritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem der Timer-Einsteller auf 0 gedreht wird.
10. Nach Ablauf der eingestellten Frittierzeit ertönt ein Signalton, und die Luftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Heizanzeige erlöschen ebenfalls.
11. Schütteln Sie den Frittierkorb/Einschub kräftig und prüfen Sie das Gargut auf Bräunung und Gargrad. Wenn zusätzliches Heißluftfrittieren erforderlich ist, passen Sie die Temperatur bei Bedarf an und stellen Sie den Timer auf 5-Minuten-Schritte ein, bis die Lebensmittel vollständig gar sind.
12. Lassen Sie gekochte Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie den Korbeinschub aus der Heißluftfritteuse oder Speisen aus dem Frittierkorb nehmen.
Wichtig: Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um vor dem Verzehr zu prüfen, ob Fleisch, Geflügel und Fisch durchgegart sind.
13. Wenn Sie mit dem Heißluftfrittieren fertig sind, nehmen Sie den Einschub aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie dann den Frittierkorb aus dem Einschub.
14. Schütteln Sie heißluftfrittierte Speisen auf die Servierfläche aus. Setzen Sie den Frittierkorb sofort wieder in den Einschub ein und verriegeln Sie ihn. Fahren Sie bei Bedarf mit den nachfolgenden Chargen fort.
HINWEIS: Wenn Sie bereit sind, die nächste Charge zu garen, heizt die Heißluftfritteuse schnell wieder auf die voreingestellte Temperatur auf.
15. Wenn das Heißluftfrittieren beendet ist, drehen Sie den Temperaturregler und den Timer auf MIN oder 0 (OFF). Die rote Betriebsanzeige und die grüne Heizanzeige erlöschen ebenfalls.
16. Ziehen Sie den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn Sie sie nicht benutzen.

d) Nützliche Tipps

- Olivenölspray oder Pflanzenöl sind ideal zum Heißluftfrittieren.
- Garen Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse vorverpackte Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit mit einem Bruchteil des sonst benötigten Öls! Als Faustregel gilt: Senken Sie die angegebene Gartemperatur um 10 °C und reduzieren Sie die Garzeit je nach Gargut und Menge um 30 bis 50 %.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht mit Lebensmitteln. Füllen Sie den Frittierkorb nie zu mehr als zwei Dritteln.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Speisen während des Garvorgangs kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Die unten stehende Tabelle zum Heißluftfrittieren dient als allgemeine Richtlinie.
- Beim Garen von fettreichen Speisen, wie z. B. Hähnchenflügeln oder Würstchen, kann es notwendig sein, zwischen den Chargen das Fett aus dem Frittierkorbeinschub zu entleeren, um übermäßigen Rauch zu vermeiden.
- Tupfen Sie Speisen vor dem Garen immer trocken, um die Bräunung zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.
- Heißluftfrittieren Sie kleine Chargen frisch panierter Lebensmittel. Drücken Sie die Semmelbrösel auf die Lebensmittel, damit sie besser haften. Ordnen Sie die Speisen im Frittierkorb mit Zwischenräumen an, um einen Luftstrom auf allen Oberflächen zu ermöglichen.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur auf 140 °C für bis zu 10 Minuten ein.

e) Luftfrittier-Tabelle

WARNUNG! VERWENDEN SIE IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM VERZEHRE GUT DURCHGEGART SIND. Die folgende Tabelle ist nur als Richtlinie gedacht. Die Garzeit kann je nach Menge, Dicke oder Dichte der Lebensmittel und je nachdem, ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, variieren.

- Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie den Frittierkorbeinschub nach der Hälfte der Garzeit. Kontrollieren, wenden oder schütteln Sie Lebensmittel im Frittierkorb kräftig. In dieser Tabelle ist die durchschnittliche Heißluftfrittierzeit insgesamt, der Zeitpunkt, an dem Maßnahmen erforderlich sind, und welche Maßnahmen für ein optimales Ergebnis zu ergreifen sind.
- Das Frittieren kleinerer Chargen führt zu kürzeren Garzeiten und besseren Ergebnissen. Passen Sie die Heißluftfrittier Temperatur und -zeit nach Bedarf an Ihren Geschmack an.
WICHTIG: Mit Ausnahme von vorverpackten und vorgeölten Lebensmitteln sollten alle Lebensmittel vor dem Luftfrittieren leicht eingeölt werden, um eine braune, knusprige Textur zu gewährleisten.
- Das Öl kann auf die Lebensmittel gesprüht oder gepinselt werden.
- Sprühöle funktionieren gut, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und kleinere Ölmengen benötigt werden.
- Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie sicher, dass Ihre Lebensmittel trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
- Schneiden Sie Ihre Lebensmittel in kleinere Stücke, um mehr Oberfläche für knusprigere Ergebnisse zu schaffen.
- Blanchieren ist ein Begriff, der sich auf das Vorkochen von Lebensmitteln bei einer niedrigeren Temperatur vor dem endgültigen Heißluftfrittieren bezieht.
- Rechnen Sie 5 Minuten zur Frittierzeit hinzu, damit die Heißluftfritteuse vorheizen kann.

Lebensmittel	Temperatur	Luftfrittierdauer	Maßnahme
Gemischtes Gemüse (gebraten)	Temperatur 200 °C	15-20 Min.	Schütteln
Brokkoli (gebraten)	Temperatur 200 °C	15-20 Min.	Schütteln
Zwiebelringe (gefroren)	Temperatur 200 °C	12-18 Min.	Schütteln
Käsesticks (gefroren)	180 °C	8-12 Min.	-
Frittierte Süßkartoffelchips (1,5 bis 3 mm)			
Blanchieren (Schritt 1)	160 °C	15 Min	Schütteln
Heißluftfrittieren (Schritt 2)	180 °C	10-15 Min.	Schütteln

Pommes frites (6 bis 8 mm dick)			
Blanchieren (Schritt 1)	160 °C	15 Min	Schütteln
Heißluftfrittieren (Schritt 2)	180 °C	10-15 Min.	Schütteln
Pommes frites (dünn, gefroren, 3 Tassen)	Temperatur 200 °C	17-21 Min.	Schütteln
Hackbraten (450 g)	Temperatur 200 °C	35-40 Min.	-
Hamburger (100 g bis zu 1,8 kg)	180 °C	10-14 Min.	-
Würstchen	180 °C	10-15 Min.	Umdrehen
Hähnchenflügel (frisch/aufgetaut)			
Blanchieren (Schritt 1)	160 °C	15 Min	Schütteln
Heißluftfrittieren (Schritt 2)	180 °C	10 Minuten	Schütteln
Hähnchenstreifen			
Blanchieren (Schritt 1)	180 °C	13 Min.	Umdrehen
Heißluftfrittieren (Schritt 2)	Temperatur 200 °C	5 Min.	Schütteln
Hähnchenstücke	180 °C	20-30 Min.	Umdrehen
Hähnchen-Nuggets (gefroren)	180 °C	10-15 Min.	Schütteln
Fischstäbchen (aufgetaut, paniert)	Temperatur 200 °C	10-15 Min.	Umdrehen
Apfeltaschen	Temperatur 200 °C	10 Minuten	-
Pfannkuchen	180 °C	8 Min.	Umdrehen
Frittierte Kekse	180 °C	8 Min.	Umdrehen

Technische Daten

Eingangsspannung.....	220-240 V/AC, 50-60 Hz
Stromverbrauch.....	1300 W
Kapazität.....	3 Liter
Temperaturbereich.....	80 °C bis 200 °C
Kabellänge.....	72 cm
Abmessungen (B x H x T)	390 x 290 x 320 mm
Gewicht.....	4,73 kg

Pflege und Reinigung



Verbrennungsgefahr: Lassen Sie das Produkt und alle Zubehörteile vor der Reinigung bzw. Lagerung auf Raumtemperatur abkühlen.

a) Reinigung



Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel oder Reinigungsprodukte, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Alkohol oder andere chemische Lösungsmittel, da diese zu Schäden am Gehäuse und zu Fehlfunktionen des Produkts führen können.

Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

- Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung von der Stromversorgung.
- Waschen Sie den Korbeinschub und den Frittierkorb in heißem Seifenwasser.
- Der Frittierkorb und der Frittierkorbeinschub sind spülmaschinengeeignet.
- Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

b) Lagerung

Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen und belüfteten Ort auf, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugang zu dem Produkt haben.

Entsorgung



Elektronische Geräte sind Wertstoffe und gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Sie erfüllen damit die gesetzlichen Verpflichtungen und leisten Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Dies ist eine Publikation der Conrad Electronic SE, Klaus-Conrad-Str. 1, D-92240 Hirschau (www.conrad.com). Alle Rechte einschließlich Übersetzung vorbehalten. Reproduktionen jeder Art, z. B. Fotokopie, Mikroverfilmung oder die Erfassung in elektronischen Datenverarbeitungsanlagen bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Herausgebers. Nachdruck, auch auszugsweise, sind verboten. Die Publikation entspricht dem technischen Stand bei Drucklegung.

Copyright 2021 by Conrad Electronic SE.

*2362829_V4_1121_02_jh_m_2L_(3)

Operating Instructions

Hot-air fryer 3.0 L, 1300 W

Item No. 2362829



Intended use

This air fryer uses little or no oil during the frying process, and is ideal for healthy cooking. It has a 3-litre capacity and a 30-minute automatic shut-off timer for precise cooking.

The product is only designed for household use.

Only use the product to fry and cook solid food that is suitable for air frying. **The product must not be used as a deep fryer with cooking oil.**

The product intended for indoor use only. Do not use it outdoors. Contact with moisture, e.g. in bathrooms, must be avoided under all circumstances.

For safety and approval purposes, you must not rebuild and/or modify this product. If you use the product for purposes other than those described, the product may be damaged. In addition, improper use can result in short circuits, fires, electric shocks or other hazards. Read the instructions carefully and store them in a safe place. Make this product available to third parties only together with its operating instructions.

This product complies with the statutory national and European requirements. All company names and product names are trademarks of their respective owners. All rights reserved.

Delivery content

- Hot-air fryer
- Operating instructions

Up-to-date operating instructions

Download the latest operating instructions at www.conrad.com/downloads or scan the QR code shown. Follow the instructions on the website.



Explanation of symbols



Read the operating instructions carefully.



The symbol with the lightning in the triangle is used if there is a risk to your health, e.g. due to an electric shock.



The symbol with the exclamation mark in the triangle is used to indicate important information in these operating instructions. Always read this information carefully.



This product must only be used in dry, enclosed indoor areas. It must not become damp or wet.

Safety instructions



Read the operating instructions carefully and especially observe the safety information. If you do not follow the safety instructions and information on proper handling in this manual, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty/guarantee.



a) Read first!

- This appliance can be used by children aged 8 years old 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall 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 cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

b) General information

- The device is not a toy. Keep it out of the reach of children and pets.
- Do not leave the packaging material lying around carelessly. This may become dangerous playing material for children.

- Protect the appliance from extreme temperatures, direct sunlight, strong jolts, high humidity, moisture, flammable gases, steam, and solvents.
- Do not place the product under any mechanical stress.
- If it is no longer possible to operate the product safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. Safe operation can no longer be guaranteed if the product:
 - is visibly damaged,
 - is no longer working properly,
 - has been stored for extended periods in poor ambient conditions, or
 - has been subjected to any serious transport-related stress.
- Please handle the product carefully. Jolts, impacts, or a fall, even from a low height, can cause damage to the product.
- Consult an expert when in doubt about the operation, safety, or connection of the appliance.
- Maintenance, modifications, and repairs must only be completed by a technician or an authorised repair centre.
- If you have questions that remain unanswered by these operating instructions, contact our technical support service or other technical personnel

c) Mains cable

- The mains outlet must be located near to the device and be easily accessible.
- Only connect the power adaptor to a normal mains socket connected to the public supply.
- Never pull the mains plug from the socket by pulling at the cable. Always pull it from the mains socket using the intended grips.
- Unplug the mains plug from the mains socket if you do not use the device for an extended period of time.
- Disconnect the mains plug from the mains socket in thunderstorms for reasons of safety.
- Make sure that the mains cable is not squeezed, bent, damaged by sharp edges or put under mechanical stress. Avoid excessive thermal stress on the mains cable from extreme heat or cold. Do not modify the mains cable. Otherwise the mains cable may be damaged. A damaged mains cable can cause a deadly electric shock.
- Do not touch the mains cable if it is damaged. First, power down the respective mains socket (e.g. via the respective circuit breaker) and then carefully pull the mains plug from the mains socket. Never use the product if the mains cable is damaged.
- A damaged mains cable may only be replaced by the manufacturer, a workshop commissioned by the manufacturer or a similarly qualified person, so as to prevent any danger.
- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.

d) Accessories

- The use of accessories or attachments not supplied with the appliance can cause injuries.

e) Placement

- Place the air fryer on a flat, heat-resistant surface.
- Keep the appliance **at least 10 cm away** from walls or other objects during use.
- Do not obstruct the rear air outlet or the air inlet on the top of the air fryer with any objects.

f) Operation

- Certain types of food (example: bread) can easily catch fire. Only use the product to fry and cook solid food that is suitable for air frying.
- Under- or over-filling the frying basket can damage the air fryer and can result in injury.
- Do not leave the product unattended during use. If you notice smoke or the appliance begins to malfunction, immediately unplug the cord. Do not use the appliance again.
- Do not cover the appliance or place anything on top of the appliance if it is operating or hot. There is a risk of fire.
- **The appliance will emit steam during frying. Keep your face and body parts away from steam openings to prevent burns.**
- The appliance, accessories, and food are very hot after use. There is a risk of burns.
 - Keep your face and body parts away when opening the appliance.
 - Use oven mitts when handling hot accessories and food.
 - **Allow all parts to cool down before touching.**
 - Always use the frying basket handle to open the frying basket drawer.
 - Never move the appliance if it is hot or contains hot food. Allow to cool before moving.



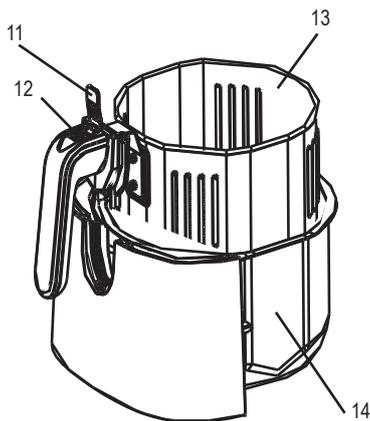
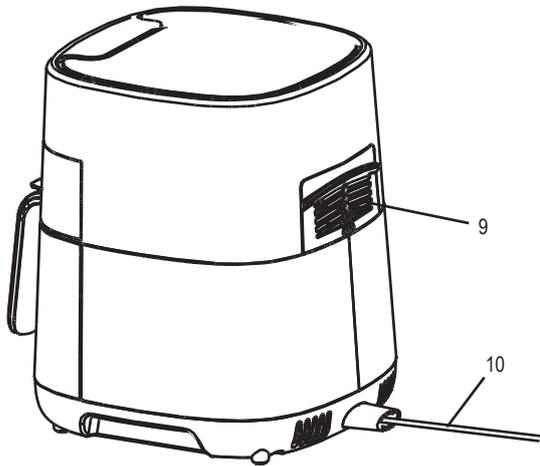
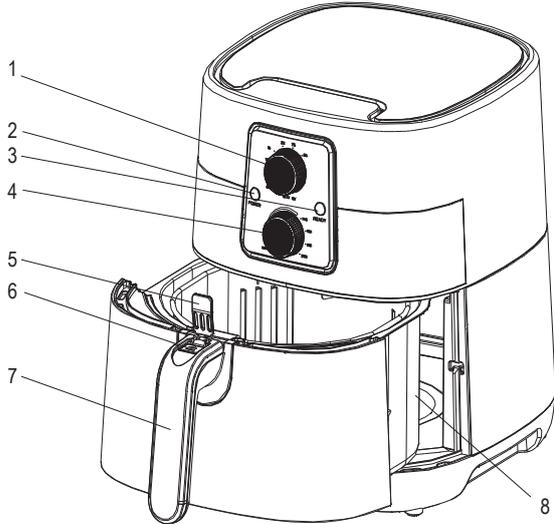
- Always use the frying basket handle to open the frying basket drawer.
- Do not place the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the air fryer. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.



g) Cleaning

- The appliance and accessories are very hot after use. There is a risk of burns. Allow to cool before cleaning.

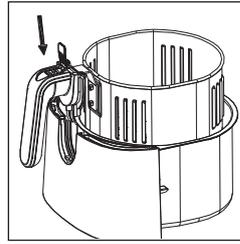
Operating elements



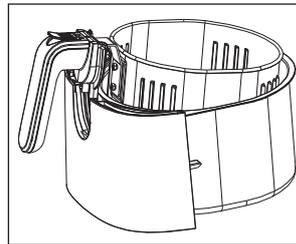
- | | |
|---|--|
| 1 30-minute timer dial | 8 Frying basket drawer |
| 2 Red power light | 9 Air outlet |
| 3 Green heat light | 10 Power cord |
| 4 Temperature control dial
(80 °C to 200 °C) | 11 Clear button cover |
| 5 Clear button cover | 12 Basket release button |
| 6 Basket release button | 13 Removable frying basket with cool touch
handle |
| 7 Cool touch frying basket handle | 14 Frying basket drawer |

Before first use

1. Your air fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the air fryer. Firmly grasp the frying basket handle to open the frying basket drawer. Then remove the drawer from the machine and place it on a flat, clean surface.
2. To unlock and remove the frying basket from the drawer, open the clear button cover to expose the basket release button. Press the basket release button with your thumb while pulling the frying basket straight up and out of the drawer, as shown below.



3. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
4. Wash the frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Lock the clean frying basket into the drawer. There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the top of the basket drawer. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place, as shown below.



IMPORTANT: Place the button cover over the basket release button to prevent the frying basket from releasing accidentally.

Operation

a) Temperature control dial

- Select an air frying temperature from 140 °C to 200 °C. The temperature can be adjusted at any time.
- The green HEAT light will turn on once the set temperature has been reached.
- The green HEAT light and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

b) 30-minute timer dial

- Once the timer dial is set, the red POWER light will illuminate to indicate that the air fryer is powered on.
- To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.
- **IMPORTANT:** When you pull the drawer out from the air fryer, the red POWER light and the air fryer will turn off. The timer will continue to count down when the drawer is opened.
- Heating will resume when the drawer is replaced.
- The appliance will beep once when the set time reaches 0, and the air fryer will turn off automatically. The red POWER light and the green HEAT light will also turn off.
- **IMPORTANT:** When you have finished air frying, turn the temperature control and timer dials to MIN and 0 (OFF). Unplug the air fryer when not in use.

c) Frying

WARNING! Do not use the appliance to boil water.

NOTE: The air fryer may emit a slight odour upon first use. This is normal.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work surface, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open the frying basket drawer, and then remove the drawer from the machine and place it on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill the frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, do not fill the frying basket more than two-thirds full.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the air fryer. Always make sure the frying basket drawer is fully closed. The air fryer will not operate unless the frying basket drawer is fully closed.
5. Plug the cord into the wall outlet.
6. Select an air frying temperature from 140 °C to 200 °C.
7. Turn the timer dial to the desired air frying time (plus 5 minutes for preheating if the air fryer is cold). The red POWER light will illuminate and the air fryer will start to heat up.

IMPORTANT: The air fryer will not heat up if the timer dial has not been set.

WARNING: The red POWER light will remain off until the frying basket drawer is fully closed.

8. The green HEAT light will turn on when the set temperature has been reached.
NOTE: During air frying, the green HEAT light will cycle on and off to maintain the air frying temperature.

9. To ensure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check the contents of the basket. Lift the frying basket from the frying basket drawer in order to turn or shake foods in the frying basket. Once complete, return the frying basket into the frying basket drawer. Adjust the temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the air fryer will stop heating until the drawer is replaced.

CAUTION: Make sure the basket is in the locked position when shaking foods. To avoid injury or damage to property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer. Beware of escaping steam from the frying basket and the hot food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

CAUTION: Hot oil can accumulate at the base of the drawer. To avoid the risk of burns or personal injury and prevent oil from contaminating air-fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying.

NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.

NOTE: The air fryer can be turned off at any time by turning the timer dial to 0.

10. The appliance will beep once when the set frying time has elapsed, and the air fryer will turn off automatically. The red POWER light and the green HEAT light will also turn off.

11. Shake the frying basket/drawer vigorously and check the food for browning and doneness. If additional air frying is required, adjust the temperature if needed, and set the timer for 5-minute increments until fully cooked.

12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing the basket drawer from the air fryer or food from the frying basket.

Important: Always use a meat thermometer to check that meat, poultry, and fish are thoroughly cooked before eating.

13. When you have finished air frying, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat-resistant surface. Then remove the frying basket from the drawer.

14. Shake air-fried foods out onto the serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock it into place. Continue with subsequent batches, if needed.

NOTE: When you are ready to cook the next batch, the air fryer will quickly reheat to the preset temperature.

15. When all air frying is complete, turn the temperature control and timer dials to MIN or 0 (OFF). The red POWER light and the green HEAT light will turn off.

16. Unplug the air fryer when not in use.

d) Useful tips

- Olive oil spray or vegetable oil are ideal for air frying.
- Use your air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the stated cooking temperature by 10 °C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and quantity.
- Do not overfill the frying basket with food. Never fill the frying basket more than two-thirds full.
- For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the cooking process. Consult the Air Frying Chart below for a general guide.
- When cooking high-fat foods such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches in order to prevent excess smoke.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breadcrumbs onto your food to help it adhere. Arrange in the frying basket with gaps in between each item of food to allow airflow on all surfaces.
- The air fryer can also be used to reheat food. Set the temperature to 140 °C for up to 10 minutes.

e) Air frying chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The cooking time may vary depending on the quantity, thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen.

• To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists the average total air frying time, the time at which action is required, and what action should to be taken for optimal results.

• Frying smaller batches will result in shorter cooking times and better results. Adjust the air frying temperature and time as necessary to suit your taste.

IMPORTANT: With the exception of pre-packaged and pre-oiled foods, all foods should be lightly oiled before air frying to ensure a brown, crispy texture.

- Oil may be sprayed or brushed onto foods.
- Spray oils work well, as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.
- To ensure crispy results, make sure that your food is dry before adding oil.
- Cut your food into smaller pieces to create more surface area for crispier results.

- Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
- Add 5 minutes to the air fry time to allow the air fryer to preheat.

Food	Temperature	Air fry time	Action
Mixed vegetables (roasted)	200 °C	15-20 mins	Shake
Broccoli (roasted)	200 °C	15-20 mins	Shake
Onion rings (frozen)	200 °C	12-18 mins	Shake
Cheese sticks (frozen)	180 °C	8-12 mins	-
Fried sweet potato chips (1/8 to 1/16-inch thick)			
Blanch (step 1)	160 °C	15 mins	Shake
Air fry (step 2)	180 °C	10-15 mins	Shake
French fries (1/4 to 1/3 inch thick)			
Blanch (step 1)	160 °C	15 mins	Shake
Air fry (step 2)	180 °C	10-15 mins	Shake
French fries (thin, frozen, 3 cups)	200 °C	17-21 mins	Shake
Meatloaf (1 lb)	200 °C	35-40 mins	-
Hamburgers (1/4 lb, up to 4)	180 °C	10-14 mins	-
Sausages	180 °C	10-15 mins	Turn over
Chicken wings (fresh/thawed)			
Blanch (step 1)	160 °C	15 mins	Shake
Air fry (step 2)	180 °C	10 mins	Shake
Chicken tenders/fingers			
Blanch (step 1)	180 °C	13 mins	Turn over
Air fry (step 2)	200 °C	5 mins	Shake
Chicken pieces	180 °C	20-30 mins	Turn over
Chicken nuggets (frozen)	180 °C	10-15 mins	Shake
Fish fingers (thawed, battered)	200 °C	10-15 mins	Turn over
Apple turnover	200 °C	10 mins	-
Donuts	180 °C	8 mins	Turn over
Fried cookies	180 °C	8 mins	Turn over

Care and cleaning



Risk of burns: Let the product and all accessories cool down to room temperature before cleaning or storing

a) Cleaning



Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products, as this may damage the non-stick coating.

Do not use any aggressive cleaning agents, rubbing alcohol, or other chemical solutions as they can cause damage to the housing and functioning of the product.

Do not immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.

- Disconnect the product from the mains before cleaning.
- Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water.
- The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe.
- Wipe the air fryer housing with a soft, non-abrasive damp cloth.

b) Storage

Store the product in a dry and ventilated area when you do not use it for a prolonged period of time. Ensure that children cannot access the product.

Disposal



Electronic devices are recyclable waste and must not be disposed of in household waste. At the end of its service life, dispose of the product in accordance with applicable regulatory guidelines.

You thus fulfill your statutory obligations and contribute to the protection of the environment.

Technical data

Input voltage	220-240 V/AC, 50-60 Hz
Power consumption	1300 W
Capacity	3 litres
Temperature range	80 °C to 200 °C
Cable length	72 cm
Dimensions (W x H x D)	390 x 290 x 320 mm
Weight	4.73 kg