



1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine ölfreie Heißluftfritteuse, in der Lebensmittel mit Heißluft gegart werden. Füllen Sie unter keinen Umständen Öl in den Gargutbehälter hinein. Dieses Produkt ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungsbereiche vorgesehen. Dazu zählen u. a.:

- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Bauernhöfe;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern;
- Bed & Breakfast ähnlichen Umgebungen.

Dieses Produkt entspricht den gesetzlichen, nationalen und europäischen Anforderungen.

Aus Sicherheits- und Zulassungsgründen dürfen Sie dieses Produkt nicht umbauen und/oder verändern.

Falls Sie das Produkt für andere als die zuvor genannten Zwecke verwenden, könnte das Produkt beschädigt werden.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Kurzschluss, Feuer, Stromschlag oder anderen Gefährdungen führen.

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie sicher auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

Alle enthaltenen Firmennamen und Produktbezeichnungen sind Warenzeichen der jeweiligen Inhaber. Alle Rechte vorbehalten.

2 Lieferumfang

- Produkt
- Fettabscheider
- Bedienungsanleitung

3 Neueste Informationen zum Produkt

Laden Sie die neuesten Produktinformationen unter www.conrad.com/downloads herunter oder scannen Sie den abgebildeten QR-Code. Folgen Sie den Anweisungen auf der Website.

4 Symbole in dieser Bedienungsanleitung



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können. Lesen Sie sich den Hinweis aufmerksam durch.



Dieses Symbol warnt vor gefährlicher Spannung, die zu Verletzungen durch einen elektrischen Schlag führen kann. Lesen Sie sich den Hinweis aufmerksam durch.



Heiße Oberflächen! Das Berühren kann schwere Verbrennungen nach sich ziehen.

5 Symbole auf dem Produkt



Lesen Sie sich vor der erstmaligen Verwendung die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.



Das Produkt darf nur in trockenen, geschlossenen Innenräumen verwendet und betrieben werden. Es darf weder feucht noch nass werden.

6 Sicherheitshinweise



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

6.1 Zuerst lesen!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränktem physischem, sensorischem oder geistigem Leistungsvermögen 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. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder dürfen mit diesem Produkt nicht spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Sowohl das Gerät als auch dessen Zuleitung sind von Kindern, die das 8. Lebensjahr noch nicht erreicht haben, stets fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

6.2 Allgemein

- Das Produkt ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern und Haustieren fern.
- Lassen Sie Verpackungsmaterial nicht achtlos herumliegen. Dieses könnte für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.
- Falls Sie Fragen haben, die mit diesem Dokument nicht beantwortet werden können, wenden Sie sich an unseren technischen Kundendienst oder an sonstiges Fachpersonal.
- Lassen Sie Wartungs-, Anpassungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von einem Fachmann bzw. einer Fachwerkstatt durchführen.

6.3 Handhabung

- Gehen Sie stets vorsichtig mit dem Produkt um. Stöße, Schläge oder das Herunterfallen aus geringer Höhe können das Produkt beschädigen.

6.4 Betriebsumgebung

- Setzen Sie das Produkt keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Schützen Sie das Produkt vor extremen Temperaturen, starken Stößen, brennbaren Gasen, Dämpfen und Lösungsmitteln.
- Schützen Sie das Produkt vor hoher Feuchtigkeit und Nässe.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.

6.5 Bedienung

- Wenden Sie sich an eine Fachkraft, wenn Sie Zweifel über die Arbeitsweise, die Sicherheit oder den Anschluss des Gerätes haben.
- Sollte kein sicherer Betrieb mehr möglich sein, nehmen Sie das Produkt außer Betrieb und schützen Sie es vor unbeabsichtigter Verwendung. Sehen Sie UNBEDINGT davon ab, das Produkt selbst zu reparieren. 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.

6.6 Netzkabel



Nehmen Sie keinerlei Änderungen an den elektrischen Komponenten des Ladegeräts vor. Es besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen elektrischen Schlags!

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Geräts ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Sollte eine der elektrischen Komponenten beschädigt sein, sehen Sie von der weiteren Verwendung des Geräts unbedingt ab.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den elektrischen Komponenten vor.
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.
- Der Netzstecker darf niemals mit feuchten Händen an die Netzsteckdose angeschlossen oder von dieser getrennt werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät von der Netzsteckdose zu trennen. 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.
- Nehmen Sie auch keine Änderungen daran vor. 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.

– Nehmen Sie das Produkt unter keinen Umständen mit einem beschädigten Netzkabel in Betrieb.

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt, geknickt oder durch scharfe Kanten beschädigt wird.
- Verlegen Sie Kabel immer so, dass niemand darüber stolpern oder sich in ihnen verfangen kann. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr.



Gefahr von schweren Verbrennungen! Lassen Sie das Netzkabel NICHT über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen. Sollte sich ein Kind oder ein Tier darin verfangen und das Produkt herunterziehen, können schwere Verbrennungen die Folge sein.

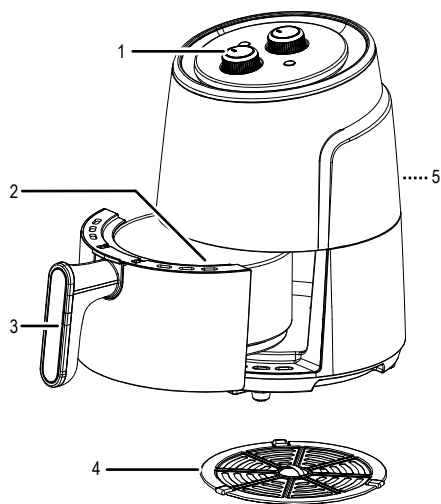
6.7 Produkt

- Bewahren Sie im Inneren des Gargutbehälters keinerlei Gegenstände auf.

6.8 Montage-/Aufstellungsort

- Brandgefahr! Stellen bzw. legen Sie keine Gegenstände auf dem Produkt ab.
- Brandgefahr! Stellen Sie das Produkt nicht in unmittelbarer Nähe einer Wand oder anderer Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät und zur Oberseite hin einen Freiraum von mindestens 10 cm.
- Brandgefahr! Stellen Sie das Produkt nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Brandgefahr! Das Produkt wird während des Betriebs sehr heiß. Stellen Sie es daher stets auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

7 Produktübersicht



- | | | | |
|---|-------------|---|----------------|
| 1 | Bedienfeld | 2 | Gargutbehälter |
| 3 | Griffstück | 4 | Fettabscheider |
| 5 | Luftauslass | | |

8 Vorbereitungen für den Gebrauch

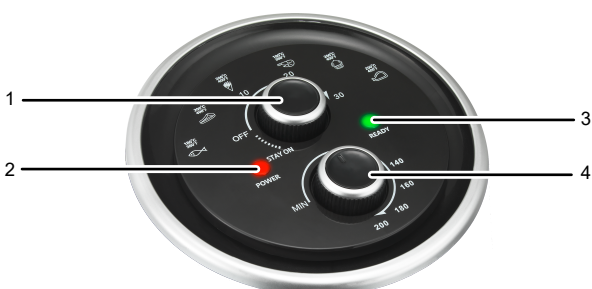
Wichtig:

- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Produkt (sofern vorhanden).
- Unterziehen Sie den Gargutbehälter und den Fettabscheider einer gründlichen Reinigung. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“.
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

9 Bedienelemente

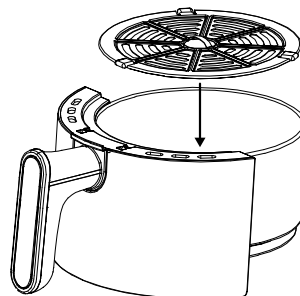


Gefahr des Übergarens und/oder der Entstehung eines Brandes! Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Timer in die Stellung „STAY ON“ (immer eingeschaltet) bringen.



Nr.:	Bedienelement	Beschreibung
1.	Timer / Ein/Aus	Stellen Sie die Zubereitungszeit in Minuten ein: STAY ON → OFF → 10 → 20 → 30.
2.	POWER	Wurde der Timer aktiviert und das Gerät hat den Start des Heizvorgangs eingeleitet, beginnt die LED-Betriebsanzeige zu leuchten.
3.	READY	Hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt die LED-Bereitschaftsanzeige zu leuchten.
4.	Temperatur	Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.

10 Fettabscheider



- Der Fettabscheider trennt die Lebensmittel vom Boden des Gargutbehälters und schafft Platz für die Luftzirkulation. Er sorgt außerdem dafür, dass Öle, Fett oder Feuchtigkeit abgeschieden werden, um ein gleichmäßigeres Garen und knusprigere Ergebnisse zu gewährleisten.
- Setzen Sie den Fettabscheider von oben in den Gargutbehälter ein und drücken Sie ihn bis auf den Boden nach unten. Vergewissern Sie sich anschließend, dass er vollständig und eben auf dem Boden des Behälters aufliegt.

11 Bedienung

Wichtig:

- Das Produkt nimmt den Betrieb nur auf, wenn der Gargutbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Achten Sie darauf, dass er spürbar einrastet.
- Betreiben Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt.
- Decken Sie während des Betriebs nicht den Luftauslass ab.
- Mögliche Verbrennungsgefahr! Berühren Sie während des Heizbetriebs niemals das Innere des Produkts.
- Beachten Sie, dass das in der Heißluftfritteuse verwendete Geschirr oder Zubehör ebenfalls heiß wird. Tragen Sie daher stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Produkt verwenden oder Gargut/Geschirr/Zubehör aus dem Gargutbehälter nehmen.
- Stellen bzw. legen Sie unter keinen Umständen Gegenstände auf dem Produkt ab.
- Sollten Sie feststellen, dass dunkler Rauch aus dem Produkt entweicht, trennen Sie es unverzüglich von der Netzsteckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung vollständig aufgehört hat, bevor Sie den Gargutbehälter entnehmen.
- Lebensmittel dürfen nur im Gargutbehälter zubereitet werden. Das Garen von Lebensmitteln durch direkten Kontakt mit den sich außerhalb des Gargutbehälters befindlichen Heizelementen ist nicht gestattet.

11.1 Vorheizen



- Das Produkt ist auch nach Abschluss des Heizvorgangs noch außerordentlich heiß.
- Berühren Sie ausschließlich den Handgriff.

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf Betriebstemperatur vor, damit die Lebensmittel nach dem Hineingeben in den Gargutbehälter sofort bei der eingestellten Temperatur zu garen beginnen.

VORAUSSETZUNGEN:

- Das Produkt ist an die Stromversorgung angeschlossen.
- Der Fettabscheider wurde ordnungsgemäß in den Gargutbehälter eingesetzt.
- Der Gargutbehälter ist – vom Fettabscheider abgesehen – leer.

- Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
- Bringen Sie dann den Timer in eine Stellung von unter zwei Minuten und warten Sie, bis die LED-Bereitschaftsanzeige (READY) zu leuchten beginnt.
- Sollte die Temperatur schon vor Ablauf des Timers erreicht sein, können Sie den Timer auch manuell deaktivieren (OFF).

→ Das Produkt hat nun die eingestellte Temperatur erreicht und ist für den Garvorgang bereit.

11.2 Tabelle mit den Gartemperaturen und Zubereitungszeiten

Wichtig:

Die nachstehende Tabelle dient lediglich Referenzzwecken. Menge, Dicke, Dichte, Feuchtigkeitsgehalt und Temperatur (z. B. bei gekühlten Lebensmitteln) können die Zubereitungszeiten beeinflussen.

Gargut	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (min)	Aktion
Kuchen	200	10 – 15	

Gargut	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (min)	Aktion
Pommes frites	200	15 – 20	Vermischen
Fisch	180	15 – 22	
Hähnchen	200	15 – 22	
Fleisch	200	15 – 20	
Garnelen	180	10 – 18	Vermischen

11.3 Garen

Wichtig:

- Nehmen Sie vor dem Verzehr von Fleisch, Geflügel oder Fisch stets ein Bratenthermometer zur Hand und überprüfen Sie den Gargrad bzw. die Garstufe.
- Rauch- und/oder Brandgefahr! Lassen Sie beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt (z. B. Wurst, Speck) Vorsicht walten.
- Experimentieren Sie stets zuerst mit kleinen Mengen, bis Sie den optimalen Bräunungsgrad erzielt haben.
- Gefahr des Herausspritzens heißen Öls! Drehen Sie den Gargutbehälter niemals mit der Öffnung nach unten, um das Gargut daraus zu entfernen. Greifen Sie stattdessen stets auf eine geeignete Zange (z. B. eine Grillzange) zurück.



- Das Produkt wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie ausschließlich den Handgriff.
- Während des Betriebs und beim Herausnehmen des Gargutbehälters entweicht heißer Dampf durch den Luftauslass bzw. aus dem Behälter. Halten Sie mit Ihren Händen und Ihrem Gesicht stets einen sicheren Abstand ein!
- Bei diesem Produkt handelt es sich um eine ölfreie Fritteuse, die Lebensmittel ausschließlich mit heißer Luft zubereitet. Befüllen Sie den Gargutbehälter unter keinen Umständen mit Speiseöl oder anderen Flüssigkeiten.

VORAUSSETZUNGEN:

- ✓ Das Produkt ist an die Stromversorgung angeschlossen.
 - ✓ Der Fettabscheider wurde ordnungsgemäß in den Gargutbehälter eingesetzt.
 - ✓ Die Lebensmittel wurden für den Garvorgang vorbereitet.
 - ✓ Lebensmittel, die zuvor gefroren waren, müssen vollständig aufgetaut sein.
- Bestimmen Sie zunächst einmal die für Ihr Gargut erforderliche Zubereitungszeit und Temperatureinstellung. Diese finden Sie in der „Tabelle mit den Gartemperaturen und Zubereitungszeiten“.
 - Heizen Sie dann die Heißluftfritteuse auf Betriebstemperatur vor (sofern erforderlich). Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Vorheizen“.
 - Geben Sie nun die Lebensmittel in den Gargutbehälter und schieben Sie den Behälter ihn in das Fach.
 - Stellen Sie anschließend durch Drehen des Temperaturreglers die gewünschte Gartemperatur ein.
 - Bringen Sie zu guter Letzt den Timer in die Stellung, die der gewünschten Zubereitungszeit zugeordnet ist.
 - Das Gebläse nimmt daraufhin den Betrieb auf und die LED-Betriebsanzeige (POWER) beginnt zu leuchten, um darauf hinzuweisen, dass das Produkt in Betrieb ist.
 - Während des Heizbetriebs leuchtet die LED-Bereitschaftsanzeige (READY) wiederholt auf und erlischt wieder. Das liegt daran, weil das Heizelement ständig ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
 - Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit noch einmal vermischt bzw. gewendet werden (siehe „Tabelle mit den Gartemperaturen und Zubereitungszeiten“). Umfassen Sie dazu den Griff des Gargutbehälters, nehmen Sie ihn aus der Fritteuse und schütteln Sie ihn. Schieben Sie anschließend den Behälter wieder in das Fach hinein.
 - Ist der Garvorgang abgeschlossen bzw. die Zubereitungszeit abgelaufen, ertönt ein Signalton.
 - Nehmen Sie nun den Gargutbehälter heraus und stellen Sie ihn auf eine geeignete hitzebeständige Oberfläche.

11.3.1 Tipps zum Garen

- Die Größe des Garguts kann einen erheblichen Einfluss auf die Zubereitungszeit haben (z. B. sind kleinere Lebensmittel schon nach einer kürzeren Zeit durchgegart).
- Das leichte Bestreichen der Lebensmittel mit Oliven- oder Pflanzenöl eignet sich zum Frittieren mit Heißluft besonders gut.
- Benetzen Sie Kartoffeln vor dem Garen mit Öl, damit sie besonders knusprig werden.
- Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Garen stets trocken, um einen besseren Bräunungsgrad zu erzielen und einer übermäßigen Rauchentwicklung vorzubeugen.
- Die optimale Menge an Kartoffeln für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 400 Gramm.
- Möchten Sie einen Kuchen/eine Quiche backen oder empfindliche Zutaten zusätzlich schützen, legen bzw. stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Gargutbehälter.

- Möchten Sie Speisen schonend aufwärmen, stellen Sie den Temperaturregler auf 150 °C und den Timer auf zehn Minuten ein.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Gargutbehälter hinein (zu maximal zwei Dritteln füllen).
- Einige Lebensmittel müssen während der Zubereitungszeit durch kräftiges Schütteln vermischt oder gewendet werden. Diese finden Sie in der „Tabelle mit den Gartemperaturen und Zubereitungszeiten“.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit natürlich hohem Fettgehalt (z. B. Hähnchenflügel, Würstchen) kann es erforderlich sein, das Fett zwischen den einzelnen Chargen aus dem Gargutbehälter zu entfernen, um einer übermäßigen Rauchentwicklung entgegenzuwirken.
- Bereiten Sie panierte Lebensmittel nur in kleinen Mengen zu. Wenn Sie die Panade auf die Oberfläche drücken, bleibt sie besser haften.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Oberflächen des Garguts mit dem Luftstrom in Berührung kommen, indem Sie die Lebensmittel so anordnen, dass sie nicht aneinander haften.

11.4 Überhitzungsschutz

Heizt sich das Produkt zu stark auf, löst der Überhitzungsschutz aus und stellt den Betrieb der Heißluftfritteuse ein.

Führen Sie in solch einem Fall die nachstehend aufgeführten Schritte aus:

- Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
- Schließen Sie das Produkt wieder an die Stromversorgung an.
- Nehmen Sie das Produkt in Betrieb und setzen Sie den Garvorgang fort.

12 Problembehandlung

Problem	Abhilfe
Produkt lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie die Spannungs-/Stromversorgung. ■ Bringen Sie den Timer bzw. den Ein-/Aus-Schalter in die Stellung für die gewünschte Zubereitungszeit.
Lebensmittel sind nicht durchgegart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bereiten Sie die Lebensmittel in kleineren Mengen zu. ■ Verlängern Sie die Zubereitungszeit und/oder erhöhen Sie die Gartemperatur.
Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit durch Schütteln vermischt werden. ■ Pommes frites sollten vor dem Zubereiten eingeweicht und getrocknet werden (z. B. durch ein Sieb passieren und mit Küchentüchern abtupfen).
Gargut ist nicht knusprig genug	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel für das Garen im Ofen geeignet sind. ■ Benetzen Sie die Lebensmittel mit einer dünnen Ölschicht. ■ Die Pommes frites müssen möglicherweise in dünnere Stücke geschnitten werden.
Weißer Rauch entweicht	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das Öl von fettigen Lebensmitteln sammelt sich im Boden des Gargutbehälters. Wenn sich das Öl erhitzt, bildet sich weißer Rauch. Dies hat jedoch keinerlei Einfluss auf das Produkt oder das Garergebnis. ■ Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das überschüssige Öl, das sich zwischen dem Gargutbehälter und dem Fettabscheider gesammelt hat.

13 Reinigung und Aufbewahrung

13.1 Reinigung

Wichtig:

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Reinigungsalkohol oder andere chemische Lösungsmittel. Diese können zu Schäden am Gehäuse und zu Fehlfunktionen des Produkts führen.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser.
- Das Produkt, der Gargutbehälter und der Fettabscheider sind nicht spülmaschinenfest.

- Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung.
- Nehmen Sie den Gargutbehälter heraus, damit das Produkt schneller abkühlt.
- Lassen Sie das Produkt dann auf die Umgebungstemperatur abkühlen.
- Wischen Sie nun mit einem feuchten Tuch die Außenflächen des Produkts ab.
- Reinigen Sie anschließend den Gargutbehälter und den Fettabscheider mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Tipp:

Sollte sich Schmutz am Boden des Gargutbehälters festgesetzt haben, füllen Sie den Behälter mit heißem Wasser und geben Sie ein wenig Spülmittel hinzu. Lassen Sie den Gargutbehälter etwa zehn Minuten lang einweichen.

13.2 Lagerung

Sorgen Sie vor dem Verstauen des Produkts dafür, dass es vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist.

14 Entsorgung



Elektronische Geräte sind recycelbar und gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer gemäß den einschlägigen Gesetzen.

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

15 Technische Daten

Eingang	220 – 240 V/AC, 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Temperaturbereich	ca. +140 bis +200 °C
Fassungsvermögen	1,5 l (mit Fettabscheider) 1,8 l (ohne Fettabscheider)
Schutzvorrichtungen.....	Überhitzung
Timer	max. 30 min
Betriebstemperatur	-10 bis +55 °C
Luftfeuchtigkeit im Betrieb	0 – 85 % rF
Lagertemperatur	-18 bis +40 °C
Luftfeuchtigkeit bei Lagerung	0 – 85 % rF
Länge des Kabels.....	ca. 95 cm
Abmessungen (B x H x T) (ca.)	240 x 320 x 290 mm
Gewicht (ca.)	2850 g

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, verboten. Die Publikation entspricht dem technischen Stand bei Drucklegung.

Copyright by Conrad Electronic SE.

*2389920_V2_1121_dh_mh_de I2/O2



1 Intended use

The product is an oil free air fryer that cooks food using hot air. Never fill the frying tank with oil.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments,
- Farmhouses,
- By clients in hotels, motels, and other residential type environments,
- Bed and breakfast type environments.

If you use the product for purposes other than those described, the product may be damaged.

Improper use can result in short circuits, fires, electric shocks or other hazards.

The product complies with the statutory national and European requirements.

For safety and approval purposes, you must not rebuild and/or modify the product.

Read the operating instructions carefully and store them in a safe place. Make this product available to third parties only together with the operating instructions.

All company names and product names are trademarks of their respective owners. All rights reserved.

2 Delivery contents

- Product
- Cooking tray
- Operating instructions

3 Latest product information

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

4 Symbols in this document



The symbol warns of hazards that can lead to personal injury. Read the information carefully.



The symbol warns of dangerous voltage that can lead to personal injury by electric shock. Read the information carefully.



Hot surfaces! Contact may result in severe burns.

5 Symbols on the product



Read the operating instructions carefully.



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

6 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, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty/guarantee.

6.1 Read first!

- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 power cord out of reach of children less than 8 years old.

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

6.2 General

- The product is not a toy. Keep it out of the reach of children and pets.
- Do not leave packaging material lying around carelessly. This may become dangerous playing material for children.
- If you have questions which remain unanswered by this information product, contact our technical support service or other technical personnel.
- Maintenance, modifications and repairs must only be completed by a technician or an authorised repair centre.

6.3 Handling

- Handle the product carefully. Jolts, impacts or a fall even from a low height can damage the product.

6.4 Operating environment

- Do not place the product under any mechanical stress.
- Protect the appliance from extreme temperatures, strong jolts, flammable gases, steam and solvents.
- Protect the product from high humidity and moisture.
- Protect the product from direct sunlight.

6.5 Operation

- Consult an expert when in doubt about the operation, safety or connection of the appliance.
- If it is no longer possible to operate the product safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. DO NOT attempt to repair the product yourself. 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 stresses.

6.6 Mains cable



Do not tamper with power supply components. Risk of death by electric shock!

- Always ensure proper connection.
- Never use damaged power supply components.
- Do not modify power supply components.
- The mains outlet must be located near to the device and be easily accessible.
- Never plug in or unplug the mains plug when your hands are wet.
- 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.
- Ensure that cables are not pinched, kinked or damaged by sharp edges.
- Always lay cables so that nobody can trip over or become entangled in them. This poses a risk of injury.



Risk of severe burns! DO NOT let the mains cable hang over the edge of a table or countertop. Serious burns may result from the product being pulled down by a child or animal.

6.7 Product

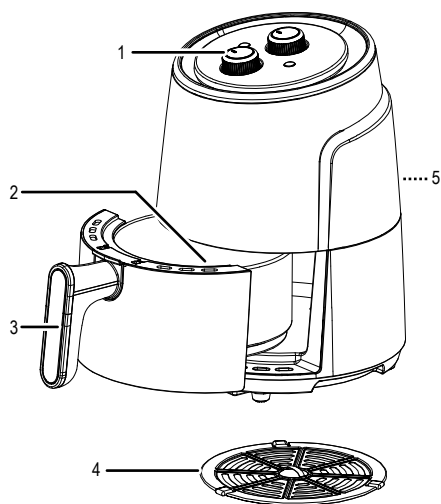
- Never store anything inside the frying tank.

6.8 Location

- Fire hazard! Do not place anything over the product.
- Fire hazard! Do not place the product against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space around the sides and above.
- Fire hazard! Do not place the product on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.

- Fire hazard! The product becomes extremely hot during use. Use on a stable, level, and heat resistant surface.

7 Product overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| 1 | Control panel | 2 | Frying tank |
| 3 | Handle | 4 | Cooking tray |
| 5 | Air outlet | | |

8 Preparing for use

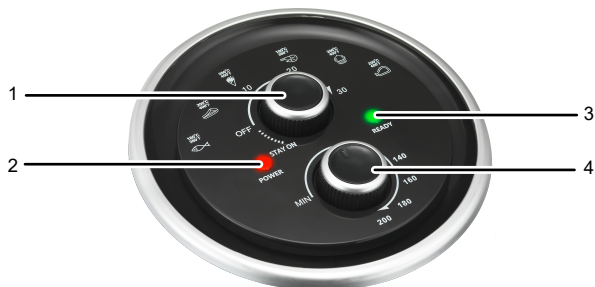
Important:

- (If applicable) remove any stickers or labels from the product.
- Thoroughly clean the drawer and cooking tray. See section "Cleaning and storage" for further information.
- Place the product on a stable, horizontal, even, heat resistant surface.

9 Controls

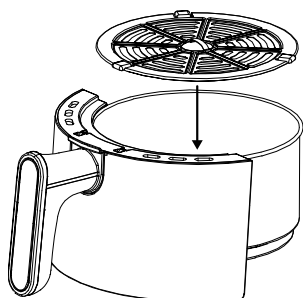


Risk of overcooking and/or fire! Take special care when setting the timer to **STAY ON** (always on).



No.:	Control	Description
1.	Timer / power	Set the cooking time in minutes: STAY ON → OFF → 10 → 20 → 30
2.	POWER	The indicator will light up when the timer is active and the product is heating.
3.	READY	The indicator will light up when the set temperature is reached.
4.	Temperature	Set the cooking temperature.

10 Cooking tray



- The cooking tray creates space for air to circulate around the ingredients. It also helps separate oils, fat, or moisture for more even cooking and crispier results.
- Slide the cooking tray to the bottom of the basket. Make sure it sits level to the bottom of the frying tank.

11 Operation

Important:

- The product will not operate unless the frying tank is properly inserted. It should "lock" into place.
- Never operate the product unattended.
- Do not cover the air outlet during operation.
- Risk of burns! Never touch the inside of the appliance while it is heating.
- Any dishes or accessories used in the air fryer will become hot. Always wear oven gloves when handling or removing anything from the air fryer.
- Never place anything on top of the air fryer.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming from the product. Wait for the smoke to stop before removing the frying tank.
- Food must only be placed in the frying tank. Never allow food to contact the heating elements outside the frying tank.

11.1 Preheating



- The product becomes extremely hot after heated.
- Only touch the handle.

Preheat to working temperature so when food is added it will immediately start cooking at the set temperature.

PRECONDITIONS:

- ✓ The product is connected to the power supply.
 - ✓ The cooking tray has been inserted into the frying tank.
 - ✓ The frying tank is empty.
1. Set the desired cooking temperature.
 2. Set the timer to >2 minutes and wait until the **READY** light turns on.
 3. You can manually switch the timer **OFF** if the temperature is reached before the timer runs down.
- The product is preheated and ready for cooking.

11.2 Cooking chart

Important:

This information is for reference only. The quantity, thickness, density, moisture content, and temperature (e.g. refrigerated food) may affect cooking times.

Food	Temperature (°C)	Cooking time (mins.)	Action
Cake	200	10 - 15	
French Fries	200	15 - 20	Shake
Fish	180	15 - 22	
Chicken	200	15 - 22	
Meat	200	15 - 20	
Shrimp	180	10 - 18	Shake

11.3 Cooking

Important:

- Always use a meat thermometer to check that meat, poultry, and fish are thoroughly cooked before eating.
- Risk of smoke or fire! Be cautious when cooking food with high fat content (e.g. sausages, bacon).
- Experiment with small batches to get the best results.
- Risk of hot oil spills! Never turn the frying tank upside down to tip food out. Use tongs.



- The product becomes extremely hot during use. Only touch the handle.
- During use, hot steam is released through the air outlet and when you remove the drawer. Always keep your hands and face at a safe distance!
- This is an oil-free fryer that works on hot air. Never fill the drawer with any type of cooking oil or liquid.

PRECONDITIONS:

- ✓ Product is connected to the power supply.
 - ✓ The cooking tray has been inserted into the frying tank.
 - ✓ The food has been prepared for cooking.
 - ✓ Any frozen food should be defrosted.
1. Determine the required cooking time and temperature for your ingredients. See "Cooking chart".
 2. (If required) preheat to working temperature. See "Preheating".
 3. Put the ingredients into the frying tank and slide it into the compartment.
 4. Set the temperature setting dial to the desired temperature.

5. Set the timer to the desired heating time.
 - The fan will start working and the power indicator **POWER** will light up to indicate the product is in operation.
 - During heating process the ready light **READY** will turn on/off because the heating element is being switched on/off to maintain the set temperature.
 - Some food requires shaking halfway through the cooking time (see "cooking chart"). Pull the frying tank out by the handle and shake it. Then slide the drawer back inside.
6. A bell will sound when the heating time has elapsed.
7. Remove the frying tank and place it onto a suitable heat resistant surface.

11.3.1 Cooking tips

- Cooking times may be affected by the size of ingredients (e.g. smaller sizes require shorter cooking times).
- A light brushing of olive oil or vegetable oil over ingredients works well for air frying.
- Brush potatoes in oil before cooking to get a crispy result.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and to avoid excess smoke.
- The optimal amount of potato for preparing crispy fries is 400 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the frying tank if you want to bake a cake, quiche, or protect fragile ingredients.
- To reheat food, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.
- Do not overfill the frying tank (e.g. more than 2/3 full).
- Some foods need to be shaken vigorously or turned over during the cooking time. See "cooking chart".
- To avoid excess smoke when cooking naturally high fat foods (e.g. chicken wings, sausages) it may be necessary to empty fat from the frying basket between batches.
- Cook breaded ingredients in small batches. Pressing the breading onto the surface helps it adhere.
- Encourage air flow around all surfaces by arranging pieces so that they are not touching each other.

11.4 Overheat protection

If the temperature gets too hot, the overheating protection system will trigger and shut the power OFF.

If this happens:

1. Disconnect the product from the power supply.
2. Allow the product to cool down completely.
3. Reconnect the product to the power supply.
4. Resume use.

12 Troubleshooting

Problem	Solution
Product does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the power supply. ■ Turn the timer/power dial to the required cooking time.
Ingredients not fully cooked	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cook smaller batches of ingredients. ■ Increase the time and/or temperature setting.
Uneven frying	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ingredients that overlap each other (e.g. fries) should be shaken halfway through the preparation time. ■ French fries should be pre-soaked and dried (e.g. strained and pat dry using kitchen towels) before cooking.
Food not crispy enough	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the ingredients are suitable for oven cooking. ■ Brush a light coating of oil over the ingredients. ■ Fries may need to be cut into thinner pieces
White smoke is coming out	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oil from greasy ingredients will leak into the pan. When oil heats up white smoke is emitted. This does not affect the product or the result. ■ Remove excess oil between the frying tank and cooking tray after each use.

13 Cleaning and storage

13.1 Cleaning

Important:

- Do not use aggressive cleaning agents, rubbing alcohol or other chemical solutions. They damage the housing and can cause the product to malfunction.
- Do not immerse the product in water.
- The product, frying tank, and cooking tray are not dishwasher safe.

1. Disconnect the product from the power supply.
2. Remove the frying tank to help the product cool down faster.
3. Let the product cool down to ambient temperature.
4. Wipe the outside of the product with a damp cloth.

5. Clean the drawer and grill plate with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

Tip:

If dirt is stuck to the bottom of the drawer, fill the drawer with hot water with some washing-up liquid. Allow to soak for approximately 10 minutes.

13.2 Storage

The product should be cool, clean, and dry before storage.

14 Disposal



Electronic devices are recyclable waste and must not be disposed of in the 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.

15 Technical data

Input	220 – 240 V/AC, 50 – 60 Hz
Rated power	1300 W
Temperature range.....	approx. 140 – 200 °C
Capacity.....	1.5 L (with rack) 1.8 L (without rack)
Protection	Overheat
Timer	max. 30 mins
Operating temperature	-10 to +55 °C
Operating humidity	0 - 85 % RH
Storage temperature	-18 to +40 °C
Storage humidity	0 - 85 % RH
Cable length	approx. 95 cm
Dimensions (W x H x D) (approx.)	240 x 320 x 290 mm
Weight (approx.)	2850 g

This is a publication by Conrad Electronic SE, Klaus-Conrad-Str. 1, D-92240 Hirschau (www.conrad.com).

All rights including translation reserved. Reproduction by any method (e.g. photocopying, microfilming or the capture in electronic data processing systems) requires prior written approval from the editor. Reprinting, also in part, is prohibited. This publication reflects the technical status at the time of printing.

Copyright by Conrad Electronic SE.

*2389920_V2_1121_dh_mh_en I2/O2