

# HOT AIR MULTI FRYER HEISSLUFT-FRITTEUSE

Version 17.04



**OPERATING INSTRUCTIONS**



**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Si prega di scaricare le istruzioni dal nostro negozio prima dell'uso! Por favor descargue las instrucciones de nuestra tienda antes del uso!  
[http://www.profi-pumpe.de/shop\\_content.php?colID=21](http://www.profi-pumpe.de/shop_content.php?colID=21)



**HEISSLUFT-MULTIFRITTEUSE ECO AIR-PROFI DC-1400W**

# 2 English

## Inhaltsverzeichnis

1. Introduction .....	2
2. In general .....	2
3. Product description .....	2
4. Preparation .....	3
5. Operation .....	4
6. Settings .....	5
7. Cleaning .....	5
8. Storage .....	5
9. Basic settings .....	6
10. Recognising and repairing of mistakes .....	7
11. Security tips .....	8
12. Guarantee regulations .....	9
13. Notes on product liability .....	9
14. Notes on disposal .....	9
15. Declaration of conformity .....	9
16. Technical data .....	20

### SAFETY INSTRUCTION AND WARNINGS



Please read the operating instructions before operating the appliance



Warning of electrical voltage



Protect from water and moisture



Warning sign

## 1. INTRODUCTION

We would like to congratulate you on the purchase of our hot air fryer. We appreciate your trust. That's why functional security and operational safety stands by us on first place.



**To prevent damage to persons or property, you should read this user manual carefully. Please observe all safety precautions and instructions for proper use of the hot air fryer. Failure to follow the instructions and safety precautions can result in injury or property damage. Please keep this manual with the instructions and safety instructions carefully in order to at any time you can restore them.**

## 2. IN GENERAL

The hot air fryer is designed according to the latest state of the art, manufactured to the highest standards and undergo strict quality controls. For improper use we assume no liability. Make sure after unpacking that the data given on the nameplate agree with the foreseen operating conditions. When in doubt, the operation is prohibited. Transport damages are reported immediately to the transport company and to us in writing. For shipment by DHL transport damage must be reported within 7 days at the post office ([www.dhl.de](http://www.dhl.de)).

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

This appliance is a digital timing control air fryer, extremely suitable for home cooking. It is with exquisite design, multifunction, fast cooking, very convenient to use, could special used for baked foods.

- Three-dimensional design, unique and novel appearance.
- Safety protection
- Stainless steel heat insulation design
- Fried mesh basket exquisite unique design, fried food at all directions.
- Oil free or less oil, much easy and healthy way of preparing your favorite ingredients.
- Timer for cooking time, the longest time to set working for 60 minutes.

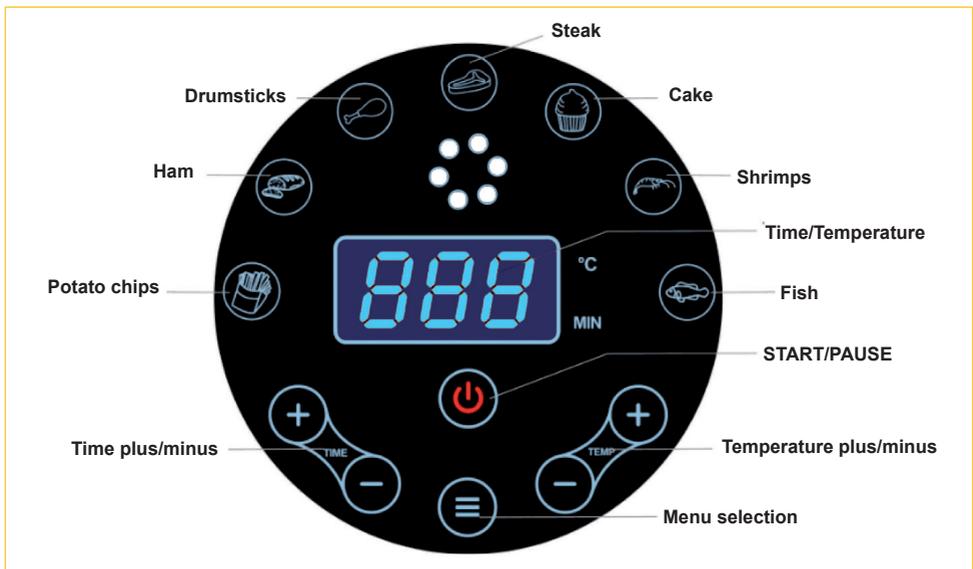
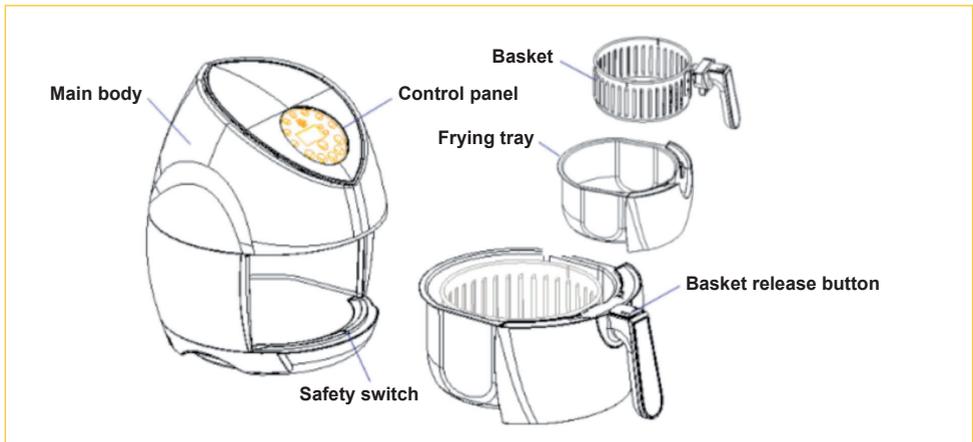
## 4. PREPARATION

### 4.1. Before first use

- Remove all packing material.
- Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
- Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

### 4.2. Preparing for use

- Place the appliance on a stable horizontal flat surface that is heat resistant.
- Place the basket in the frying tray properly.
- Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.



## 4 English

### 5. OPERATION

#### 5.1. Power on

Plug the mains cord into socket.

#### 5.2. Start/Pause

After plugging in, there will not be any sound until you select the menu.

#### 5.3. Menu selection

Select the temperature and time by pressing the button of time and temperature. When it works, the screen display will show time and temperature.

**Note: On the table below are drawings of various food with corresponding temperature and time. This should serve as a menu guide.**

Program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature
Function	 Potato chips	18	200
	 Ham	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180

**Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

#### 5.4. Operation step

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Put food into the basket and carefully place the basket in the air fryer.
- Put the frying tray in the right position.
- Select the temperature and time by pressing the button of time and temperature. Time is remain working time. Temperature is the setting temperature.
- Some food require turning halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter).  
To turn the food, pull the frying tray by the handle out of the appliance and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

**Caution: Do not press the basket release button during shaking.**

- And when it works there is no sound of timer elapse. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If it is not yet ready, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for a few more minutes.
- To remove food from the basket, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

**Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the frying tray will spill out.**

- Empty contents of the basket into a bowl or onto a plate.

**Tip: Use a pair of tongs to remove large or fragile foods from the frying basket.**

- When a batch of food is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.



#### IMPORTANT!

After cooking, the frying basket and food will be hot. Depending on the type of food in the air fryer, steam may escape from the frying tray.

## 6. SETTINGS

Apart from food displayed on the preset menu, you also can use this air fryer to cook other foods by setting time and temperature. The table below is a guide to help you select correct temperature and time for the food you want to prepare.

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

As Rapid Air Technology instantly heats air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller portions of food usually require a slightly shorter preparation time than larger portions.
- A larger portion of food only requires a slightly longer preparation time and vice versa.
- Flipping food halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent uneven cooking.
- Fresh potatoes can be coated with a little oil for a crispy result. The food must be placed in the air fryer within a few minutes after oil coating.
- Do not prepare extremely greasy food such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- You can also use the air fryer to warm foods by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

### Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into fries.
- Soak the potato fries in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel.
- Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, place the fries on top and thoroughly mix until they are evenly coated with oil.
- Remove fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil remains on the bowl. Place them in the frying basket.
- Fry the fries according to instructions in this chapter and chapter 9.

## 7. CLEANING

Clean the appliance after every use.

The frying basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaning materials to clean them as this may damage the non-stick coating.

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

**Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down quickly.**

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the frying tray and basket with hot water, some dish washing liquid and a non-abrasive sponge.

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

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

## 8. STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.

## 6 English

### 9. BASIC SETTINGS

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	shake	
<b>Home-made fries</b>					
(8x8mm)	300-800	18-25	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
<b>Home-made potato wedges</b>	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
<b>Home-made potato cubes</b>	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
<b>Rosti</b>	250	15-18	180	shake	
<b>Potato gratin</b>	500	18-22	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
<b>Steak</b>	100-500	8-22	180		
<b>Pork chops</b>	100-500	10-14	180		
<b>Hamburger</b>	100-500	7-14	180		
<b>Sausage roll</b>	100-500	13-15	200		
<b>Drumsticks</b>	100-500	18-22	180		
<b>Chicken breast</b>	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
<b>Spring rolls</b>	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
<b>Frozen chicken nuggets</b>	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
<b>Frozen fish fingers</b>	100-400	6-10	200		Use oven-ready
<b>Frozen breadcrumb cheese snacks</b>	100-400	10	180		Use oven-ready
<b>Stuffed vegetables</b>	100-400	10	160		
<b>Baking</b>					
<b>Cake</b>	300	20-25	160		Use baking tin
<b>Quiche</b>	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
<b>Muffins</b>	300	15-18	200		Use baking tin
<b>Sweet snacks</b>	400	20	160		Use baking tin/oven dish

**Note:** Add 3 extra minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

## 10. RECOGNISING AND REPAIRING OF MISTAKES

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
	Pan is not well inserted	Pull the pan out, and slide the pan back into the Air fryer again
	Indicating light not on	If the motor and heating element work properly, please consult for maintenance
Motor does not work or makes noise	Fan stuck, or the air inlet blocked	Power off, and check if there is anything blocked, or consult for maintenance
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section ,Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section ,Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section ,Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## 8 English

### 11. SECURITY TIPS

In order to ensure safety, and avoid any personal injury or property damage to others, please follow up our safety warning strictly, as dangers may occur under incorrect operations.



- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloth; curtain etc, in case of fire.



- Do not touch the air outlet by finger or face when the appliance is working, in case of scalding.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working, in case of accident or damage to the appliance.



- Do not repair the appliance, unless go to authorized technician, in case of electric shock or fire.
- Do not use the appliance other than AC 220V, in case of electric or fire.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not operate the appliance if the cord is strong bending; near high temperature; or heavy loads etc, in case of electric shock or fire caused by electric leakage.
- Do not pull out plug with wet hand, in case of electric shock injuries.
- Do not moving or shaking appliance during operation.
- Do not let the children operate unattended, and keep the appliance out of the reach of children, in case of any injury.
- Do not insert a pin, wire or other conductive material to the vent bottom of appliance, in case of electric shock
- Do not immersing the appliance housing in water or rinsing under the tap, or keeping in wet surfaces. Do not toward the air out to power cord when appliance is working
- Do not keep the power cord plugged when not using the appliance, in case of any danger.
- This appliance requires a outlet with separated security current over 10A, please do not share with other appliances, in case of damage of outlet, and cause fire.
- Cleaning the power cord plug or socket in time if there is some dust or water, in case of fire; electric shock or short circuit accident.
- For product Maintenances, parts replacement, please go to the professional maintenance outlets. In order to avoid any accidents may caused by improper maintenances.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Use a new special cord that purchased from maintenance outlet or manufacturer once there is damage on the power cord
- This appliance can't operate with an external timer or remote control system
- The following items should not be placed or cooked inside the appliance: paper, plastic, and other flammable tired.
- Leave enough free space around the appliance 20cm apart , and never cover the appliance with other items.
- This appliance is designed for household use only.
- Never turn on the appliance if the fryer pan is not well inserted.
- People with heart pacemaker or hearing AIDS, who want to operate the appliance, please consult a professional licensed physician and check with medical devices manual.
- During the operation, only allowed to touch the specified part.
- **Operation can not be performed by children and young people under 16 and people with intellectual disabilities.**  
Children and people with intellectual disabilities must not have access to the fryer or the power cord. Also keeping your children and persons with mental disabilities from the workplace provides additional safety.

#### THE MANUFACTURER EXPLAINS:

- To take over no responsibility in the case of accidents or damages on the basis of carelessness or disregard to the instructions in this manual.
- To reject every responsibility for the damages which originate from the improper use of this device.

## 12. GUARANTEE REGULATIONS

For all manufacturing and material defects, the statutory warranty applies. In these cases, we assume the Exchange or appliance repairs. Shipping costs are borne by us only to the extent legally is prescribed.

In case of warranty please call our service platform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> log the event.

Then we will inform you how to proceed with case by case basis.

Returns please sufficient postage. Unfortunately prepaid returns will not be accepted, because they are filtered out before delivery. Our service we provide in Germany.

The warranty does not cover:

- Material wear
- Unjustified interventions or changes in the device
- Damages by selffault
- Improper servicing and improper use

**Moreover, we give no damage compensation for secondary damages!**

## 13. NOTES ON PRODUCT LIABILITY

We point out, that we are only liable for damages under the Product Liability Act, which are caused by our units if no changes were made to the equipment. If repairs are carried out by our authorized service, we are only liable if original spare parts and accessories were used.

## 14. NOTES ON DISPOSAL



Electro devices of our company, labeled with the symbol of the crossed trash bin, are not permitted to be disposed in your household garbage. We are registered at the German registration department EAR under the **WEEE-No. DE25523173**. This symbol means, that you're not allowed to treat this product as a regular household waste item – it has to be disposed at a recycling collection point of electrical devices. This is the best way to save and protect our earth.

**THANK YOU FOR YOUR SUPPORT!**

## 15. EU DECLARATION OF CONFORMITY

The undersigned 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden confirmed that the overleaf designated products in the release to the market the version listed below relevant provisions, the relevant EU directives and comply with harmonized EU standards for safety.

This declaration is valid in so far as the product to no changes are made.

Authorized person to keep the technical documents:

1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

EMC directive (2004/108/EC)

The following harmonized standards:

EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011

EN 55014-2: 1997+A1: 2001+A2: 2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

EU LVD directive 2006/95/EC

The following harmonized standards:

EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010

EN 60335-1: 2012+A11:2014

EN 62233: 2008

Wiesbaden, 31st October 2016

Peter Neumüller

## Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort .....	10
2. Allgemeines .....	10
3. Produktbeschreibung .....	10
4. Vorbereitung .....	11
5. Bedienung .....	12
6. Einstellungen .....	13
7. Reinigung .....	13
8. Lagerung .....	13
9. Basiseinstellungen .....	14
10. Erkennen und Beheben von Fehlern .....	15
11. Sicherheitshinweise .....	16
12. Garantiebestimmungen .....	17
13. Hinweise zur Produkthaftung .....	17
14. Entsorgungshinweise .....	17
15. EU-Konformitätserklärung .....	17
16. Technische Daten .....	20

### SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN



Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung



Warnung vor elektrischer Spannung



Vor Regen und Nässe schützen



Allgemeines Warnzeichen

## 1. VORWORT

Zum Kauf unsererer Heißluft-Fritteuse möchten wir Sie recht herzlich beglückwünschen. Wir wissen Ihr Vertrauen zu schätzen. Aus diesem Grund stehen bei uns Funktions- und Betriebssicherheit an erster Stelle.



**Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen zum sachgemäßen Gebrauch des Produktes. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise können zu körperlichen Schäden oder zu Sachschäden führen.**

**Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung mit den Anweisungen und Sicherheitshinweisen sorgfältig auf, um jederzeit darauf zurückgreifen zu können.**

## 2. ALLGEMEINES

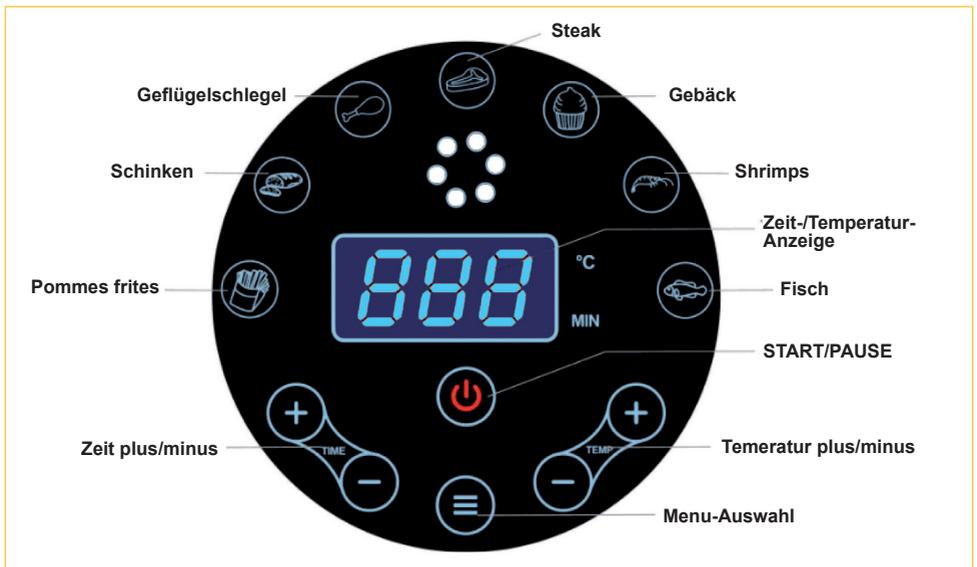
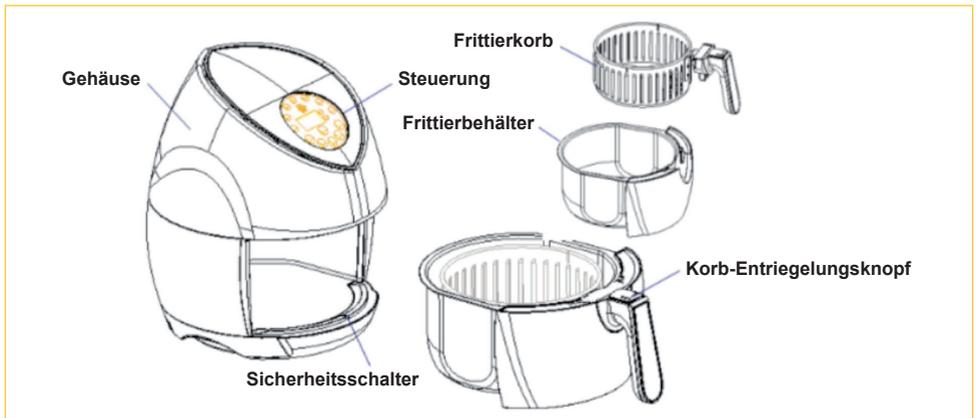
Die Heißluft-Fritteuse ist nach dem neuesten Stand der Technik entwickelt, mit größter Sorgfalt gefertigt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Für unsachgemäßen Gebrauch übernehmen wir keine Haftung. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen übereinstimmen. Im Zweifelsfall ist der Betrieb zu unterlassen. Transportschäden sind unverzüglich dem Speditionsunternehmen und uns schriftlich mitzuteilen. Bei Versand durch DHL sind Transportschäden innerhalb von 7 Tagen bei der Post ([www.dhl.de](http://www.dhl.de)) anzuzeigen.

## 3. PRODUKTBESCHREIBUNG

- Diese Fritteuse ist ein Gerät mit einer digitalen Zeitschaltuhr, die Zubereitungszeiten bis zu 60 Minuten erlaubt.
- Es läßt sich leicht bedienen und ist sehr sicher in der Handhabung.
- Edelstahl in Kunststoffgehäuse, wärmegeämmt.
- Im durchdacht gestalteten Frittierkorb werden die Lebensmittel rundum knusprig gebräunt.
- Die Speisen können mit wenig oder ohne Öl zubereitet werden.

## 4. VORBEREITUNG

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten auf dem Gerät - abgesehen vom Typenschild.
- Reinigen Sie den Korb und das Bratblech mit heißem Wasser und etwas flüssiger Waschseife sorgfältig mit einem nicht abrasiven Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Fläche. Achten Sie auf gute Luftzirkulation und daß Sie genug Abstand (mind. 20cm) zu anderen Wärmequellen und brennbaren Materialien halten.
- Platzieren Sie den Frittierkorb im Fritteusenbehälter. Der Korb sollte hörbar einrasten, dann schieben Sie die Einheit in die Fritteuse.
- Bevor Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb geben sollte das Gerät ca. 3 Minuten vorgeheizt werden.
- Nach dem Vorheizen entnehmen Sie bitte vorsichtig die Frittereinheit und stellen sie auf eine stabile, hitzefeste Unterlage.
- Befüllen Sie danach den Frittierkorb mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Bevor Sie die Frittereinheit in das Gerät schieben, stellen Sie sicher, daß der Frittierkorb korrekt im Frittierbehälter sitzt.



# 12 Deutsch

## 5. BEDIENUNG

### 5.1. Einschalten

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

### 5.2. Start / Pause

Nach dem Einschalten ertönt kein Geräusch, bis Sie das Menü auswählen.

### 5.3. Menüauswahl

Temperatur und Zeit durch Drücken der entsprechenden Tasten einstellen. Wenn das Gerät arbeitet, zeigt das Display Zeit und Temperatur an.

**Hinweis: In der folgenden Tabelle finden Sie Symbole verschiedener Speisen mit entsprechenden Temperatur- und Zeitangaben. Dies sollte als Menüführung dienen.**

Programme			
	Menü	Voreingestellte Zeit (min)	Voreingestellte Temperatur (°C)
Funktion	 Pommes frites	18	200
	 Schinken	12	200
	 Geflügelschlegel	20	200
	 Steak	12	180
	 Gebäck	25	160
	 Shrimps	8	180
	 Fisch	10	180

**Berühren Sie nicht den Frittierbehälter während und ungefähr 30 min nach Gebrauch, da er sehr heiß wird. Berühren Sie den Frittierbehälter nur am Griff.**

### 5.4. Arbeitsschritt

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb und schieben Sie den Frittierbehälter vorsichtig in die Fritteuse.
- Temperatur und Zeit durch Drücken der entsprechenden Tasten einstellen. Das Display zeigt die verbleibende Garzeit und die eingestellte Temperatur.
- Einige Speisen sollten nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in Kapitel 6). Mehrmaliges Aufschütteln/Wenden kann das Ergebnis weiter verbessern. Um das Essen zu wenden, ziehen Sie den Frittierbehälter mit dem Griff aus dem Gerät und schütteln es. Dann den Frittierbehälter in wieder in die Fritteuse einsetzen.

**Achtung: Drücken Sie nicht während des Schüttelns den Korb-Entriegelungsknopf.**

- Der Timer gibt keinen Signal-Ton, wenn die eingestellte Zuereitungszeit abgelaufen ist. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob das Essen fertig gegart ist. Wenn es noch nicht fertig ist, schieben Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät und lassen es für ein paar Minuten weitergaren.
- Um Lebensmittel aus dem Korb zu entfernen, drücken Sie den Korb-Entriegelungsknopf und heben Sie den Korb aus dem Frittierbehälter.

**Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Frittierkorb noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich an der Unterseite des Frittierbehälters angesammelt hat, verschüttet werden kann.**

- Leeren Sie den Inhalt des Korbes in eine Schüssel oder auf eine Platte.

**Tipp: Verwenden Sie eine Zange, um große oder zerbrechliche Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu entfernen, achten Sie aber darauf die Beschichtung des Korbes mit der Zange nicht zu beschädigen.**

- Wenn eine Portion von Lebensmitteln fertig ist, ist die Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer neuen Portion.



### WICHTIG!

**Nach dem Kochen sind der Frittierkorb und das Essen heiß. Je nach Art des Lebensmittels in der Fritteuse kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.**

## 6. EINSTELLUNGEN

Abgesehen von den Lebensmitteln, die auf dem Voreinstellungsmenü angezeigt wird, können Sie diese Fritteuse auch nutzen, um andere Nahrungsmittel zuzubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen. Die Tabelle unten ist eine Anleitung zur Auswahl der richtigen Temperatur und Zeit für die Lebensmittel, die Sie verarbeiten möchten.

**Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da Nahrungsmittel sich in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, kann es Abweichungen in den Einstellungen für Ihre Zutaten geben.**

Die Rapid Air Technology erhitzt die Luft im Inneren des Geräts, der Frittierbehälter kann während des Betriebs kurzzeitig z.B. zum Wenden der Lebensmittel aus dem Gerät gezogen werden, ohne daß sich die Garzeit verlängert.

### Tipps:

- Kleinere Mengen von Lebensmitteln erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Portionen.
- Größere Portionen erfordern nur eine etwas längere Vorbereitungszeit und umgekehrt.
- Das Wenden der Lebensmittel nach ca. der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und hilft ungleiches Garen zu verhindern. Mehrmaliges Aufschütteln/Wenden kann das Ergebnis weiter verbessern.
- Frische Kartoffeln sollten für ein knusprigeres Ergebnis mit ein wenig Öl benetzt werden werden. Lassen Sie das Öl ein paar Minuten einziehen, bevor Sie sie in die Fritteuse geben.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Lebensmittel wie Wurst in der Friteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Friteuse hergestellt werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites sollte 500g nicht überschreiten.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Nahrungsmittel zu erwärmen, indem Sie die Temperatur auf 150 °C einstellen und den Timer auf ca. 10 Minuten.

### Hausgemachte Pommes frites zubereiten

Wir empfehlen für beste Ergebnisse, vorgebackene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites machen wollen, gehen Sie wie folgt vor:

- Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
- Die Pommes frites in einem Topf mit Wasser und etwas Essig ca. 10 Minuten vorgaren, herausnehmen und mit Haushaltspapier trocknen.
- Geben Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Pommes frites hinein und mischen Sie gründlich, bis sie gleichmäßig mit Öl beschichtet sind.
- Nach dem Garen entnehmen Sie den Frittierbehälter aus der Fritteuse. Entnehmen Sie den Frittierkorb und stellen ihn auf Haushaltspapier, so dass überschüssiges Öl abtropfen kann.
- Frittieren Sie die Pommes frites gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel und Kapitel 9.

## 7. REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittierkorb und die Innenseite des Gerätes haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallschwämme oder Scheuermittel zur Reinigung, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis: Entfernen Sie den Frittierbehälter, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.**

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Frittierfach und den Korb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspüler und einem nicht abrasiven Schwamm.

**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Frittierbehälters klebt, füllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in den Frittierbehälter und lassen Sie den Behälter und den Korb für ca. 10 Minuten einweichen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.

Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## 8. Lagerung

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

# 14 Deutsch

## 9. BASEEINSTELLUNGEN

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes</b>					
Dünne gefrorene Pommes	300-700	9-16	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	300-700	11-20	200	schütteln	
Frische Pommes (8x8mm)	300-800	10-16	200	schütteln	1/2 Esslöffel Öl zugeben
Frische Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	schütteln	1/2 Esslöffel Öl zugeben
Frische Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	schütteln	1/2 Esslöffel Öl zugeben
Rösti	250	15-18	180	schütteln	
Kartoffel-Gratin	500	15-18	200	schütteln	
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Hähnchen-Teile	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würste	100-500	13-15	200		
Dünne Würste	100-500	18-22	180		
Hühnchen-Brust	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	schütteln	Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Chicken-Nuggets	100-500	6-10	200	schütteln	Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Fisch-Stäbchen	100-400	6-10	200		Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Brot- Käse-Snacks	100-400	8-10	180		Aus der Packung zubereiten
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
<b>Gebäck</b>					
Kuchen	300	20-25	160		Backblech benutzen
Quiche	400	20-22	180		Backblech benutzen
Muffins	300	15-18	200		Backblech benutzen
Süße Snacks	400	20	160		Backblech benutzen

**Anmerkung: Addieren Sie 3 zusätzliche Minuten zur Zubereitungszeit, um die Fritteuse vorzuheizen.**

**10. ERKENNEN UND BEHEBEN VON FEHLERN**

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Heissluft-Fritteuse arbeitet nicht.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Die Frittierereinheit ist nicht richtig eingeschoben .	Ziehen Sie Frittierereinheit aus der Fritteuse und schieben Sie sie erneut hinein.
	Berriebsanzeige leuchtet nicht.	Wenn Motor und Heizelement trotzdem arbeiten, wenden Sie sich umgehend an den Service .
Motor arbeitet nicht, oder macht laute Geräusche.	Der Ventilator blockiert oder der Lufterlass ist verstopft.	Schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, daß nichts blockiert ist, andernfalls wenden Sie sich an den Service
Die Zutaten werden nicht richtig gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu hoch.	Nehmen Sie eine kleinere Menge. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart..
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitte 6 und 9).
	Die eingestellte Zeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Vorbereitungszeit (siehe Abschnitte 6 und 9).
Die Zutaten werden unregelmäßig in der Friteuse gegart.	Die Zutaten wurden nicht geschüttelt/gewendet.	Die Zutaten sollten nach der Hälfte der Garzeit (evtl. auch mehrmals) geschüttelt/gewendet werden (siehe Abschnitte 6 und 9).
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Friteuse kommen	Sie verwendet eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Nutzen Sie für diese Art Fritteuse geeignete Zutaten oder versuchen Sie, die Zutaten mit einem leichten Ölfilm zu versehen.
Ich kann den Frittierbehälter nicht richtig in das Gerät schieben.	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht über den in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebenen Höchstmenge.
	Der Korb sitzt nicht richtig im Frittierbehälter.	Beim Einsetzen des Korbes muß ein deutliches Klicken zu hören sein.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten stark fetthaltige Zutaten zu.	Kontrollieren Sie, daß die Temperatur von 180 °C nicht überschritten wird, wenn Sie fetthaltige Zutaten in der Friteuse zubereiten.
	Der Frittierbehälter enthält noch fettige Rückstände aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch Fettaufheizen im Frittierbehälter verursacht. Vergewissern Sie sich, dass Sie nach jedem Gebrauch den Behälter säubern.
Frische Pommes frites werden unregelmäßig in der Friteuse gegart.	Die Pommes frites wurden nicht vorgegart (siehe Abschnitte 6)	ie Pommes frites in einem Topf mit Wasser und etwas Essig ca. 10min vorgaren, herausnehmen und mit Haushaltspapier trocknen.
	Sie nutzen die falsche Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während des Garens fest bleiben.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Friteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstücke richtig trocknen, bevor Sie sie mit Öl beschichten.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stücke Fügen Sie etwas mehr Öl zu.

## 11. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Umgang mit Elektrogeräten sind zum Schutz vor Bränden, Stromschlägen und Verletzungen die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.



- Um das Entstehen eines Brandes zu vermeiden, darf die Fritteuse nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, z.B. Tischtuch, Vorhang usw, in Betrieb genommen werden.
- Während des Betriebs sollte jeder Hautkontakt mit dem Luftauslass vermieden werden. Die austretende heiße Luft kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, dürfen Lufteinlass und Luftauslass NICHT abgedeckt werden.
- Es ist NICHT zu empfehlen selbst Reparaturen oder technische Modifikationen durchzuführen. Reparaturen dürfen nur in einem autorisierten Fachbetrieb durchgeführt werden.
- Die Fritteuse darf nur mit einer Netzspannung von 230 Volt betrieben werden.
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die elektrischen Anschlüsse, die Unversehrtheit des Kabels und des Steckers.
- Knicke oder starke Biegungen können das Netzkabel schädigen und dadurch Stromschläge oder Feuer verursachen. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von starken Wärmequellen oder unter ungesicherten, schweren Lasten.
- Beschädigte Kabel dürfen nur vom autorisierten Fachbetrieb ausgetauscht werden.
- Niemals am stromführenden Kabel ziehen
- Das Gerät nie Staub, Säure, Dämpfen, explosiven oder brennbaren Gasen oder atmosphärischen Einflüssen (Regen, Sonne, Nebel, Schnee) aussetzen.
- Das Gerät darf nicht in Bereichen mit Dampf oder Feuchtigkeit oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Das Gerät niemals barfuss oder mit nassen Händen bzw. Füßen benutzen.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Stecken Sie keine spitzen Gegenstände aus Metall oder anderem stromleitenden Material in die Entlüftungsschlitze an der Unterseite der Fritteuse, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann.
- Nicht an einer Mehrfachstecker-Leiste betreiben um eine Beschädigung der Steckdose zu vermeiden und dadurch einen Brand zu verursachen.
- Entfernen Sie Staub oder Wasser vom Netzkabel und Stecker (Nutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die stromführenden Teile absolut trocken sind), sonst kann es zu Feuer, Stromschlag oder Kurzschluss kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung bedient werden.
- Das Gerät darf nicht mit Papier, Kunststoff und anderen brennbaren Materialien befüllt werden.
- Lassen Sie genug Freiraum (mind. 20cm) um das Gerät. Nie das Gerät mit anderen Gegenständen abdecken.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Schalten Sie die Fritteuse erst an, wenn die Frittier-Pfanne vollständig eingeführt ist.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder Hörgeräten, sollten vor Nutzung des Geräts ihren Arzt konsultieren, und/oder sich in den Handbüchern ihrer medizinischen Geräte informieren.
- Während des Betriebs sollten nur die nicht wärmeführenden Teile berührt werden.
- **Der Betrieb darf nicht durch Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren und Personen mit geistiger Behinderung erfolgen**  
Kinder und Personen mit geistiger Behinderung dürfen keinen Zugang zur Fritteuse oder dem Netzkabel haben. Auch das Fernhalten Ihrer Kinder und Personen mit geistiger Behinderung vom Arbeitsplatz sorgt für zusätzliche Sicherheit.

### DER HERSTELLER ERKLÄRT,

- Keine Verantwortung im Fall von Unfällen oder Schäden aufgrund von Fahrlässigkeit oder Missachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung zu übernehmen
- Jede Verantwortung für Schäden, die durch die unsachgemäße Verwendung der Fritteuse entstehen, abzulehnen.

## 12. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für alle Fabrikations- und Materialfehler gilt die gesetzliche Gewährleistung. In diesen Fällen übernehmen wir den Umtausch oder die Reparatur des Produktes. Versandkosten werden von uns nur getragen, soweit dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Im Garantiefall bitte über unsere Serviceplattform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> den Fall anmelden. Dann teilen wir Ihnen die weitere Vorgehensweise fallbezogen mit.

Rücksendungen bitte ausreichend frankieren. Unfreie Rücksendungen können leider nicht angenommen werden, da diese vor Zustellung rausgefiltert werden. Unsere Serviceleistung erbringen wir in Deutschland.

Die Garantie gilt nicht bei:

- Materialverschleiß
- Unberechtigten Eingriffen oder Veränderungen an der Heissluft-Fritteuse
- Beschädigungen durch Selbstverschulden
- Unsachgemäßer Wartung und unsachgemäßem Betrieb

**Außerdem leisten wir keinerlei Schadensersatz für Folgeschäden!**

## 13. HINWEISE ZUR PRODUKTHAFTUNG

Wir weisen darauf hin, dass wir nach dem Produkthaftungsgesetz für Schäden, die durch unsere Geräte verursacht werden, nur insofern haften, soweit keine Veränderungen an den Geräten vorgenommen wurden. Falls Reparaturen durch von uns autorisierte Servicewerkstätte vorgenommen werden, haften wir nur insofern, wenn Original-Ersatzteile und Zubehör verwendet wurden.

## 14. ENTSORGUNGSHINWEISE



Elektro-Geräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern sind an einer Annahmestelle für Recycling von elektronischen Geräten abzugeben.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR sind wir unter der **WEEE-Nummer DE25523173** gelistet. So tragen Sie zur Erhaltung und zum Schutz unserer Umwelt bei.

**VIelen DANK FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG!**

## 15. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Unterzeichner 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden bestätigt, daß die umseitig benannten Produkte in der in den Verkehr gebrachten Ausführung den untenaufgeführten einschlägigen Bestimmungen, den entsprechenden EU harmonisierten Richtlinien und dem EU-Standard für Sicherheit entsprechen. Diese Konformitätserklärung gilt, insofern an dem Produkt keine Veränderungen vorgenommen werden.

Autorisierte Person zur Aufbewahrung der technischen Dokumente:  
1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

CE- Konformität gemäß EMV 2004/108/EC

Folgende harmonisierte Normen:

EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011

EN 55014-2: 1997+A1: 2001+A2: 2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

CE- Konformität gemäß LVD 2006/95/EC

Folgende harmonisierte Normen:

EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010

EN 60335-1: 2012+A11:2014

EN 62233: 2008

Wiesbaden, den 31.10.2016

Peter Neumüller





### 16. TECHNICAL DATA/TECHNISCHE DATEN

English	Deutsch	Heißluft-Multifritteuse ECO AIR-PROFI DC-1400W
Tension / Power	Spannung / Leistung	220-240V~, 50/60Hz, 1200-1400W, Class I
Mesh basket capacity	Inhalt des Frittierkorbes	2,5 Liter
Timer	Zeitschaltuhr	1-60 Min.
Temperature	Temperatur	50-200 °C
Product size in mm	Abmessungen in mm	346x288x338
Cable length (with Euro plug)	Kabellänge (mit Schuko-Stecker)	1 m

The product in this manual is Made in PRC.  
Das Produkt in dieser Bedienungsanleitung ist Made in VRC.

## Imprint/Impressum

---



**1A Profi Handels GmbH**  
www.oeko-shopping.de  
Email: info@1a-profi-handel.de  
Tel.: (+49) 0611-9 45 87 76-0  
Fax: (+49) 0611-9 45 87 76-11

---