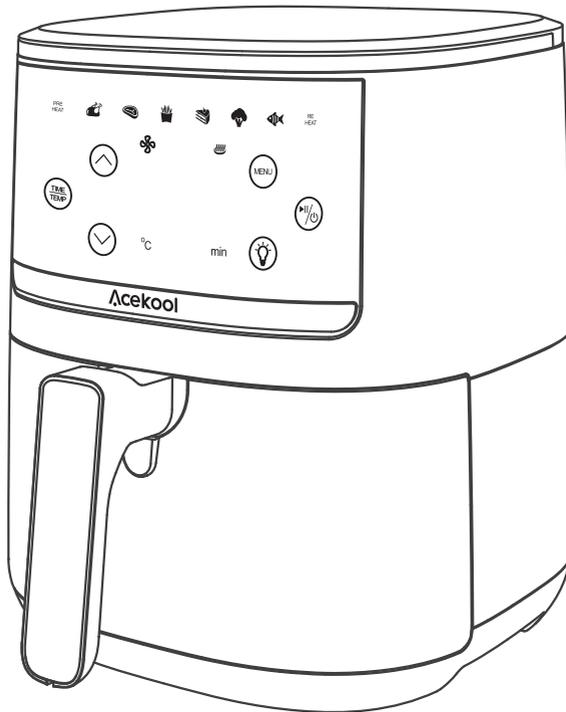




5QT Air Fryer Silent FS1

Operating and Safety Instructions

Model: AF-311A-W



- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

EN DE FR IT ES

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual carefully before using.

DE

INHALT

■ Spezifikation & Funktion	01
■ Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	03
■ Bewahren Sie diese Anleitung auf	03
■ Anweisungen für das Bedienfeld	07
■ Bedienungsanleitung	08
■ Fehlerbehebung	12

Spezifikation & Funktion

Spannung: AC220-240V~50/60Hz

Leistung: 1500Watts

Fassungsvermögen des Korbes: 5QT

Einstellbare Temperatur: 50-205°C

Zeitschalter: 0-60 min

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

- 1 Oberer Deckel
- 2 Bedienfeld
- 3 Rost
- 4 Topf
- 5 Korbgriff
- 6 Luftauslass
- 7 Stromkabel

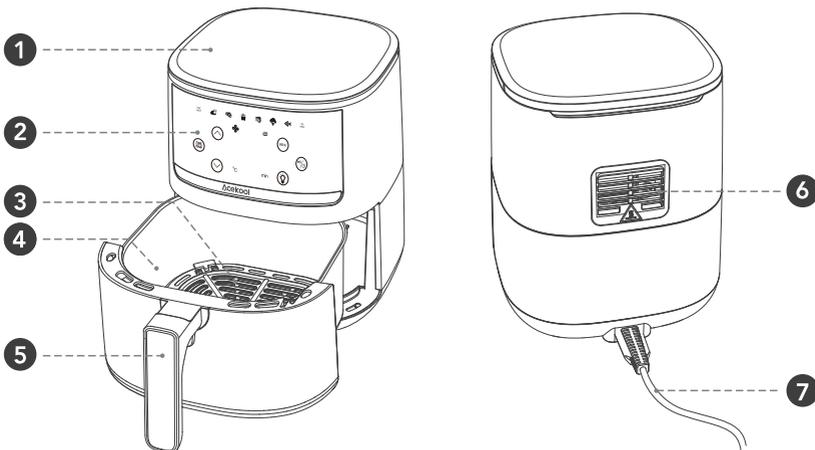


Abb. 1

Warnung: Heiße Oberfläche!

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

Fig.2

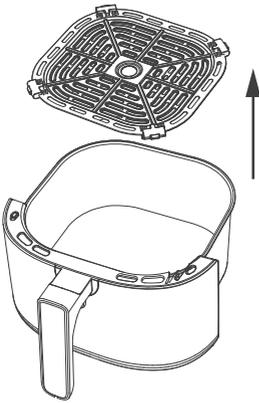


Fig.3

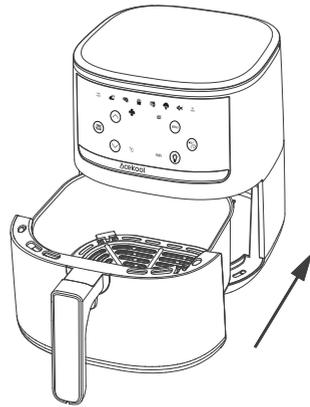


Fig.4

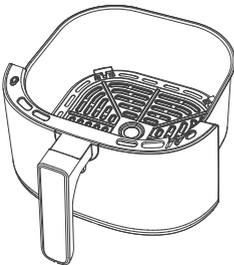


Fig.5

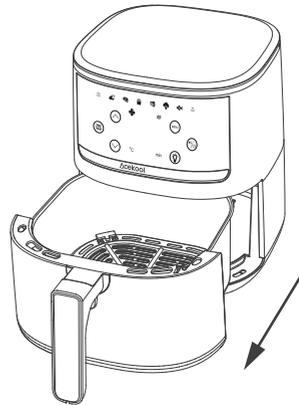


Fig.6

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:
- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch anders als die Funktionsoberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden und Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches verwenden. Andere als vorgesehene Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten, bevor sie berührt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch-oder Tresenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker am Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
- Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Bewahren Sie diese Anleitung auf

Einführung

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen herausnehmbaren Knusperinsatz von oben können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten ohne Öl auskommen.

Wichtig

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahren

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im herausnehmbaren Knusperinsatz auf oder vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Heizelementen.
- Den Luftauslass nicht abdecken, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Füllen des Topfes mit Öl kann eine Brandgefahr verursachen.
- Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.

Warnung

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Gehen Sie nicht zu unbefugten Personen, um beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Hände und Gesicht vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen fernhalten.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2).
- Ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose, wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie das Kochfeld aus dem Gerät entfernen.



Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und wir jede Haftung für verursachte Schäden ablehnen könnte.
- Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Automatisches Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, gibt das Gerät einen Klingelton aus und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät
3. Reinigen Sie den herausnehmbaren Knuspereinsatz und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
5. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Rost in den Topf (Abb.3).
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Aufbewahrungsfach, das sich auf der Unterseite des Geräts befindet.
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, der Luftstrom wird gestört und beeinträchtigt das Heißluft-Frittiererergebnis.

Verwendung des Geräts

Der ölfreie kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten. Das mitgelieferte Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen.

Heißluftfrittieren

1. Netzstecker einstecken.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb.6)
3. Geben Sie die Zutaten in den herausnehmbaren Knuspereinsatz. (Abb.5)

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Anzeige (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Qualität der Speisen beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4)
Achten Sie darauf, die Führungen im Körper der Friteuse sorgfältig auszurichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den herausnehmbaren Knuspereinsatz.

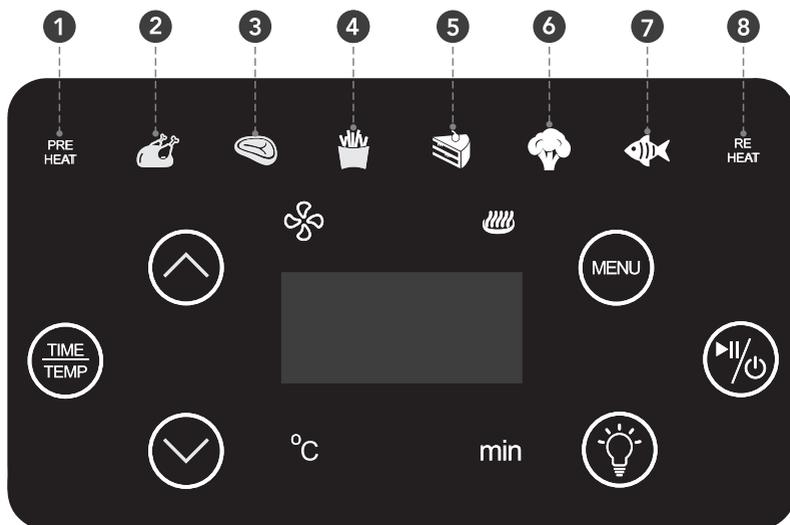
Achtung: Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht berühren, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

5. Bestimmen Sie die gewünschte Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Fügen Sie bei kaltem Gerät 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen lassen. Füllen Sie dann den herausnehmbaren Knuspereinsatz und drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

- a. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Zubereitungszeit.
- b. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden des Topfes gesammelt.

Anweisungen für das Bedienfeld



Rezeptanzeige

Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Voreinstellungen	Vorheizen	Geflügel	Steak	Pommes	Nachtsch	Gemüse	Fisch	Wiederau feizen
Lebensmit- tel(g)	/	800	350	500	300	400	400	/
Temp(°C)	205	195	205	195	150	150	175	175
Zeit(min)	s	2s	6	22	30	12	8	15

Bedienungsanleitung

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 6).
3. Legen Sie den Rost in den Topf.
4. Legen Sie die Zutaten auf den Rost.
5. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse (Abb. 4).

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung, da dies die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigen kann. **Vorsicht:** Berühren Sie den Topf nicht, während das Gerät in Betrieb ist und direkt nach dem Kochvorgang, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

1. Tippen Sie auf die „Power“  -Taste, um den gesamten Bildschirm einzuschalten.
2. Tippen Sie auf die „Menü“  -Taste, um Ihre gewünschte Funktion auszuwählen (8 voreingestellte Funktionen sind verfügbar).

Die Zeit- und Temperatureinstellung kann angepasst werden, und die Anpassung kann direkt durch Drücken der entsprechenden Tasten vorgenommen werden.

Hinweis: Es stehen 8 voreingestellte Funktionen zur Verfügung: Vorwärmen, Drumsticks, Steak, Pommes, Desserts, Gemüse, Fisch, Aufwärmen.

Tippen Sie einmal auf die Taste „Zeit/Temp“ . Es gibt zwei Tasten (für TEMPERATURE ' ^ '& ' v ' in der Bedienfeld, das die Temperatureinstellung anpassen kann - Erhöhen/verringern Sie 5 Grad pro Drücken oder erhöhen/verringern Sie es schnell durch langes Drücken.

Tippen Sie erneut auf die Taste „Zeit/Temp“ . Es gibt zwei Tasten (für ZEIT „ ^ “ & „ v “ auf dem Bedienfeld, mit denen die Zeiteinstellung angepasst werden kann – Erhöhen/verringern um 1 Minute pro Drücken oder schnelles Erhöhen/verringern durch langes Drücken.

3. Drücken Sie nach Auswahl der Funktion die Taste „Start/Pause“ , um mit dem Kochen zu beginnen.

Erinnerung: Während des Heißluft-Frittierens leuchten die LED-Anzeige „Lüfter“  und die LED-Anzeige „Heizung“ . Wenn Sie dann die Taste „Start/Pause“  drücken. Die LED-Anzeige „Lüfter“  erlischt nach einigen Minuten und die LED-Anzeige „Heizung“  erlischt sofort.

4. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten den Topf am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Heißluftfritteuse.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie die Timer-Klangton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

5. Wenn Sie die Timer-Klangton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Tisch.
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie die Power-Taste 3 Sekunden lang, das Gerät schaltet sich aus.
6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gekocht sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig gekocht sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
7. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen hitzebeständigen Tisch.
Stellen Sie den Topf nicht auf den Kopf, wenn der Rost noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.
Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Topf entweichen, während die Zutaten erhitzt werden.
8. Gießen Sie Zutaten aus Töpfen in Schüsseln oder Teller.
Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.
9. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Wichtig

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Denn durch die Rapid Air Technologie wird die Luft im Geräteinneren augenblicklich wieder aufgewärmt. Während des Heißluftbratens den Topf kurz aus dem Gerät zu ziehen stört den Vorgang kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst hergestellter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min.-max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
Kartoffel und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-400	15-20	200	shake	
Dicke gefrorene Pommes	300-400	20-25	200	shake	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	shake	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	15-20	180		
Schweinekoteletts	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200		
Geflügel	100-500	15-22	180		
Hühnerbrust	100-500	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hühnernuggets	100-500	10-15	200	shake	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	15-20	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorenes Brot zerbröselt	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Käsesnacks					
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	160		
Backen					
Kuchen	300	10-15	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform/Auflaufform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backform/Auflaufform verwenden

Hinweis: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und die Antihafbeschichtung sind herausnehmbarer Knuspereinsatz. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab.
Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am herausnehmbaren Knuspereinsatz oder am Topfboden haften bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den herausnehmbaren Crispig-Einsatz in den Topf und lassen Sie den Topf und den herausnehmbaren Knuspereinsatz etwa 10 Minuten einweichen.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Werfen Sie das verbrauchte Gerät nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Damit helfen Sie mit, die Umwelt zu schonen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an Ihr autorisiertes Servicecenter vor Ort.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine gepolte Steckdose.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im herausnehmbaren Knusper-Einsatz ist zu groß.	Legen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den herausnehmbaren Knusper-Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Auf- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Das Gerät verwenden“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie die Snacks leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Acekool

Your home in sync

Model: AF-311A-W

Email: support@acekool.vip

TEL: 1-833-556-0157

Mon-Fri, 9:00 am-5:00 pm PST/PDT

Website: <https://www.acekool.vip>

Made in China

