



ALASKA

**Bedienungsanleitung
Heißluft-Fritteuse AF1300**

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,
herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses **ALASKA** Produktes. Wie alle Erzeugnisse von **ALASKA**, wurde auch dieses Produkt unter Verwendung zuverlässigster und moderner elektrischer / elektronischer Bauteile hergestellt. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und lesen Sie die nachfolgende Gebrauchsanweisung durch.
Besten Dank!
Ihr Alaska Team



Hergestellt für:
Fulltrade International GmbH
Schlüterstraße 5
40235 Düsseldorf
Hotline: 0 800 / 503 54 18

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise..... 2 - 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Lieferumfang 6
Bedienelemente 6
Vor der ersten Inbetriebnahme 7
Bedienung..... 7 - 8
Zubereitungs-Leitfaden 8 - 10
Überhitzungsschutz..... 10
Rezepte 10 - 11
Fehlerbehebung 12
Reinigung und Pflege 12 - 13
Technische Daten..... 13
Gewährleistung 13

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen, lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts.

1. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden! Beachten Sie alle Warnhinweise auf dem Gerät.
2. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.
3. Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Netzversorgung, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

4. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
5. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, soweit diese nicht älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
6. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.
7. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
8. **Benutzen Sie nie ein beschädigtes Gerät!** Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und benachrichtigen Sie Ihren Einzelhändler, wenn das Gerät beschädigt ist.
9. **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
10. Verhindern Sie eine Beschädigung des Kabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
11. Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
12. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein.
13. **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
14. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb. Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

15. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
16. Die Benutzung von Zubehöerteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
17. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen (wie z.B. Kerzen) auf oder neben das Gerät. Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (wie z.B. Vasen) auf oder neben das Gerät.
18. Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD/FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im vom Gerät genutzten Stromkreis empfohlen. Die Installation sollte von einem erfahrenen Elektriker vorgenommen werden.
19. Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Ist die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
20. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
21. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten. Benutzen Sie den Netzstecker als Trennvorrichtung.
22. Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker.
23. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

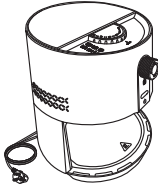
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

24. **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie das Gerät im Betrieb nicht an. Das Gerät und das Gehäuse werden im Betrieb sehr heiß.  Fassen das Gerät nur an seinen Griffen an.
25. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.
26. Lassen Sie vor dem Reinigen immer alle Teile und den Inhalt des Geräts vollständig abkühlen.
27. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs oder solange Teile oder der Inhalt heiß sind.
28. Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Halten Sie sicheren Abstand zum Gerät!
29. Ziehen Sie im Brandfall den Netzstecker und löschen Sie den Brand durch Schließen des Behälters.
30. Überfüllen Sie nicht den Frittierkorb. Überschreiten Sie niemals die im Kochleitfaden dieser Bedienungsanleitung empfohlenen Mengenangaben.
31. Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
32. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr hoch sein.

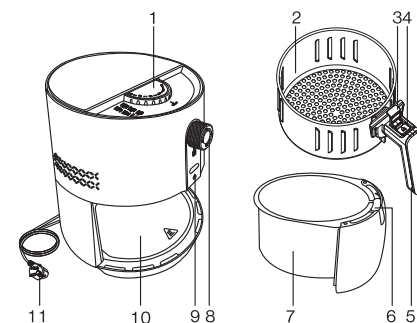
BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist nur zum Heißluft-Frittieren und Erhitzen von Lebensmitteln im Privathaushalt geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

LIEFERUMFANG

- | | | |
|---------------------------|---|-----|
| 1. Heißluft-Fritteuse |  | x 1 |
| 2. Frittierkorb mit Griff |  | x 1 |
| 3. Frittierschüssel |  | x 1 |
| 4. Bedienungsanleitung |  | x 1 |

BEDIENELEMENTE



Nr. Beschreibung

1. Temperatureinstellung 80 – 180°C
2. Frittierkorb
3. Abdeckung der Freigabetaste
4. Freigabetaste des Korbs
5. Griff
6. Frittierkorb-Halterung mit Befestigungsleiste

Nr. Beschreibung

7. Frittierschüssel
8. Timer 0 – 60 Minuten
9. Betriebskontrollleuchte
10. Heizelement
11. Netzkabel mit Netzstecker

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

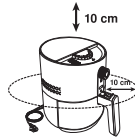
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf. Vergewissern Sie sich, dass am Gerät keine Verpackungsreste zurückbleiben.



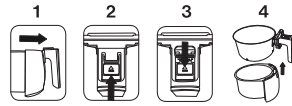
Warnung!

Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug. Kinder sollten nicht mit Verpackungsmaterialien spielen, da sie verschluckt werden können und ein Erstickungsrisiko darstellen!

- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Wenden Sie sich an Ihren Händler (→ Gewährleistung), falls das Gerät beschädigt ist oder Zubehör fehlen sollte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, stabile und feuerfeste Fläche.
- Halten Sie oberhalb des Geräts und um das Gerät herum einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden ein.



- Ziehen Sie vorsichtig am Griff (5), um die Frittierschüssel (7) herauszunehmen (Abb. 1).
- Schieben Sie die Tastenabdeckung (3) nach oben (Abb. 2).
- Drücken Sie auf die Freigabetaste (4) (Abb. 3).
- Der Frittierkorb (2) kann nun aus der Frittierschüssel herausgenommen werden (Abb. 4).
- Reinigen Sie das Gerät und das gesamte Zubehör (→ Reinigung und Pflege).
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie diese erneut installieren.



- Während des erstmaligen Gebrauchs können aufgrund von Herstellungsrückständen Gerüche und Rauch entstehen. Diese sind jedoch ungefährlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

BEDIENUNG

- Stecken Sie den Netzstecker (11) in eine passende Steckdose.
- Ziehen Sie die Frittierschüssel (7) aus dem Gerät heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb (2).
- Wichtig:** Benutzen Sie die Frittierschüssel (7) nicht ohne den Frittierkorb (2).
- Schieben Sie die Frittierschüssel (7) vollständig in das Gerät.
- Vorsicht!** Die Frittierschüssel (7) wird sehr heiß. Halten Sie die Frittierschüssel nur an deren Griff (5) fest.
- Temperatur einstellen:** Stellen Sie die gewünschte Temperatur an der Temperatureinstellung (1) ein.
- Zubereitungsdauer einstellen und Gerät einschalten:** Stellen Sie die Zubereitungszeit am Timer (8) ein, sobald der Timer (8) über die Stellung 0 bewegt wird, schaltet sich das Gerät ein, die Betriebskontrollleuchte (9) leuchtet auf.

Vorheizen

Sie können das Gerät ohne Lebensmittel vorheizen.

- Stellen Sie den Timer auf mindestens 3 Minuten ein.
- Warten Sie, bis der Heizvorgang abgeschlossen ist und geben Sie dann die Lebensmittel in den Frittierkorb (2).
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie ohne Vorheizen frittieren.
- Hinweis:** Sie können die Frittierschüssel (7) während der Zubereitung jederzeit zur Kontrolle aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab.

Schütteln

Einige Lebensmittel müssen während des Frittierens geschüttelt werden (→ Zubereitungs-Leitfaden).

- Ziehen Sie die Frittierschüssel (7) aus dem Gerät heraus.
- Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie dann die Frittierschüssel (7) zurück in das Gerät.
- Vorsicht:** Drücken Sie nicht die Freigabetaste (4) während des Schüttelns.

BEDIENUNG

Hinweise:

- Sie können auch direkt den Frittierkorb (2) aus der Frittierschüssel (7) nehmen und nur den Frittierkorb schütteln. Ziehen Sie dafür die Frittierschüssel aus dem Gerät heraus. Stellen Sie die Schüssel auf einen hitzebeständigen Untergrund. Schieben Sie die Tastenabdeckung (3) nach oben. Drücken Sie auf die Freigabetaste (4), um den Frittierkorb zu entriegeln. Heben Sie den Frittierkorb aus der Frittierschüssel.

Speisen aufwärmen

Sie können in dem Gerät Speisen erneut aufwärmen.

- Stellen Sie eine Temperatur von 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

Nach dem Kochen

- Nach Abschluss des Kochvorgangs ertönt ein Signal.
- Ziehen Sie die Frittierschüssel (7) aus dem Gerät heraus. Stellen Sie die Frittierschüssel auf einen hitzebeständigen Untergrund. Falls die Lebensmittel noch nicht vollständig gekocht sind, schieben Sie die Frittierschüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer erneut ein.
- Wenn die Lebensmittel fertig gekocht sind, ziehen Sie die Frittierschüssel (7) aus dem Gerät heraus. Stellen Sie die Schüssel auf einen hitzebeständigen Untergrund und schieben Sie die Tastenabdeckung (3) nach oben. Drücken Sie die Freigabetaste (4), um den Frittierkorb (2) zu entriegeln. Heben Sie den Frittierkorb (2) aus der Frittierschüssel.
- Leeren Sie den Frittierkorb (2) über einer Schüssel oder einem Teller aus. Sie können nun die nächsten Lebensmittel in dem Gerät zubereiten.
- Tipp:** Verwenden Sie eine Zange, um größere oder empfindliche Lebensmittel aus dem Frittierkorb (2) zu nehmen.
- Gerät ausschalten:** Sobald die eingestellte Zeit am Timer (8) abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus. Möchten Sie das Gerät während des Betriebs ausschalten, so drehen Sie den Timer (8) auf Nullstellung 0.
- Drehen Sie den Frittierkorb (2) nicht um, solange dieser noch in der Frittierschüssel (7) steckt. Öl, das sich am Boden der Schüssel angesammelt hat, könnte auf die frittierten Lebensmittel laufen.
- Vorsicht!** Nach Abschluss des Kochvorgangs kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten.

Hinweise:

- Schneiden Sie Lebensmittel in kleinere Stückchen, um die Zubereitungszeit zu verkürzen.
- Schütteln Sie kleingeschnittene Lebensmittel für bessere Ergebnisse.
- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, damit diese knuspriger werden. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie in dem Gerät keine extrem fettigen Lebensmittel (z.B. Würste) zu.
- Speisen, die in einem Backofen zubereitet werden können, sind auch für die Zubereitung in dem Gerät geeignet.
- Verwenden Sie Fertigteig für eine schnelle und einfache Zubereitung gefüllter Speisen. Fertigteig ist schneller gar als selbst gemachter Teig.
- Setzen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb (2), falls Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.

ZUBEREITUNGS-LEITFADEN

- Die Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur sind vom Typ und von der Lebensmittelkonsistenz abhängig. Beachten Sie die Herstellerangaben für Lebensmittel. Nachfolgende Temperaturangaben dienen nur als Referenz:

Frittiergut	Temperatur	Gewicht	Frittierzeit	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln & Pommes Frites					
Gefrorene Pommes Frites (dünn)	170°C	300 - 700 g	9 - 16 Minuten	Ja	
Gefrorene Pommes Frites (dick)	170°C	300 - 700 g	11 - 20 Minuten	Ja	

ZUBEREITUNGS-LEITFADEN

Frittiergut	Temperatur	Gewicht	Frittierzeit	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Selbst gemachte Pommes Frites (8 x 8 cm)	170°C	300 - 800 g	10 - 15 Minuten	Ja	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben.
Selbst gemachte Kartoffelecken	170°C	300 - 800 g	18 - 22 Minuten	Ja	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben.
Selbst gemachte Kartoffelwürfel	170°C	300 - 750 g	12 - 18 Minuten	Ja	½ Speiselöffel Speiseöl hinzugeben.
Rösti	170°C	250 g	15 - 18 Minuten	Ja	
Kartoffelaufguss	170°C	500 g	15 - 18 Minuten	Ja	
Fleisch & Geflügel					
Steak	180°C	100 - 500 g	8 - 12 Minuten		
Schweinskotelett	180°C	100 - 500 g	10 - 14 Minuten		
Hamburger	180°C	100 - 500 g	7 - 14 Minuten		
Wurst im Teig	180°C	100 - 500 g	15 - 18 Minuten		
Putenschenkel	180°C	100 - 500 g	18 - 22 Minuten		
Hühnerbrust	180°C	100 - 500 g	10 - 15 Minuten		
Snacks					
Frühlingsrollen	180°C	100 - 400 g	10 - 12 Minuten	Ja	Fertige Frühlingsrollen verwenden.
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	180°C	100 - 400 g	8 - 12 Minuten	Ja	Fertige Nuggets verwenden.
Gefrorene Fischstäbchen	180°C	100 - 400 g	8 - 12 Minuten		Fertige Fischstäbchen verwenden.
Gefrorene, panierte Käse-Snacks	180°C	100 - 400 g	8 - 10 Minuten		Fertigsnacks verwenden.
Gefülltes Gemüse	160°C	100 - 400 g	10 Minuten		
Backen					
Kuchen	160°C	300 g	20 - 25 Minuten		Backform verwenden.
Quiche	180°C	400 g	20 - 22 Minuten		Backform / Auflaufform verwenden.
Muffins	180°C	300 g	18 - 20 Minuten		Backform verwenden.
Süße Snacks	160°C	400 g	20 Minuten		Backform / Auflaufform verwenden.

Pommes Frites selbst gemacht

- Schälen Sie Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen.
- Waschen Sie die Kartoffelstreifen gründlich ab. Trocknen Sie diese mit Küchenpapier.
- Gießen Sie ½ Speiselöffel Olivenöl in eine Schüssel. Geben Sie die Kartoffelstreifen hinzu und mischen Sie die Streifen, bis diese vollständig mit Öl bedeckt sind.
- Nehmen Sie die Kartoffelstreifen mit Ihren Händen oder mit Besteck aus der Schüssel, sodass das restliche Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Kartoffelstreifen in den Frittierkorb (2).

ZUBEREITUNGS-LEITFADEN

- Hinweis:** Kippen Sie die Schüssel nicht aus, um alle Kartoffelstreifen auf einmal in den Frittierkorb (2) zu geben, da anderenfalls das restliche Öl in die Fritterschüssel (7) läuft.
- Frittieren Sie die Kartoffelstreifen (→ Bedienung).

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Falls das innere Kontrollsystem eine zu hohe Überhitzung erkennt, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät kann dann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie den Netzstecker (11) aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

REZEPTE

Tiefgefrorene Pommes Frites

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g tiefgefrorene Pommes Frites
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Vorbereitung

- Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben und mit einem Barbecue-Pinsel mit Olivenöl einstreichen oder etwas Olivenöl drauf geben und durchmischen.

Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Kartoffelstreifen in das Gerät geben und den Timer auf 18-25 Minuten einstellen. Frittierkorb alle 10 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

Frische Pommes Frites

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Kartoffeln, in Streifen geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Vorbereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben und mit einem Barbecue-Pinsel mit Olivenöl einstreichen oder etwas Olivenöl drauf geben und durchmischen.

Zubereitung

- Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Kartoffelstreifen in das Gerät geben und den Timer auf 18-25 Minuten einstellen. Frittierkorb alle 10 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

Frische Kartoffelchips

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Kartoffeln, in Streifen geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Vorbereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben und mit einem Barbecue-Pinsel mit Olivenöl einstreichen oder etwas Olivenöl drauf geben und durchmischen.

Zubereitung

- Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Kartoffelstreifen in das Gerät geben und den Timer auf 18-25 Minuten einstellen. Frittierkorb alle 10 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

REZEPTE

Gebackene Kartoffelecken

- Zutaten für 2 Personen:
- 300 g Kartoffeln, längs in 6 Stücke geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Vorbereitung

- Kartoffeln längs schneiden (längs in 6 Stücke). Waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. Kartoffelstreifen in eine Schüssel geben und mit einem Barbecue-Pinsel mit Olivenöl einstreichen oder etwas Olivenöl drauf geben und durchmischen.

Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Kartoffeln in das Gerät geben und den Timer auf 20-25 Minuten einstellen. Frittierkorb alle 10 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

Tiefgefrorene Hähnchen Nuggets

Zutaten für 3 Personen:

- 300 g tiefgefrorene Chicken Nuggets

Vorbereitung

- Hähnchen Nuggets nach dem Herausnehmen aus der Tiefkühltruhe 20 Minuten lang auftauen lassen. Mit einem Papiertuch abtrocknen. Anhaftenden Eis entfernen, dadurch werden die Nuggets gleichmäßig frittiert und knusprig.

Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Nuggets in das Gerät geben und den Timer auf 25-35 Minuten einstellen. Frittierkorb alle 10 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

Gegrillte Garnelen auf chinesische Art

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g frische und gewaschene Garnelen mittlerer Größe
- Zitronensaft aus ½ Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Salz

Tip!

- Vor dem Servieren die Garnelen mit gehackter Petersilie bestreuen. Sie können auch tiefgefrorene Garnelen statt frischer verwenden. In diesem Fall tauen Sie die Garnelen auf, um die Zubereitungszeit zu verkürzen.

Vorbereitung

- Entfernen Sie die Köpfe. Würzen Sie die Garnelen mit Salz, Zitronensaft und Knoblauch. Lassen Sie die Garnelen in einem Abtropfsieb abtropfen.

Zubereitung

- Stellen Sie die Temperatur auf 180°C ein. Fritteuse 4-6 Minuten vorwärmen. Die Garnelen in das Gerät geben und den Timer auf 15 Minuten einstellen, bis die Garnelen gold-braun werden. Frittierkorb alle 5 Minuten schütteln. Vor dem Servieren etwas salzen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	• Das Gerät ist nicht angeschlossen. • Der Timer ist nicht eingestellt. • Die Frittierschüssel (7) steckt nicht richtig im Gerät. • Die Steckdose liefert keinen Strom.	• Stecken Sie den Netzstecker (11) in eine geeignete Steckdose. • Stellen Sie den Timer (8) ein. • Schieben Sie die Frittierschüssel (7) ordnungsgemäß in das Gerät. • Prüfen Sie die Sicherung.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig frittiert.	• Die Lebensmittel sind zu groß. • Die Frittierdauer ist zu kurz. • Die Temperatur ist zu niedrig. • Zu viele Lebensmittel im Frittierkorb (2).	• Entfernen Sie die Lebensmittel und zerkleinern Sie sie. • Frittieren Sie weiter und schauen Sie regelmäßig nach. • Stellen Sie die Temperatur ein. • Entfernen Sie einige Lebensmittel.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig frittiert.	• Die Lebensmittel müssen geschüttelt werden.	• Schütteln Sie die Lebensmittel, wenn die Hälfte der Zubereitungsdauer abgelaufen ist.
Die Lebensmittel schmecken fettig oder verkocht.	• Die Temperatur ist zu niedrig. • Die Lebensmittelmenge ist höher wie das im Kochleitfaden angegebene Gewicht. • Die Lebensmittel sind nicht für das Gerät geeignet. • Zu wenig Öl auf den Lebensmitteln.	• Stellen Sie die Temperatur ein. • Entfernen Sie einige Lebensmittel. • Verwenden Sie für bessere Ergebnisse Fertigprodukte. • Fügen Sie für ein besseres Ergebnis etwas Öl hinzu.
Die Frittierschüssel (7) lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	• Die Lebensmittelmenge ist höher wie das im Kochleitfaden angegebene Gewicht.	• Entfernen Sie einige Lebensmittel.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	• Die Lebensmittel sind fettig. • In der Frittierschüssel (7) befinden sich fettige Rückstände vom letzten Kochvorgang.	• Öl erzeugt weißen Dampf und die Schüssel erhitzt sich stärker als sonst. Das Gerät oder das Kochergebnis werden davon jedoch nicht beeinträchtigt. • Reinigen Sie die Frittierschüssel nach jedem Kochvorgang.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Verwenden Sie für die Reinigung weder Benzin noch Lösungsmittel.

Teil	Reinigung
Gerät Netzkabel mit Netzstecker (11)	• Reinigen Sie das Gerät nach jedem Kochvorgang. • Lassen Sie die Inhalte des Geräts vor der Reinigung vollständig abkühlen. • Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. • Das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. • Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit warmem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
Frittierkorb (2) Frittierschüssel (7)	• Entfernen Sie die Frittierschüssel, den Frittierkorb (→ Vor der ersten Inbetriebnahme). Reinigen Sie diese Teile im warmen Spülwasser und spülen sie dann mit klarem Wasser ab. • Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte oder scharfen Reinigungsmittel.

REINIGUNG UND PFLEGE

Teil	Reinigung
Heizelement (10)	Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um ggf. Lebensmittelrückstände zu entfernen.
Gehäuse	Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung : 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme : 1300 W
IP-Schutzart : IPX0
Schutzklasse : Klasse I



Hinweise zum Umweltschutz

Alt-Elektrogeräte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät bei den eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten.

Hinweise:

- Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe, wie z. B. eine unterbrochene Stromversorgung (insofern es sich um ein elektronisches Gerät handelt) oder generell eine falsche Handhabung, die Ursache sein könnten.
- Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
 - Kaufquittung
 - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
 - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

GWL 8/14 DE

TECHNICAL DATA

Operating voltage : 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption : 1300 W
IP protection class : IPX0
Protection class : Class I



Environmental protection

Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste!
Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres.

WARRANTY

A statutory warranty applies for this product.

Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

Note:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
2. Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
 - Purchase receipt
 - Model description / Type / Brand
 - Describe the fault and problem as detailed as possible

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.

GWL 8/14 EN

ALASKA

Instruction manual
Air fryer AF1300

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of this **ALASKA** product. Like all products by **ALASKA**, this product has also been manufactured using the most reliable and state of the art electrical / electronic components.

Please take a few minutes before starting operation of the machine and read the following operating instructions.

Many thanks!

Your Alaska team



QA15-0000005696

TABLE OF CONTENTS

Important safety instructions	2 - 5
Intended use	5
Scope of delivery	5
Part list	6
Before first use	6
Operation	6 - 7
Cooking guide	8 - 9
Overheating protection	9
Recipes	9 - 10
Troubleshooting	11
Cleaning and care	11
Technical data	12
Warranty	12

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read this instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice.

1. Observe all safety instructions to avoid damage through improper use! Follow all warnings on the appliance.
2. Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.
3. Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
4. 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Children shall not play with the appliance.
8. **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
9. **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
10. To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
11. Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
12. If an extension cord is used, its capacity needs to be suitable for the power consumed by the appliance.
13. **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
14. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.
15. Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
16. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
17. Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place objects with open flames (e.g. candles) on top of or beside the appliance. Do not place objects filled with water (e.g. vases) on or near the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

18. For additional protection, we recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30 mA in the electrical circuit supplying power to your appliance. The installation should be done by an experienced electrician.
19. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
21. Connect the power plug to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the appliance can be unplugged immediately. Pull the power plug out of the electrical outlet to completely switch off the appliance. Use the power plug as the disconnection device.
22. Disconnect the power plug from the electrical outlet when not in use and before cleaning.
23. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
24. **Danger of burns!** Do not touch the appliance while in use. During use the appliance becomes hot. Only touch the handles of the appliance.
25. Do not use the appliance, if the basket handle is not correctly attached.
26. Always allow the appliance to cool completely before cleaning.
27. Do not move the appliance while it is in use or as long as parts or contents are hot.
28. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance from the appliance!
29. In case of fire, unplug the appliance from the electrical outlet and extinguish the fire closing the appliance.
30. Do not overfill the frying basket and never exceed the recommended capacity according to cooking guide in the manual.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

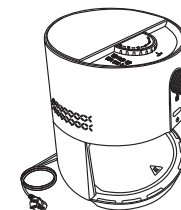
31. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
32. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

INTENDED USE

- This appliance is only intended for air frying and warming up food in private households.
- This appliance is only suitable for private household use and it is not designed for commercial purposes.
- This appliance is intended for indoor use only.
- Use the appliance only as described in this manual.
- No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SCOPE OF DELIVERY

1. Air fryer



x 1

2. Air-frying basket with handle



x 1

3. Air-frying pan



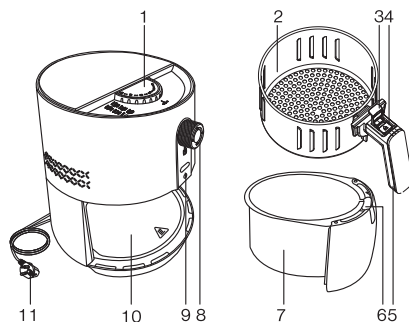
x 1

4. Instruction manual



x 1

PARTS LIST



No. Description

1. Temperature adjustment 80 - 180°C
2. Air-frying basket
3. Cover for unlocking button
4. Unlocking button for basket
5. Handle
6. Air-frying basket holder with mounting rail

No. Description

7. Air-frying pan
8. Timer 0 - 60 Minuten
9. Operation indicator light
10. Heating element
11. Power cord with power plug

BEFORE FIRST USE

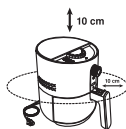
- Remove all packaging materials and retain for future use. Ensure that no packaging residues remain on the appliance.



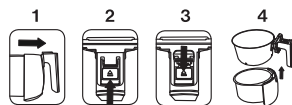
Warning!

Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!

- Check delivery contents for any missing items and any possible transport damage. In the event of damage in transit or missing parts, contact your specialised dealer (→ Warranty).
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface.
- Leave at least 10 cm of space around and above the appliance.



- Pull the handle (5) gently to take out the air-frying pan (7) (fig. 1).
- Slide the button cover (3) up (fig. 2).
- Press the basket release button (4) (fig. 3).
- The air-frying basket (2) can then be lifted out of the air-frying pan (fig. 4).
- Clean the appliance (→ Cleaning and care).
- Dry all parts carefully before re-inserting them back in the appliance.



- When first used, odours and smoke may appear due to manufacturing process residues. However, these are harmless and will only last a short time. Ensure adequate ventilation.

OPERATION

- Connect the power plug (11) to a suitable wall outlet.
- Pull the air-frying pan (7) out of the appliance.

OPERATION

- Place the food in the air-frying basket (2).
- Note:** Never use the air-frying pan without the air-frying basket (2).
- Fully slide the air-frying pan (7) into the appliance.
- Caution!** The air-frying pan (7) will get very hot. Hold the air-frying pan by its handle (5) only.
- Setting the temperature:** Set desired temperature using the temperature adjustment (1).
- Setting cooking time and switching the appliance on:** Set cooking time using the Timer (8), once the Timer (8) will be shifted from **0** position, the appliance switches on and the operation indicator light (9) gets on.

Preheat

You can preheat the appliance without food inside.

- Set the timer to at least 3 minutes.
- Wait until the heating up process finishes. Then, place the food in the air-frying basket (2).
- Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- Note:** You can pull out the air-frying pan (7) at any time to check the ingredients' cooking condition. The power will shut down automatically.

Shaking

Some food requires shaking while cooking (→ Cooking guide).

- Pull the air-frying pan (7) from the appliance.
- Slightly shake the food. Then slide the air-frying pan (7) back to the appliance.
- Caution:** Do not press the button (4) of the handle whilst shaking.

Hints:

- You can also directly remove the air-frying basket (2) from the air-frying pan (7) and shake the air-frying basket. To do so, pull the air-frying pan out of the appliance. Place it on a heat-resistant surface. Slide the button cover (3) up. Then press the basket release button (4). The air-frying basket can then be lifted out of the air-frying pan.

Reheating ingredients

The appliance can be used to reheat ingredients.

- Set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cooking process finished

- When the frying process is finished, a signal sounds.
- Pull the air-frying pan (7) out of the appliance. Place the air-frying pan on a heat-resistant surface. If the food is not yet cooked, slide the air-frying pan back into the appliance and set the timer again.
- If food has been cooked satisfactorily, pull the air-frying pan (7) out of the appliance. Place the air-frying pan on a heat-resistant surface. Slide the button cover (3) up. Press the basket release button (4) to release the air-frying basket (2). Lift the air-frying basket (2) out of the air-frying pan.
- Empty the contents of the air-frying basket (2) into a bowl or onto a plate. The appliance is ready for cooking the next batch.
- Hint:** To remove large or fragile ingredients out of the air-frying basket (2), use a pair of tongs.
- Switching the appliance off:** once the adjusted Timer (8) time is elapsed, a signal sounds and the appliance switch off. If you would like to switch off the appliance during operation, turn the Timer (8) to position **0**.
- Do not turn the air-frying basket (2) upside down while the air-frying pan (7) is still attached to it, excess oil that has collected at the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Caution!** Hot steam may escape from the appliance when the frying process finishes.

Hints:

- Chop the food into smaller pieces to shorten the cooking time.
- Shake small food pieces halfway through the preparation time for a better result.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the appliance within a few minutes after you added the oil.
- Do not cook extremely greasy ingredients (e.g. sausages) in the appliance.
- Snacks suitable for preparing in an oven can also be prepared with this appliance.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air-frying basket (2) if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

COOKING GUIDE

- The frying time and the required temperature depend on the type and consistency of the food. Observe the respective food manufacturers' information. The following temperatures are for guidance purposes only:

Food	Temperature	Weight	Frying time	Shaking	Extra information
Potatoes & fries					
Frozen fries (thin)	170°C	300 - 700 g	9 - 16 minutes	yes	
Frozen fries (thick)	170°C	300 - 700 g	11 - 20 minutes	yes	
Home-made fries (8 x 8 cm)	170°C	300 - 800 g	10 - 15 minutes	yes	Add ½ tablespoon of cooking oil.
Home-made potato wedges	170°C	300 - 800 g	18 - 22 minutes	yes	Add ½ tablespoon of cooking oil.
Home-made potato cubes	170°C	300 - 750 g	12 - 18 minutes	yes	Add ½ tablespoon of cooking oil.
Hash Browns	170°C	250 g	15 - 18 minutes	yes	
Potato gratin	170°C	500 g	15 - 18 minutes	yes	
Meat & Poultry					
Steak	180°C	100 - 500 g	8 - 12 minutes		
Pork chops	180°C	100 - 500 g	10 - 14 minutes		
Hamburger	180°C	100 - 500 g	7 - 14 minutes		
Sausage roll	180°C	100 - 500 g	15 - 18 minutes		
Drumsticks	180°C	100 - 500 g	18 - 22 minutes		
Chicken breast	180°C	100 - 500 g	10 - 15 minutes		
Snacks					
Spring rolls	180°C	100 - 400 g	10 - 12 minutes	yes	Use ready-to-fry spring rolls.
Frozen chicken nuggets	180°C	100 - 400 g	8 - 12 minutes	yes	Use ready-to-fry chicken nuggets.
Frozen fish fingers	180°C	100 - 400 g	8 - 12 minutes		Use ready-to-fry fish fingers.
Frozen breadcrumb cheese snacks	180°C	100 - 400 g	8 - 10 minutes		Use ready-to-fry snacks.
Stuffed vegetables	160°C	100 - 400 g	10 minutes		
Baking					
Cake	160°C	300 g	20 - 25 minutes		Use baking tin.
Quiche	180°C	400 g	20 - 22 minutes		Use baking tin / oven dish.
Muffins	180°C	300 g	18 - 20 minutes		Use baking tin.
Sweet snacks	160°C	400 g	20 minutes		Use baking tin / oven dish.

COOKING GUIDE

Making home-made fries

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
- Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the air-frying basket (2).
- Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the air-frying basket (2) in one go. This prevents excess oil from ending up on the bottom of the air-frying pan (7).
- Fry the potato sticks (→ Operation).

OVERHEATING PROTECTION

- The appliance is equipped with an overheating protection system. If the inner temperature control system registers a significant amount of overheating, the overheating protection is automatically enabled. The appliance is no longer ready to be used. Disconnect the power plug (11). Let the appliance rest until it has fully cooled down.

RECIPES

Deep-frozen chips

Ingredients for 2 persons:

- 250 g deep-frozen chips
- 1 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

- Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

- Change the temperature to 180°C. Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place potatoes in the device and set the timer to 18-25 minutes. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.

Fresh fries

Ingredients for 2 persons:

- 300 g potatoes, cut in strips
- 1 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

- Change the temperature to 180°C. Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

- Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place potatoes in the device and set the timer to 18-25 minutes. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.

Fresh potato chips

Ingredients for 2 persons:

- 300 g potatoes, cut in strips
- 1 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

- Change the temperature to 180°C. Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

RECIPES

Cooking

- Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place potatoes in the device and set the timer to 18-25 minutes. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.

Baked potato Angle

Ingredients for 2 persons:

- 300 g potatoes, cut in wedges
- 1 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

- Cut potatoes into wedges (cut each potato into 6 pieces). Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

- Change the temperature to 180°C. Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place potatoes in the device and set the timer to 20-25 minutes. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.

Deep-frozen chicken nuggets

Ingredients for 3 persons:

- 300 g deep-frozen nuggets.

Preparation

- Remove the nuggets from the freezer about 20 minutes before use. Dry the nuggets with a paper towel. Remove any ice the nuggets may have formed so they will be fried evenly and crisply.

Cooking

- Change the temperature to 180°C. Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place the nuggets in the frying basket. Set the timer to 25-35 minutes. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.

Chinese grilled prawns

Ingredients for 4 persons:

- 300 g fresh and washed mid-sized shrimp
- Juice of ½ lemon
- 2 garlic cloves, pressed
- Salt to taste

Tip!

- Strew shrimp with chopped parsley before serving. You may also use deep-frozen instead of fresh shrimp. Thaw shrimp before frying to shorten preparation time.

Preparation

- Remove the heads. Season shrimp with salt, lemon juice and garlic. Let shrimp drip-dry in a colander.

Cooking

- Change the temperature to 180°C. Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes. Place shrimp in the frying basket and fry for 15 minutes until golden brown. Shake the frying basket once every 5 minutes. Add salt to taste before serving.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The fryer is not working.	- The fryer is not plugged in. - The timer is not set. - The air-frying pan (7) is not put into the appliance properly. - The outlet is not powered.	- Attach the power plug (11) to a suitable wall outlet. - Set the Timer (8) to desired cooking time. - Slide the air-frying pan (7) into the appliance properly. - Check fuses or circuit breaker.
The food is not fully cooked.	- The food is too large. - The cooking time is too short. - The temperature is too low. - There is too much food in the air-frying basket (2).	- Remove the food and chop it into small pieces. - Continue frying and check it regularly. - Adjust temperature. - Remove some food.
The food is fried unevenly in the appliance.	The food needs to be shaken.	Shake the food in the middle of cooking.
The food tastes greasy or soggy.	- The temperature is too low. - The amount of the food exceeds the weight in cooking guide. - The food is not suitable for air fryer cooking. - The food does not have enough oil.	- Adjust temperature. - Remove some food. - Use ready-to-fry snacks for a better result. - Add a little oil for a better result.
The pan (7) does not slide into the appliance properly.	The amount of the food exceeds the weight in cooking guide.	Remove some food.
White smoke emitting from the appliance.	- The food is greasy. - There are greasy remnants in the air-frying pan (7) from the last use.	- The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. - Clean the air-frying pan after each frying session.

CLEANING AND CARE

- Do not use petrol or solvent for cleaning under any circumstances.

Part	How to clean
Appliance Power cord and plug (11)	- Clean the appliance after each frying session. - Let the contents of the appliance cool down completely before commencing cleaning. - Prior to each cleaning, disconnect the power plug from the wall outlet. - Never immerse the appliance, the power cord / plug into water or other fluids. - Clean the inside of appliance with warm water and non-abrasive sponge.
Air-frying pan (2) Air-frying basket (7)	- Remove air-frying pan, air-frying basket (→ Before first use). Wash with warm soapy water. Then, rinse with clean water. - Do not use any abrasive cleaning products or sharp cleaning utensils.
Heating element (10)	Clean the heating element with a soft cleaning brush to remove any food remnants.
Housing	Clean the appliance housing with a damp cloth.