

Benutzerhandbuch für Ihre Heißluftfritteuse

User's manual →
English language

Modell: **AF8500**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Heißluftfritteuse, Modell: AF8500

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Vielen Dank für Ihr Vertrauen
und Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Heißluftfritteuse!**

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Weitere Hinweise und Symbole	17
In diesem Handbuch	
Gerät, Komponenten und Zubehör	
Umweltschutz und Entsorgung	
Hinweise zum Transport des Geräts	
Hinweise zur Lagerung	
1. Produktübersicht	21
1.1 Lieferumfang	
1.2 Ausstattung und Merkmale	
1.3 Gerätekomponenten und Zusammensetzung	
2. Hinweise vor dem Gebrauch	24
2.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
2.2 Inbetriebnahme	
2.3 Allgemeine Hinweise zum Gebrauch	
3. Bedienung, Einstellung und Benutzung	26
3.1 Anzeige- und Bedienfeld	
3.2 Benutzung der Touch-Steuerung	
3.3 Vorbereitung des Geräts zur Benutzung	
3.4 Befüllen und Einsetzen des Frittierbehälters	
3.5 Betriebszustände und Anzeige des Geräts	
3.6 Einstellen von Frittierprogrammen und Funktionen	
3.7 Start und Ablauf des Garvorgangs	
3.8 Entnehmen des Frittierbehälters und der zubereiteten Lebensmittel	

4. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps	36
4.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung	
4.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Gerät	
5. Reinigung und Instandhaltung des Geräts	40
5.1 Reinigung der Außenflächen des Geräts	
5.2 Reinigung der Geräte-Innenflächen	
6.2 Reinigung des Frittierbehälters und der Einsätze	
6. Problemlösung	42
6.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
6.3 Fehleranzeigen und Bedeutung	
7. Einbau und Installation	44
7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	
7.2 Wahl des Installationsorts und Aufstellen des Geräts	
7.3 Anschluss an die Stromversorgung	
8. Technische Daten	48
KKT Kolbe Kundenservice	50

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen! Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise!

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinen Bestandteilen!

- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch in Innenräumen ausgelegt und zur Zubereitung und Erhitzung von Speisen bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht für Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen!
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich.

Erhitzen Sie das Gerät jedoch zunächst leer wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie es zur Zubereitung von Speisen benutzen und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.

- Nicht verwendete elektrische Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen!
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht!
Dies gilt auch für Beschädigungen des Gehäuses und der Produktoberflächen!
Trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag-, Brand- und Verletzungsgefahr!
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!
- Wenige Kanten und Bauteile können scharfkantig sein, insbesondere nach Abnehmen der Gummikomponenten von den Einsätzen des Frittierbehälters!
Um Verletzungen zu vermeiden, verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig!

 **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung, Reinigung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind!
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.
- Das Gerät ist mit einem Erdungsstecker ausgestattet und muss an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden!
Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an eine ausgewiesene Elektrofachkraft!
Achten Sie darauf, dass der Stecker auch nach der Installation zugänglich bleibt!
- Der Austausch eines beschädigten Kabels oder Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann!
Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen des Geräts, insbesondere mit dem Kabel und seinen Anschlüssen!
Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!
Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
Verwenden Sie nur wenig Flüssigkeit zur Reinigung des Geräts und gebrauchen Sie hierfür keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch sind einige zugängliche Teile des Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!
Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen des Geräts, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern!
- Zubereitete Lebensmittel und benutztes Zubehör werden beim Betrieb des Geräts sehr heiß!
In Speisen enthaltene Fette können bei Erhitzung spritzen!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!
Achten Sie stets darauf, dass das Gerät waagrecht steht, um Verbrennungen durch Dampf, auslaufende Flüssigkeiten oder heiße Speisen zu vermeiden!
Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen und benutzen Sie z.B. Koch- oder Grillbesteck um etwas aus dem erhitzten Gerät zu entnehmen!
- Während und auch nach dem Betrieb kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen, insbesondere durch die Luftaustrittsöffnungen!
Um Verletzungen zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände, Ihr Gesicht und Ihren Körper in einem sicheren Abstand, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet!

Fassen Sie den Frittierbehälter immer mittig am Griff, um diesen zu entnehmen!

Beachten Sie auch, dass Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!

- Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzten Flächen, um Verletzungen durch dadurch entstehenden heißen Dampf zu vermeiden!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im Gerät!
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!



WARNUNG!
Brandgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!
Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä., um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!
Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht verdeckt werden können und dass die Luft um das Gerät herum frei zirkulieren kann!
Benutzen Sie das Gerät nicht in direkter Nähe zu brennbaren Gegenständen und Materialien!
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Frittierbehälter und achten Sie darauf, diesen nicht zu überfüllen und dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen kann!

- Das Gerät funktioniert mit Heißluft.
Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Fett!
Dieses kann sich beim Betrieb entzünden!
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!
Erhitzte Lebensmittel können überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!
Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden!
Erhitzen Sie entsprechende Speisen deshalb möglichst langsam und in möglichst kleinen Mengen!
- Legen Sie kein Papier, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder ähnliche Materialien in den Frittierbehälter oder in das Gerät!
- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente Feuer fangen!
Achten Sie stets darauf, dass dieses stets mit Lebensmitteln bedeckt / belastet ist und nicht z.B teilweise durch die Luftzirkulation bewegt werden kann!
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich bei Erhitzung entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen!
Um dies zu vermeiden, entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen von Gerät und Zubehör!
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus!

Warten Sie, bis keine Rauchentwicklung mehr vorhanden ist, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen!

- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einer Löschdecke oder ähnlichem!
Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
Benutzen Sie das Gerät nach dem Löschen nicht, bis es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde!

WARNUNG!



**Gefahr von Beschädigungen
und Funktionsbeeinträchtigungen!**

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, insbesondere aus dem Geräteinneren, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb, z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen, zu vermeiden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen oder in der Nähe von Gas-, Paraffinkochern oder ähnlichen Geräten!
Stellen Sie das Gerät oder dessen Komponenten nicht auf einen Herd oder Flächen, die sich erhitzen können!

- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Gerät zu Korrosion führen!
Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch und der anschließenden Reinigung trocknen!
Lassen Sie insbesondere feuchte Lebensmittel nach der Zubereitung nicht im Gerät!
- Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerzwecken!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen!
Halten Sie sämtliche Geräteteile immer sauber!
Vermeiden Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft, bzw. entfernen Sie diese möglichst sofort, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen!
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds!
Reinigen Sie das Geräte und seine Bestandteile nicht in der Spülmaschine!
Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Pflege im entsprechenden Kapitel!

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden! Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter!

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird



Informationen und Tipps

Hinweise und nützliche Informationen zur Vermeidung von Problemen und zur Erleichterung des jeweiligen Vorgehens

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen!
Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist!
Achten Sie bei der Benutzung auf ausreichend Freiraum um das Gerät!



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter gefährlicher Spannung!
Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig!



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter!



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die entsprechenden Anwendungsempfehlungen in diesem Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung!
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen!

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können!
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen!
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position!

Hinweise zur Lagerung

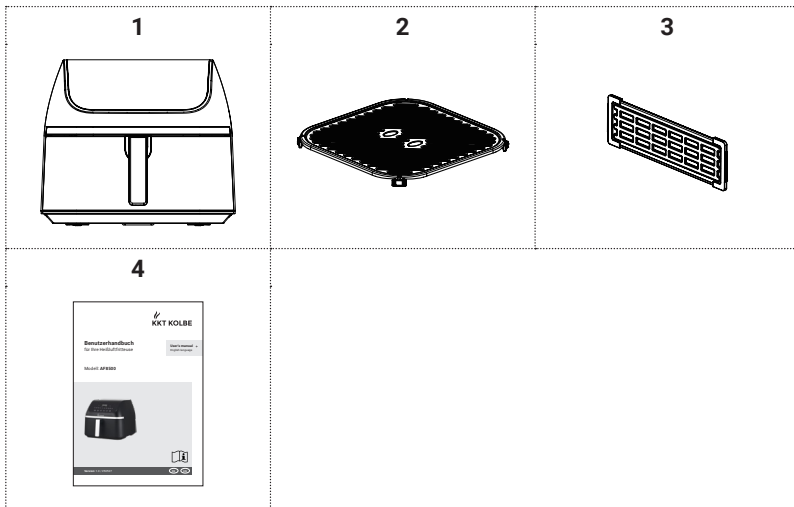
Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband!
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort!
- Achten Sie auf eine waagerechte Position!
- Belasten Sie die Verpackung nicht!
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig!
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden!
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig!

1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

- 1 1× Heißluftfritteuse, Modell AF8500
inkl. Frittierbehälter,
Anschlusskabel und Stecker
- 2 1× Frittierereinsatz
- 3 1× Trennwand
- 4 1× Benutzerhandbuch



Produktübersicht

1.2 Ausstattung und Merkmale

- Bedienfeld mit Touch-Steuerung und LED-Anzeige
- Manuelle Einstellung von Gartemperatur und -zeit
- 10 automatische Frittierprogramme:
 - Chicken wings
 - Pommes frites
 - Fisch
 - Hühnchen (ganz)
 - Pizza
 - Steak
 - Bratwürste
 - Gemüse und Obst
 - Trockenfrüchte
 - Kuchen
- 3 zusätzliche Heizfunktionen:
 - Warmhalten
 - Aufwärmen
 - Auftauen

Geräteabmessungen

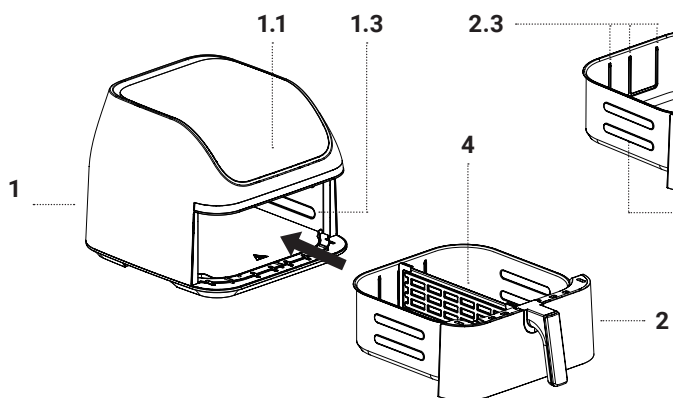
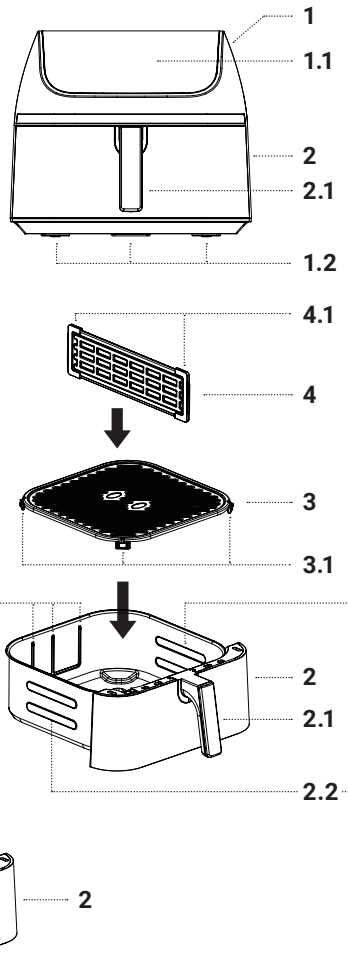
Breite: 343 mm

Tiefe: 464 mm

Höhe: 291 mm

1.3 Gerätekomponenten und Zusammensetzung

- 1 Gerätekörper
 - 1.1 Anzeige- und Bedienfeld
 - 1.2 Standfüße
 - 1.3 Führungsschienen zum Einschieben des Frittierbehälters
- 2 Frittierbehälter *
 - 2.1 Frittierbehälter - Griff
 - 2.2 Führungsschienen zum Einschieben in das Gerät
 - 2.3 Führungsschienen zum Einschieben der Trennwand in den Frittierbehälter
- 3 Frittereinsatz *
 - 3.1 Abnehmbare Gummifüße
- 4 Trennwand
 - 4.1 Abnehmbare Seitenteile aus Gummi



*** Hinweis:**
 Verwenden Sie den Frittierbehälter immer zusammen mit dem Frittereinsatz im Gerät und vermeiden Sie eine separate Verwendung!

2. Hinweise vor dem Gebrauch

2.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinem Kabel oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden! Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren!



WARNUNG!

Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

Nicht entfernte Verpackungsmaterialien und Transportschutzmittel im Geräteinneren können bei der Erhitzung des Geräts Feuer fangen oder schmelzen!

Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden!

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, reinigen Sie es, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

2.2 Inbetriebnahme



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu leichter Geruchsentwicklung und Dunstbildung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich;

erhitzen Sie jedoch bei Inbetriebnahme noch keine Lebensmittel mit dem Gerät.

Gehen Sie vor, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation in Betrieb.
- Bevor Sie das Gerät zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie dieses zunächst für ca. 10 Minuten auf die maximale Temperatur, indem Sie vorgehen wie unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben, ohne den Behälter mit Lebensmitteln zu befüllen.
- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet, bis evtl. auftretende Gerüche oder Dunst verflogen sind.
- Wischen Sie das Gerät und das Zubehör feucht aus und trocknen Sie alles gut.
- Danach können Sie das Gerät zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten.

2.3 Allgemeine Hinweise zum Gebrauch

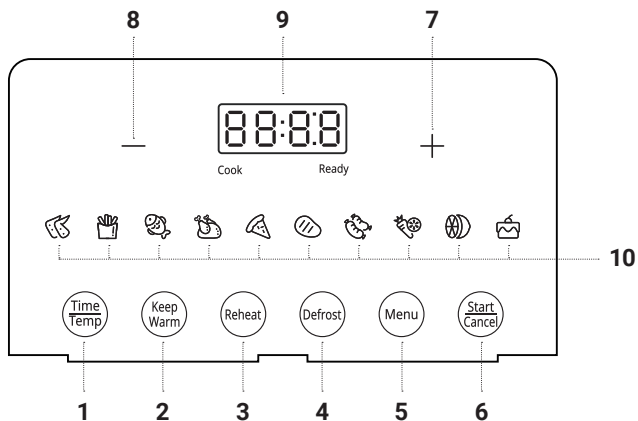
- Verwenden Sie den Frittierbehälter und den Frittierinsatz nicht separat, sondern stets zusammengesetzt im Gerät, wie unter "Gerätekomponenten und Zusammensetzung" beschrieben.
- Versichern Sie sich bei jedem Betriebsstart, dass alles richtig eingesetzt ist, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Sollten Sie feststellen, dass das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, stellen Sie den Gebrauch ein und wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.

3. Bedienung, Einstellung und Benutzung

3.1 Anzeige- und Bedienfeld

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Tastenfunktionen und Anzeige dar.

Für eine detaillierte Beschreibung der Bedienung und Anzeige siehe entsprechende Abschnitte.













Bedientasten (und ggf. Statusanzeige durch Tastenbeleuchtung)

1		Zeit / Temperatur	Aktivieren der Garzeit- / Gartemperatur-Einstellung
2		Warmhalten	Aktivieren der Warmhaltefunktion
3		Aufwärmen	Aktivieren der Aufwärmfunktion
4		Auftauen	Aktivieren der Auftaufunktion
5		Menü	Aufrufen des Auswahlménüs bei Start-Anzeige Wahl des gewünschten Frittierprogramms
6		Start / Abbruch	Starten und Abbrechen des Betriebs
7		Garzeit und Temperatur -	Aufwärtsregelung des jeweiligen Einstellwerts
8		anpassung	Abwärtsregelung des jeweiligen Einstellwerts

Anzeige

9 Digitalanzeige	Status-, Signal- und Fehleranzeige Garzeit- und Temperaturanzeige
----	Keine Einstellung
00:19	Garzeitanzeige in h : min (Beispiel 19 min) bzw. in min : s bei Anzeige der verbleibenden Garzeit unter 1 Minute
180°C	Temperaturanzeige in °C (Beispiel 180 °C)
Turn Food	Signalanzeige zum Wenden der Lebensmittel
OPEN	Statusanzeige: Frittierbehälter geöffnet / nicht vollständig eingeschoben
End	Statusanzeige: Garvorgang abgeschlossen
EE-EE	Fehlermeldung
Cook	Statusleuchte: Garvorgang aktiv
Ready	Statusleuchte: Garvorgang abgeschlossen

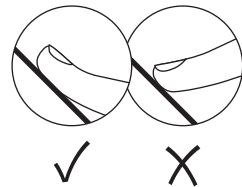
10 Programmanzeige	Leuchtende Anzeige der wählbaren Frittierprogramme Blinkende Anzeige des aktuell gewählten Programms
	Chicken wings
	Pommes frites
	Fisch
	Hähnchen (ganz)
	Pizza
	Steak
	Bratwürste
	Gemüse und Obst
	Trockenobst
	Kuchen

3.2 Benutzung der Touch-Steuerung




Das Bedienfeld des Geräts besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.

Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Benutzen Sie nicht nur die vordere Fingerspitze, sondern legen Sie die Fingerkuppe auf die Bedienfläche auf wie in der Abbildung gezeigt und gehen Sie zur Einstellung und Bedienung vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, über das Bedienfeld zu wischen. Dadurch kann es zu unbeabsichtigten Einstellungen des Geräts kommen.



3.3 Vorbereitung des Geräts zur Benutzung

- Wenn das Gerät nicht dauerhaft an seinem Gebrauchsort steht, befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen zum Aufstellen des Geräts!
Achten Sie insbesondere auf eine waagerechte Position!
- Wenn Sie das Gerät das erste Mal benutzen, befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen unter "Hinweise vor dem Gebrauch".
- Schließen Sie den Netzstecker an die Stromversorgung an, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben (Anzeige der Digitalanzeige - - - -, der Frittierprogramm-Symbole , ,  ... und der blinkenden Menü - Taste (Menu)).
- Entnehmen Sie den Frittierbehälter (Anzeige: OPEN, offen) und setzen Sie den Frittierinsatz in diesen ein, falls nicht bereits geschehen.
Hierzu ist aufgrund der Bremswirkung der GummifüÙe evtl. etwas Druckaufwand nötig.
- Wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig im Gerät erhitzen möchten, schieben Sie auch die Trennwand auf die entsprechend geeignete der 3 Führungsschienen in den Frittierbehälter ein, ebenfalls evtl. mit etwas Druck.
Hinweis:
Beim Erhitzen nur einer Art von Lebensmitteln während eines Garvorgangs wird das Einsetzen der Trennwand nicht empfohlen!

- i** **Vorheizen des Geräts für bestmögliche Garergebnisse**
- Um für einige Gerichte ein bestmöglichstes Garergebnis zu erzielen, insbesondere für eine knusprige Oberfläche von empfindlichen, schnell garenden Lebensmitteln, Backwaren, bei entsprechenden Rezeptangaben oder Herstellerangaben von Fertigprodukten, heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie den Frittierbehälter befüllen.
- Setzen Sie dafür den Frittierbehälter vollständig ein und starten Sie einen beliebigen Garvorgang mit einer Garzeitanpassung auf 3-5 Minuten und einer Temperaturanpassung auf 200°C, indem sie vorgehen wie in den entsprechenden folgenden Abschnitten beschrieben (Beachten Sie bei einer Garzeiteinstellung von 5 min den Hinweis zur Memory - Funktion).

3.4 Befüllen und Einsetzen des Frittierbehälters

- Geben Sie die Lebensmittel auf den Frittierereinsatz im Frittierbehälter, wobei Sie darauf achten, dass diese nicht über den oberen Rand des Behälters überstehen oder angehäuft werden.

Hinweis:











Beachten Sie, dass das Gerät mit Heißluft funktioniert und für das Frittieren sehr wenig bzw. bei entsprechendem Fettgehalt der Lebensmittel gar kein Fett benötigt wird.

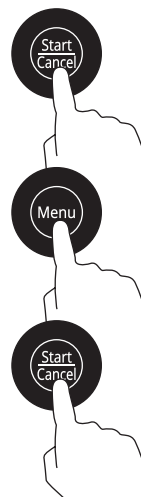
- Schieben Sie den Frittierbehälter vollständig in das Gerät, so dass dieser einrastet und die Digitalanzeige von $\square P E \square$ auf - - - - wechselt.

Hinweis:

Wenn der Frittierbehälter nicht vollständig eingeschoben ist, sind Bedienung und Betrieb des Geräts nicht möglich. Achten Sie darauf, diesen immer vollständig einzuschieben, wie zuvor beschrieben.

3.5 Betriebszustände und Anzeige des Geräts

- Sollte sich das Gerät im Standby (Bereitschaftszustand) befinden (mit ausschließlicher Anzeige der blinkenden Start / Abbruch - Taste ), berühren Sie die Start / Abbruch - Taste  einmal kurz, um auf die Start-Anzeige zu wechseln (Digitalanzeige - - - - , Frittierprogramm-Symbole  ,  ,  ... , blinkenden Menü - Taste ).
- Berühren Sie die Menü - Taste  nun kurz, um die Einstellung der Programme und Funktionen zu aktivieren (Programm-Symbole leuchten, das erste davon  blinkend, Digitalanzeige zeigt die entspr. Garzeit und Temperatur im Wechsel, alle Bedientasten leuchten, Menü - Taste  blinkt).
- Um zur Start-Anzeige zurückzukehren, berühren Sie die Start / Abbruch - Taste  wenige Sekunden lang.
- Wenn bei Start-Anzeige 2 min lang keine Bedienung erfolgt, schaltet das Gerät automatisch auf Standby (Bereitschaftszustand; Anzeige wie zuvor beschrieben).
















3.6 Einstellen von Frittierprogrammen und Funktionen

Verfügbare Optionen

Das Gerät verfügt über 10 Frittier-Programme sowie 3 Zusatzfunktionen mit jeweils auf die entsprechenden Lebensmittel bzw. Garvorgänge abgestimmten Voreinstellungen von Garzeit und -Temperatur.


Die in der folgenden Tabelle gelisteten Voreinstellungen ab Werk entsprechen den empfohlenen Einstellwerten.


Diese können jedoch für jeden Garvorgang nach Ihren Wünschen angepasst werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben. Beachten Sie hierzu insbesondere den Hinweis zu Memory - Funktion (Speicherfunktion) und Zurücksetzen auf Werkseinstellung.


Programm	Garzeit	Gartemperatur	Wendezeit *
 Chicken wings	19 min	180 °C	8,5 min
 Pommes frites	24 min	200 °C	12 min
 Fisch	15 min	180 °C	7,5 min
 Hühnchen (ganz)	36 min	170 °C	18 min
 Pizza	12 min	180 °C	-
 Steak	12 min	200 °C	6 min
 Bratwürste	13 min	170 °C	6,5 min
 Gemüse und Obst	11 min	170 °C	5,5 min
 Trockenobst	12 min	90 °C	-
 Kuchen	14 min	170 °C	-
Zusatzfunktion			
 Warmhalten	20 min	65 °C	-
 Aufwärmen	6 min	200 °C	-
 Auftauen	14 min	70 °C	-




* Zeitpunkt zum empfohlenen Wenden der Lebensmittel, jeweils nach der Hälfte von Garzeiten ab 3 min (mit Anzeige und Piepsignal, siehe "Start und Ablauf des Heizvorgangs")

Wahl und Einstellung der Programme und Funktionen

- Berühren Sie auf der Start-Anzeige die blinkende Menü - Taste  .

Die Einstellung der Programme und Funktionen wird aktiviert und alle wählbaren Optionen werden angezeigt, von denen die erste (Frittierprogramm Chicks wings ) automatisch vor-ausgewählt wird. Das entsprechende Symbol blinkt und die Digitalanzeige zeigt die entsprechende Garzeit und Temperatur im Wechsel.


- Um ein anderes Frittierprogramm zu wählen, berühren Sie die Menü - Taste  so oft, bis die Auswahl auf das gewünscht Programm springt, d.h. das entsprechende Programmsymbol blinkt bzw.

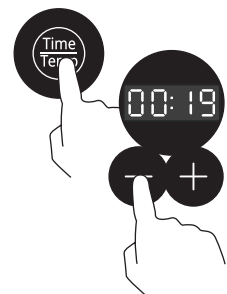
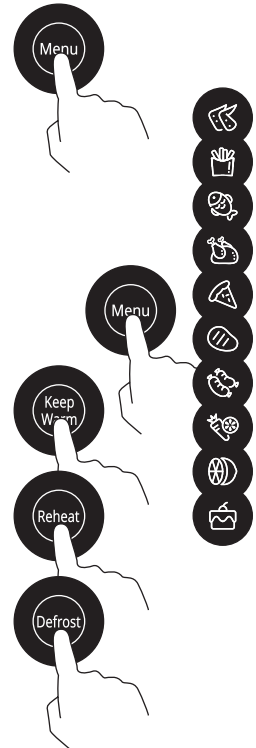
um stattdessen eine Zusatzfunktion zu wählen, berühren Sie die entsprechende Funktionstaste zum Warmhalten ("Keep warm") , Aufwärmen ("Reheat") , oder Auftauen ("Defrost") , so dass die entsprechende Taste zu blinken beginnt.


Anpassung der Temperatur und Garzeit

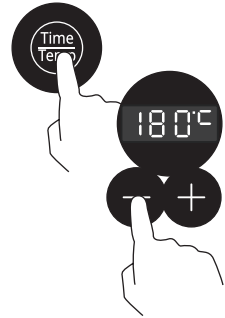
Nach Wahl des Programms bzw. der Funktion werden die entsprechende aktuell eingestellte Garzeit in h : min und Gartemperatur in °C im Wechsel auf der Digitalanzeige angezeigt.

Um diese anzupassen, gehen Sie folgendermaßen vor:


- Berühren Sie die Zeit / Temperatur - Taste , so dass die Temperatureinstellung zu blinken beginnt.
- Sie können nun die + - bzw. - - Taste ggf. mehrmals kurz berühren, um den Einstellwert in Einzelschritten zu verändern oder einmal entsprechend lange, um die Einstellung zu beschleunigen (Größe der Einstellschritte variiert je nach Länge der aktuell eingestellten Zeitspanne, Zeit einstellbar von 1 min bis 1 h bzw. bis 12 h bei einer Temperatureinstellung unter 100 °C).




- Berühren Sie dann erneut die Zeit / Temperatur - Taste , um den Wert zu bestätigen, so dass die Temperatureinstellung zu blinken beginnt.
- Sie können diese nun in 5 °C - Schritten auf die gleiche Weise anpassen (einstellbar von 40 °C bis 200 °C).

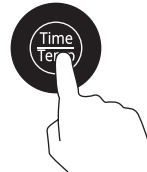


Begrenzung der Einstellzeit

Wenn die Zeit- oder Temperatureinstellung mit der Zeit / Temperatur - Taste  aktiviert wurde, kann diese jeweils wie beschrieben angepasst werden, solange die Anzeige blinkt. Erfolgt jedoch 5 Sekunden lang keine Bedienung, hört die Anzeige auf zu blinken und die zu diesem Zeitpunkt festgelegte Eingabe wird automatisch übernommen.


Um die Einstellung weiter zu ändern, berühren Sie erneut die Zeit / Temperatur - Taste , so dass die Anzeige blinkt.

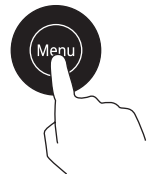
Dies ist auch zu einem späteren Zeitpunkt bzw. während des Garvorgangs möglich.




Memory - Funktion (Speicherfunktion) und Zurücksetzen auf Werkseinstellung

Die Memory - Funktion des Geräts speichert für jedes Programm und jede Funktion jeweils die Einstellungen des zuletzt gestarteten Garvorgangs ab einer Garzeit von 5 min.



Um diese auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, berühren Sie bei Startanzeige die Menü - Taste  so lange, bis ein doppeltes Piepsignal zu hören ist.



3.7 Start und Ablauf des Garvorgangs

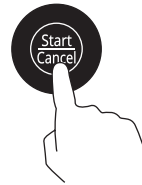
- Starten Sie den Heizvorgang nach Wahl und Einstellung des Programms bzw. der Funktion, indem Sie die blinkende Start / Abbruch - Taste  berühren.


Das Symbol des gestarteten Programms bzw. die Taste der gestarteten Funktion bleibt beleuchtet, während die übrigen erlöschen.

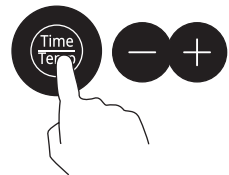
Lediglich die Zeit / Temperatur - Taste  und die Start / Abbruch - Taste  bleiben zusätzlich sichtbar und bedienbar.

Die Digitalanzeige zeigt die ablaufende Garzeit in ggf. Stunden und Minuten an

und unter der Anzeige erscheint die Statusanzeige für den aktiven Garvorgang **Cook** (Garen).




- Sie können die Garzeit- und Temperatureinstellung während des Garvorgangs bei Bedarf jederzeit anpassen, indem Sie die Zeit / Temperatur - Taste  berühren und dann weiter vorgehen, wie zuvor beschrieben.



- Für die meisten Programme (siehe Tabelle) wird das Wenden der Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit empfohlen (entfällt bei Garzeiteinstellungen unter 3 min). Wenn dieser Zeitpunkt erreicht ist, piept das Gerät 15 mal und auf der Digitalanzeige erscheint **turn / Food** (Lebensmittel wenden).

Sie können dann bei Bedarf vorgehen, wie im folgenden Abschnitt beschrieben, um den Frittierbehälter zu entnehmen und die Lebensmittel zu wenden / umzurühren und den Behälter dann wieder einschieben.

- Der Garvorgang wird (auch ggf. während des Signals zum Wenden der Lebensmittel) nur unterbrochen, wenn der Frittierbehälter entnommen oder auch nur geöffnet wird (Anzeige: **OPEN**, offen) und automatisch fortgesetzt, wenn dieser wieder vollständig in das Gerät eingeschoben wird (Anzeige der weiter ablaufenden Garzeit in Minuten bzw. ab einer Restzeit von 1 min in Sekunden).
- Um den Garvorgang vor Ablauf der Garzeit zu beenden, berühren Sie die Start / Abbruch - Taste  lang. Das Gerät wechselt daraufhin auf die Start-Anzeige.



- Nach Ablauf der Garzeit piept das Gerät erneut 5 mal auf der Digitalanzeige erscheint **End** (Ende) und unter der Anzeige erscheint die Statusanzeige für den abgeschlossenen Garvorgang **Ready** (fertig).



Der Lüfter läuft je nach Bedarf auch nach Abschluss des Garvorgangs noch kurze Zeit weiter, stoppt jedoch bei Öffnen oder Entnehmen des Frittierbehälters.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, legen Sie diesen sicher ab und beachten Sie den folgenden Abschnitt, um den Frittierbehälter zu entnehmen.

3.8 Entnehmen des Frittierbehälters und der zubereiteten Lebensmittel



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Die Innenseiten des Geräts, enthaltenes Zubehör und zubereitete Lebensmittel sind während und nach dem Betrieb sehr heiß!

Diese sowie entweichender Dampf oder spritzende Fette und Flüssigkeiten können Verbrennungen verursachen! Achten Sie darauf, erhitzte Flächen, nicht direkt zu berühren und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern! Gehen Sie stets entsprechend vorsichtig vor! Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen und benutzen Sie z.B. Koch- oder Grillbesteck um etwas aus dem erhitzten Gerät zu entnehmen!

- Halten Sie das Gerät mit einer Hand an dessen Oberseite, ziehen Sie den Frittierbehälter mit der anderen Hand an dessen Griff nach vorne aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine stabile, ebene, waagerechte Fläche, die unempfindlich gegen Hitze und Feuchtigkeit ist, wobei Sie darauf achten, dass nichts aus dem Behälter fallen oder überlaufen kann.
- Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel z.B. mit **Koch- oder Grillbesteck** aus dem Fritterbehälter.
- Lassen Sie das Gerät ggf. vollständig abkühlen, bevor Sie dieses bewegen bzw. an einem anderen Ort lagern.

4. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

4.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung



VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Das Gerät, sowie Zubehör und zubereitete Lebensmittel werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenflächen des Geräts und schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, Koch-/ Grillbesteck o.ä., um die Lebensmittel zu entnehmen!

Während und nach dem Betrieb kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!

Um Verletzungen zu vermeiden, halten Sie während des Betriebs sicheren Abstand zum Gerät!
Fassen Sie den Frittierbehälter immer mittig am Griff, um diesen zu entnehmen!

Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand!

Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzten Flächen!
Der entstehende heiße Dampf kann Verbrühungen verursachen!



WARNUNG!
Brandgefahr!

Das Gerät funktioniert mit Heißluft.
Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Fett!
Dieses kann sich beim Betrieb entzünden!

Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden!
Lebensmittel können anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Achten Sie darauf, dass Backpapier, Lebensmittel usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch die Luftzirkulation) und halten Sie das Gerät stets sauber!

Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät austreten, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und öffnen Sie das Gerät erst, wenn sich dieser verzogen hat!



Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Achten Sie bei der Verwendung von Öl oder Fett darauf, dass dieses hitzestabil ist!
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig! Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben!
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur nach Möglichkeit im Bereich von max. 160 - 180 °C und vermeiden Sie eine starke Bräunung!
- Achten Sie dabei darauf, dass die Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten!
- Erhitzen Sie die Lebensmittel nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist!



Kondensatbildung während des Betriebs

Je nach Menge und Konsistenz der zubereiteten Lebensmittel entsteht während des Garvorgangs verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung im Gerät führen kann.

Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garvorgang nicht länger im Gerät, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste nach dem Abkühlen vollständig.

4.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Gerät

- Verwenden Sie ausschließlich original Zubehör für das Gerät!
- Da das Gerät mit Heißluft funktioniert, wird für das Frittieren kein oder nur wenig zusätzliches Fett benötigt. Verteilen Sie z.B. nur 1-2 Teelöffel Öl auf 500 g frischen Kartoffeln für Pommes frites oder Wedges, noch weniger auf Gemüse und verzichten Sie bei Lebensmitteln mit genügend eigenem Fettgehalt ganz auf die Zugabe von Fetten. Füllen Sie den Frittierbehälter keinesfalls mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten!
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und -temperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge, Dicke, Konsistenz und Qualität der Lebensmittel und deshalb erheblich variieren können. Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf Angaben in Rezepten, Gartabellen o.ä.. Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- Beachten Sie auch, dass in der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich ist (Das Gericht wird dadurch außen meist schneller gar, als innen).
- Um die Gartemperatur und Luftzirkulation stabil zu halten, öffnen Sie das Gerät während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig.
- Wenden Sie jedoch die Lebensmittel während des Garvorgangs bei Bedarf (je nach Art der Lebensmittel). Bis auf wenige Ausnahmen wird dies einmal nach Ablauf der Hälfte der Garzeit empfohlen und bei den meisten Garvorgängen angezeigt (siehe hierzu "Start und Ablauf des Garvorgangs").

Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert. Um den Energieverbrauch bei der Benutzung zusätzlich möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Öffnen Sie das Gerät nicht häufiger als nötig, um einer Verlängerung der Garzeit durch den entstandenen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Heizen Sie das Gerät nur vor, wenn es im Rezept angegeben bzw. unbedingt nötig ist.
- Beim Garen mehrerer Speisen nacheinander kann durch Restwärmenutzung Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Geräts benötigt würde.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch stets von der Stromzufuhr.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verunreinigungen zu vermeiden, halten Sie das Gerät stets sauber.

5. Reinigung und Instandhaltung des Geräts



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Wartung o.ä. von der Stromzufuhr!

Eindringende Feuchtigkeit in spannungsführende Komponenten kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!

Verwenden Sie nur entsprechend geringe Mengen an Flüssigkeit zur Befeuchtung Ihrer Reinigungsutensilien!

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!

Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten sowie Zubehör und Utensilien nicht im heißen Zustand!

Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzten Flächen!

Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen kann!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Lebensmittel- und Reinigungsrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen!

Halten Sie alle Geräteteile, sowie das Zubehör immer sauber und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort vollständig!

Entfernen Sie angebrannte und angeschmolzene, insbesondere zuckerhaltige Flecken (wie z.B. Fruchtsaft), nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen und nicht mehr entfernt werden können!

Benutzen Sie keine aggressiven (z.B. bleichenden oder säurehaltigen) Reinigungsmittel oder Scheuermittel und keine scharfen, spitzen oder scheuernden Utensilien wie z.B. Scheuerschwämme oder Klingen, um Beschädigungen zu vermeiden, insbesondere im Bereich der Bedienelemente!

Reinigen Sie das Gerät und seine Bestandteile nicht in der Geschirrspülmaschine! Dadurch können diese beschädigt werden!

5.1 Reinigung der Außenflächen des Geräts

- Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts regelmäßig, jedoch immer wenn Verunreinigungen sichtbar sind.
- Benutzen Sie hierfür ein weiches, sauberes Tuch, das Sie bei Bedarf leicht befeuchten, jedoch nicht durchnässen.
- Wenn nötig, können Sie zusätzlich ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel nach Herstellerangabe verwenden.
- Entfernen Sie anschließend alle Reinigungsrückstände gründlich und trocknen Sie alle Flächen vollständig.



Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds

Anzeige- und Bedienelemente sind fest integriert bzw. aufgedruckt.

Versuchen Sie nicht, diese zur Reinigung zu entfernen!

Auch ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitfilm auf dem Bedienfeld kann zu Funktionsbeeinträchtigungen führen. Trocknen Sie den Bereich nach der Reinigung gut.

5.2 Reinigung der Geräte-Innenflächen

- Reinigen Sie die Innenflächen des Geräts nach jedem Gebrauch. Beachten Sie, dass diese sich leichter reinigen lassen, wenn sie noch handwarm sind; sie sollten jedoch keinesfalls heiß sein!
- Entnehmen Sie zur Reinigung den Frittierbehälter und wischen Sie den Geräte-Innenraum mit einem weichen Tuch aus, das Sie bei Bedarf mit etwas Spülwasser befeuchten, jedoch nicht durchnässen.
- Entfernen Sie anschließend alle Reinigungsrückstände gründlich und trocknen Sie alle Flächen vollständig.

6.2 Reinigung des Frittierbehälters und der Einsätze

- Reinigen Sie den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Gummifüße des Frittieresatzes und die Seitenteile der Trennwand zu Reinigung vorsichtig ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenseiten des Frittierbehälters und seiner Einsätze sauberes Wasser, ein neutrales Reinigungsmittel und einen Spüllappen o.ä. .
- Gehen zur Reinigung von dessen Außenseiten vor, wie zuvor in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Entfernen Sie anschließend alle Reinigungsrückstände gründlich, trocknen Sie alle Flächen vollständig.
- Bringen Sie nach dem Trocknen alle entnommenen Teile wieder korrekt an.

6. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich

und können zudem Schäden verursachen!

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen

oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

6.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

In der folgenden Tabelle sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist und die Sicherung nicht ausgelöst wurde. Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Nehmen Sie die Einstellung vor und starten Sie den Betrieb, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Während der Benutzung sammelt sich Feuchtigkeit im Gerät an.	Kondenswasserbildung während des Garprozesses	Das Kondensieren von beim Garprozess entstandenem Dampf lässt sich nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluss auf die Funktion. Trocknen Sie das Gerät nach dem Abkühlen.
Fehlfunktion	Technische Fehlfunktion	Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.

6.3 Fehleranzeigen und Bedeutung

Folgende Fehler-Anzeigen sind verbunden mit einem entsprechenden Piepsignal und dem Betriebsstopp des Geräts.

Sollte sich die jeweilige Fehleranzeige durch die Lösungsvorschläge nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

Fehleranzeige	Bedeutung	Mögliche Lösung
E0	Nulldurchgangs-Anomalie	Starten Sie das Gerät neu (außer ggf. während des Selbsttests)
E1	Sensor-Fehlermeldung Offener Stromkreis	und prüfen Sie, ob die Fehlermeldung weiterhin angezeigt wird.
E2	Sensor-Fehlermeldung Kurzschluss	

7. Einbau und Installation

7.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



WARNUNG!
Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

Um Stromschläge und ähnliche Gefahren zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation und sämtlicher Arbeiten daran von der Stromzufuhr!
Halten Sie Kinder und Haustiere fern!



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Einige Geräteteile, insbesondere innen liegende Bauteile können scharfkantig sein!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig bei der Handhabung des Geräts!

Vor der Installation

- Für die Installation sind die Maßangaben dieses Handbuchs, sowie sämtliche weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Beachten Sie vor der Installation die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts"!
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss an die Stromversorgung" genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind!

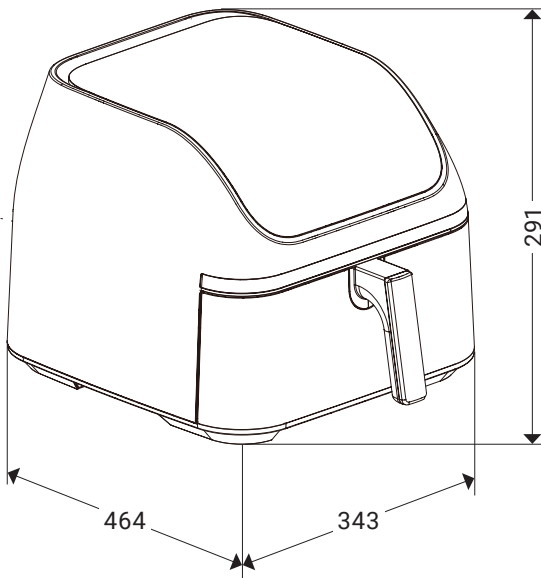
Maßzeichnung für das Aufstellen des Geräts

Beachten Sie die zur Installation die Maße des Geräts.

i Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

Um Probleme nach der Installationsvorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

Maßangaben in mm



7.2 Wahl des Installationsorts und Aufstellen des Geräts

- Wählen Sie einen Aufstellort in einer privaten, häuslichen Umgebung, an dem das Gerät vor Überhitzung sowie Frost geschützt ist!
- Achten Sie dabei darauf, dass sich dieser in der Nähe einer geeigneten Steckdose befindet, so dass das Gerät direkt mit dieser verbunden werden kann, ohne dass dessen Kabel unter Spannung steht, eine Barriere darstellt o.ä..
- Achten Sie auch darauf, dass die Oberfläche der gewählten Stellfläche unempfindlich gegen Hitze und Feuchtigkeit ist und sich leicht reinigen lässt.
- Versichern Sie sich, dass die Stellfläche des Geräts eben und waagrecht ist und das Gewicht des Geräts tragen kann!
- Versichern Sie sich beim Aufstellen des Geräts mit Hilfe einer Wasserwaage o.ä., dass dieses völlig waagrecht und kipp sicher steht!
- Sorgen Sie für dafür, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht verdeckt werden können und während des Gerätebetriebs eine ausreichende Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet ist!

7.3 Anschluss an die Stromversorgung

Das Gerätekabel ist mit einem Schutzkontaktstecker (Erdungsstecker) versehen.

Um diesen an eine entsprechende Steckdose anzuschließen, beachten Sie folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Netzspannung (V) und -frequenz (Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen!
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels fern von Hitzequellen direkt an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Schutzkontakt-Steckdose in der Nähe des Geräts an!
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel während und nach der Installation nicht geknickt oder gequetscht werden und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann und schützen Sie das Kabel und seine Anschlüsse vor Nässe und Feuchtigkeit!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit!
- Achten Sie darauf, dass der Stecker auch nach der Installation noch jederzeit zugänglich ist.
- Für Änderungen am Stromversorgungssystem oder den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft!

8. Technische Daten

Modellname	AF8500
Hersteller	KKT KOLBE
Art des Geräts	Standgerät
Leistung	2075 W
Spannung	220 - 240V ~
Frequenz	50 / 60 Hz
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	34,3 × 46,4 × 29,1 cm
Kabellänge	1 m
Gewicht	6 kg
Kapazität des Frittierkorbs	8,5 L

Hinweis zur Produktkonformität



Produktbezeichnung:

AF8500
Heißluftfritteuse

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe'.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter "Fragen & Antworten".

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

User's manual

for your air fryer

Model: **AF8500**



Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Air fryer, model: AF8500

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Thank you for your confidence and congratulations
on the purchase of your new air fryer!**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

Important Safety Instructions	6
Further Notes and Icons	17
In this manual	
Appliance, components and accessories	
Environmental protection and disposal	
Notes on transporting the appliance	
Storage instructions	
1. Product Overview	21
1.1 Packing list	
1.2 Features and properties	
1.3 Appliance components and assembly of the appliance	
2. Notes Before Use	24
2.1 Unpacking and preparing the appliance	
2.2 Commissioning	
2.3 General notes on use	
3. Operation, Setting and Use	26
3.1 Display and control panel	
3.2 Using the touch control	
3.3 Preparing the appliance for use	
3.4 Filling and inserting the fryer basket	
3.5 Operating states and display of the appliance	
3.6 Setting frying programmes and functions	
3.7 Starting and running the cooking process	
3.8 Removing the fryer basket and the prepared food	

4. Application Recommendations, Guidelines and Tips	36
4.1 Important notes on use	
4.2 General recommendations for cooking in the appliance	
5. Cleaning and Maintenance of the Appliance	40
5.1 Cleaning the exterior surfaces of the appliance	
5.2 Cleaning the interior surfaces of the appliances	
5.3 Cleaning the fryer basket and inserts	
6. Troubleshooting	42
6.1 Problems, possible causes and solutions	
6.2 Error messages and meanings	
7. Mounting and Installation	44
7.1 Important notes and installation requirements	
7.2 Choosing the installation site and positioning the appliance	
7.3 Connection to the power supply	
8. Technical Data	48
KKT Kolbe Customer Service	50

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system!

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions!

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its components!

- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities as well as lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- The appliance is designed for indoor domestic use and is intended for preparing and heating food. Use it exclusively for its intended purpose!
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level!
- The appliance is not intended for operation via a remote control or an external timer!
- When using the appliance for the first time, an odour may develop and there may also be a slight build-up of fumes. This is normal and harmless. However, first heat the appliance empty as described under "Commissioning", before using it to prepare food and keep the room well ventilated until the smell has dissipated.

- Unused electrical equipment may pose a safety risk!
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous!
Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance!
This also applies to damage to the housing and product surfaces!
Immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- There is a risk of electric shock, fire and injury if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons! These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose! Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!
- A few edges and components may be sharp-edged, in particular after removing the rubber components from the inserts of the fryer basket! To avoid injury, take appropriate care during any handling!



WARNING!

Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance, cleaning or other work on it!
- Before use, check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions!
If this is not the case, return the appliance to the point of sale!
If anything is unclear, contact your electricity supplier or a suitably qualified specialist!
- The appliance is equipped with an earth plug and must be connected to a socket that has been installed and earthed in accordance with all applicable regulations!
If you are unsure, consult a certified electrician!
Make sure that the plug remains accessible after installation!
- The replacement of a damaged cable or modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician!
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!

- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance!
These do not provide the necessary safety!
- To prevent damage to the power cable and associated hazards, ensure that it is not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc.!
Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly!
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts of the appliance, especially with the cable and its connectors!
This can cause a short circuit or electric shock!
Do not immerse any parts of the appliance in water or other liquids!
Use only a small amount of liquid to clean the appliance and do not use high-pressure cleaners or steam cleaners!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!



WARNING! **Risk of burns!**

- During and also after use, some accessible parts of the appliance are very hot and can cause burns! Be careful not to touch the heated surfaces, especially the heating elements and inner surfaces of the appliance, with your body, clothing or objects and keep children and pets away from the appliance!
- Food and used accessories become very hot during operation of the appliance!
Fats contained in food may spit when heated!
Take appropriate precautions!
Always ensure that the appliance is level to avoid burns from steam, escaping liquids or hot food!
Protect yourself from burns with oven gloves, for example, and use cooking or grill utensils to remove items from the heated appliance!
- Hot steam may escape from the appliance during and after operation, especially through the ventilation openings!
To avoid injury, keep your hands, face and body at a safe distance when the appliance is in operation!
Always hold the fryer basket by the handle in the middle when removing it!
Please also note that steam may not be visible depending on the temperature!

- Do not spill liquids on heated surfaces to avoid injury from hot steam!
- Do not heat sealed containers or tins in the oven! These can explode due to the overpressure created during heating!

 **WARNING!**
Fire hazard!

- The appliance becomes very hot during operation! Do not install the appliance behind a furniture door or similar to avoid the risk of fire due to overheating! Ensure that the ventilation openings of the appliance cannot be covered and that the air around the appliance can circulate freely! Do not use the appliance in the immediate vicinity of combustible objects and materials!
- Never use the appliance without the fryer basket and make sure that it is not overfilled and that the food does not come into contact with the heating elements!

Important Safety Instructions

- The appliance works with hot air.
Do not fill the frying container with oil or fat!
This may ignite during operation!
- Do not leave the appliance unattended when in use!
Heated food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
In particular, heated food containing fat, oil or alcohol can quickly catch fire!
Therefore, heat relevant food as slowly as possible and in as small quantities as possible!
- Do not place paper, non-heat-resistant plastic or similar materials in the fryer basket or in the appliance!
- Baking paper and similar materials may catch fire if they come into contact with the heating elements!
Always ensure that it is covered with food and that it cannot be moved by the air circulation, for example!
- Food residues, grease and other residues may ignite, burn in or cause harmful smoke, when heated!
To avoid this, remove any coarse stains from the appliance and accessories before use!
- If dark smoke comes out of the appliance, immediately pull out the mains plug or switch off the power switch in the fuse box!
Wait until there is no more smoke before removing the frying container from the appliance!

- In the event of a fire, cut off the power supply and carefully smother the flames with a fire blanket or similar!

Never extinguish burning oil or fat with water!

After extinguishing, do not use the appliance until it has been checked and approved for further operation by a suitably qualified specialist!



WARNING!

Causes for damage and functional impairments!

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed, especially from inside the appliance, before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures or near gas or paraffin cookers or similar appliances!
Do not place the appliance or its components on a stove or surfaces that can become hot!

Important Safety Instructions

- Over a longer period of time, moisture in the appliance can lead to corrosion!
Allow the appliance to dry after use and subsequent cleaning!
Do not leave damp food, in particular, in the appliance after preparation!
- Do not use the appliance for storage purposes!
- Stains and food residues can damage the appliance and its components over time!
Always keep all appliance parts clean!
In particular, avoid sugary stains, e.g. fruit juice, or remove them as soon as possible, as they may not be able to be removed after cooling down!
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its surfaces, especially in the area of the control panel!
Do not clean the appliance or its components in the dishwasher!
Follow the instructions for cleaning and care in the relevant chapter!

Further Notes and Icons

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger!

Also pass on these instructions to other users and the installer!

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings



Information and tips

Hints and useful information to avoid problems and to facilitate the respective procedure

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance! Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution!



Warning of hot surface!

The product may become hot during operation and cause injury and damage!
Do not touch it until it has cooled down!
Ensure there is sufficient space around the appliance during use!



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary!



Follow these instructions for use

Read this manual carefully,
before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer!



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding application recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Note icons for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste!
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery.
To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the product components by type from the residual waste and dispose of them in accordance with the local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!
Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste!
It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.
Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Further Notes and Icons

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered! Observe the markings on it!

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other!
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary!
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down!

Storage instructions

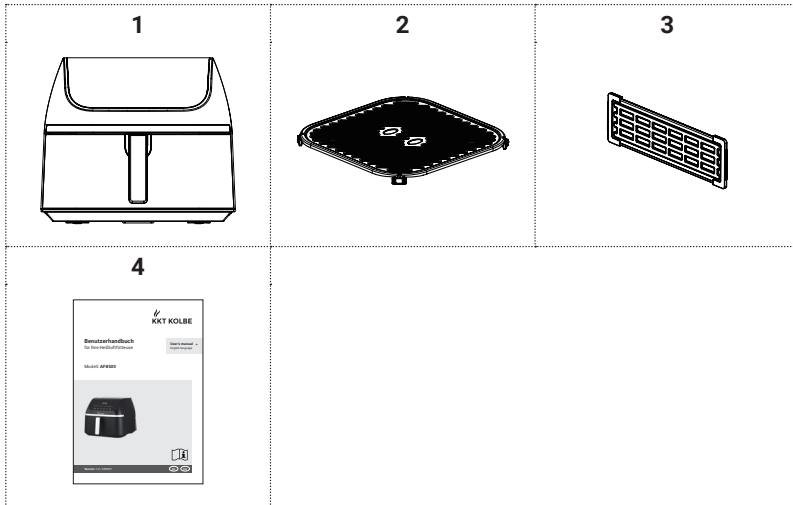
If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape!
- Choose a dry and clean storage place!
- Make sure to keep it in an horizontal position!
- Do not load the packaging!
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary!
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion!
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary!

1. Product Overview

1.1 Packing list

- 1 1× Air fryer, model AF8500
incl. fryer basket
connection cable and plug
- 2 1× Frying tray
- 3 1× Partition
- 4 1× User's manual



Product Overview

1.2 Features and properties

- Control panel with touch controls and LED display
- Manual setting of cooking temperature and time
- 10 automatic frying programmes:
 - Chicken wings
 - French fries
 - Fish
 - Chicken (whole)
 - Pizza
 - Steak
 - Roast sausages
 - Vegetables and fruits
 - Dried fruits
 - Cake
- 3 additional heating functions:
 - Keep warm
 - Reheat
 - Defrost

Appliance dimensions

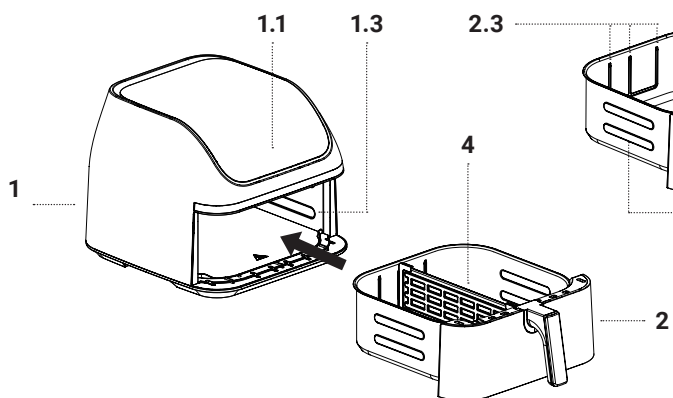
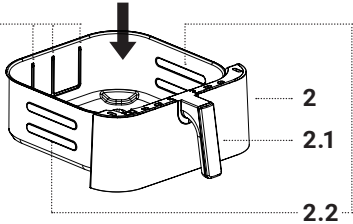
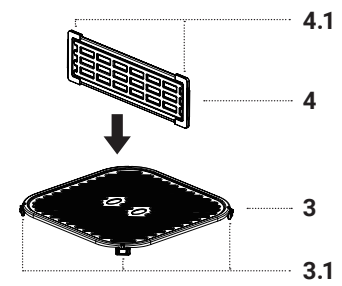
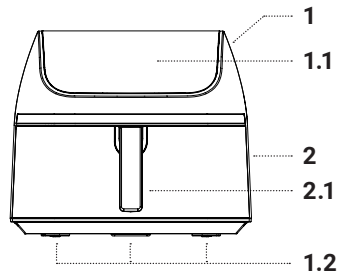
Width: 343 mm

Depth: 464 mm

Height: 291 mm

1.3 Appliance components and assembly of the appliance

- 1 Appliance body
 - 1.1 Display and control panel
 - 1.2 Supporting feet
 - 1.3 Guide rails for inserting the fryer basket
- 2 Fryer basket *
 - 2.1 Fryer basket - handle
 - 2.2 Guide rails for insertion into the appliance
 - 2.3 Guide rails for inserting the partition into the fryer basket
- 3 Crisper tray *
 - 3.1 Removable rubber feet
- 4 Partition
 - 4.1 Removable rubber side parts



*** Note:**
 Always use the frying container together with the crisper tray in the appliance and avoid using them separately!

2. Notes Before Use

2.1 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.



WARNING!

Risk of injury and electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cable or other components, do not connect it and do not put it into operation!
This can be very dangerous!
Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.



WARNING!

Danger of suffocation!

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!
Always keep them out of reach of children and pets.



WARNING!

Fire hazard and risk of damage!

Unremoved packaging materials and transport protection materials inside the appliance may catch fire or melt when the appliance heats up.
Make sure that these have been completely removed before use!

- Before operating the appliance, clean it as described in the relevant chapter.

2.2 Commissioning



Odour and vapour formation during initial operation

When using the appliance for the first time, a slight odour and vapour may be emitted.

This is normal and harmless; however, do not heat any food in the cooking chamber yet during commissioning. Proceed as described below.

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed.
- Before using the appliance to prepare food, heat it empty to the maximum temperature for approx. 10 minutes, proceeding as described in "Operation, setting and use" without filling the container with food.
- Keep the room well ventilated during this process until any odours or smoke that may appear have disappeared.
- Wipe the appliance and accessories with a damp cloth and dry thoroughly.
- You can then use the appliance to heat food. Follow the instructions in the relevant sections.

2.3 General notes on use

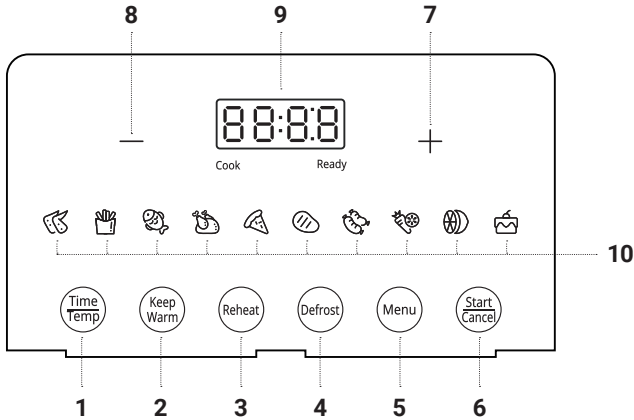
- Do not use the fryer basket and the crisper tray separately, but always assembled in the appliance as described in "Appliance components and assembly...".
- Before each use, make sure that everything is correctly assembled to prevent malfunctions.
- If you find that the product is not working properly, stop using it and contact customer service or a qualified technician immediately!
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool completely before moving it.

3. Operation, Setting and Use

3.1 Display and control panel

The following overview is a brief description of the key functions and display.











For detailed instructions regarding operation and display, see the relevant sections.



Control keys (and status display via key illumination, if applicable)

1	Time / Temperature	Activating the cooking time / temperature setting
2	Keep warm	Activating the keep warm function
3	Reheat	Activating the reheat function
4	Defrost	Activating the defrost function
5	Menu	Calling up the selection menu on the start screen Selecting the desired frying programme
6	Start / Cancel	Starting and stopping operation
7	Cooking time and temperature adjustment	Upward adjustment of the respective setting value
8	Cooking time and temperature adjustment	Downward adjustment of the respective setting value

Display

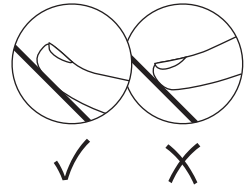
9 Digital display	Status, signal and error display	
	Cooking time and temperature display	
	----	No setting
	00:19	Cooking time display in h : min (example 19 min) or, for remaining cooking time display below 1 minute, in min:s
	180°C	Temperature display in °C (example 180 °C)
	Turn Food	Signal display for turning food
	OPEN	Status display: Frying basket open / not fully inserted
	End	Status display: Cooking process completed
	E0- E2	Error message
	Cook	Status indicator: Cooking process active
Ready	Status indicator: Cooking process completed	
10 Programme display	Illuminated display of the selectable frying programmes	
	Flashing display of the currently selected programme	
		Chicken wings
		French fries
		Fish
		Chicken (whole)
		Pizza
		Steak
		Roast sausages
		Vegetables and fruits
		Dried fruits
	Cake	

3.2 Using the touch control





The control panels of the appliance consists of sensor keys that react to touch.

To use these, observe the following instructions:

- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Do not just use the end of your fingertip, but lay it on the control surface as shown in the illustration and proceed for setting and operation, as described in the following sections.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid swiping across the control panel during operation to prevent unintentional changes to the settings.



3.3 Preparing the appliance for use

- If the appliance is not permanently located at its place of use, follow the relevant instructions for positioning the appliance! In particular make sure that it is level!
- When using the appliance for the first time, follow the relevant instructions under "Notes before use".
- Connect the plug to the power supply as described in the relevant section (Display of the digital display - - - -, the frying programme symbols , ,  ... and the flashing menu key ).
- Remove the frying container (display: OPEN) and insert the crisper tray into it, if not already done. Due to the braking effect of the rubber feet, this may require some pressure.
- If you want to heat different types of food in the appliance at the same time, insert the partition into one of the 3 guide rails in the fryer basket, also applying a little pressure if necessary.

Note:

When heating only one type of food during a cooking process, it is not recommended to use the partition!



Note on preheating the appliance for best cooking results

To achieve the best possible cooking results for some dishes, especially for a crispy surface on delicate, quickly cooked foods, baked goods, or when following recipe instructions or manufacturer's instructions for ready-made products, preheat the appliance before filling the fryer basket.

To do this, insert the fryer basket completely and start any cooking process with a cooking time adjustment of 3-5 minutes and a temperature adjustment of 200°C, proceeding as described in the relevant following sections (Note the information on the memory function when setting a cooking time of 5 minutes).

3.4 Filling and inserting the fryer basket

- Add the food on the crisper tray in the fryer basket making sure that it does not protrude above the upper edge of the basket or pile up.

Note:

Remember that the appliance works with hot air and requires very little or no fat for frying, depending on the fat content of the food.









- Push the frying container completely into the appliance so that it clicks into place and the digital display changes from **OPEN** to **----**.

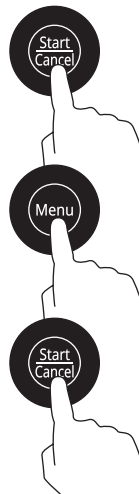
Note:

If the fryer basket is not fully inserted, the appliance cannot be operated.

Make sure that it is always fully inserted as described above.

3.5 Operating states and display of the appliance

- If the appliance is in standby state (only the flashing start / cancel key  is displayed), briefly touch the start / cancel key  once to switch to the start screen (the digital display shows **----**, the frying programme symbols  ... are displayed and the menu key  flashes).
- Now briefly touch the menu key  to activate the programme and function settings (programme symbols light up, the first one  flashes, the digital display shows the corresponding cooking time and temperature alternately, all operating keys light up and the menu key  flashes).
- To return to the start screen, touch the start / cancel key  for a few seconds.
- If no operation is performed for 2 minutes while the start screen is displayed, the appliance automatically switches to standby state (display as described above).
















3.6 Setting frying programmes and functions

Available options

The appliance has 10 frying programmes and 3 additional functions, each with preset cooking times and temperatures suitable for the respective food or cooking process.







The factory settings listed in the table below are the recommended settings.

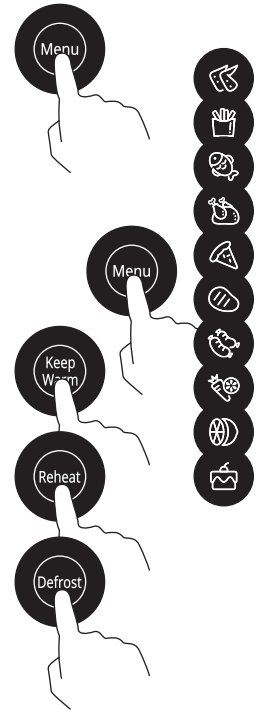
However, these can be adjusted for each cooking process to suit your preferences as described in the relevant section. In particular, note the information on the memory function and reset to factory settings for this.

Programme	Cooking time (duration)	Cooking temperature	Turning time *
 Chicken wings	19 min	180 °C	8.5 min
 French fries	24 min	200 °C	12 min
 Fish	15 min	180 °C	7.5 min
 Chicken (whole)	36 min	170 °C	18 min
 Pizza	12 min	180 °C	-
 Steak	12 min	200 °C	6 min
 Roast sausages	13 min	170 °C	6.5 min
 Vegetables and fruits	11 min	170 °C	5.5 min
 Dried fruits	1 h 30 min	90 °C	-
 Cake	14 min	170 °C	-
Additional function			
 Keep warm	20 min	65 °C	-
 Reheat	6 min	200 °C	-
 Defrost	14 min	70 °C	-

* Recommended turning time for food, halfway through each cooking time from 3 minutes (with display and beep signal, see "Start and running the cooking process")


Selecting and setting programmes and functions

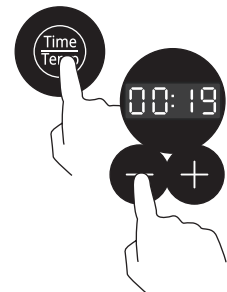
- On the start screen, touch the flashing menu  .
The programme and function settings are activated and all selectable options are displayed, the first of which (Chicken wings frying programme ) is automatically preselected.
The corresponding symbol flashes and the digital display shows the corresponding cooking time and temperature alternately.
- To select a different frying programme, touch the menu key  repeatedly until the selection jumps to the desired programme, i.e. the corresponding programme symbol flashes
or
to select an additional function instead, touch the corresponding function key for keep warm , reheat  or defrost  so that the corresponding key starts flashing.




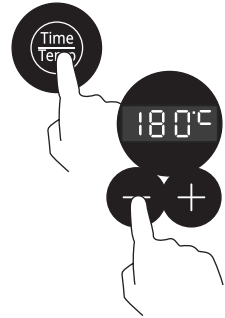
Adjusting the temperature and cooking time

After selecting the programme or function, the current cooking time in h : min and cooking temperature in °C are displayed alternately on the digital display. To adjust these settings, proceed as follows:



- Touch the time / temperature key  so that the temperature setting starts flashing.
- You can now touch the + or - key several times briefly to change the setting value in single steps or touch and hold the relevant key to speed up the setting (setting steps vary depending on the length of the currently set time period, time adjustable from 1 min to 1 h or up to 12 h at a temperature setting below 100 °C).

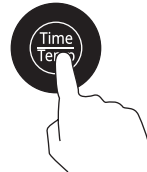


- Then touch the time / temperature key  again to confirm the value so that the temperature setting starts flashing.
- You can now adjust this setting in 5 °C increments in the same way (adjustable from 40 °C to 200 °C).




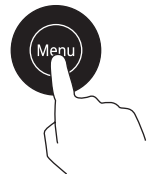
i **Note on limiting the adjustment time**

If the time or temperature setting has been activated with the time / temperature key , it can be adjusted as described as long as the display is flashing. However, if no operation is performed for 5 seconds, the display stops flashing and the entry specified at that time is automatically accepted. To continue changing the setting, touch the time / temperature key  again so that the display flashes. This can also be done at a later time or during the cooking process.




i **Memory function and reset to factory settings**

For each programme and function, the appliance's memory function stores the settings of the last cooking process started with a cooking time of 5 min or more. To reset them to the factory settings, touch and hold the menu key  on the start screen until you hear a double beep.




3.7 Starting and running the cooking process

- After selecting and setting the programme or function, start the heating process by touching the flashing start / cancel key .

The symbol of the started programme or the key for the started function remains lit, while the others go out.


Only the time / temperature key  and the start / cancel key  remain visible and operable.

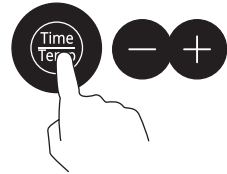
The digital display shows the cooking time remaining in hours and minutes, if applicable, and the status indicator for the active cooking process **Cook** appears below the display.

- You can adjust the cooking time and temperature settings at any time during cooking by touching the time / temperature key  and then proceeding as described before.

- For most programmes (see table), it is recommended to turn the food halfway through the cooking time (not applicable for cooking times less than 3 min). When this time has elapsed, the appliance will beep 15 times and **turn / Food** will appear on the digital display.

If necessary, you can then proceed as described in the following section to remove the fryer basket, to turn/stir the food and then reinsert the basket.

- The cooking process is only interrupted (even during the signal to turn the food) if the frying container is removed or just opened (display: **OPER**) and automatically continues when it is pushed back into the appliance (display of the remaining cooking time in minutes or, from a remaining time of 1 min, in seconds).
- To stop the cooking process before the cooking time has elapsed, touch and hold the start / cancel key . The appliance will then switch to the start screen.



- When the cooking time has elapsed, the appliance beeps again 5 times, **End** appears on the digital display and the status indicator for the completed cooking process **Ready** appears below the display.



The fan continues to run for a short time after the cooking process has finished, if needed, but stops when the fryer basket is opened or removed.

- Unplug the power cord from the socket, put it somewhere safe, and follow the steps below to remove the fryer basket.

3.8 Removing the fryer basket and the prepared food



CAUTION! **Risk of burns**

The inside of the appliance, the accessories in it and the food prepared are very hot during and after operation!

These, as well as escaping steam or splashing grease and liquids can cause burns!

**Be careful not to touch heated surfaces directly and keep children and pets away from the appliance!
Always proceed with caution!**

Protect yourself with oven gloves, for example, and use cooking or grill utensils to remove anything from the heated appliance!

- Hold the appliance with one hand on the top, pull the fryer basket forward out of the appliance with the other hand using the handle, and place it on a stable, flat, horizontal surface that is resistant to heat and moisture, ensuring that nothing can fall out of the basket or spill over.
- Remove the cooked food from the fryer basket using cooking or grill utensils, for example.
- Allow the appliance to cool down completely before moving it or storing it in another location.

4. Application Recommendations, Guidelines and Tips

4.1 Important notes on use



WARNING!
Risk of burns!

The appliance, as well as accessories and prepared food, become very hot during operation and can cause burns! Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements when heated and protect yourself, e.g. with oven gloves, cooking or grilling utensils or similar to remove the food!

During and after operation, hot steam may escape from the appliance, which may not be visible depending on the temperature!

To avoid injury, keep a safe distance from the appliance during operation!

Always hold the frying basket by the centre of the handle when removing it!

Always keep children and pets at a safe distance during operation!

Do not spill liquids on heated surfaces!
The resulting hot steam can cause scalding!



WARNING!
Fire hazard!

The appliance works with hot air.
Do not fill the frying container with oil or fat!
This may ignite during operation!

Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures!

Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.
Do not leave the appliance unattended when in use!

Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by circulating air) and always keep the appliance clean!

If dark smoke comes out of the appliance,
disconnect the power supply
and do not open the appliance until it has disappeared!



Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

To avoid this as much as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for the preparation of corresponding dishes:

- When using oil or fat, make sure that it is heat-stable!
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if necessary and turn the food regularly!
Follow the manufacturer's instructions for ready-made products!
- Ensure even heating,
if possible, keep the temperature within the range of max. 160 - 180 °C and avoid heavy browning!
- Make sure that the food retains a certain moisture content!
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached!



Condensation during operation

Depending on the quantity and consistency of the food, steam is increasingly produced during cooking process, which can lead to condensation in the appliance.

This cannot be avoided, but does not affect the function.

After cooking, do not leave the food in the appliance longer than necessary and

if necessary, dry any residual moisture in the appliance completely after it has cooled down.

4.2 General recommendations for cooking in the appliance

- Only use original accessories for the appliance!
- As the appliance works with hot air, little or no additional fat is required for frying.
For example, use only 1-2 teaspoons of oil for 500 g of fresh potatoes for french fries or wedges, even less for vegetables, and do not add any fat at all to foods that contain enough fat.
Never fill the frying container with oil, frying fat or other liquids!
- Note that the required cooking time and oven temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food and thus can vary considerably.
Therefore, do not rely completely on specifications in recipes, cooking tables or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- Also note that as a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature (The dish will usually cook faster on the outside than on the inside).
- To keep the oven temperature and the air circulation stable, only open the appliance during cooking if it is absolutely necessary.
- However, turn the food during cooking if necessary (depending on the type of food).
With a few exceptions, this is recommended once halfway through the cooking duration and is indicated for most cooking processes (see "Starting and running the cooking process").

Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally observe the following instructions for energy-saving use:

- Do not open the appliance more often than necessary to avoid increasing the cooking duration due to heat loss.
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or absolutely necessary.
- When cooking several dishes one after the other, energy can be saved by using residual heat, which would otherwise be needed to reheat the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- To avoid increased energy consumption due to soiling, always keep the appliance clean.

5. Cleaning and Maintenance of the Appliance



CAUTION!

Risk of electric shock!

To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning, maintenance, etc. !

Moisture penetrating into live components can cause a short circuit or electric shock!

Only use small amounts of liquid to moisten your cleaning utensils!

Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!



CAUTION!

Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!

Do not clean the oven and accessories when hot!

Do not clean the appliance, its components, accessories or utensils when they are hot!

Do not spill liquids on heated surfaces!

This will produce hot steam which can cause scalding!



ATTENTION!

Risk of damage!

Food and cleaning residues can damage the surfaces of the appliance over time!

Always keep all appliance components clean, as well as the accessories, and immediately remove all cleaning residues completely!

Always remove burnt and melted stains, especially those containing sugar (such as fruit juice) immediately to prevent them from sticking and becoming impossible to remove!

Do not use any aggressive (e.g. bleaching or acidic) cleaning agents, or abrasive cleaners

and do not use pointed or abrasive utensils or similar products for cleaning in order to avoid damage, especially in the area of the operating elements!

Do not clean the appliance or its components in the dishwasher!

This may cause damage!

5.1 Cleaning the exterior surfaces of the appliance

- Clean the exterior surfaces of the appliance regularly, and whenever any staining is visible.
- Use a soft, clean cloth that you dampen slightly if necessary, but do not soak.
- If necessary, you can also use a suitable commercial cleaning agent according to the manufacturer's instructions.
- Then remove all cleaning residues thoroughly and dry all surfaces completely.



Notes on cleaning the control panel

The display and control element are firmly integrated or printed on. Do not attempt to remove them for cleaning!

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to functional impairments. Dry the area well after cleaning.

5.2 Cleaning the interior surfaces of the appliances

- Clean the interior surfaces of the appliance after each use. Note that these are easier to clean when they are still warm to the touch; however, they should not be hot!!
- To clean, remove the fryer basket and wipe the interior of the appliance with a soft cloth, moistening it with a little washing-up water if necessary, but do not soak it.
- Then remove all cleaning residues thoroughly and dry all surfaces completely.

5.3 Cleaning the fryer basket and inserts

- Clean the fryer basket after each use.
- Remove the rubber feet carefully from the crisper tray and the side parts of the partition for cleaning.
- To clean the interior of the fryer basket and its inserts, use clean water, a neutral detergent and a dishcloth or similar.
- Clean the exterior as described in the relevant sections before.
- Then remove all cleaning residues thoroughly and dry all surfaces completely.
- Once dry, replace all parts correctly that have been removed.

6. Troubleshooting



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

**Do not use the appliance in case of damage or defect!
This can be very dangerous!**

**Repairs and modifications are very dangerous
for unqualified persons and can cause damage!
Never carry out repairs or modifications to the appliance
yourself and do not disassemble it!**

6.1 Problems, possible causes and solutions

The following table lists some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance cannot be switched on.	No power	Make sure that the appliance is properly connected to an intact power supply and that the fuse has not tripped. Check if there is a power failure in your home or surroundings.
Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.	Make the setting and start operation as described in the corresponding chapter.
Moisture accumulates in the appliance during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided, but does not affect the function. Dry the appliance after it has cooled down.
Malfunction	Technical malfunction	Disconnect the appliance from the power supply and contact customer service or an appropriately qualified specialist.

6.2 Error messages and meanings

The following error messages are accompanied by a corresponding beep and the appliance stops working.

If the error message cannot be cleared using the suggested solutions, please contact customer service or a qualified technician.

Error display	Meaning	Possible solution
E0	Zero crossing abnormality	Restart the appliance (except during the self-test, if applicable) and check whether the error message is still displayed.
E1	Sensor error Open circuit	
E2	Sensor error Short circuit	

7. Mounting and Installation

7.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

To avoid electric shock and similar hazards, disconnect the appliance from the power supply during installation and all work on it!

Keep children and pets away!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the appliance, especially internal components, may have sharp edges!

Take appropriate care when handling the appliance!

Before installation

- For installation, the dimensional specifications requirements in this manual, as well as all other applicable regulations, must be observed and complied with!
- Before installation, observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance"!
- Ensure that the electrical safety requirements specified in "Connection to the power supply" are met!

Dimension drawing for installing the appliance

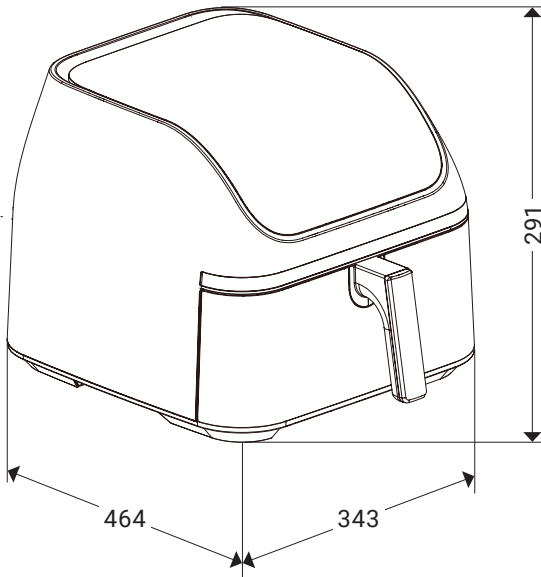
Observe the dimensions of the appliance for installation.



Note on verification of dimensional data

To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

Dimensions in mm



7.2 Choosing the installation site and positioning the appliance

- Select an installation location in a private, domestic environment where the appliance is protected from overheating and frost!
- Ensure that it is located near a suitable power outlet so that the appliance can be connected directly to it without the cable being under tension, forming a barrier, etc.
- Also ensure that the surface of the selected installation site is resistant to heat and moisture and is easy to clean.
- Make sure that the surface on which the appliance is to be installed is level and can support the weight of the appliance!
- When positioning the appliance, use a spirit level or similar to ensure that it is completely level and cannot tip over!
- Ensure that the ventilation openings of the appliance cannot be covered and that sufficient ventilation and heat dissipation is ensured during operation!

7.3 Connection to the power supply

The appliance cable is equipped with a safety plug (grounding plug). To connect it to a suitable socket, observe the following instructions:

- Before connecting the appliance, make sure that the local mains voltage (V) and frequency (Hz) match the specifications on the rating plate!
- Connect the plug of the power cord away from heat sources directly to a grounded safety socket near the appliance that has been installed in accordance with all applicable regulations!
- Ensure that the power cable is not kinked or crushed during and after installation and that it cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. Protect the cable and its connections from moisture and damp!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance to the mains! These do not guarantee the necessary safety!
- Ensure that the plug is accessible at all times, even after installation.
- To make changes to the power supply system or to replace the mains cable, contact a certified electrician!

Technical Data

8. Technical Data

Model name	AF8500
Supplier's name	KKT KOLBE
Type of the appliance	Free-standing unit
Power	2075 W
Voltage	220 - 240V ~
Frequency	50 / 60 Hz
Appliance dimensions (W×D×H)	34.3 × 46.4 × 29.1 cm
Cable length	1 m
Weight	6 kg
Capacity of the fryer basket	8.5 L

Note on product conformity



Model designation:

AF8500
Air fryer

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding
EC Declaration of Conformity is available.

Some of the relevant documents can be viewed and downloaded
from our website under the corresponding product page.
You are welcome to obtain the complete documents
upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe
Head of Product Management

Customer Service

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your appliance, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the first page of this manual.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.