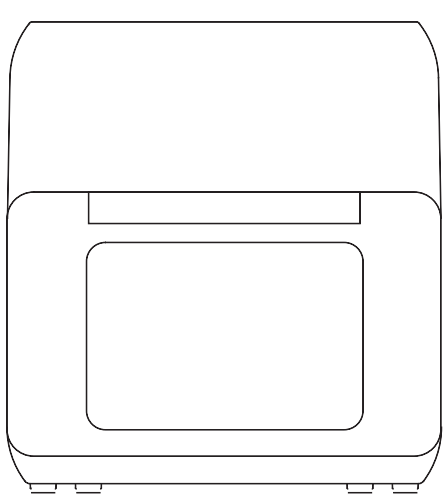


AIR FRYER

Operation manual



- ⚠ Warning:** Please carefully read the operation manual before use. The product is only allowed to be used at home or similar occasions.
Executive standard:
- 📝 Note:** The physical product shall prevail in the event that there is slight difference between the image and physical product.

Technische Daten Produktname: Heißluftfritteuse Modell: JD689B Leistung: 1400W Stromversorgung: 220-240V Enthaltene Zubehör: Frittiergestell

Danke das Sie unser Produkt ausgewählt haben.

homesmart

Heißluftfritteuse
 Gebrauchsanleitung

Warnung: Lesen Sie die Gebrauchsanleitung genau durch vor Gebrauch. Dieses Produkt sollte nur zu Hause genutzt werden.

Mustermodell:

Beachten Sie: Ihr Produkt kann sich von der Abbildung unterscheiden.

- Funktionsknöpfe
- Frittierkorb (stets kühler Griff)

1

- Dampfzelle
- Entlüfter

- Dämmungsknopf
- Temperaturknopf
- Schalt-/Pauseknopf
- Zeitknopf
- Terminierungsknopf

Bedienungsgrundschritte

- An-/Ausschaltknopf

Nachdem Sie das Gerät an eine Energiequelle angeschlossen haben, drücken Sie den An-/Ausschaltknopf und danach den Menüknopf. 4 Einstellungen sind vorhanden. Sollte keine Einstellung vorhanden sind, wählen Sie selbst die gewünschte Zeit und Temperatur aus. Halten Sie den An-/Ausschaltknopf gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

- Temperaturknopf
- Drücken Sie den Temperaturknopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Die Änderungskremente

2

- beaufen sich um 5°C und werden mit einer Vibration signalisiert.
- Halten Sie den Temperaturknopf gedrückt, um die Änderungskremente um 10°C zu ändern. Die maximale Temperatur ist 210°C, die minimale 80°C.
 - Runder Knopf. Wenn die maximale Temperatur erreicht ist, drücken Sie den Temperaturknopf um automatisch zur minimalen Temperatur zu gelangen.
 - Zeitknopf
 - Drücken Sie den Zeitknopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Die Änderungskremente beaufen sich um 5 Minuten und werden mit einer Vibration signalisiert.
 - Halten Sie den Zeitknopf gedrückt, um die Änderungskremente um 10 Min. zu ändern. Die maximale Zeit ist 90 Min., die minimale 5 Min.
 - Runder Knopf. Wenn die maximale Temperatur erreicht ist, drücken Sie den Temperaturknopf um automatisch zur minimalen Temperatur zu gelangen.

Erwärmungshinweis:

Die Erhitzung wird automatisch beendet, wenn das Gericht fertig ist, der Ventilator stoppt danach nach 30 Sek.

Nutzungsanleitung

Achtung

Die folgenden Hinweise müssen beachtet werden, um elektrische Schocks, Feuerschäden und Verbrennungen zu verhindern.

3

- Das Produkt ist ein Gerät der Klasse I. Nutzen Sie eine Steckdose 10A oder höher. Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut geerdet ist. Achten Sie ebenfalls darauf, dass es eine Spanne von 220V~50Hz hat.
- Das Gerät ist ein Hochspannungsgerät. Es ist untersagt, es mit einer entfernbaren Steckdose mit flexiblem Kabel zu nutzen oder gar die Stromquelle zu teilen.
- Das Gerät wird nicht per separater Fernbedienung operiert.
- Schaden am Stromkabel dürfen nur vom Hersteller oder Elektrikern repariert werden.
- Stromkabel von scharfen Flächen fernhalten. Das Gerät von Hitze und Feuchtigkeit fernhalten. Keine Fremdbjekte in das Gerät und seine Öffnungen stecken. Das Kabel könnte beschädigt werden oder es kann zum elektrischen Schock kommen.
- Nutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Schäden am Kabel, Gerät oder Stromanschluss feststellen. Senden Sie das Gerät zum autorisierten Reparaturservice. Ziehen Sie niemals am Kabel. Bevor Sie das Gerät bewegen, entfernen Sie es von der Stromquelle. Es ist untersagt, das Stromkabel, Energiequelle oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen, es kann zu einem elektrischen Schock kommen.
- Es dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gestellt werden, während des Betriebs. Die Belüftung darf nicht zugestellt werden, es kann zu Feuer kommen.

4

- Es ist untersagt, geschlossene Öffnungen zu erhitzen, es könnte explodieren.
- Es ist untersagt, das Gerät nahe Entzündungsquellen oder Hitzequellen zu nutzen. Nutzen Sie es nicht nahe Gardinen oder anderen Stoffen, damit es nicht zu einem Brand kommt.
- Halten Sie das Gerät im trockenen und nutzen Sie es nicht draußen.
- Das Gerät auf Hitzebeständigen Unterlagen nutzen und mind. 20cm fernhalten von anderen Gegenständen.
- Um Möbel zu schützen, halten Sie das Gerät fern, damit es nicht zu Öl- oder Feuerschäden kommt.
- Von Kindern fernhalten. Von Leuten mit physischen oder mentalen Schwächen fernhalten.
- Das Stromkabel sollte nicht beschädigt sein. Falten Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Stecken Sie das Gerät nach jeder Nutzung aus.
- Während des Betriebs Vorsicht, das Gerät wird heiß und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Nutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör. Nutzung von Zubehör von Fremdherstellern kann zu Schäden und Verletzungen führen.
- Bevor Sie das Gerät säubern, umstellen oder pflegen, unbedingt von der Stromquelle trennen und warten bis es abgekühlt ist.
- Die Fritteuse sollte regelmäßig gereinigt werden, damit sie nicht brennt oder aufgrund des Restöls einen üblen

5

- Geruch entwickelt. Bitte verwenden Sie kein Staubtuch, um das Heizungsrohr direkt abzuwischen.
- Aus dem Luftaustlass der Fritteuse tritt während des Frittierens Hochtemperaturdampf aus; ein sicherer Abstand von Händen und Gesicht zum Dampf und Luftauslass sollte eingehalten werden. Achten Sie auf den Hochtemperaturdampf und die Hitze, wenn Sie das Frittiergerät aus der Fritteuse nehmen. Während des Betriebs kann die berührbare Fläche sehr heiß sein.
 - Warnung: Das Gerät sollte nicht mit Holzkohle oder ähnlichem Brennstoff betrieben werden. Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Heißluftfritteuse geben.
 - Die Heißluftfritteuse sollte nicht bewegt werden, solange sich Lebensmittel darin befinden.
 - Während des Betriebs ziehen Sie bitte sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aufsteigt.
 - Die Heißluftfritteuse sollte nicht in Wasser getaucht werden.

Das Produkt ist nur für die Anwendung im Haushalt bestimmt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Zu beachtende Punkte vor der ersten Nutzung:

Bitte lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

Das Zubehör und die Teile sollten vor dem ersten Gebrauch aus dem Luftkühler oder der Verpackung genommen werden.

6

Reinigen Sie die Teile der Fritteuse mit warmem Wasser und wischen Sie das Innere der Fritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Bitte verwenden Sie das Gerät erst, nachdem es vollständig getrocknet ist.

Die Heißluftfritteuse sollte mind. 20cm Abstand haben zu allem anderen um sie herum. Stellen Sie nichts auf der Heißluftfritteuse ab.

Vor der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse sollte die Temperatur auf die höchste Stufe eingestellt werden und sie sollte 10-15 Minuten vorgeheizt werden, um das rostfreie Öl aus den Heizrohren der Fritteuse zu entfernen und es ist normal, dass bei der ersten Inbetriebnahme leichter Rauch entsteht.

Funktionsparameterliste

Funktion	Standardzeit und einstellbarer Zeitbereich	Standardtemperatur und einstellbarer Temperaturbereich
Grillen	5 Min. – 1 Std.	Standardzeit ist 30 Min., Standardtemperatur ist 200°C
Pommes frites	5 Min. – 1 Std. 5 Min.	Standardzeit ist 35 Min., Standardtemperatur ist 180°C
Trockenfrüchte	5 Min. – 45 Min.	Standardzeit ist 15 Min.,

7

		Standardtemperatur ist 185°C
Pizza	5 Min. – 40 Min.	Standardzeit ist 10 Min., Standardtemperatur ist 190°C
Warmhaltung	5 Min. – 2 Std.	Standardzeit ist 2 Std., Standardtemperatur ist 60°C
Timer	30 Min. – 24 Std.	Vorgegebene Zeit und Temperatur hängen von der entsprechenden Funktion ab.

Rezepte

Getrocknete Äpfel

Zutaten:

Ein Apfel

Zubereitung:

- Den Apfel in 0,5~1mm dicke Scheiben schneiden.
- Heizen Sie die Heißluftfritteuse für 2 Min. vor und legen Sie die ölbeständige Platte hinein, die Apfelscheiben auf den Grill

8

legen, um sie 10 Min. bei 170°C zu backen. (Zeit und Temperatur können je nach Lebensmittelmenge und persönlicher Vorliebe angepasst werden.)

Pommes frites

Zutaten:

800g Kartoffeln, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

- Stellen Sie die Temperatur der Fritteuse auf 180°C und heizen Sie sie 5 Minuten lang vor.
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie der Länge nach auf 8 mm. In Wasser eintauchen mindestens 20 Min. darin aufbewahren, dass Wasser abgießen.
- Das Olivenöl und das Salz in einer Schüssel mischen und die Kartoffelstängel gleichmäßig damit bestreichen
- Die ölbeständige Platte in der Heißluftfritteuse montieren und die Kartoffelstängel auf den Grill im Inneren der Fritteuse legen. Die voreingestellte Betriebszeit beträgt 15 Minuten (Zeit und Temperatur können entsprechend angepasst werden). Frittieren Sie die Kartoffelstängel, bis sie goldgelb werden. Während des Betriebs sollten die Chips von Zeit zu Zeit umgerührt werden. Servieren Sie die Pommes frites auf einem Teller.

9

Pikante Hähnchenschenkel

Zutaten:

500g Hühnerschenkel, 1 Knoblauchzehe (gehackt), 2 Esslöffel Wein, 1 Teelöffel rotes Chilipulver, 10g grüne chinesische Zwiebel, 1 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel helle Sojasauce, 3 Stücke frischer Ingwer

Zubereitung:

- Die Temperatur der Fritteuse auf 180°C einstellen und 5 Minuten vorheizen.
- Den Knoblauch mit dem Wein, der Sojasoße, dem frischen Ingwer, der grünen chinesischen Zwiebel, ein wenig Salz und dem Olivenöl vermischen.
- Die Hähnchenkeulen mit der Mischung bestreichen und für 20-50 Min. marinieren.
- Die ölbeständige Platte in den Lüfter stellen und die Hähnchenkeule auf den Grill im Inneren des Lüfters legen. Die voreingestellte Arbeitszeit beträgt 30 Minuten (Zeit und Temperatur können je nach Menge der Lebensmittel und persönlicher Vorliebe angepasst werden).
- Braten Sie die Hähnchenkeule, bis sie goldbraun wird. Hinweis: Der Geschmack der gebratenen Hähnchenkeule kann durch verschiedene Gewürze angepasst werden.

10

Gebratener Fisch (nach Wahl)

Zutaten:

500g Fisch, 1 Teelöffel Salz, etwas Zitronensaft, 2 Esslöffel Olivenöl, 5 Stückchen frischer Ingwer, Hühnerfleischpulver, ein wenig Wein, Pfeffer, ein wenig Essig und 10g grüne chinesische Zwiebel

Zubereitung:

- Die Temperatur der Fritteuse auf 160°C einstellen und 5 Minuten vorheizen.
- Den Fisch säubern, die Schuppen und die inneren Organe entfernen und das Wasser abgießen. Die Oberfläche 1 cm einschneiden entlang der Oberfläche und darauf achten, dass er nicht durchgeschnitten wird. Den gesäuberten Fisch für 30-50 Min. marinieren.
- Die ölbeständige Platte in die Fritteuse montieren und den Fisch in den Grill der Fritteuse legen. Die Standardzeit beträgt 12 Min. (Zeit und Temperatur können entsprechend angepasst werden).
- Braten Sie den Haarschwanz, bis er goldbraun wird. Hinweis: Sie können verschiedene Gewürze verwenden, um den Geschmack des Fisches anzupassen.

Pikante Garnelen

Zutaten:

10 (gefrorene) Garnelen (aufgetaut), 1 Esslöffel Rapsöl, 1 gehackte Knoblauchzehe, schwarzer Pfeffer Chilipulver

11

Zubereitung:

Die Temperatur der Fritteuse auf 160°C einstellen und 5 Minuten vorheizen.

Den Schwanz der Garnelen abschneiden und entfernen.

Die Garnelen für ca. 20 Min. marinieren.

Die ölbeständige Platte in der Fritteuse montieren und die Garnelen in den Grill der Fritteuse legen. Die Standardzeit beträgt 12 Min. (Zeit und Temperatur können entsprechend angepasst werden). Die Garnelen rösten, bis sie knusprig sind. Hinweis: Sie können verschiedene Gewürze verwenden, um den Geschmack der Garnelen zu verändern.

Analysetablelle für häufige Probleme

Störung	Beschreibung: Grund	Lösung
Touchpanel ist ausgeschaltet	Stromausfall	Prüfen und warten Sie die Stromversorgung
	Die Steckdose hat keinen Strom oder die Verbindung ist schlecht	
das Essen ist gar/zerkocht	Die Spannung der Stromversorgung ist nicht hoch genug o. entspricht der Nennspannung des Produkts	an eine autorisierte Reparaturwerkstatt senden
	Ausfall der Leiterplatte	
	Falsche Backtemperatur oder Backzeit	Temperatur und Zeit entsprechend der Rezeptur oder persönlichen Erfahrungen einstellen
	Zu viel Backgut im Backkorb zu niedrig Die Backtemperatur ist	Teilen Sie Ihr Essen in kleinere Portionen auf, kleinere Portionen garen

13

	Die Backzeit ist zu kurz	gleichmäßiger. Passen Sie Zeit u. Temperatur an
Rauchentwicklung bei erster Nutzung	Verbliebenes Rostschutzöl verbrennt	Temperatur auf Maximum einstellen und für 10-15 Min. vorheizen, um das Rostschutzöl loszuwerden
Stinkender Geruch	Fremdkörper auf dem Backblech o. Heizungsrohr	Reinigen bzw. entfernen Sie die Fremdkörper
Keine Reaktion auf den Touchscreen	Vergewissern Sie sich, dass kein Öl o. Wasser am Display ist	Reinigen bzw. wischen Sie Ihre Hände bzw. das Display ab
	Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände frei von Öl o. Wasser sind	

Hinweis: Wenden Sie sich bitte an das Reparaturzentrum oder den Händler des Unternehmens, wenn die Fehler nach der eigenen Inspektion nicht behoben werden können. Es ist verboten, das Gerät ohne Genehmigung durch Laien zu zerlegen.

14

Technical Specifications
 Product Name: Air Fryer
 Model: JD989A
 Power: 1400W
 Power supply: 220-240V
 Accessories included: Frying Rack

Thank you for choosing our product.

12