



# Tidylife

## AIR FRYER

### INSTRUCTION MANUAL



MODEL NO.:AF1855

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT SAFEGUARDS, WARNINGS, CAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.

HOUSEHOLD USE ONLY



Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.  
Xingduhaoting,Buji Street,Longgang District,Shenzhen  
Facebook Page:[www.facebook.com/Tidylifeservice](https://www.facebook.com/Tidylifeservice)  
Website:[www.tidylife.cc](http://www.tidylife.cc) Made In China

CE RoHS



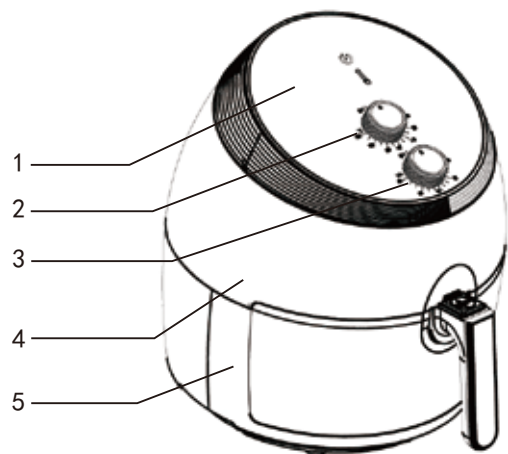
## EINFÜHRUNG

Vielen Dank für den Kauf dieser Fritteuse aus den Produkten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, BEVOR Sie die Fritteuse zu Ihrer eigenen Sicherheit benutzen. Sie wurde entwickelt, um viele Jahre störungsfrei zu arbeiten.

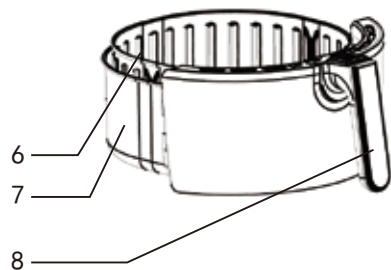
Es gibt viele Vorteile, um ein Air Fryer zu verwenden:

- Einfache Bedienung zum Kochen von schnellen, gesunden Mahlzeiten.
- Großzügige 5,5 l Frittierkapazität zum Kochen für eine Armee.
- Schnelles Luftzirkulationssystem zum schnellen Garen von Lebensmitteln und zum Energiesparen.
- Gesunde Alternative zum Frittieren ohne Öl.
- Air Fried Food behält seinen Nährwert bei, hat aber immer noch den Geschmack von frittiertem Essen.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



- 1.obere Abdeckung
- 2.zeitschaltuhr
- 3.Temperaturkontrolle
- 4.Obere Abdeckung



- 5.Untere Abdeckung
- 6.Korb
- 7.Pfanne
- 8.Korbgriff

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**Bitte diese Anleitung sorgfältig durchlesen, bevor Sie das Gerät benutzen, und sie für zukünftige Referenz aufbewahren.**

### •Gefahr

- Niemals ein Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, in Wasser tauchen oder es nicht unter den Wasserhahn spülen.
- Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermeiden, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Alle Zutaten im Korb aufbewahren oder gegen Kontakt mit Heizelementen verhindern.
- Lufteinlass und den Luftauslass nicht abdecken, wenn das Gerät arbeitet.
- Pfanne mit Öl füllen, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Das Innere des Geräts nicht berühren, während es in Betrieb ist.

### •Warnung

- Prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Gerät nicht benutzen, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- An unbefugten Personen nichtgehen, um beschädigte Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Netzkabel von heißen Oberflächen fernhalten.
- Gerät nicht anschließen und Bedienfeld nicht mit nassen Händen bedienen.
- Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte stellen. Mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm freien Platz über dem Gerät lassen.
- Nichts auf das Gerät stellen.
- Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke verwenden.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Während des Heißluftbratvorgangs wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Ihre Hände und Ihr Gesicht in

einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen halten. Auf heißen Dampf und Luft auch achten, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

-Alle zugänglichen Oberflächen können während des Geb- rauchs heiß werden.

Netzstecker sofort ziehen, wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten, bis die Rauchentwick- lung beendet ist, bevor Sie die Bezahlung aus dem Gerät entfernen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn das Gerät eingeschaltet oder abgekühlt ist.

- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.

- Nach der Verwendung des Geräts ist die Metallabdeckung innen sehr heiß. Vermeiden Sie es, das heiße Metall nach dem Kochen zu berühren.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

## •Vorsicht

-Bitte sicherstellen, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

Es kann nicht geeignet, in Umgebungen wie Personalküchen, Farmen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen sicher verwendet zu werden. Es ist auch nicht dazu gedacht, von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen verwendet zu werden.

- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, wird die Garantie ungültig und wir kann für entstandene Schäden keine Haftung übernehmen.

- Gerät aus der Steckdose immer ausziehen, während nicht in Verwendung.

-Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um den Griff abzukühlen oder sicher zu reinigen.

### Automatische Ausschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, erzeugt das Gerät einen Signalton und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn auf 0 drehen.

## •Überhitzungsschutz

- Das Gerät mit Überhitzungsschutzsystem, wenn das innere Temperaturkontrollsystem ungültig ist, der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet wird, ist das Gerät nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie das Netzkabel ab.

- Erst wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, sollte der RESET-Knopf an der Unterseite der Maschine (neben dem Typenschild) betätigt werden, um die Fritteuse wieder zu benutzen. Bitte verwenden Sie dazu ein spitzes Objekt.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät entfernen.
3. Korb und Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm gründlich reinigen.  
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Innerhalb und außerhalb des Gerätes mit einem feuchten Tuch wischen.  
Dies ist eine ölfreie Friteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett füllen.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche stellen.  
**Gerät nicht auf nicht-Herz-resistente Oberfläche stellen.**
2. Korb in die Pfanne legen.
3. Kabel aus dem Aufbewahrungsfach ziehen, das an der Unterseite des Gerätes lokalisiert, und den Stecker in die geerdete Steckdose stecken.  
**Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten füllen.**  
**Nichts auf das Gerät stellen, der Luftstrom wird gestört und beeinflusst das Heißluftfrittierergebnis.**

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Das ölfreie kann eine große Auswahl der Bestandteile vorbereiten. Das mitgelieferte Rezeptheft hilft Ihnen, das Gerät kennenzulernen. Bitte beziehen Sie sich auf den Abschnitt "Einstellungen" im Folgenden und die Verwendung der Leitlinien auf der letzten Seite.

## •HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Netzstecker an eine geerdete Steckdose anschließen.
2. Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse ziehen.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.  
Hinweis: Füllen Sie niemals den gesamten Korb oder überschreiten Sie die empfohlene Menge (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.
4. Pfanne zurück in die Heißluftfriteuse schieben.  
Anmerkung, mit den Führungen im Körper der Friteuse sorgfältig auszurichten.  
Niemals eine Pfanne ohne den Korb darin verwenden.  
Achtung: Pfanne nicht bei und nach dem Gebrauch berühren, da es sehr heiß wird. Pfanne nur am Griff festhalten.
5. Die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat bestimmen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Um das Gerät einzuschalten, Zeitschalter auf die erforderliche Vorbereitungszeit drehen.
7. Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.  
Vorbereitungszeit 3 Minuten hinzufügen, wenn das Gerät kalt ist.  
Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne jegliche Zutaten vorheizen lassen. In diesem Fall, Zeitschalter auf mehr als 3 Minuten drehen und warten, bis die Aufheizanzeige erlischt (nach ca. 3 Minuten). Dann Korb füllen und Zeitschalter auf die erforderliche Vorbereitungszeit drehen.
  - a. Das Betriebslicht und das Aufheizlicht gehen an.
  - b. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Vorbereitungszeit.
  - c. Während des Heißluftbratvorgangs leuchtet das Aufheizlicht auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
  - d. Überschüssiges Öl von den Zutaten wird am Boden der Pfanne gesammelt.
8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, Pfanne am Griff aus dem Gerät ziehen und sie schütteln. Dann Pfanne zurück in die Friteuse schieben.

**Achtung:** Taste am Griff nicht beim Schütteln drücken.

**Tipp:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Dazu Pfanne aus dem Gerät ziehen, sie auf eine hitzebeständige Oberfläche legen und Knopf am Griff drücken. und Korb aus der Pfanne heben.

**Tipp:** Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, Timerglocke hören, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Vorbereitungszeit einstellen müssen

9. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die Vorbereitungszeit für das Gerät abgelaufen. Pfanne aus dem Gerät ziehen und sie auf einem der Versuchsrahmen legen.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Dazu Zeitsteuerknopf auf 0 drehen.

10. Überprüfen, ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, Pfanne einfach zurück in das Gerät schieben und Timer auf ein paar zusätzliche Minuten einstellen.

11. Um Zutaten (z.B. Fritten) zu entfernen, Pfanne aus der Heißluftfriteuse ziehen und sie auf den Versuchsrahmen legen. Dann auf den Korbfreigabeknopf drücken und Korb aus der Pfanne heben.

Korb nicht mit der zum Korb noch angebrachten Pfanne umdrehen, da überschüssiges Öl, das am Boden der Pfanne angesammelt wird, auf die Zutaten leckt.

Die Pfanne und die Zutaten sind heiß und heiße Fritteusen. Je nach Art der Zutaten in der Friteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

12. Korb in eine Schüssel oder auf eine Platte leeren.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, Zutaten mit einer Zange aus dem Korb heben.

13. Wenn eine Reihe von Zutaten bereit ist, ist die Heißluftfriteuse sofort bereit für die Vorbereitung einer anderen Reihe.

**Nach dem Braten in der heißen Luft sind die Pfanne und die innere Metallabdeckung heiß. Vermeiden Sie das Berühren.**

## •EINSTELLUNGEN

-Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

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

-Weil die schnelle Lufttechnologie sofort die Luft innerhalb des Gerätes sofort wieder erwärmt.

-Während des Heißluftbratvorgangs die Pfanne kurz aus dem Gerät ziehen, stört den Vorgang kaum.

-Tipps

--Kleinere Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.

--Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

--Das Schütteln kleinerer Zutaten auf halbem Weg während der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.

--Etwas Öl zu frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis hinzufügen. Ihre Zutaten in der Heißluftfriteuse innerhalb weniger Minuten braten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

--Keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfriteuse zubereiten.

--Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfriteuse zubereitet werden.

--Die optimale Menge Für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites ist 500 Gramm.

--Vorgefertigten Teig Verwenden, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.

--Eine Backform oder Ofenschale in den Heißluftfrittierkorb stellen, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten.

--Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C

-einstellen.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformation
<b>Kartoffel &amp; Pommes</b>					
Dünne gefrorene Pommes Frites	300-700	9-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes Frites	300-700	20-25	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Schütteln	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstrolle	100-500	13-15	200		
Trommelstöcke	100-500	18-22	360		
Hühnerbrust	100-500	10-15	360		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	400	Schütteln	Backofen-bereit verwenden
Gefrorene Huhn nuggets	100-500	6-10	400	Schütteln	Backofen-bereit verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	400		Backofen-bereit verwenden
Gefrorenes Brot zerkrümelt Käse-Snacks	100-400	8-10	360		Backofen-bereit verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	320		
<b>Baken</b>					
Kuchen	300	20-25	320		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	360		Backform / Ofenform verwenden
Muffins	300	15-18	400		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	320		Backform / Ofenform verwenden

Hinweis: 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzufügen, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfriteuse noch kalt ist.

## REINIGUNG

**Berühren Sie das heiße Metall nicht vor dem Reinigen, kurz nachdem Sie es gebraten haben. Kühlen Sie das Gerät vor der Reinigung ab!**

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

Die Pfanne und der Antihaftbeschichtungs-korb. Keine Metallküchenutensilien oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Hinweis: Pfanne entfernen, damit die Heißluftfriteuse schneller abkühlen kann.

2Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen.

3Pfanne, Separator und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.

Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleibt, Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Korb in die Pfanne stellen und Pfanne und Korb ca. 10 Minuten einweichen lassen.

4Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.

5Heizelement mit einer Reinigungsbürste reinigen, um Speisereste zu entfernen.

## AUFBEWAHRUNG

1. Gerät aus der Steckdose ziehen und es abkühlen lassen.
2. Bitte sicherstellen, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie die Fritteuse auf den sauberen und trockenen Platz.

## GARANTIEINFORMATIONEN

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß den gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem sich der Kunde aufhält, mindestens jedoch 18 Monate ab dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie deckt nur Material- und Verarbeitungsfehler ab.

Die Reparaturen im Rahmen der Garantie dürfen nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Bei der Herstellung einer Inanspruchnahme der Garantie muss die Original-Einkaufsrechnung (mit Kaufdatum) eingereicht werden.

Die Garantie gilt nicht in folgenden Fällen:

- Normale Abnutzung

- Falsche Verwendung, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse.

- Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationshinweise verursacht werden. Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Temperaturregler auf die erforderliche Vorbereitungszeit stellen, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Fritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Kleinere Chargen von Zutaten in den Korb legen. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung drehen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Temperaturregler auf die erforderliche Vorbereitungszeit stellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Luft-Fritteuse ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luft-Fritteuse kommen.	Sie verwendeten eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollen.	Ofen Snacks oder leicht mit etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis verwenden.

Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es gibt zu viele Zutaten im Korb.	Korb nicht über die MAX-Anzeige hinausfüllen.
	Der Korb wird nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Korb in die Pfanne schieben, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Luft-Fritteuse braten, wird eine große Menge an Öl in die Pfanne gelangen. Das Öl produziert weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr erhitzen als gewöhnlich. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält immer noch Fettrückstände von der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne verursacht. Bitte sicherstellen, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Luft-Fritteuse ungleichmäßig gebraten.	Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden und sicherstellen, dass sie während des Bratens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig gespült, bevor Sie sie gebraten haben.	Kartoffelstäbchen richtig spülen, um Stärke von der Außenseite der Stöcke zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Luft-Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites.	Bitte sicherstellen, dass Sie die Kartoffelstäbchen richtig trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Kartoffelstäbchen für ein knusprigeres Ergebnis kleiner schneiden.
		Etwas mehr Öl für ein knusprigere Ergebnis hinzufügen.