

Bedienungsanleitung

---

**ZWILLING® AIR FRYER PRO**

36601-0

---

# Sicherheit

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie Ihre Heißluftfritteuse benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt Zwilling keine Haftung.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.

## Sicherheitshinweise

Die Heißluftfritteuse (im Folgenden „Gerät“) dient ausschließlich zum ölfreien Erhitzen von Lebensmitteln (im Folgenden „Frittiergehalt“) für den Hausgebrauch.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Keine Gegenstände in das Gerät geben.

Brandgefahr! Kein Öl, Fett oder Alkohol in die Heißluftfritteuse füllen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.

Für bestimmte Personen besteht erhöhte Gefahr:

Dieses Gerät kann von Kindern ab

8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf

einer heißen Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.

Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

Das Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben. Daher besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags: Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an.

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.

Gerät nicht im Freien und nicht in feuchten Räumen verwenden.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.

Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.

Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch,

im Gefahrenfall oder im Falle eines Defekts unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Geräts steckt, jederzeit leicht zugänglich.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.

Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

Bei eingeschaltetem Gerät besteht Brandgefahr:

Frittiergut kann brennen. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Hängeschränken).

Achten Sie darauf, dass die Luftschlitzte nicht verdeckt sind. Halten Sie seitlichen Abstand zu anderen Gegenständen. Der Bereich rund um das Gerät muss immer frei sein.

Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbaren Oberflächen (z. B. Papierserviette) ab.

Decken Sie das Gerät niemals ab. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Bei eingeschaltetem Gerät und un-

mittelbar danach besteht Verbrennungsgefahr am Frittierbehälter, an Teilen im Gehäuseinneren und am Frittiergehalt:

Beim Entnehmen kann Dampf entweichen. Halten Sie sich vom Dampf fern und beugen Sie sich nicht mit dem Gesicht darüber.

Transportieren oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Wenn Lebensmittel zu stark erhitzt werden, können sich gesundheitsschädliche Stoffe bilden. Zum Frittiergehalt passende Temperatur und Zeit einstellen und verbrannte Lebensmittel entfernen.

Wenn Frittiergehalt länger im Gerät verbleibt, kann es verderben: Lassen Sie kein Frittiergehalt im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Ein defektes Gerät kann zu Sach-

schäden und Verletzungen führen: Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben. Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät. Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.

Im Falle eines Defekts oder eines beschädigten Netzkabels muss das Gerät repariert werden. Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

Durch falsche Handhabung des Geräts können Schäden entstehen. Bevor Sie das Gerät verstauen: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

## Symbolerklärung



Lebensgefahr durch Stromschlag



Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen



Gesundheitsgefahr

# Technische Daten

---

Stromversorgung	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Energieverbrauch/Leistung	1800 W
Temperaturbereich	50 - 200 °C
Timerbereich	1 - 60 min.
Fassungsvermögen	6 l
Länge Anschlusskabel	1 m
Abmessungen (LxBxH)	364,6 x 267,8 x 336,2 mm
Gewicht	5,1 kg
Wassertank	130 ml

---



Nicht im Hausmüll entsorgen.

---

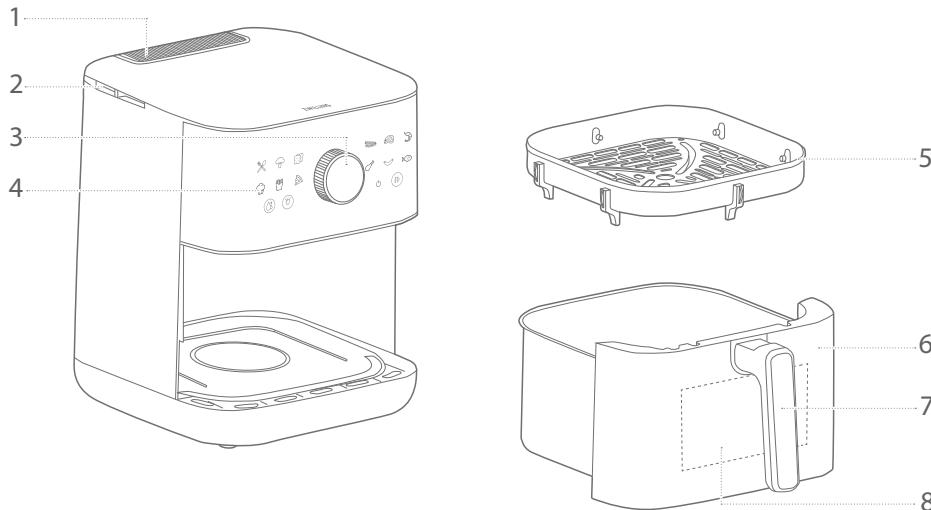
## Kennzeichnungen



Das Gerät entspricht den Richtlinien für die CE-Kennzeichnung.

---

# Übersicht



**1** Wassertank

**2** Luftschlitz

**3** Drehregler

**4** Bedienfläche

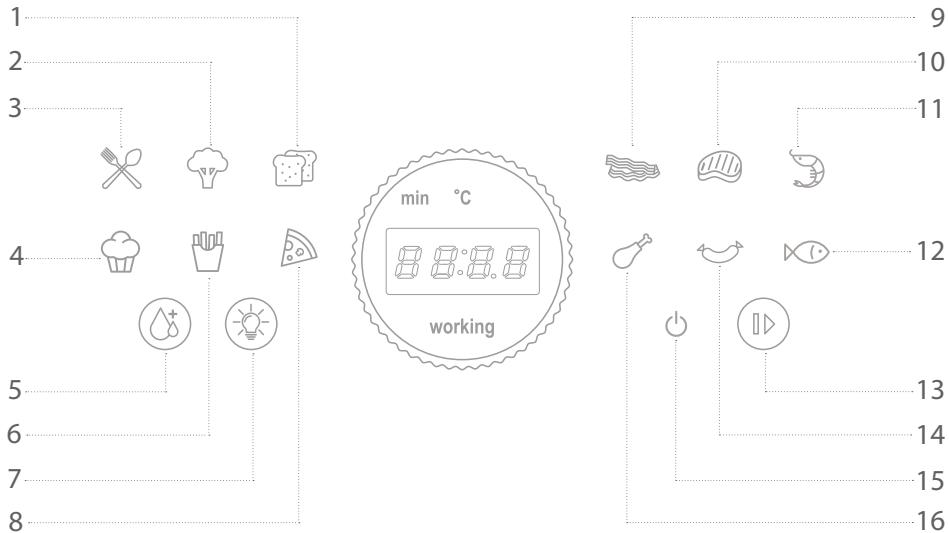
**5** Abtropfgitter

**6** Frittierbehälter

**7** Handgriff

**8** Sichtfenster

# Bedienfläche



**1** Symbol Brot

**2** Symbol Gemüse

**3** Symbol individuelle Einstellungen

**4** Symbol Kuchen

**5** Symbol Wassersprühfunktion

**6** Symbol Pommes Frites

**7** Licht

**8** Symbol Pizza

**9** Symbol Bacon

**10** Symbol Steak

**11** Symbol Garnelen

**12** Symbol Fisch

**13** Start-/Pause-Taste

**14** Symbol Würstchen

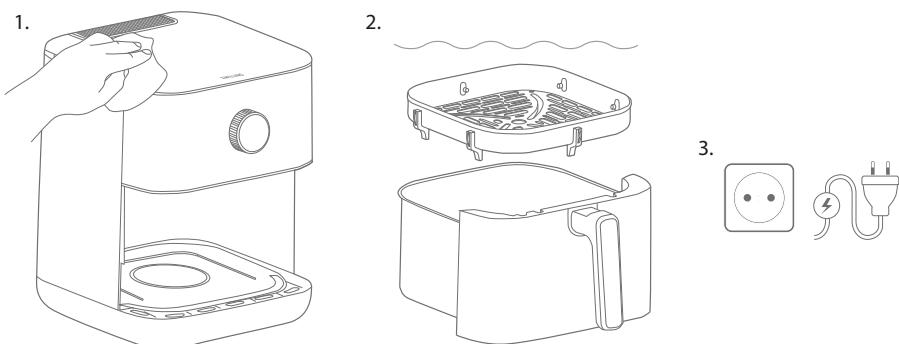
**15** Ein/Aus-Taste

**16** Symbol Hähnchen

# Bedienung

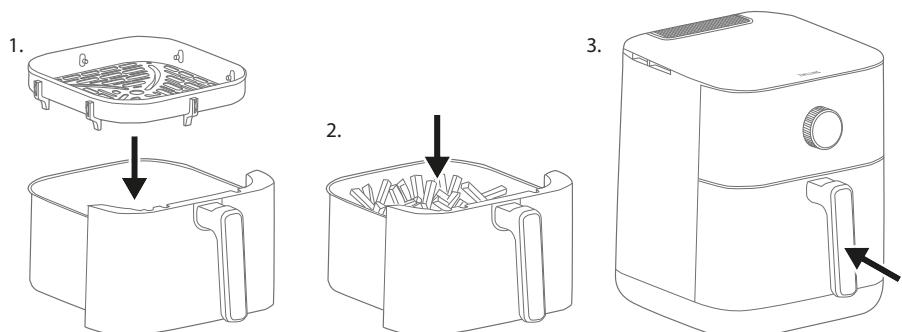
## 1 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Rost mit Trinkwasser (siehe Kapitel „Pflege“). Schließen Sie die Heißluffritteuse erst danach an eine geeignete Steckdose an (siehe Kapitel „Technische Daten“). Das Display leuchtet einmal auf und die Heißluffritteuse kann über die Ein/Aus-Taste eingeschaltet werden. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch einmalig ohne Frittiergehalt bei 200 °C für 10 Minuten laufen.



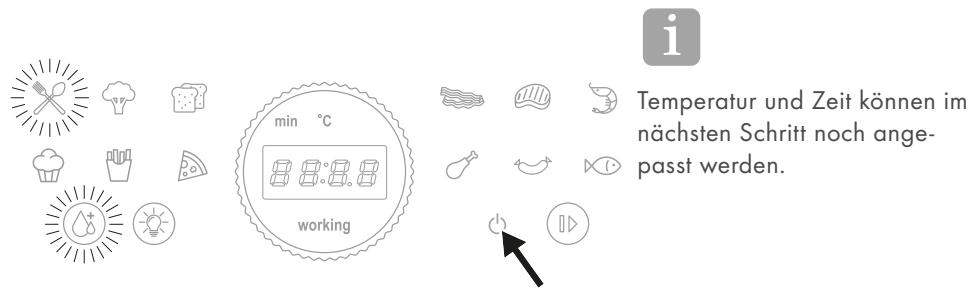
## 2 Frittierbehälter füllen

Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät, das Gerät zeigt im Display OPEN an. Verwenden Sie den Rost, damit das Frittiergehalt von allen Seiten von Heißluft umströmt wird und die Lebensmittel nicht in eventuell austretendem Fett liegen. Schieben Sie den Frittierbehälter nach dem Befüllen so in das Gerät, dass er flächig mit dem Gehäuse abschließt. Alle anzuwählenden Programme leuchten auf.



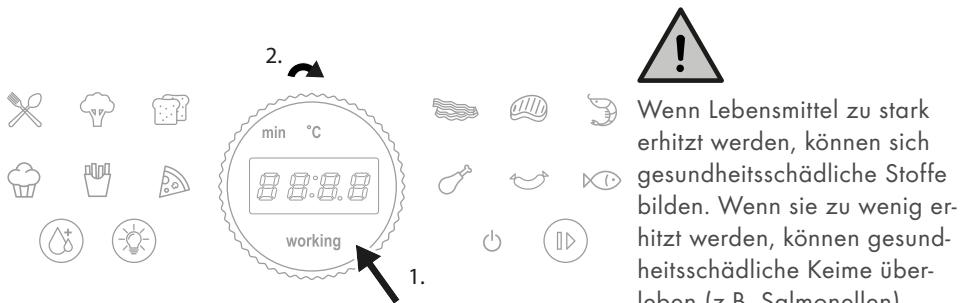
### 3 Frittierprogramm wählen

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Die Programmtasten für die individuelle Einstellung und die Wassersprühfunktion blinken. Drehen Sie den Drehregler, bis das zu Ihrem Lebensmittel passende Frittierprogramm leuchtet.



### 4 Einstellungen anpassen

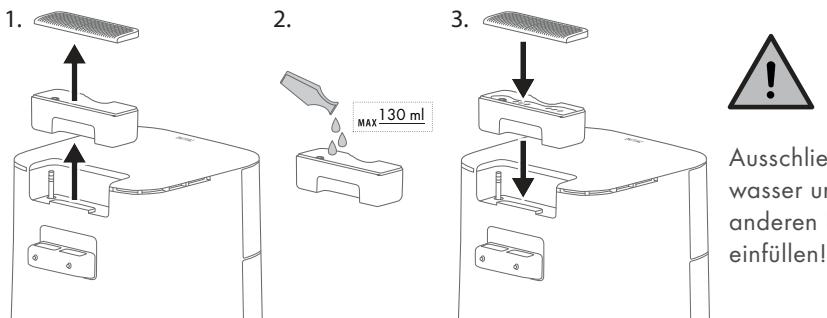
Die Sollwerte für Zeit und Temperatur können Sie über den Drehregler verändern, z.B. wenn Sie eine kleinere Menge als gewöhnlich erhitzen. Drücken und drehen Sie den Druckregler im Uhrzeigersinn, um die Werte zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Werte zu reduzieren. Die Temperatur lässt sich von 50 °C bis 200 °C, die Zeit von 1 bis 60 Minuten einstellen. Beachten Sie bei der Zeiteinstellung, dass die Heißluffritteuse eine Minute braucht, bis sie die eingestellte Temperatur erreicht hat.



## 5 Wassersprühfunktion einstellen

Bei der Wassersprühfunktion wird alle 5 Minuten 5 Sekunden lang Wassernebel auf das Frittiergut gesprüht, damit es saftig und zart bleibt, z.B. bei der Zubereitung von Gemüse. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn mit max. 130 ml Trinkwasser. Während des Betriebs leuchtet die Taste für die Wassersprühfunktion dauerhaft und erlischt, wenn die Funktion deaktiviert wird. Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung des Geräts (siehe „Wassertank leeren“).

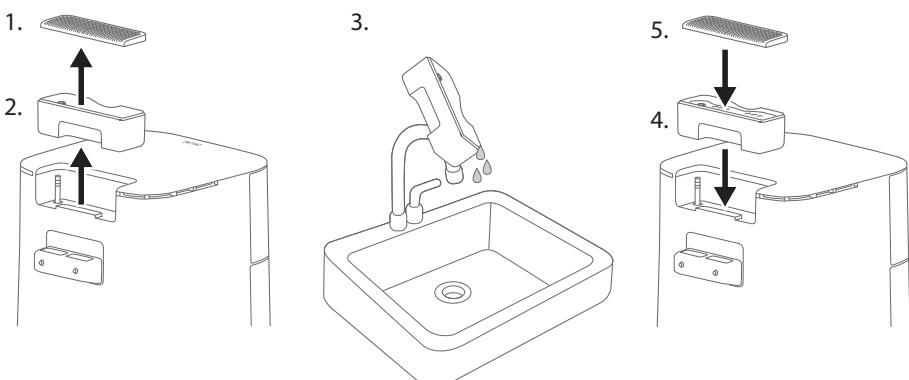
**Hinweis:** Bei den Programmen Brot, Kuchen, Pommes Frites und Pizza ist die Wassersprühfunktion deaktiviert.



Ausschließlich Trinkwasser und keine anderen Flüssigkeiten einfüllen!

## 6 Wassertank leeren

Entfernen Sie zuerst den Deckel des Wassertanks. Nehmen Sie anschließend den Tank heraus und leeren Sie das enthaltene Restwasser aus. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie ihn mit dem Deckel.

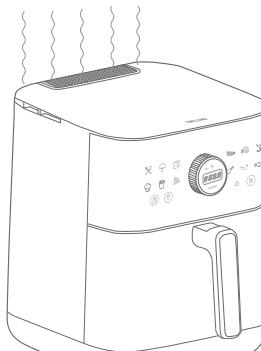


## 7 Heißluft-Frittieren

Starten Sie das eingestellte Programm durch Drücken der Start/Pause-Taste. Der Frittierzorgang kann durch erneutes Drücken pausiert werden, nach 3 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in Standby. Nach der Hälfte des Programms ertönt ein Piepton zur Erinnerung, das Frittiergeut zu durchmischen. Das Programm läuft danach weiter. Wenn der Frittierzorgang beendet ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in Standby. Zum vorzeitigen Beenden des Programmes kann die Ein/Aus-Taste während der Pause einmal gedrückt werden. Ein Summer ertönt kurz und der Lüfter läuft 20 Sekunden nach.



Beim Betrieb kommt heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzten. Nicht über das Gerät beugen!

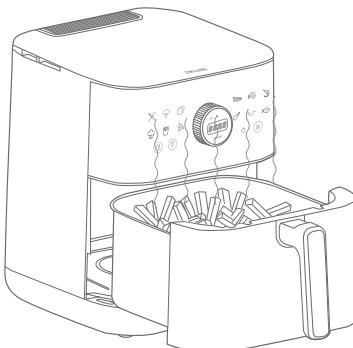


## 8 Frittiergeut entnehmen

Entnehmen und halten Sie den Frittiergeutbehälter immer am Haltegriff. Stellen Sie den Behälter auf einen hitzebeständigen Topfuntersetzer und entnehmen Sie das Frittiergeut mit Kochbesteck, mit dem Sie sich nicht verbrennen können. Sie können sofort einen neuen Frittierzorgang starten. Wenn Sie den Frittiergeutbehälter entnehmen, bevor das Programm automatisch oder mit der Ein-/Aus-Taste beendet wurde, läuft es weiter, wenn der Behälter innerhalb von 30 Minuten wieder eingesetzt wird, andernfalls wechselt das Gerät in Standby.



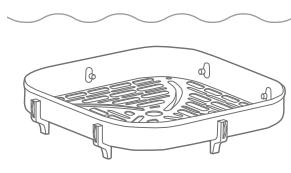
Beim Öffnen kann heißer Dampf entweichen. Nicht über das Gerät beugen! Nicht an den metallischen Frittiergeutbehälter, den Rost oder ins Gerät fassen. Vorsicht: Auch das Frittiergeut ist heiß!



# Pflege

## 1 Rost spülen

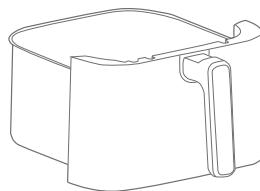
Reinigen Sie den Rost nach jeder Verwendung. Vorher abkühlen lassen. Sie können den Rost von Hand oder in der Geschirrspülmaschine spülen. Keine scharfen Reinigungsmittel oder kratzende Werkzeuge wie Metallschwämme oder Microfasertücher verwenden. Hartnäckigen Schmutz ggfs. mit Backofenspray vorher lösen.



Den Rost vor dem Reinigen abkühlen lassen.

## 2 Gehäuse und Frittierbehälter reinigen

Das Gerät und den Frittierbehälter vor dem Reinigen abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen. Heißluftfritteuse und Frittierbehälter von außen und innen mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine Microfasertücher, da diese feine Kratzer auf der Oberfläche verursachen können.



Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und Gerät und Frittierbehälter abkühlen lassen.

# Störung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Frittiergeut wird zu dunkel.	Die Temperatur ist zu hoch oder die Zeit zu lang.	Zeit reduzieren. Temperatur senken.
Das Frittiergeut wird nicht knusprig.	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz.	Zeit verlängern. Temperatur erhöhen. Frittierbehälter nicht überfüllen.
Das Frittiergeut wird ungleichmäßig braun	Das Frittiergeut enthält zuviel Wasser	Frittiergeut vorher gut abtropfen/abtrocknen
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Die Heißluft erreicht nicht alle Stellen.	Das Frittiergeut zwischendurch aufschütteln oder wenden,
	Das Frittiergeut ist sehr fettig und austretendes Fett erzeugt weißen Rauch.	keine Abhilfe nötig.
	Der Frittierbehälter enthält noch Fett von der vorigen Verwendung.	Frittierbehälter nach jeder Verwendung reinigen.
Schwarzer Rauch kommt aus dem Gerät.	Vorsicht: Fettbrand!	Sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät geschlossen lassen, bis es aufhört zu rauchen.
Das Bedienfeld leuchtet nicht.	Stromversorgung unterbrochen.	Netzstecker in geeignete Steckdose stecken. Sicherung prüfen. Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern verwenden.
	Frittierbehälter nicht ganz eingeschoben.	Frittierbehälter ganz einschieben, sodass er flächig mit dem Gehäuse abschließt.
Der Frittierbehälter klemmt.	Der Frittierbehälter ist zu voll oder schräg angesetzt.	Menge des Frittiergeut reduzieren. Den Behälter beim Einsetzen nicht verkanten.

## Kundendienst

Wenden Sie sich bei Problemen mit Ihrem Gerät an unseren Kundendienst.

Detaillierte Hinweise zu Service, Reparatur Garantie und der Produktregistrierung finden Sie unter [www.zwilling.com/service](http://www.zwilling.com/service).

## Entsorgung



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-

Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät und seine Verpackung nicht im unsortierten Hausmüll sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.