



multi air fryer oven
with rotisserie

The same delicious fried goodness –
made the healthy, oil-free way!

multi-heissluftofen
mit rotisserie

Genauso lecker wie frittiert –
komplett ohne Einsatz von Öl!



BM-ZD1610R
**INSTRUCTIONS MANUAL/
GEBRAUCHSANWEISUNG**

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
PARTS AND ACCESSORIES	4
USING THE ACCESSORIES.....	6
Placing Mesh Baskets into the unit	6
Assembling and Using the Rotisserie Rod and Prongs	6
Using the Rolling Mesh Basket	7
Using the Rotisserie Lift Tool.....	7
USING THE DIGITAL CONTROL PANEL	9
PRESET COOKING CHART	11
BEFORE FIRST USE.....	11
COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN	12
HINTS AND TIPS.....	13
CLEANING AND MAINTENANCE	14
Storage.....	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

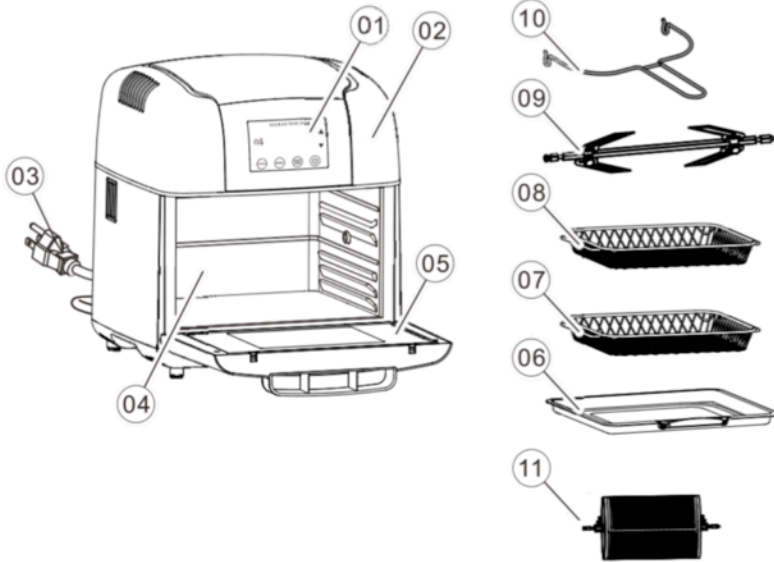
1. NEVER IMMERSE the Main Unit Housing, which contains electrical components and heating elements, in water.
2. Do not rinse under the tap.
3. TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
4. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
5. NEVER POUR oil into the Rolling Mesh Basket. Fire and personal injury could result.
6. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled down.
7. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are UNDER THE SUPERVISION of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
8. When cooking, DO NOT PLACE the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5" free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
9. DO NOT USE this Unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.

10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
11. DO NOT PLACE The Unit on stovetop surfaces.
12. Keep the appliance and its power cord OUT OF THE REACH of children when it is in operation or in the "cooling down" process.
13. KEEP THE POWER CORD AWAY from hot surfaces. DO NOT PLUG in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
14. NEVER CONNECT this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
15. NEVER USE this appliance with an extension cord of any kind.
16. DO NOT OPERATE the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains.
17. DO NOT USE this appliance for any purpose other than described in this manual.
18. NEVER OPERATE the appliance unattended.
19. When in operation, air is released through the air outlet vents. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the air outlet vents. Also, be careful of hot steam and air when you remove accessories from the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS AND ACCESSORIES



- 1 LED control panel
- 2 Main unit housing
- 3 Power cord
- 4 Inner chamber
- 5 Oven door
- 6 Drip pan

7-8 Mesh baskets Can be used for dehydrating food and to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

9 Rotisserie rod and prongs Use for roasts and whole chicken. Force rod lengthwise through meat and center. Slide prongs through shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends.

NOTE: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven.

10 Rotisserie lift Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie. Place under Rotisserie rod and lift.

11 Rolling mesh basket Best for fries, roasting nuts and other snacks. Use Rotisserie lift to place basket into unit.

USING THE ACCESSORIES

Placing Mesh Baskets into the unit

1. Insert Drip Pan into bottom of the Unit.
2. Place Mesh Baskets into unit by sliding through the side grooves.
3. Place Mesh Baskets closer to the top heating element for faster cooking and added crisp.
4. Rotate Mesh Baskets mid-cycle for even cooking.



Assembling and Using the Rotisserie Rod and Prongs

1. Insert one end of the rod through the hole of one prong.
2. Line up the tension screw on the prong with the indented dimple on the rod, then tighten the screw.
3. Insert the other end of the rod through the hole of the other prong and repeat Step 2.

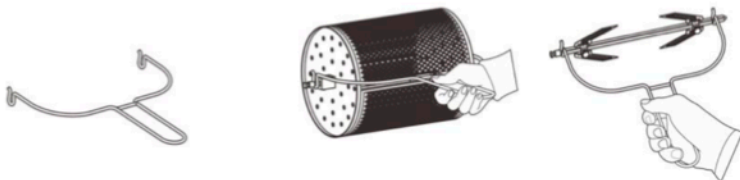
Using the Rolling Mesh Basket

1. Open the Rolling Mesh Basket lid and place food such as chips (French fries) inside, then close the lid.
2. Use the Rotisserie Lift tool to place basket into Unit.



Using the Rotisserie Lift Tool

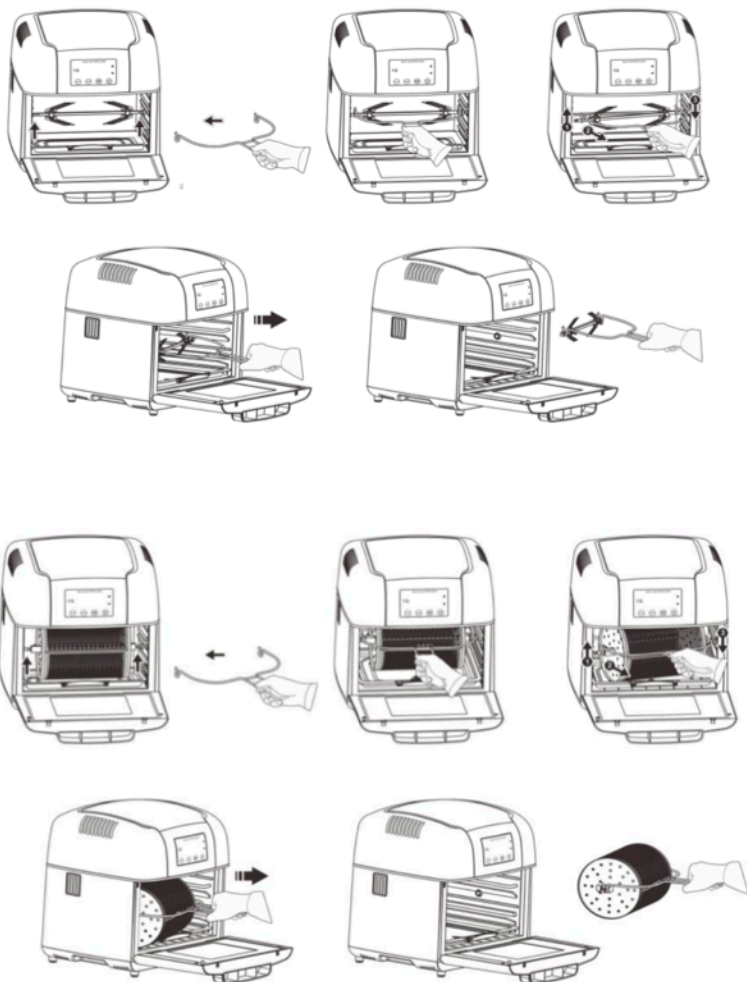
Use the Rotisserie Lift tool to insert or remove the Rotisserie assembly, or the Rolling Mesh Basket.



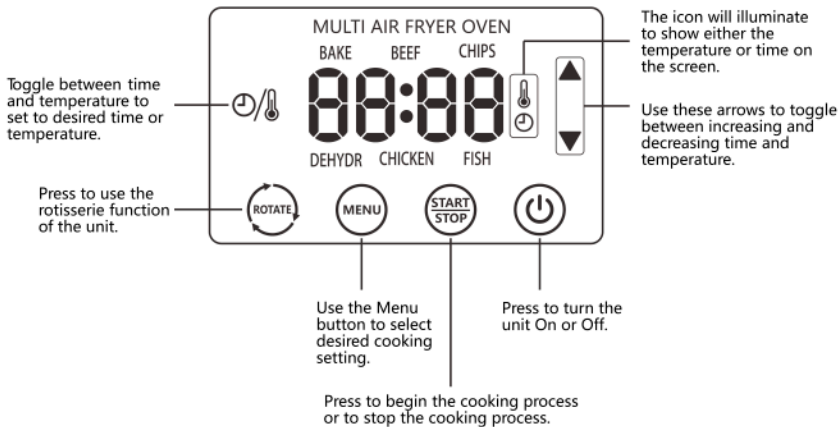
1. To insert Rotisserie assembly or Rolling Mesh Basket into the Air Fryer Oven, hook Rotisserie Lift tool under the Rotisserie rod.
2. Insert the blunt end of the Rotisserie rod into the rotisserie driver on the left side of the inner chamber, then slide the pointed end into the groove to the right.
3. To remove the Rotisserie assembly or Rolling Mesh Basket, hook Rotisserie Lift tool under the Rotisserie rod. Lift the left side of

the Rotisserie Lift tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the pointed end slides out of the groove.

4. Carefully remove Rotisserie assembly or Rolling Mesh Basket from the unit.



USING THE DIGITAL CONTROL PANEL



- 1. Power Button** - Once unit is plugged in, the Power Button will light up and flash. Pressing the Power Button once will cause the full panel to be illuminated with the default time and temperature setting of 60:00 and 200°C flashing alternately. Pressing the Power Button again will turn the unit off. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will turn off the unit, causing the display to go dark and interior light to go off.
- 2. Start | Stop Button** – Press to begin, or to stop the cooking process.

3. **Menu Button** – Press to select desired cooking preset program.
4. **Rotate Button** - Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The button is illuminated while in use.
5. **Time and Temperature Setting Selector** -Press to toggle between setting the desired time and temperature.
6. **Time and Temperature Control Arrows** – Use to increase or decrease time and temperature. Raise or lower cooking temperature by 5° intervals starting from 50° C to 200° C.

Select exact cooking time to the minute, from 0 to 60 minutes in all programs except when dehydrating, which has an operating time from 0 to 24 hours.

7. **Temperature/Time Display Icon** – This icon will illuminate to show whether the temperature, or the time is displayed on the screen.

PRESET COOKING CHART

Preset	Default Temp.	Default Time
Bake	160°C	25 mins.
Beef	160°C	10 mins.
Chips	180°C	20 mins.
Fish	180°C	14 mins.
Chicken	180°C	20 mins.
Dehydrate	50°C	20 hours

These settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

As you become more familiar with the Air Fryer Oven cooking process, you may adjust these settings to suit your own personal tastes.

BEFORE FIRST USE

1. Read all material and warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.
4. Wipe the inside and outside of unit with a clean moist cloth.

NOTE: *Never wash or submerge the unit in water.*

COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN

1. Place the unit on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.
3. Place the ingredients on a Mesh Basket, the Rotisserie Rod and Prongs, or in the Rolling Mesh Basket.
4. Put the Mesh basket, Rolling Mesh Basket or Rotisserie assembly into the unit and close the oven door. Plug the power cord into a dedicated power outlet.
5. Press the Power Button once and a beeping sound will be heard.
6. Select a preset function or manually set the temperature and time (refer to the detailed Control Panel instructions in the section **Using the Digital Control Panel**)
7. Press the Start | Stop Button to begin the cooking process.
NOTE: Opening the oven door during the cooking process will pause the unit. Internal light will go off if oven door is opened.

WARNING!

- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- NEVER use the Oven door as a place to rest a hot accessory filled with food. The hot accessory could damage the Oven door or cause the unit to tip. Personal injury could result.
- ALWAYS use oven mitts when removing hot Mesh baskets.

NOTE: *When removing cooked or hot food, use the Rotisserie Lift, or oven mitts.*

WARNING!

- During the cooking process, the Mesh Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to set it down on. NEVER place the Mesh Basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.

HINTS AND TIPS

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- "Flipping" or turning smaller sized foods halfway through the cooking process, assures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer Oven when baking a cake. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

- You can use the Multi Air Fryer Oven to reheat food. Simply set the temperature to 300° F (150° C) for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the Air Fryer Oven after each use. Clean the drip tray and other accessories with hot water, dishwashing soap and a non- abrasive sponge. Never use abrasive cleaning materials or utensils on the surfaces of the accessories. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.

1. Unplug the power cord from power outlet and make sure the unit is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the unit with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the inside of the unit with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN.....	16
KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN	19
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	21
Einführen des Gitterkorbs in das Gerät	21
Montage und Verwendung der Rotisserie-Stange und -Zange....	21
Verwendung des Gitterkorbes.....	22
Verwendung der Rotisserie-Zange	22
VERWENDUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDES.....	24
TABELLE DER KOCHPROGRAMME.....	26
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	26
KOCHEN MIT IHREM HEIßLUFTOFEN	27
HINWEISE UND TIPPS	28
REINIGUNG UND WARTUNG.....	29
Aufbewahrung	30

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bei der Nutzung dieses Geräts sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, einschließlich der folgenden:

1. Tauchen Sie das Gehäuse des Hauptgerätes, welches elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, **NIEMALS IN WASSER** ein.
2. Spülen Sie das Gerät niemals unter dem Wasserhahn ab.
3. **ZUR VERMEIDUNG VON STROMSCHLÄGEN**, füllen Sie niemals Flüssigkeiten jeglicher Art in das Gehäuse des Hauptgerätes, welches die elektrischen Komponenten enthält.
4. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
5. **GIEßEN SIE NIEMALS ÖL** in den Gitterkorb. Es könnte zu Feuer und Verletzungen führen.
6. **UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN**, fassen Sie niemals in das Gerät, solange es nicht vollständig abgekühlt ist.
7. Dieses Gerät ist **NICHT FÜR DIE VERWENDUNG** durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie stehen **UNTER DER AUFSICHT** einer verantwortlichen Person oder wurden in die Bedienung des Gerätes angewiesen. Dieses Gerät ist **NICHT FÜR DIE VERWENDUNG** durch Kinder bestimmt.
8. Stellen Sie das Gerät beim Kochen **NICHT** an eine Wand oder direkt neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 15

cm Freiraum an der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät. Stellen Sie nichts auf das Gerät.

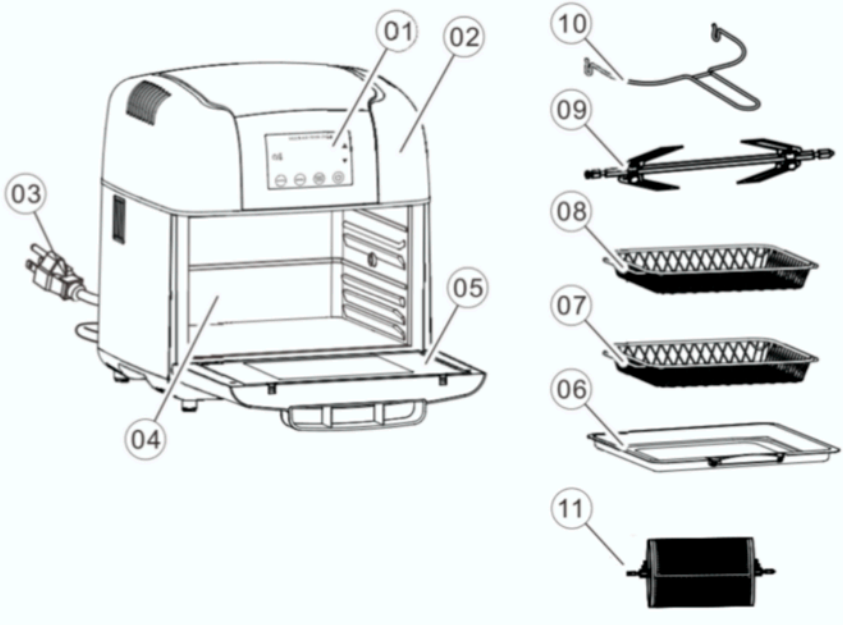
9. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.
10. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um ein Risiko zu vermeiden.
11. Stellen Sie das Gerät NICHT auf Herdplatten auf.
12. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs oder während des "Abkühlvorgangs" AUßERHALB DER REICHWEITE von Kindern.
13. Halten Sie das Netzkabel VON HEIßEN OBERFLÄCHEN FERN. Falls Ihre Hände nass sind, schließen Sie NIEMALS das Netzkabel an oder bedienen Sie die Steuerungen des Gerätes.
14. Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem an.
15. Verwenden Sie dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel jeglicher Art.
16. Betreiben Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen.
17. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
18. Lassen Sie das Gerät BEI BETRIEB NIEMALS unbeaufsichtigt.
19. Während des Betriebs wird Luft durch die Luftauslassöffnungen abgelassen. HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT in einem sicheren Abstand zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen

Dampf und Luft, wenn Sie Zubehör aus dem Gerät entfernen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

KOMPONENTEN UND FUNKTIONEN



- 1 LED-Bedienfeld
- 2 Gehäuse des Hauptgerätes
- 3 Netzkabel
- 4 Innere Kammer
- 5 Ofentür
- 6 Abtropfwanne

7-8 Gitterkörbe Können zum Dehydrieren von Lebensmitteln, zum Kochen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

9 Rotisserie-Stange mit Spießen Wird für Braten und ganze Hühnchen verwendet. Drücken Sie die Stange in Längsrichtung durch das Fleisch. Schieben Sie die Spieße von beiden Enden in das Fleisch und sichern Sie sie dann mit den Stellschrauben. Auf der Stange befinden sich Aussparungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher an der Mitte einstellen, aber nie nach außen gerichtet.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Hühnchen nicht zu groß ist, um sich im Ofen frei zu drehen.

10 Rotisserie-Zange Zur Entnahme von gekochten Braten und Hühnchen, die mit der Rotisserie zubereitet wurden. Unter die Rotisserie-Stange legen und anheben.

11 Rollgitterkorb Ideal für Pommes Frites, Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie die Rotisserie-Zange, um den Korb in das Gerät zu legen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einführen des Gitterkorbs in das Gerät

1. Legen Sie die Abtropfwanne unten in das Gerät.
2. Platzieren Sie die Gitterkörbe im Gerät, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen schieben.
3. Platzieren Sie die Gitterkörbe näher am oberen Heizelement, um den Inhalt schneller zu kochen und knusprig zu machen.
4. Drehen Sie die Gitterkörbe in der Mitte des Kochvorgangs, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.



Montage und Verwendung der Rotisserie-Stange und -Zange

1. Stecken Sie ein Ende der Stange durch ein Loch der Zange.
2. Setzen Sie eine Stellschraube auf das Ende der Stange auf und schrauben Sie sie fest.
3. Führen Sie das andere Ende der Stange durch das andere Loch der Zange und wiederholen Sie Schritt 2.

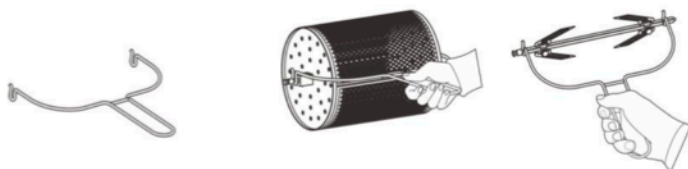
Verwendung des Rollgitterkorbes

1. Öffnen Sie den Deckel des Rollgitterkorbes und legen Sie Speisen wie Pommes Frites hinein, dann schließen Sie den Deckel.
2. Verwenden Sie die Rotisserie-Zange, um den Korb in das Gerät einzuführen.



Verwendung der Rotisserie-Zange

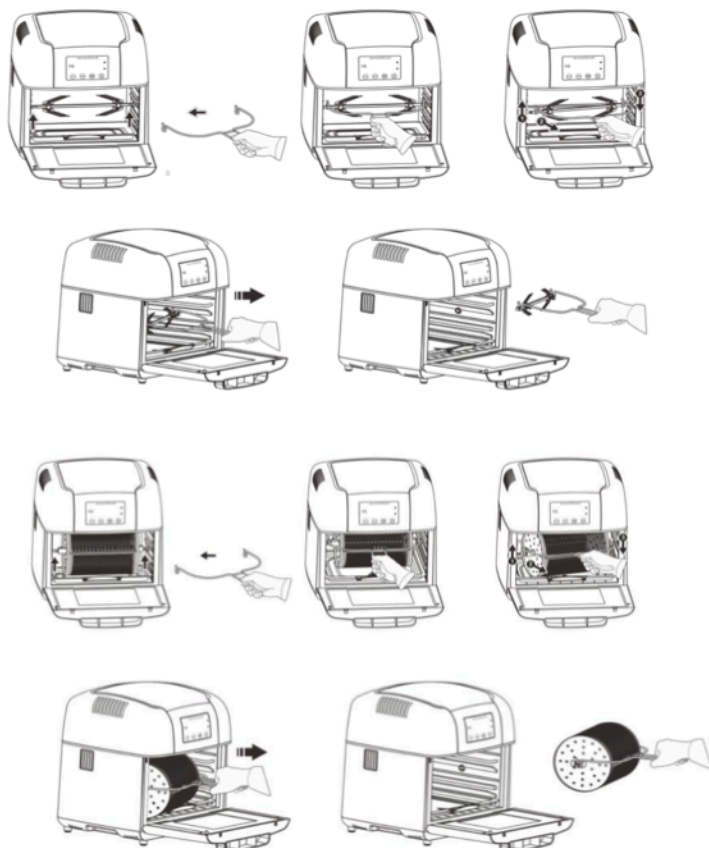
Verwenden Sie die Rotisserie-Zange, um die Rotisserie-Stange oder den Rollgitterkorb einzuführen oder zu entnehmen.



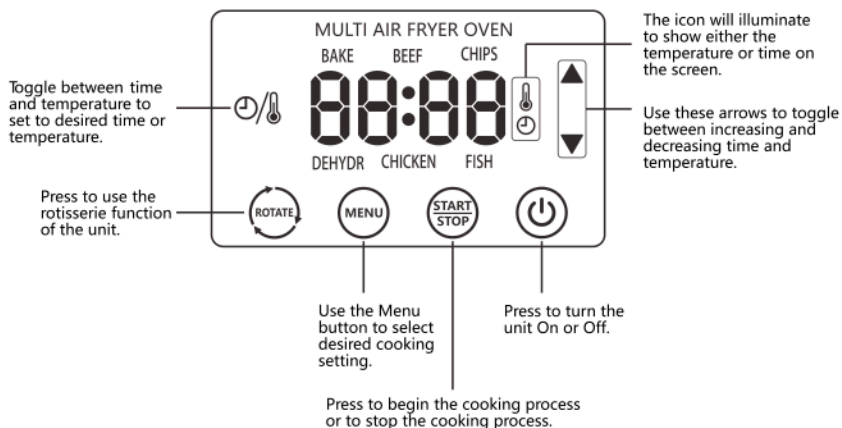
1. Um die Rotisserie-Stange oder den Rollgitterkorb in den Heißluftofen einzuführen, haken Sie die Rotisserie-Zange unter der Stange ein.
2. Stecken Sie das stumpfe Ende der Rotisserie-Stange in den Rotisserie-Motor auf der linken Seite der Innenkammer und schieben Sie das spitze Ende in die Vertiefung nach rechts.
3. Um die Rotisserie-Stange oder den Rollgitterkorb zu entfernen, haken Sie die Rotisserie-Zange unter die Rotisserie-Stange.

Heben Sie die linke Seite der Rotisserie-Zange in einem leichten Winkel an, um sie aus der Vertiefung zu heben, und schieben Sie sie dann nach rechts, bis die spitzen Enden aus der Vertiefung rutschen.

4. Entfernen Sie die Rotisserie-Stange oder den Rollgitterkorb vorsichtig aus dem Gerät.



VERWENDUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDES



- 1. Ein/Aus-Taste** – Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Ein/Aus-Taste auf und blinkt. Wenn Sie den Netzschalter einmal drücken, wird das gesamte Bedienfeld mit der voreingestellten Zeit- und Temperatureinstellung von 60:00 und 200°C beleuchtet und abwechselnd blinken. Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird das Gerät abgeschaltet. Wenn Sie die Taste während des Kochvorgangs drücken, wird das Gerät zusammen mit dem Display und dem Innenlicht abgeschaltet.
- 2. Start/Stopp-Taste** – Drücken Sie diese Taste, um den Kochvorgang zu starten oder zu stoppen.

3. **Menü-Taste** – Drücken Sie diese Taste, um das gewünschte voreingestellte Kochprogramm auszuwählen.
4. **Rotieren-Taste** – Wählen Sie diese Taste, um beim Kochen den Rotisserie-Modus zu verwenden. Die Funktion kann mit jeder Voreinstellung verwendet werden. Die Taste leuchtet während der Benutzung.
5. **Zeit- und Temperatureinstellung** – Drücken, um zwischen der gewünschten Zeit und der Temperatur umzuschalten.
6. **Zeit- und Temperaturkontrollpfeile** – Wählen Sie die exakte Garzeit auf die Minute genau, von 1 bis 60 Minuten in allen Programmen, außer beim Dehydrieren, bei dem 30-minütige Intervalle und eine Betriebszeit von 2 bis 24 Stunden verwendet werden.
7. **Temperatur-/Zeitanzeige-Symbol** – Dieses Symbol leuchtet auf, um anzuzeigen, ob die Temperatur oder die Zeit auf dem Bildschirm angezeigt wird.

TABELLE DER KOCHPROGRAMME

Programm	Eingestellte Temp.	Eingestellte Zeit
Backen	160 °C	25 Min.
Rindfleisch	160 °C	10 Min.
Pommes	180 °C	20 Min.
Fisch	180 °C	14 Min.
Hähnchen	180 °C	20 Min.
Dehydrieren	50 °C	20 Stunden

Diese Einstellungen sind Richtwerte. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die besten Einstellungen für Ihre Zutaten gemacht wurden. Während Sie sich mit dem Kochprozess Ihres Heißluftofens vertraut machen, können Sie diese Einstellungen nach Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Lesen Sie alle Material- und Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.
3. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die für den Kochvorgang verwendet werden, mit warmem Seifenwasser.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

HINWEIS: *Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser.*

KOCHEN MIT IHREM HEIßLUFTOFEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept aus.
3. Legen Sie die Zutaten in einen Gitterkorb oder den Rollgitterkorb oder stecken Sie sie auf die Rotisserie-Stange.
4. Setzen Sie den Gitterkorb, Rollgitterkorb oder die Rotisserie-Stange in das Gerät und schließen Sie die Ofentür. Stecken Sie das Netzkabel in eine dafür vorgesehene Steckdose.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal und ein Piepton ertönt.
6. Wählen Sie ein voreingestelltes Programm oder stellen Sie Temperatur und Zeit manuell ein (siehe detaillierte Anweisungen des Bedienfeldes im Abschnitt **Verwendung des digitalen Bedienfeldes**).
7. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Kochvorgang zu starten.

HINWEIS: *Wenn die Ofentür während des Kochvorgangs geöffnet wird, wird das Gerät pausiert. Beim Öffnen der Türe wird das Innenlicht aufleuchten.*

WARNUNG!

- Stellen Sie NIEMALS einen Gegenstand auf das Gerät.
- Füllen Sie den Kochbehälter NIEMALS mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Dieses Gerät kocht ausschließlich mit Heißluft.
- Tragen Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Gitterkörbe entfernen.

HINWEIS: *Verwenden Sie zur Entnahme von gekochtem oder heißem Essen die Rotisserie-Zange oder Ofenhandschuhe.*

WARNUNG!

- Während des Kochvorgangs werden der Gitterkorb und andere Zubehörteile sehr heiß. Wenn Sie diese entfernen, um den Fortschritt zu überprüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, auf der Sie sie absetzen können. Stellen Sie den Gitterkorb NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Kochzubehör wird während des Luftbratvorgangs heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und gehen Sie vorsichtig vor, um VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

HINWEISE UND TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.

- Große Mengen an Lebensmitteln benötigen nur eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.
- Kleinere Speisen während des halben Garvorgangs zu wenden, stellt sicher, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfehlen wir, Kartoffeln mit etwas Pflanzenöl zu benetzen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies am besten kurz vor dem Kochen.
- Legen Sie beim Backen eines Kuchens eine Backform oder Auflaufform in den Luftbackofen. Auch beim Kochen von zerbrechlichen oder gefüllten Lebensmitteln empfehlen wir, Alufolie oder einen Teller unterzulegen.
- Sie können den Heißluftofen zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur einfach auf 150 °C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie den Heißluftofen nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie die Abtropfwanne und anderes Zubehör mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf den Oberflächen des Zubehörs. Verkrustetes Essen sollte zum einfachen Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
3. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Lagern Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort.