

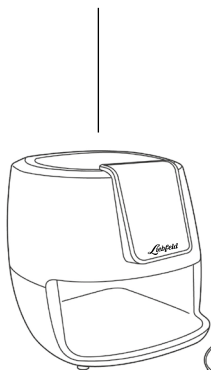
Liebfeld®

HEISSLUFT FRITTEUSE

**GEBRAUCHSANWEISUNG
& SICHERHEITSHINWEISE**



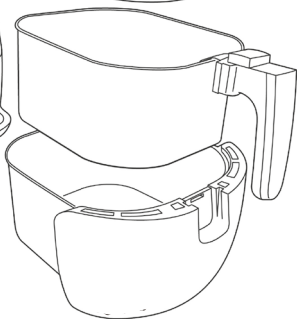
GEHÄUSE



BACKKORB



**FRITTIER-
KORB**



FRITTIERBEHÄLTER



UNSERE GESCHICHTE

Vielen Dank, dass Sie sich für die Heißluftfritteuse aus dem Hause Liebfeld entschieden haben. Ihr entgegengebrachtes Vertrauen ehrt uns sehr und motiviert uns, unseren Weg konsequent weiterzugehen.

Ihre neue Heißluftfritteuse kann nicht nur fettarme, knusprige Speisen zubereiten, sondern spiegelt auch die Werte, die bei uns an oberster Stelle stehen wider. Liebfeld steht für Qualität aus Leidenschaft, Funktionalität sowie zeitloses Design.

In der heutigen Konsum- und Wegwerfgesellschaft werden immer mehr Elektrogeräte aus minderwertigen Materialien hergestellt oder mit Schwachstellen versehen. Ganz nach dem Motto: „Kaum gekauft, schon entsorgt“. Der Preis des Produktes oder die Bekanntheit der Marke spielen dabei selten eine Rolle, wie auch der Gründer von Liebfeld bei dem von ihm gekauften Wasserkocher feststellen musste.

Doch anstatt sich damit abzufinden und einfach einen neuen, erneut kurzlebigen Wasserkocher zu kaufen, wollte er etwas ändern und rief Liebfeld ins Leben.

Unser Ziel ist es, dass Sie so lange wie möglich Freude an unseren Produkten haben. Das freut nicht nur uns, sondern schon am Ende auch unsere Umwelt. Zudem spornt es uns an, jeden Tag unser Bestes zu geben und weitere hochwertige Produkte für Sie zu entwickeln.

INHALTSVERZEICHNIS

Übersicht	4
Allgemeine Informationen	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme	8
Auspacken	8
Erstgebrauch	8
Bedienung	9
Einstellungen	11
Vorheizen	11
Schütteln	11
Speisen aufwärmen	12
Zubereitung mit Automatikprogramm	12

Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur	13
Reinigung und Pflege	15
Aufbewahrung	15
Problembehandlung	16
Entsorgung	17
Garantie	18
Konformitätserklärung	19
Kundenservice	19

ÜBERSICHT

TECHNISCHE DATEN

Artikel Nr.: 4742022040102

Serien Nr.: 420420009

Bemessungsspannung/ - frequenz: 220-240V 50 / 60Hz

Bemessungsaufnahme: 1800W

Timer: 0 - 30 Minuten

Temperatur: 60-200 °C

Schutzklasse: I

LIEFERUMFANG

1x Heißluftfritteuse

1x Frittierkorb

1x Backkorb

1x Gebrauchsanweisung

1x Rezeptbuch

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte alle Anweisungen und Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie im Anschluss diese Anleitung gut auf, um später bei Bedarf darin nachschlagen zu können. Wenn Sie das Produkt an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

ANMERKUNG

- Darstellungen und Abbildungen dienen nur der Referenz und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
- Lesen Sie sich vor der Bedienung der Heißluftfritteuse die folgenden Hinweise sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Personen- und Sachschäden führen.

ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole werden in dieser Gebrauchsanweisung verwendet:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Personen- oder Sachschäden.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Vorsicht! Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs heiß.

GEFAHR

Das Signalwort **GEFAHR** warnt Sie vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

WARNUNG

Das Signalwort **WARNUNG** warnt Sie vor möglichen Verletzungen und schweren Sachschäden.

ACHTUNG

Das Signalwort **ACHTUNG** warnt Sie vor möglichen leichten Verletzungen und Beschädigungen.

HINWEIS

Hebt nützliche Informationen für Sie hervor.



Geeignet für Lebensmittelkontakt.



Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, erfüllen die Anforderungen der relevanten EU-Richtlinien.

SICHERHEIT

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Frittieren, Braten, Grillen und Backen von Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse und Pommes konzipiert. Die Heißluftfritteuse ist nicht dazu geeignet, mit Öl oder Fett betrieben zu werden. Sie ist ausschließlich für den privaten, häuslichen Gebrauch bestimmt und nicht für die gewerbliche Verwendung geeignet.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur gemäß der Gebrauchsanweisung und den Sicherheitshinweisen. Jeder andere Gebrauch kann zu Schäden am Gerät oder zur Verletzung von Personen führen und ist daher zu vermeiden! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, seien Sie besonders aufmerksam und vorsichtig.
- Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- **GEFAHR!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse von Haustieren fern.
- Führen Sie keine eigenständigen Reparaturen am Gerät durch. Öffnen Sie das Gerät keinesfalls eigenmächtig. Lassen Sie Reparaturen stets von einer qualifizierten Fachkraft durchführen. Bei eigenständiger Öffnung und/oder Reparatur des Gerätes erlöschen jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden und nehmen Sie es nicht in Betrieb, wenn es oder das Netzkabel beschädigt wurden oder nicht mehr richtig funktionieren.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht in Autos oder auf Booten/Schiffen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder im Badezimmer.
- Setzen Sie die Heißluftfritteuse niemals hoher Temperatur (Heizung, etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen oder auf nassen Oberflächen stehend in Betrieb genommen werden. Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in korrosiver und explosiver Umgebung.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und

Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf eine trockene, ebene, feste und hitzeunempfindliche Oberfläche.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen, wie beispielsweise Gardinen, Vorhängen oder anderen Textilien.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen, wie Herdplatten oder Öfen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierten Steckdosen mit Schutzkontakten. Auch nach dem Anschließen muss die Steckdose zugänglich sein.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer, eine Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung bestimmt.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss sichergestellt sein, dass dieses mindestens den gleichen Querschnitt sowie eine Erdung besitzt.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung, und falls das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät davor immer aus.
- **GEFAHR!** Tauchen Sie aus Gründen der elektrischen Sicherheit das Gehäuse und die Anschlussleitung mit Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie keine sonstigen Hochspannungsgeräte an der gleichen Steckdose an. Stromüberlastungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit der Steckdose verbunden oder noch heiß ist.
- **WARNUNG!** Fassen Sie nach Herausnahme der Frittierschüssel nicht in das offene Gerät. Die Einschubfläche ist sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Während des Heißluftfrittierens tritt Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen auf der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zu den Öffnungen und dem austretenden Dampf. Geben Sie besonders Acht auf heißen Dampf, wenn Sie die Frittierschüssel aus dem Gerät entnehmen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Setzen Sie die Frittierschüssel nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **WARNUNG!** Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab. Brandgefahr!

- Überfüllen Sie nicht den Back- oder Frittierkorb. Beachten Sie die empfohlenen Mengenangaben in dieser Gebrauchsanweisung.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb und nicht zu dunkel sind. Entfernen Sie immer verbrannte Reste. Braten Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, damit sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen. Details zur Reinigung entnehmen Sie bitte dem Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
- Verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Rollen Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig aus und spannen sie das Kabel nicht zu stramm. Stellen Sie zudem sicher, dass keiner über das Kabel oder über das Gerät stolpern kann, da andernfalls die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Benutzen Sie das Netzkabel nicht zum Tragen und schützen Sie dieses vor Wärme und Hitze – (wie beispielsweise offene Flammen oder Herdplatten).
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den Original-Zubehörteilen.

INBETRIEBNAHME

AUSPACKEN

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und prüfen Sie das Gerät auf äußerliche Schäden. Erkennen Sie Schäden, dann benutzen Sie das Gerät nicht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und vergewissern sich, dass der gesamte Lieferumfang enthalten ist.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).









GEFAHR – Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Es besteht Lebensgefahr durch Erstickung.

ERSTGEBRAUCH

Die erste Inbetriebnahme sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen kann. Dies ist vollkommen normal und ungefährlich. Sorgen Sie für eine ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren.

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine trockene, ebene, feste und hitzeunempfind-

liche Oberfläche. Achten Sie dabei auf genügend Freiraum zu allen Seiten.

- Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, reinigen Sie das Gerät zunächst wie im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“ angegeben.
- Lassen Sie das Gerät nun 30 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt aufheizen. Stecken Sie hierzu zunächst den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose und drücken Sie anschließend die Taste  3 Sekunden lang, um das Touchpad zu entsperren. Mithilfe der Pfeiltasten   können Sie nun die gewünschte Temperatur einstellen. Die Zeiteingabe erfolgt durch Drücken der   Tasten. Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, startet ein Schnelllauf.
- Drücken Sie die Taste  an, um das Gerät zu starten.
- Nach Erreichen der eingestellten Zubereitungszeit erklingt ein Signalton. Die Heißluftfritteuse schaltet dann automatisch aus und geht in den Bereitschaftsmodus (Standby).
- Nehmen Sie den Frittierbehälter am Griff aus der Fritteuse heraus und stellen Sie ihn auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche. Ihre neue Heißluftfritteuse ist nun einsatzbereit.

HINWEIS: Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Es genügt daher die Tasten leicht mit einem Finger zu berühren, um die entsprechenden Funktionen auszuführen.

BEDIENUNG



WARNUNG – Verbrennungsgefahr und Gefahr der Beschädigung!

Betätigen Sie niemals die Entriegelungstaste des Frittierkorbes, wenn Sie den Korb mit dem Frittierbehälter halten oder schütteln, da sich sonst der Behälter löst und herunterfällt.



WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Fassen Sie nur die Bedienteile und den Griff an. Geben Sie außerdem beim Herausziehen des Frittierkorbes acht. Es kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Ofenhandschuhe.

Die Fritteuse arbeitet mit Heißluft, es ist daher nicht nötig Öl oder Frittierfett in den Frittierbehälter zu geben!






- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine trockene, ebene, feste und hitzeunempfindliche Oberfläche. Achten Sie dabei auf genügend Freiraum zu allen Seiten.
- Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.

- Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie die transparente Abdeckung der Entriegelungstaste nach oben schieben und diese drücken.
- Befüllen Sie den Korb mit den gewünschten Nahrungsmitteln.

HINWEIS: Überfüllen Sie nicht den Back- oder Frittierkorb. Achten Sie auf die in der Tabelle empfohlenen Mengenangaben (siehe Abschnitt „ZUBEREITUNG DURCH MANUELLE EINSTELLUNG VON ZEIT UND TEMPERATUR“).

- Setzen Sie den Korb richtig in den Behälter ein und schieben Sie diesen zurück in die Heißluftfritteuse.

HINWEIS: Verwenden Sie den Frittierbehälter niemals ohne Korb. Ist der Behälter nicht korrekt in die Heißluftfritteuse eingesetzt, funktioniert das Gerät nicht.

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an.
- Die Taste  leuchtet auf. Durch 3-sekündiges Drücken entsperren Sie das Touchpad.
- Stellen Sie mit den Pfeiltasten   die gewünschte Temperatur und mit den Zeit-tasten   die gewünschte Zubereitungszeit ein. Die Temperatur ist von 60 – 200 °C einstellbar. Der Timer reicht von 1 – 30 Minuten. Empfehlungen hierzu können Sie dem Kapitel „ZUBEREITUNG DURCH MANUELLE EINSTELLUNG VON ZEIT UND TEMPERATUR“ entnehmen.


HINWEIS: Für die Zubereitung mit Automatikprogramm drücken Sie die  Taste, um zwischen den 6 Schnellmenüprogrammen zu wählen. Siehe Abschnitt „ZUBEREITUNG MIT AUTOMATIKPROGRAMM“.

- Drücken Sie nun erneut die  Taste, um das Gerät zu starten. Das Symbol  zeigt den Betrieb an.
- Die Temperaturanzeige  leuchtet auf, solange das Gerät aufheizt. Die Anzeige erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet wieder auf, wenn das Gerät erneut nachheizt.
- Um zwischendurch den Garprozess zu kontrollieren oder die Nahrungsmittel zu schütteln, können Sie den Frittierbehälter auch während des Betriebs herausnehmen. Der Garprozess wird dabei unterbrochen.

HINWEIS: Die Symbole erlöschen, wenn der Behälter aus dem Gerät gezogen wird.

WARNUNG! Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während oder einige Zeit nach dem Gebrauch, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Behälter nur am Griff fest.

- Nach Erreichen der eingestellten Zubereitungszeit erklingt ein Signalton. Die Heiß-

Luftfritteuse schaltet dann automatisch aus und geht in den Bereitschaftsmodus (Standby). Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, können Sie den Timer auch manuell durch Drücken der  Taste ausstellen.

ACHTUNG: Der Ventilator läuft zu Kühlungs Zwecken noch eine kurze Zeit weiter und schaltet sich dann automatisch ab.



13. Nach Beenden des Garvorganges entnehmen Sie den Frittierbehälter.
14. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche. Überprüfen Sie, ob die Nahrungsmittel fertig sind. Falls nicht, schieben Sie den Behälter zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
15. Um kleine Nahrungsmittel zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Behälter heraus.

WARNUNG: Drehen Sie den Korb nicht um, solange der Behälter noch daran befestigt ist, da überschüssiges heißes Fett, das sich in dem Behälter angesammelt hat, verschüttet werden kann.

16. Entleeren Sie den Korb in eine hitzebeständige Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Portion fertig ist, müssen Sie nicht warten und können die Heißluftfritteuse direkt weiter benutzen.
17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
18. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“ beschrieben nach jeder Benutzung.

EINSTELLUNGEN

VORHEIZEN

Die Heißluftfritteuse kann ohne Nahrungsmittel vorgeheizt werden. Stellen Sie hierzu den Timer durch Drücken der   Tasten auf mindestens 3 Minuten ein. Warten Sie bis der Heizvorgang abgeschlossen ist und geben Sie anschließend die Nahrungsmittel in den Korb.

SCHÜTTELN

Bei kleineren Nahrungsmitteln, wie Pommes oder Chicken Nuggets kann es vorkommen, dass diese beim Garen übereinander liegen und nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden müssen. Hierdurch können Sie das Ergebnis optimieren und ein ungleiches Frittieren verhindern.

1. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät, und schütteln Sie ihn. Die Heißluftfritteuse unterbricht dabei den Garprozess.

WARNUNG! Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Entriegelungstaste für den Korb.

2. Schieben Sie anschließend den Frittierbehälter zurück ins Gerät, um den Garprozess automatisch fortzusetzen.

TIPP: Um das Gewicht zu verringern und den Inhalt zu schütteln, können Sie den Korb von dem Behälter entfernen und nur den Korb schütteln. Stellen Sie hierzu den Frittierbehälter zunächst auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie anschließend die Korbentriegelungstaste.







TIPP: Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit ein, um durch ein akustisches Signal an das Schütteln erinnert zu werden. Bitte beachten Sie, dass der Timer nach dem Schütteln auf die verbleibende Zubereitungszeit neu eingestellt werden muss.

SPEISEN AUFWÄRMEN

Mit der Heißluftfritteuse können auch Speisen aufgewärmt werden. Stellen Sie hierzu die Zeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

ZUBEREITUNG MIT AUTOMATIKPROGRAMM

Die Heißluftfritteuse verfügt über 6 Automatikprogramme. Verwenden Sie die **(M)** Taste, um zwischen den nachfolgenden 6 Schnellmenüprogrammen zu wählen. Durch drücken der **(⏸)** Taste startet die Heißluftfritteuse das gewünschte Programm.

Symbol	Modus	Voreingestellte Temperatur in °C	Voreingestellte Zeit in Min.
	Gefrorene Pommies	200	20
	Kotelett	190	15
	Steak	200	8
	Geflügel	200	22
	Kuchen	165	10
	Fisch	190	10

HINWEIS: Bei diesen Angaben handelt es sich lediglich um Anhaltspunkte. Diese variieren je nach Ausgangstemperatur und Größe der Nahrungsmittel sowie der Füllmenge des Frittierkorbs. Beachten Sie hierzu auch die **TIPPS ZUR VERWENDUNG** im Rezeptbuch.

ZUBEREITUNG DURCH MANUELLE EINSTELLUNG VON ZEIT UND TEMPERATUR

Der nachfolgende Zubereitungsleitfaden hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Zubereitung verschiedener Speisen auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die hier gemachten Angaben lediglich Richtwerte darstellen und je nach Beschaffenheit des Garguts angepasst werden müssen. Beachten Sie hierzu auch die **TIPPS ZUR VERWENDUNG** im Rezeptbuch.

	Temperatur in °C	Min – Max Menge in g	Frittierzeit in Min	Schütteln	Hinweise
KARTOFFELN UND POMMES					
Gefrorene Pommes (dünn)	200	300 – 700	9 – 16	Ja	
Gefrorene Pommes (dick)	200	300 – 700	11 – 20	Ja	
Selbst gemachte Pommes (8 x 8 mm)	200	300 – 800	16 – 20	Ja	½ EL Öl hinzufügen
Selbst gemachte Kartoffelecken	180	300 – 800	18 – 22	Ja	½ EL Öl hinzufügen
Selbst gemachte Kartoffelwürfel	200	300 – 750	12 – 18		½ EL Öl hinzufügen
Rösti	180	250	15 – 18		
Kartoffelgratin	200	500	15 – 18		
FLEISCH UND GEFLÜGEL					
Steak	180	100 – 500	8 – 12		
Schweinekotelett	180	100 – 500	10 – 14		
Hamburger-Patties	180	100 – 500	7 – 14		
Würstchen im Schlafrock	200	100 – 500	13 – 15		
Hähnchenschlegel	180	100 – 500	18 – 22		
Hähnchenbrust	180	100 – 500	10 – 15		
SNACKS					
Frühlingsrollen	200	100 – 400	8 – 10	Ja	Heißluft- fritteuse vorheizen
Gefrorene Hähnchennuggets	200	100 – 500	6 – 10	Ja	Heißluft- fritteuse vorheizen
Gefrorene Fischstäbchen	200	100 – 400	6 – 10		Heißluft- fritteuse vorheizen
Gefülltes Gemüse	160	100 – 400	10		

BACKEN					
Kuchen	160	300	20 – 25		Backform verwenden
Quiche	180	400	20 – 22		Backform verwenden
Muffins	200	300	15 – 18		Backform + Papierförmchen verwenden

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Da das Gerät mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.
2. Ziehen Sie den Stromstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Der herausnehmbare Frittierbehälter, der Frittierkorb und die Backform können im heißen Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Anschließend gründlich abtrocknen.

ACHTUNG: Benutzen Sie zum Reinigen keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände oder Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

4. Bei hartnäckiger Verschmutzung können die Teile in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
5. Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.



GEFAHR – Achten Sie stets darauf, dass kein Wasser ins Innere des Geräts gelangt. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. **ES BESTEHT LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG!**

AUFBEWAHRUNG

Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen und sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.

PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse ist ohne Funktion.	Das Gerät ist nicht an-gesteckt.	Stecken Sie den Netz-stecker in eine geeignete Steckdose.
	Der Frittierbehälter und der Korb sind nicht richtig eingesetzt.	Ziehen Sie den Behäl-ter aus dem Gerät und schieben Sie ihn vorsichtig wieder in die Heißluftfrit-teuse hinein.
	Sie haben keine Garzeit eingestellt.	Drücken Sie die ⊕ und ⊖ Tasten, um die gewünschte Garzeit zwischen 1 – 30 Minuten einzustellen.
Die frittierten Nahrungs-mittel sind nicht gar.	Der Frittierkorb ist über-füllt.	Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Tempera-tur mit der ▲ Taste.
	Die Garzeit ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Garzeit mit der ⊕ Taste.
Die Nahrungsmittel sind ungleichmäßig gegart.	Die Nahrungsmittel wurden nicht geschüttelt/ gewendet.	Schütteln Sie die Nah-rungsmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Nach dem Heißluftfritte- ren sind die Speisen nicht knusprig.	Sie haben Nahrungsmittel verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse vorgesehen sind.	Besprühen oder beträufeln Sie die Nahrungsmittel mit einer kleinen Menge Öl.
Ich kann den Frittierbe- hälter nicht richtig in das Gerät schieben.	Der Frittierkorb ist zu voll.	Stellen Sie sicher, dass der Korb nicht überfüllt ist.
	Der Korb sitzt nicht richtig im Frittierbehälter.	Setzen Sie den Korb richtig ein. Er muss hörbar ein-rasten.

	Der Griff des Backkorbs blockiert den Behälter.	Drücken Sie den Griff in eine waagerechte Stellung, sodass er nicht aus dem Korb ragt.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Kontrollieren Sie, dass die Temperatur von 180 °C nicht überschritten wird, wenn Sie fetthaltige Nahrungsmittel zubereiten.
	Im Fettauffangbehälter befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig gereinigt und nicht mit Öl beschmutzt ist. Warten Sie, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie den Frittierbehälter herausnehmen.
Dunkler Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse.	Die Nahrungsmittel in der Heißluftfritteuse verbrennen.	Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.

ENTSORGUNG

VERPACKUNGEN ENTSORGEN



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Es handelt sich um Rohmaterialien, die entweder wiederverwendet werden oder dem Rohstoff-Kreislauf zurückgeführt werden können.

ALTGERÄTE ENTSORGEN



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik Altgeräte EG-Richtlinie – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) einer geordneten Entsorgung zu. Durch eine umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen und die Belastung der Umwelt vermieden werden.

Sie können das Altgerät an einem Wertstoffhof oder einer Sammelstelle für Elektroschrott abgeben. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre zuständige kommunale Behörde.

GARANTIE

Für dieses Produkt gewähren wir Verbrauchern ab dem Datum des Kaufs eine dreijährige Herstellergarantie in Bezug auf Material- und Produktionsschäden. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf den normalen bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privathaushalt. Beschädigungen bei gewerblicher Nutzung sind nicht umfasst.

Die Garantie gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland. Das gesetzliche Gewährleistungsrecht (Mängelhaftung) gemäß §427 ff. BGB wird durch die Garantie nicht eingeschränkt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, muss dies innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Im berechtigten Garantiefall tauschen wir das mangelhafte Gerät durch ein neues aus. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

Es wird keine Garantie für Beschädigungen übernommen, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung oder normaler Abnutzung des Gerätes beruhen. Ferner sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn die Mängel die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinträchtigen. Hierzu zählen insbesondere Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur. Darüber hinaus werden bei unterlassener Reinigung oder der Durchführung von nicht sachgemäßen Reparaturen keine Garantieleistungen erbracht. Schließlich sind leicht zerbrechliche Teile wie zum Beispiel Kunststoff von der Garantie ausgeschlossen.

GARANTIEGEBER

Liebfeld GmbH
Hauptstraße 1b
86756 Reimlingen
Deutschland

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Heißluftfritteuse trägt die CE-Kennzeichnung und wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Das Gerät befindet sich in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Liebfeld GmbH
Hauptstraße 1b
86756 Reimlingen
Deutschland

Da wir unsere Produkte ständig weiterentwickeln und verbessern, behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

Stand: Mai 2019.

KUNDENSERVICE

Ihr Vertrauen und Ihre Zufriedenheit haben oberste Priorität bei Liebfeld. Sie haben Fragen zu unseren Produkten oder Services? Dann nutzen Sie einfach die folgenden Kontaktmöglichkeiten zu unserem Kundenservice:

 kontakt@liebfeld.de

 +49 (0) 178-347-6433 (Auch über WhatsApp erreichbar!)

 Liebfeld

 www.liebfeld.de

DATENSCHUTZHINWEIS:

Bei der Verarbeitung von personenbezogenen Daten beachten wir die Vorschriften der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO). Inwieweit WhatsApp Ihre Daten für eigene oder fremde Zwecke erhebt, verarbeitet oder nutzt, ist uns nicht bekannt.

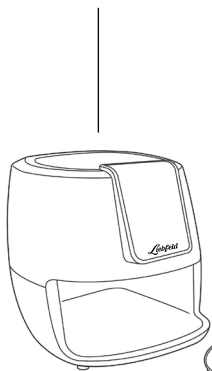
Liebfeld[®]

AIR FRYER

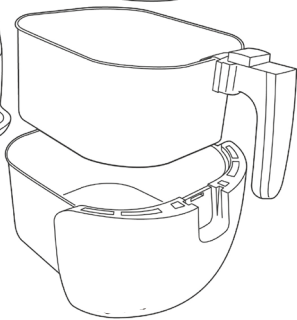
**INSTRUCTIONS FOR USE
& SAFETY INSTRUCTIONS**



CASING



**BAKING
BASKET**



BASKET

PAN

OUR HISTORY

Thank you for purchasing a Liebfeld air fryer. We recognize and appreciate the trust you placed in us, and are encouraged and motivated to continue on our path.

Your new air fryer does not only help you make low fat and crunchy snacks, but also is a result of our core values and beliefs. The Liebfeld name stands for quality built on passion, functionality and timeless design.

In our throwaway society which is strongly influenced by consumerism it is no surprise that the life span of household appliances has been reduced because of inferior materials and weak spots. People think new things are always better than old things and companies do their best to prove that with their products regardless of price and brand awareness. To the disappointment of the Liebfeld founder he had to learn it the hard way after his newly purchased water kettle broke after a very short time of use.

Unwilling to put up with the situation and buying a new, again short-lived water kettle, he wanted to change something and brought Liebfeld into being.

We want you to enjoy our products for as long as possible. This pleases not only us, but also saves resources and protects the environment. Last but not least it motivates us to give our best every day and to develop further high-quality products for you.

INDEX

Overview	24
General Instructions	24
Safety Information	25
Intended Use	25
General Safety Instructions	25
Before First Use	28
Unpacking	28
Installation	28
Operation	29
Settings	31
Preheat	31
Shaking Food	31
Reheating	31
Cooking with Programme Selection	32
Cooking with Manual Temperature/Time Selection	32

Extra Information	34
Cleaning and Care	34
Storage	35
Troubleshooting	35
Disposal	36
Warranty	37
Declaration of Conformity	37
Customer Service	38

OVERVIEW

TECHNICAL DETAILS

Article No.: 4742022040102

Serial No.: 420420009

Power supply: 220-240V 50 / 60Hz

Power: 1800W

Timer: 0 - 30 Minutes

Temperature range: 60-200 °C

Protection class: I

SCOPE OF DELIVERY

1x Air Fryer

1x Basket

1x Baking basket

1x Instruction manual

1x Recipe booklet

GENERAL INSTRUCTIONS

Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place for future reference. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too.

NOTE

- Images and illustrations used in this manual are for reference only and may differ from the actual product.
- Before operating the Air Fryer, please read this manual thoroughly. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and personal injury or damage to the appliance.

EXPLANATION OF SIGNS AND SYMBOLS

This instruction manual uses the following signs and symbols:



This sign warns you about personal injuries and material damage.



This sign warns you about risk of injury due to electric shock.



This sign warns you that the surfaces of this appliance become hot during operation.

DANGER

A **DANGER** indicates a potential for serious injury or danger of death.

WARNING

A **WARNING** indicates a potential for injuries and serious hazards to the appliance or other objects.

CAUTION

A **CAUTION** indicates a potential for minor injury risks and hazards to the appliance or other objects.

NOTE

This highlights useful information.



Suitable for use with food.



Products which bear the CE-marking are manufactured in compliance with all relevant EU directives.

SAFETY INFORMATION

INTENDED USE

This appliance is designed exclusively to fry, roast and bake food such as meat, fish, vegetables and chips. The Air Fryer works with hot air only. Therefore, never fill the basket with oil or fat. This appliance is for private use only and is not intended to be used for commercial purposes.

Only use the Air Fryer as described in this instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regards to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- If the appliance is used by or near children, be extra attentive and careful.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **DANGER!** Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation.
- Keep this appliance away from pets.
- Do not try to repair the appliance on your own. Never open the casing of the appliance. Always contact an authorized technician. Please note: The warranty shall not be valid for repairs or tampering by the customer or unauthorized third parties.
- Always inspect the appliance and its cord before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped.
- Do not use the Air Fryer on boats or in cars.
- Do not use the appliance in corrosive and explosive environment.
- Always ensure that your hands are dry before using the appliance. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not touch the power plug with wet hands.
- Never expose the Air Fryer to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Always place the appliance on a dry, stable, level and heat-resistant surface with adequate space (at least 20 cm) on all sides and at least 30 cm of overhead space.
- Keep the Air Fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not place the appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Operate the appliance only at duly installed protective contact sockets. Please make

sure that the socket is not blocked.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- **DANGER!** To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids. Risk of electric shock.
- To avoid overloads, do not plug any other high-power appliance into the same electricity line.
- Always unplug the appliance when not in use, and before cleaning. Ensure to turn off the Air Fryer first.
- Do not leave the appliance unattended when connected or in use.
- **WARNING!** Never cover the appliance during operation to avoid the fire danger.
- Allow the Air Fryer to cool completely before cleaning and storing.
- Unwind the power cord completely. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Route the power cord so that it is prevented from being pulled or tripped over.
- Never carry the base by the power cord.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Never wrap the power cord around the appliance.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Liebfeld.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not overfill the basket and never exceed the recommended capacity according to the cooking guide in this instruction manual.
- After removal always place the hot pan on a heat-resistant surface.
- **WARNING!** Never touch the inside of the appliance after removing the pan. The temperature of the accessible surfaces will be very high.

- **WARNING!** During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Risk of burns.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 °C (to minimise the production of acrylamide).

BEFORE FIRST USE

UNPACKING







- Carefully unpack the Air Fryer and remove any packaging material and check all the parts are undamaged. Do not use your appliance if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged.
- Check that the scope of delivery is complete.
- Remove any promotional labels or stickers from the appliance before the first use. **DO NOT** remove the appliance data plate.



DANGER – The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children.

INSTALLATION

Prior to the first use it is necessary to heat up the appliance without food as residual coating could cause a small amount of odour or smoke to form. This is normal and completely harmless. Please ensure sufficient ventilation.

1. Place the appliance on a dry, stable, level and heat-resistant surface. Ensure that there is enough space all around.
2. Clean the appliance and its accessories as described in "CLEANING AND CARE".
3. Heat up the Air Fryer in manual mode at 200 °C for 20 minutes without food. To do so plug in and press  for 3 seconds to unlock the touchpad. Now press the  or  buttons to set the temperature. The time can be set by pressing the  or  buttons. Press and hold the buttons to enter fast mode.
4. Press  to turn on the Air Fryer.
5. Once the set time has expired you will hear a beep sound. The appliance switches off automatically and goes into standby mode.

6. Pull the handle to remove the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Your Air Fryer is now ready to use.

NOTE: The buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function.

OPERATION



WARNING – Risk of fire and risk of damage

Only press the release button with the baskets resting flat on a counter (or any level, heat-resistant surface). The handle is attached to the inner basket, not the outer basket. When you press the release button, the outer basket will drop.



WARNING – Risk of burns

The pan, the basket and the prepared meals are hot! Always be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Use the handle and if necessary, wear kitchen gloves.




This Air Fryer works with hot air. There is no need to add oil or fat to most of the ingredients.



1. Place the appliance on a dry, stable, level and heat-resistant surface. Ensure that there is enough space all around.
2. Pull the handle to carefully remove the pan and basket.
3. Slide the transparent cover of the release button towards the basket and press the button to separate the basket from the pan.
4. Put the ingredients in the basket.

NOTE: Do not overfill the basket and never exceed the recommended capacity according to the guide in section "COOKING WITH MANUAL TEMPERATURE/TIME".




5. Slide the pan back into the Air Fryer.

NOTE: Never use the pan without the basket in it. The appliance does not work if the pan and the basket are not inserted correctly.

6. Unwind the power cord completely and plug in.
7. The touch button  lights up. Keep press it for about 3 seconds to unlock the touchpad.
8. Use the  or  buttons to set the temperature (between 60 – 200 °C). Afterwards

press the  or  buttons to set the time (between 1 – 30 minutes). For cooking recommendations please refer to the section “COOKING WITH MANUAL TEMPERATURE/TIME”.

NOTE: If you want to use one of the 6 automatic programmes press the  button and keep pressing it until the desired programme is shown. For more information please refer to „COOKING WITH PROGRAMME SELECTION”.

9. Now press  to turn on the Air Fryer. The  icon indicates that the appliance is operating.
10. The heating icon  lights up. This indicates that the appliance is heating up. Once the light turns off, the appliance has reached the set temperature. The light goes on and out from time to time. This indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.
11. The pan can be pulled out of the appliance at any time to check the ingredients cooking condition or to shake the ingredients. The Air Fryer will pause cooking automatically.

NOTE: The display will turn off temporarily as a safety feature until pan and basket are replaced.

WARNING! Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

12. Once the set time has expired you will hear a beep sound. The appliance switches off automatically and goes into standby mode. You can also switch off the appliance manually. To do this press the  button.

CAUTION: The fan keeps running to cool down the appliance. It turns off automatically.

13. Pull the pan out of the appliance, being careful of hot steam, and place it on a heat-resistant surface.
14. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Air Fryer and set the timer to a few extra minutes.
15. To remove small ingredients from the basket, press the basket release button and lift the basket out of the pan.

WARNING: Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

16. Empty the basket into a heat-resistant bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

17. Before cleaning pull out the plug from the socket and wait until the appliance has cooled down.

SETTINGS

PREHEATING

If you want, you can also let the Air Fryer preheat without any ingredients inside. Press the \oplus or \ominus buttons to set the timer to at least 3 minutes. Wait until the time has elapsed and add the ingredients to the basket.

SHAKING FOOD

Smaller types of ingredients such as chips or chicken nuggets which are cooked over one another must be shaken halfway through the preparation time. Thus, the result is optimized and prevents uneven cooking.

1. During cooking, take the pan out of the Air Fryer and shake or flip the food. The Air Fryer will pause cooking automatically.

WARNING! Do not press the basket release button during shaking.

2. Slide the pan back into the Air Fryer. Cooking will automatically resume.

TIP: For easier shaking and to reduce weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.







TIP: If you want a shaker reminder, set the timer to half the preparation time. Please note that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

REHEATING

The Air Fryer can also be used to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

COOKING WITH PROGRAMME SELECTION

There are 6 preset air frying programmes. To select a preset cooking programme press the **(M)** button. To begin air frying press **(U)**.

Symbol	Menu	Default temperature (°C)	Default time (Min.)
	Frozen chips	200	20
	Chops	190	15
	Steak	200	8
	Poultry	200	22
	Cake	165	10
	Fish	190	10

NOTE: These shall be considered as guide values. Depending on the initial temperature, size and weight, the time and temperature may be longer and higher or shorter and lower. Please also note the section "EXTRA INFORMATION".

COOKING WITH MANUAL TEMPERATURE/TIME SELECTION

This cooking guide below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size and shape, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Please also note the section "EXTRA INFORMATION".

	Temperature (°C)	Min - Max amount (g)	Time (Min.)	Shake	Extra information
POTATOES AND CHIPS					
Thin frozen chips	200	300 – 700	9 – 16	Yes	
Thick frozen chips	200	300 – 700	11 – 20	Yes	
Home-made chips (8 x 8 mm)	200	300 – 800	16 – 20	Yes	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato wedges	180	300 – 800	18 – 22	Yes	Add ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	200	300 – 750	12 – 18		Add ½ tbsp of oil
Rösti	180	250	15 – 18		
Potato gratin	200	500	15 – 18		
MEAT AND POULTRY					
Steak	180	100 – 500	8 – 12		
Pork chops	180	100 – 500	10 – 14		
Hamburger	180	100 – 500	7 – 14		
Sausage roll	200	100 – 500	13 – 15		
Drumsticks	180	100 – 500	18 – 22		
Chicken breast	180	100 – 500	10 – 15		
SNACKS					
Spring rolls	200	100 – 400	8 – 10	Yes	Preheat Air Fryer
Frozen chicken nuggets	200	100 – 500	6 – 10	Yes	Preheat Air Fryer
Frozen fish fingers	200	100 – 400	6 – 10		Preheat Air Fryer
Stuffed vegetables	160	100 – 400	10		
BAKING					
Cake	160	300	20 – 25		Use baking basket
Quiche	180	400	20 – 22		Use baking basket
Cupcakes	200	300	15 – 18		Use baking basket + cups

EXTRA INFORMATION

1. If you preheat the Air Fryer for 3 - 5 minutes, the food will be heated evenly and the preparation time will be shortened.
2. A larger portion of food only requires a slightly longer preparation time and vice versa.
3. Cut food into pieces of similar size if possible. They'll fry to a finish at the same rate. Smaller pieces will cook faster and more uniformly.
4. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
5. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes after you added the oil.
6. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer.
7. Pan-fry larger quantities of meat or steaks upfront. Please note that time and temperature depend on the desired degree of doneness.
8. You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
9. The optimal amount for preparing crispy fries is 600 grams.
10. If the ingredients turn out too dark, first lower the temperature before shortening the cooking time.

CLEANING AND CARE

1. Always clean the Air Fryer after every use.
2. Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
3. The pan and baskets are dishwasher safe. You can also wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

CAUTION: Pan and Baskets have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.
5. Wipe the in- and outside of the air fryer with a damp cloth and allow to dry before storing.



DANGER - Do not immerse the Air Fryer in water or any other liquid. Risk of electric shock.

STORAGE

Make sure all parts are clean and dry. Store the Air Fryer in a dry and clean place that is inaccessible to children. We recommend that you keep the appliance in its original packaging. Do not wrap the power cord around the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The pan and basket are not properly inserted.	Pull the pan out and push the pan securely back into the Air Fryer again.
	You have not set the timer.	Press the \oplus or \ominus buttons to set the time (between 1 – 30 minutes).
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Reduce the amount of ingredients. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Use the \blacktriangle button to increase the temperature.
	The preparation time is too short.	Press the \oplus button to increase the time.
The ingredients are fried unevenly in the Air Fryer.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking.	Shake the food after half the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer.	You used ingredients which are meant to be prepared in a conventional deep fryer.	Spray or brush a small amount of oil on the ingredients.

I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Make sure the basket is not overfilled with food.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking basket is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180 °C, when you cook greasy ingredients in the Air Fryer.
	The pan still contains grease residues from previous use.	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
Dark smoke is coming out of the Air Fryer.	Food is burning.	Immediately unplug your Air Fryer. Wait for the smoke to clear before pulling the pan out.

DISPOSAL

PACKAGING DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally friendly manner. The recovered materials return to the raw-material cycle or are reused.

DISPOSAL OF ELECTRIC AND ELECTRONIC DEVICES



At the end of its lifetime this product must not be treated as regular household waste. Please dispose of the device in accordance with EC Directive – WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). This helps to promote the sustainable reuse of material resources and prevents possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal.

To return your used device, please use the return and collection systems. If you have any queries, please contact the appropriate local authorities.

WARRANTY

We at Liebfeld warrant our products against defects in material or workmanship for a period of three (3) years from the original date of purchase of the product by a consumer (the "Warranty Period"). Warranty claims are limited exclusively to normal, proper use in private households. Damage caused through commercial use is not covered by the warranty.

The warranty period applies to the Federal Republic of Germany. This warranty does not limit the legal warranty according to Arts. 437 et seq. of the German Civil Code (BGB).

If damage or defects arise in the product during the warranty period, the customer must report them to us in writing within 14 days after they have become discernible. If the assertion of a warranty claim is justified, Liebfeld shall provide a replacement delivery of the same or equivalent product. The warranty extends only to this right. Additional rights under this warranty are excluded.

The warranty does not apply in case of failure to follow the instruction for use, improper use, normal wear and tear especially, cutting and scratch marks of a purely aesthetic nature or incorrect electric tension. Furthermore, the warranty does not cover damage due to insufficient care and maintenance or improperly performed repairs. Last but not least, this warranty does not apply to fragile components, such as plastic.

Guarantor
Liebfeld GmbH
Hauptstraße 1b
86756 Reimlingen
Germany

DECLARATION OF CONFORMITY

This Air Fryer bears the CE marking and is manufactured with application of the harmonized European standards.

This product meets the requirements of the European Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC, the European Low Voltage Directive 2014/35/EC, the RoHS Directive 2011/65/EU and the Directive for the setting of ecodesign requirements for energy-related products 2009/125/EC.

The validity of the declaration is ending if the requirements are changed.

Liebfeld GmbH
Hauptstraße 1b
86756 Reimlingen
Germany

As we constantly develop our products further, we reserve the right to change technical and design details.

Date: May 2019.

CUSTOMER SERVICE

Your trust and satisfaction are our top priority. If you need any help with our products or services, please don't hesitate to get in touch with us in the following ways – we will endeavour to respond to you as soon as possible.

 kontakt@liebfeld.de

 +49 (0) 178-347-6433 (... or message us on WhatsApp!)

 [Liebfeld](#)

 www.liebfeld.de

NOTE: We take the protection of your personal data very seriously. We treat your personal data as confidential and in accordance with the statutory data protection regulations. We have no influence on the scope of the data which is collected by WhatsApp.

HOMEMADE CRISPY CHIPS

 2 – 3

 20 minutes

 45 minutes

★☆☆ Easy

INGREDIENTS

- 500 g potatoes
- 1 tbsp oil
(e.g. sunflower, canola or olive oil)
- Salt and other spices to taste

INSTRUCTIONS

1. Peel and slice the potatoes into chips, about ½-inch thick.
2. Now rinse the raw potato slices in cold water to remove the surface starch.
3. Next, place the slices in a bowl of hot water and let them rest for 10 – 15 minutes. This helps to remove excess starch and will help the chips crisp up more in the Air Fryer.
4. Drain the water from the bowl and dry the chips completely with paper towels or a clean kitchen towel.

- Place the potatoes in a large bowl and coat them with oil. Then season generously with salt and other seasonings you like, such as chili powder, basil or black pepper.
- Add the chips to the Air Fryer basket. Adjust the temperature to 180 °C and cook for 20 minutes. Shake the chips half-way through the cooking time and adjust the timer if necessary.

BLUEBERRY LEMON MUFFINS



INGREDIENTS

- 1 tbsp lemon juice
- 100 ml coconut milk
- 120 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 50 g sugar
- 60 ml coconut oil
- 1 tbsp lemon zest
- 1 tsp vanilla extract
- 75 g blueberries

INSTRUCTIONS

- In a large mixing bowl, mix sugar, coconut oil, lemon zest and vanilla extract, then mix in the coconut milk and the lemon juice. Continue mixing for about 60 seconds.
- In another bowl combine the flour, baking powder and $\frac{1}{4}$ tsp fine salt.
- Slowly add the flour mixture into the wet ingredients and stir in until well combined.
- Now carefully fold in the blueberries.
- Spray your muffin tins with non-stick cooking spray and fill the muffin cups with batter, about $\frac{3}{4}$ of the way full. Place the muffin tins in the baking basket and set your Air Fryer to 160 °C for 18 minutes.
- Let the muffins cool before serving.

SYMBOLS





Liebfeld[®]