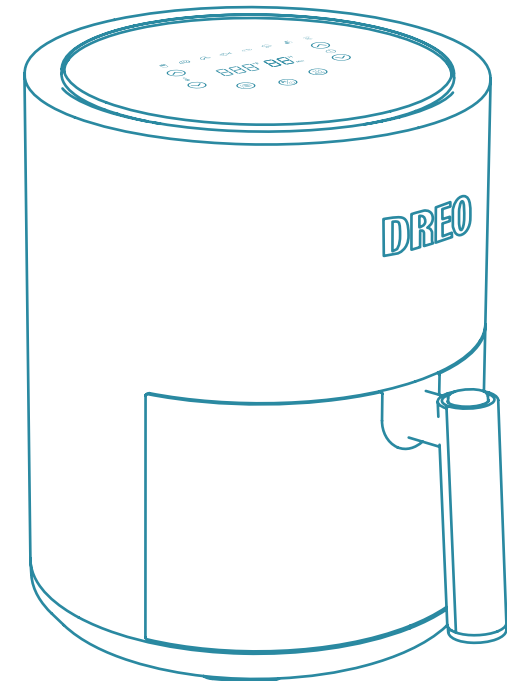


DREO

SMART CONTROL AIR FRYER

User Guide

www.dreo.com



✉ support@dreo.com

MODEL: DR-KAF002

Contents

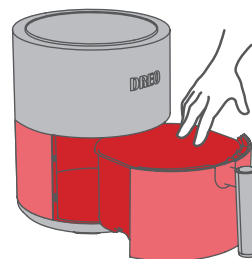
Important Safety Instructions	1
WARNING	2
Package Contents	4
Specifications	4
Getting to Know Your Air Fryer	5
Product Diagram	5
Control Panel	6
Using Your Air Fryer	7
Before First Use	7
Initial Use	7
Preheating	8
Preset Default Settings	9
Air Frying Under Preset	10
Manual Air Frying	12
More Functions	14
Cooking Guide	14
Cleaning and Maintenance	15
Troubleshooting	18
Warranty and Service	20

Important Safety Instructions

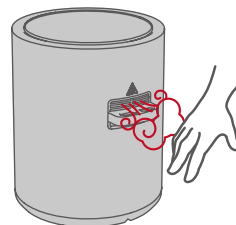
BEFORE USING THIS APPLIANCE READ ALL INSTRUCTIONS AND CAUTIONARY MARKINGS IN YOUR USER GUIDE AND ON THE APPLIANCE

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

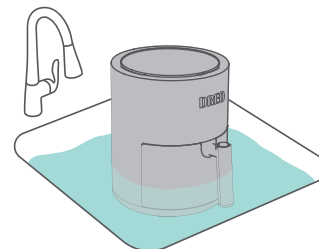
DANGER!



DO NOT touch hot surfaces. Use handle.



DO NOT block any ventilation openings. Hot steam is released through air outlet. Keep your hands and face clear of openings.



To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquid.

WARNING

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by person responsible for their safety.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. DO NOT operate the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
5. DO NOT let the power cord hang over the edge of table or counter. Keep away from hot surfaces.
6. DO NOT plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove plug from the wall outlet.
8. Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
9. DO NOT place on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
10. DO NOT place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance.
11. DO NOT use the appliance for any other purpose than described in this User Guide. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
12. DO NOT leave the appliance unattended while in use. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. DO NOT use outdoors.
14. DO NOT place anything on top of your air fryer. DO NOT store anything inside your air fryer.
15. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid contact with it after cooking. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. DO NOT store anything inside your air fryer.
16. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop, before you remove the pan from the appliance.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Package Contents

1 x 4-Quart Air Fryer

1 x Non-Stick Plate

1 x Recipe Book

1 x Reference Guide

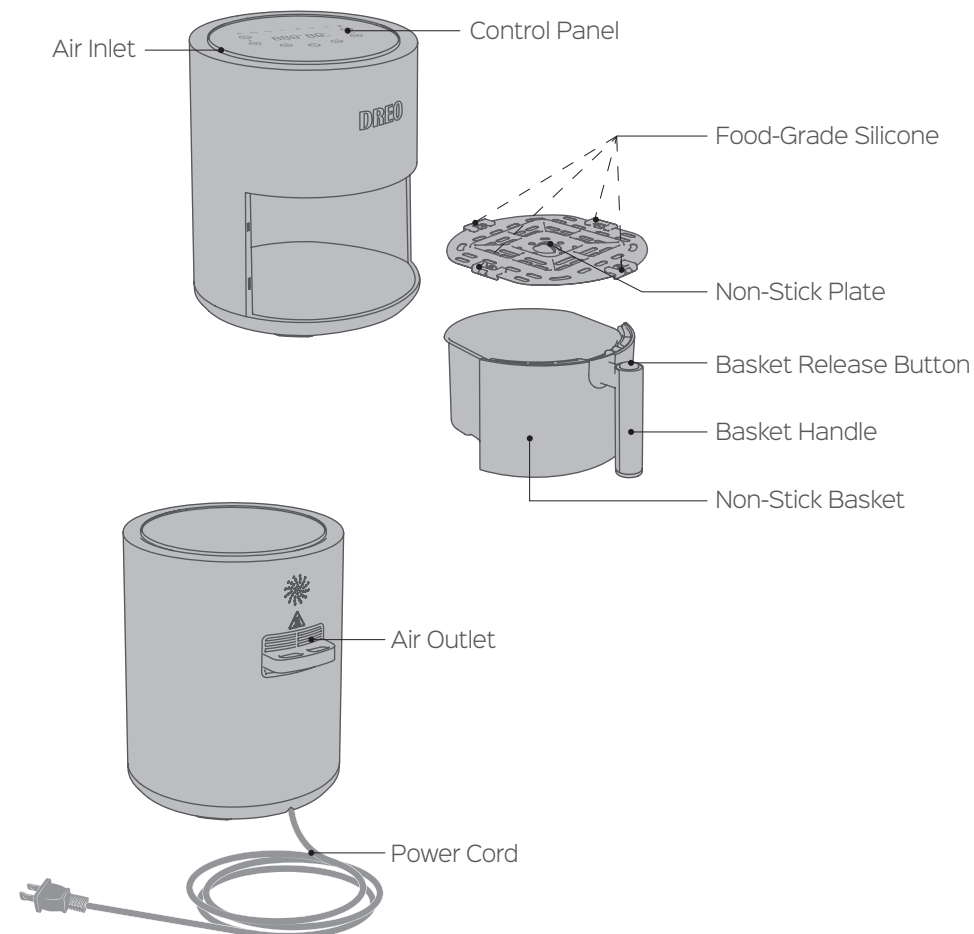
1 x User Guide

Specifications

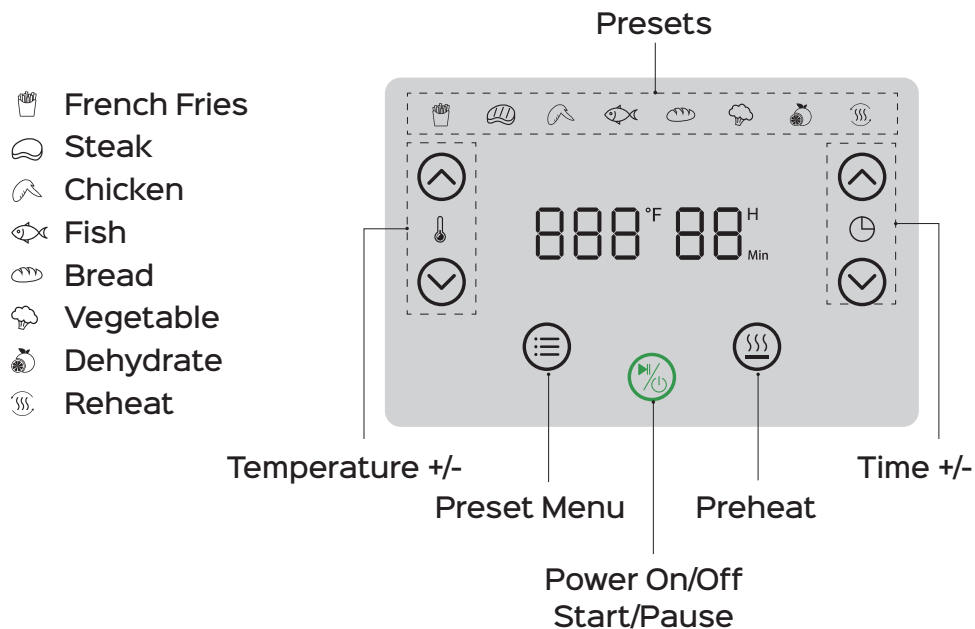
Model	DR - KAF002
Voltage	220-240VAC 50/60Hz
Power	1500W
Capacity	4 Quart
Temperature Range	40 °C - 200 °C

Getting to Know Your Air Fryer

Product Diagram



Control Panel



- ⬆️ **Temperature +/-**
⬆️ Adjust the cook temperature.

- ≡ **Preset Menu**
Repeatedly press ≡ to select a preset.

- ⏻ **Power ON/OFF**
1) Press POWER ⏻ to turn on the air fryer.
2) Press POWER ⏻ to start or pause cooking
3) Press and hold POWER ⏻ for 2 seconds to turn off the air fryer when it is on.

- ⬆️ **Time +/-**
⬆️ Adjust the cook time.

- 🌀 **Preheat**
Press 🌀 to preheat your air fryer (see page 8).

Using Your Air Fryer

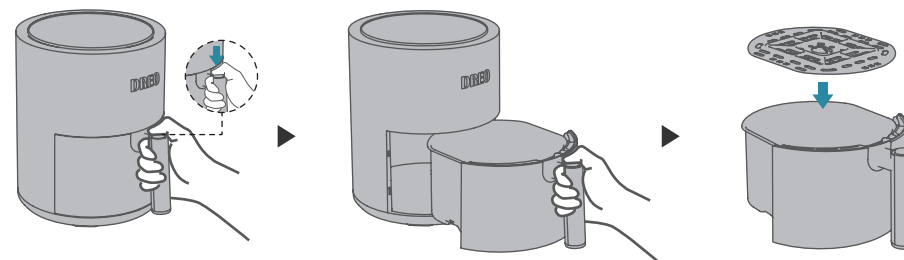
Before First Use

There's plastic inside! Make sure to pull out and separate the baskets (on a countertop), and remove ALL plastic before plugging in.

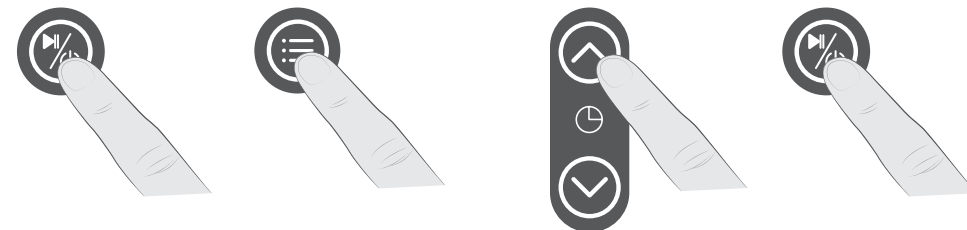
Initial Use

Note:

1. Before first use of your new Air Fryer, we strongly recommend you to clean and preheat the air fryer at 200°C for 15 minutes to remove any remaining odor.
2. Then wash the non-stick plate and basket with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.



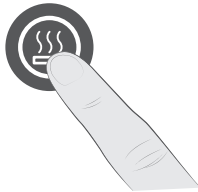
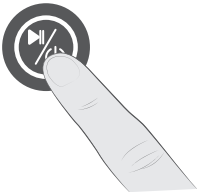
1. Tap ⏻ to turn on.
2. Tap MENU ≡ to select STEAK.
3. Adjust time to 15 minutes.
4. Tap ⏻ to start.



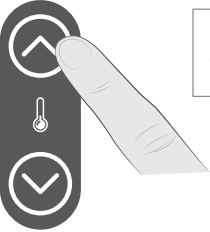
Preheating

1. It is recommended to preheat before placing food into the air fryer unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.

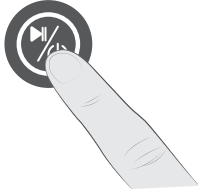
2. Plug into an electrical outlet. Tap  to turn on the air fryer.
3. Press , the display will show default setting 200 °C and 3 min.



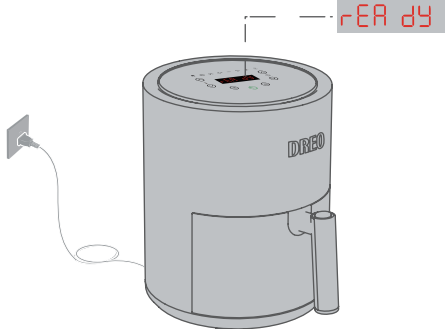
4. Optionally, you can press  and  to change the cooking temperature, the time will adjust accordingly.
5. Press  to start preheating.



≤200°C : 3min



6. When preheating is done, the air fryer will beep 3 times and the display will show “READY”.



Preset Default Settings

For general users, using a preset menu is the easiest way to air fry. Preset menus are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

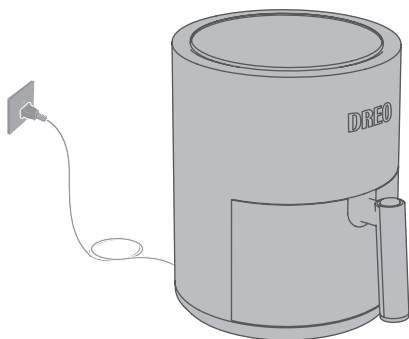
Symbol	Preset	Default Temperature (°C)	Adjustable Temperature (°C)	Default Time (Min)	Adjustable Time (Min)	Shake Re-minder
	French Fries	195	80-200	18	1~60	Y
	Steak	200	80-200	9	1~60	-
	Chicken	195	80-200	18	1~60	Y
	Fish	175	80-200	10	1~60	-
	Bread	175	80-200	8	1~60	Y
	Vegetable	150	80-200	9	1~60	Y
	Dehydrate	150	40-80	1 hour	1~72 hour	-
	Reheat	120	50-180	10	1~60	-

Note:

- 1) Cooking time may vary as your desired flavor or thickness of ingredients, etc. You can check food during the cooking process.
- 2) Shake reminder will alert you when 60% of the cooking time has passed, which is ideal for evenly cooking both sides of your food. The LED display will show “SHAKE” with 2 consecutive beep sounds that repeat 5 times.

Air Frying Under Preset

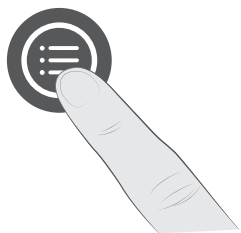
1. Preheat your air fryer first.



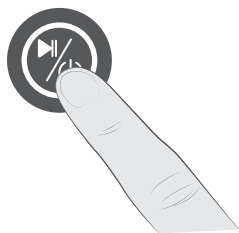
2. Place the ingredients in the air fryer after preheating is done and the display shows "READY".



3. Repeatedly press  to select a preset menu.

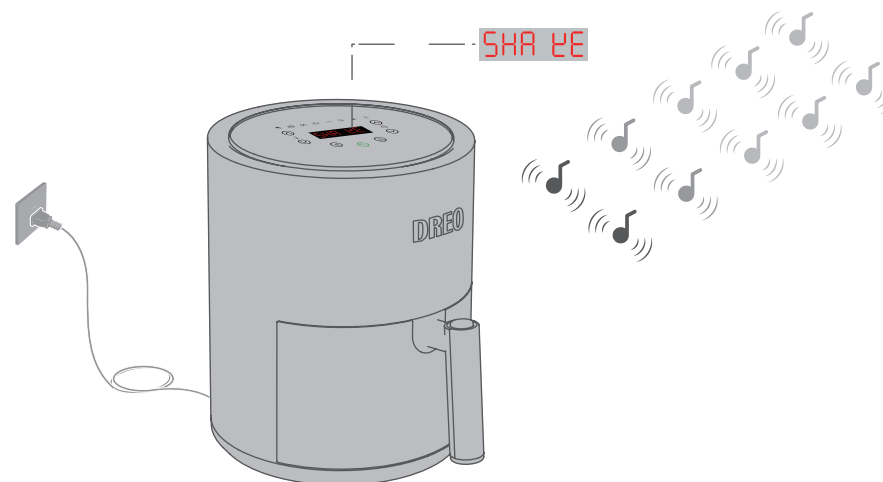


4. Press  to start air frying.

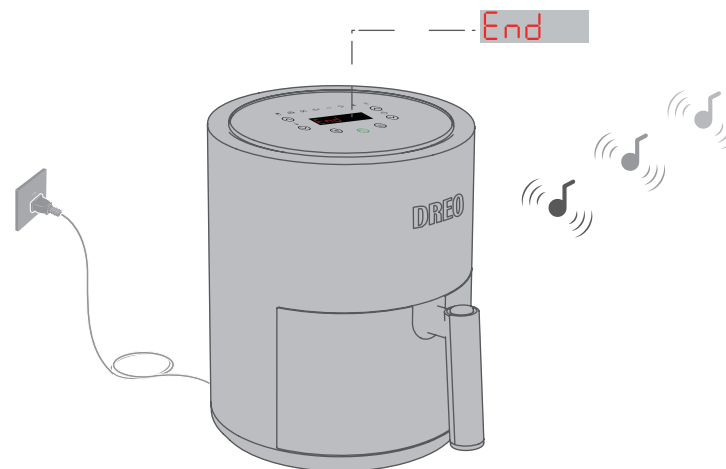


Note: You can adjust temp and time by pressing temperature +, temperature - and time +, time - during cooking process.

5. Shake or flip the food following the prompt of the air fryer if a preset with shake reminder is selected. The LED display will show "SHAKE" with 2 consecutive beep sounds and repeating 5 times.

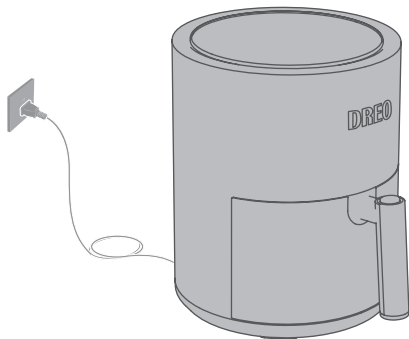


6. Once finished, the air fryer will beep 3 times and the display will show "END".

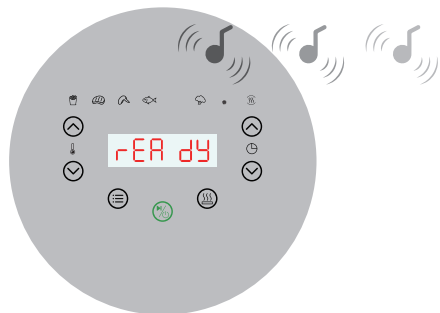


Manual Air Frying

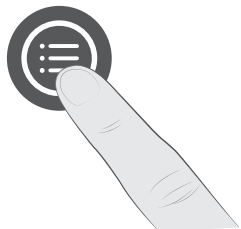
1. Preheat your air fryer first.



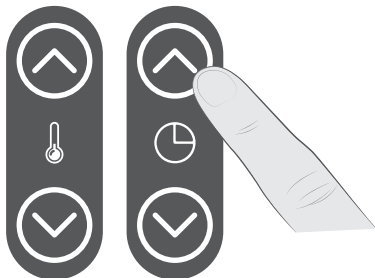
2. Place the ingredients in the air fryer after preheating is done and the display shows "READY".



3. Repeatedly press  to select a preferred preset menu.



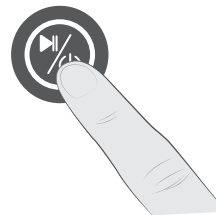
4. Adjust temperature and time by pressing  and .



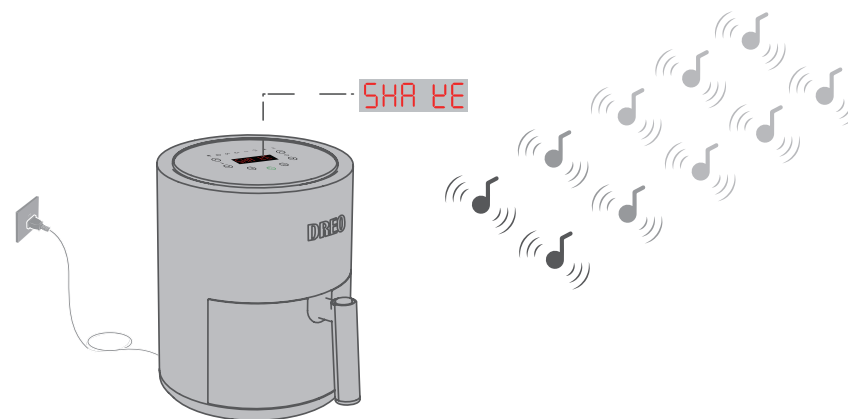
Note:

1) If you would like to receive a shake reminder, select a preset with Shake Reminder.

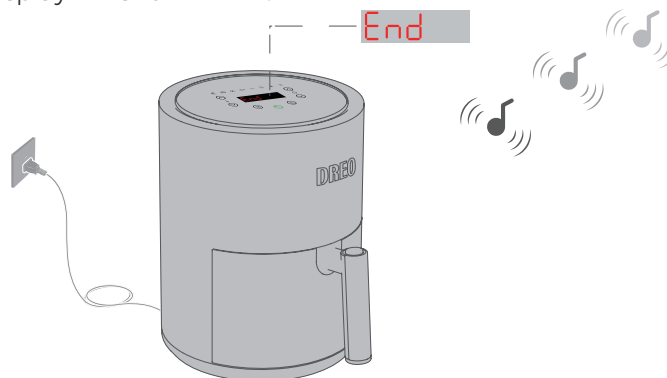
5. Press  to start air frying.



6. Shake or flip the food following the prompt of the air fryer if a preset with shake reminder is selected. The LED display will show "SHAKE" with 2 consecutive beep sounds and repeating 5 times.



7. Once finished, the air fryer will beep 3 times and the display will show "END".



More Functions

1. Auto Standby

The air fryer will automatically turn off if there is no button pressed in 5 minutes and the air fryer has no active air frying programs.

2. Automatically Resume Cooking

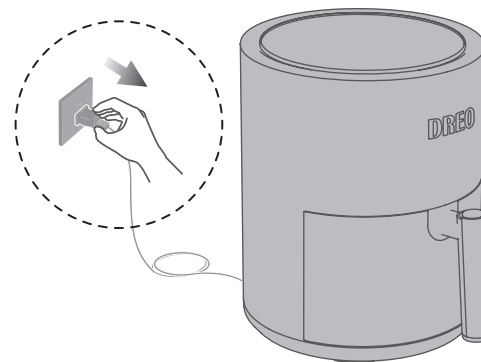
The air fryer will automatically pause when the basket is removed. Reinsert the basket and cooking will resume.

Cooking Guide

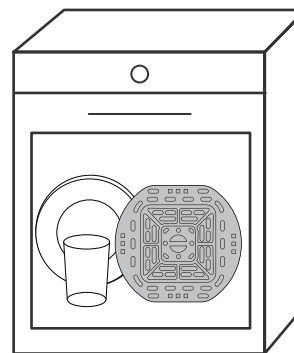
- Don't overfill the basket, or the food will cook unevenly.
- Pat dry liquid-marinated food with a paper towel before air frying.
- To make your food crispier, you can spray or brush a small amount of oil on both sides of the food.
- Use presets with shake reminder for tossing ingredients or for the food that needs shaking/flipping during cooking.
- Checking food while air frying
 - Checking food*
Take out the air fryer basket and check food, the air fryer will automatically pause.
 - Resume cooking*
Place the basket back and the air fryer will resume the air frying.
- Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press TIME or TEMP arrows to adjust the time or temperature.
- To convert recipes from a conventional oven, reduce the temperature by 4°C, and cut cooking time by 20%. Please check food frequently to avoid overcooking.
- An instant-read thermometer is recommended to use to monitor the internal temperature of proteins. After the cooking time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.

Cleaning and Maintenance

Unplug your air fryer and let it cool to room temperature before cleaning.



Non-Stick Plate (Dishwasher Safe)



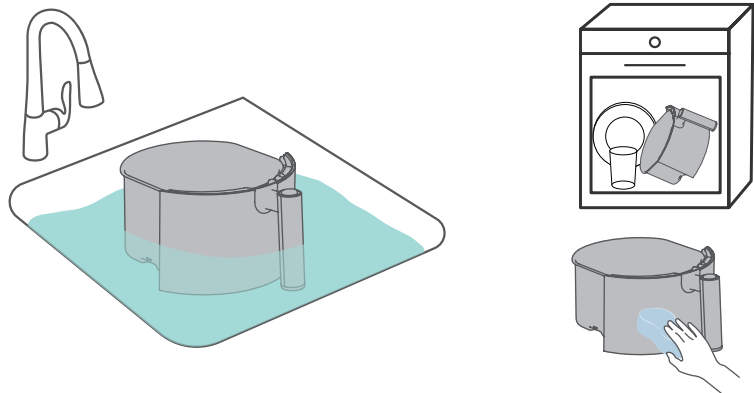
- Use dishwasher for cleaning.
- Or wash the non-stick plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Notes:

- Remove, disassemble and clean after each use.
- Ensure all grease and food debris are fully removed.

Air Fryer Basket

1. Wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.
2. Or use dishwasher for cleaning.

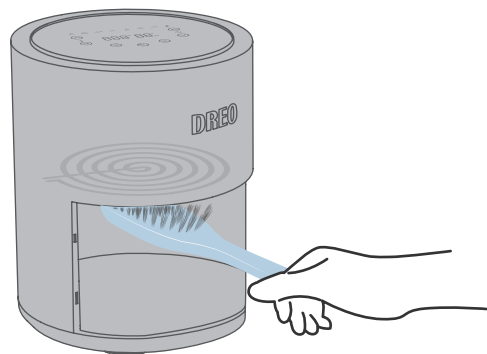


Notes:

- 1) Clean after each use.
- 2) Ensure all grease and food debris are fully removed.

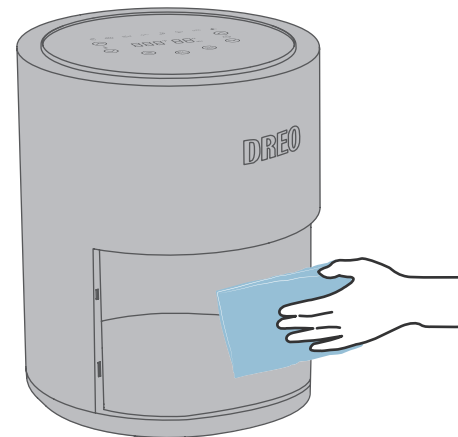
Heating Element

Use a soft brush to clean the heating element.

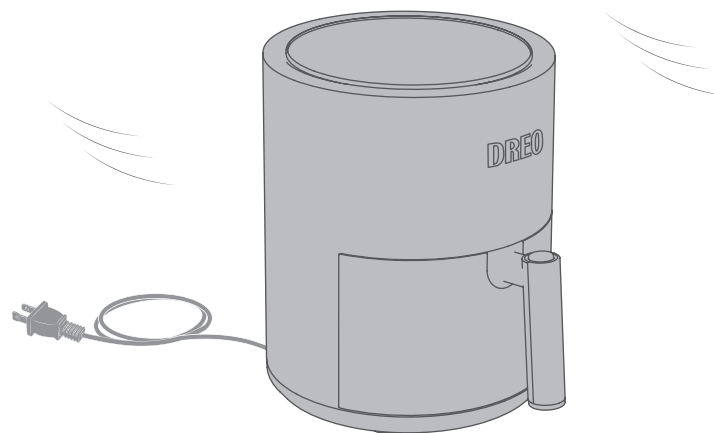


Inside of the Air Fryer

Use a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth to clean the inside of the air fryer. Do not immerse in water.



Dry Before Using



Note:

It is recommended to use degreaser for efficient cleaning of remaining residue.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the baskets securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the basket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking.
	The non-stick plate should be placed in the basket.
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness (see Cooking Guide, page 14).
Temperature won't go higher than 200 °C.	The max temperature is 200 °C for STEAK only. Please refer to Preset Default Settings (Page 9)

White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the basket and the non-stick plate is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil leaks into the basket. This oil will produce white smoke. This is normal and should not affect cooking.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.
How do I pause or stop the cooking?	Remove the basket from the unit to pause the cooking and place it back to resume. Press and hold POWER for 2 seconds to turn off the air fryer.
Is the basket safe to put on my countertop?	Use caution when handling, and place on heat-safe surfaces only.
The Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.
The Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.

Warranty and Service

Default 12-Month Warranty

Thanks for choosing DREO air fryer. This product is covered with Dreo product and labor warranty for 12 months from the date of its original purchase.

Extend Your Warranty

Extend your warranty by registering your new product on our website <https://dreo.com/warranty>.

The warranty will not apply in cases of:

- Accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel.
- Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
- Normal wear and tear of wearable parts.
- Use of force, damage caused by external influences.
- Damage caused by non-observance of the User Guide, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the instructions.
- Partially or completely dismantled appliances.
- Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts that have been performed by a repair person not authorized by DREO.

We can only provide after-sales service for products that are sold by DREO or DREO authorized retailers and distributors. If you have purchased your unit from a different place, please contact your seller for return and warranty issues.

Customer Support

We're Here to Help!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

Email: support@dreo.com

** Please have your order confirmation number ready before contacting Customer Support.*

Inhalt

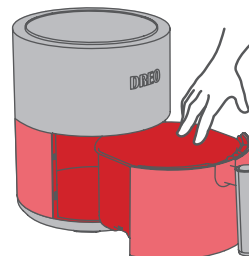
Wichtige Sicherheitshinweise	1
WARNING	2
Packungsinhalt	4
Spezifikationen	4
Machen Sie sich mit Ihrer Heißluftfritteuse vertraut	5
Produkt-Diagramm	5
Bedienfeld	6
Die Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse	7
Vor der ersten Verwendung	7
Erstmalige Verwendung	7
Vorheizen	8
Voreingestellte Standardeinstellung	9
Luft-Frittieren bei Voreinstellung	10
Manuelles Luft-Frittieren	12
Weitere Funktionen	14
Koch-Anleitung	14
Reinigung und Wartung	15
Fehlerbehebung	18
Garantie und Service	20

Wichtige Sicherheitshinweise

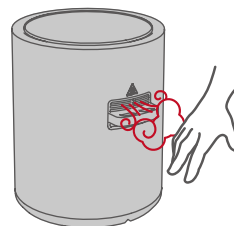
LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG UND AUF DEM GERÄT DURCH

Wenn Sie ein Elektrogerät verwenden, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgen, einschließlich diese:

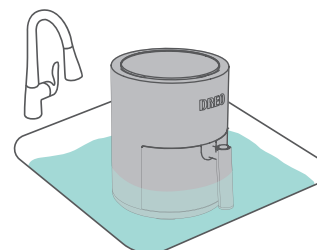
DANGER!



Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen. Verwenden Sie den Griff.



Blockieren Sie KEINE Lüftungsöffnungen. Heißer Dampf wird durch Luftauslässe abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von Ausgängen fern.



Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNUNG

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndes Wissen verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu verwenden ist.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Nehmen Sie das Gerät NICHT in Betrieb, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker ordnungsgemäß in eine Steckdose eingeführt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante des Tisches oder der Theke hängen. Von heißen Oberflächen fernhalten.
6. Schließen Sie das Gerät NICHT an und bedienen Sie das Bedienfeld NICHT mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an, um gefährliche Umstände zu vermeiden. Zum Trennen der Verbindung schalten Sie das Gerät aus und trennen dann den Stecker von der Steckdose.
8. Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von brennbaren Materialien (Vorhänge, Tischtücher, usw.) fern. Verwenden Sie es auf einer flachen, stabilen, Hitze-resistenten Oberfläche, die von Wärmequellen oder Flüssigkeiten entfernt ist.
9. NICHT auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.

10. Stellen Sie das Gerät NICHT gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten einen Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät einen Freiraum von 10 cm. Stellen Sie KEINE Gegenstände auf das Gerät.
11. Verwenden Sie das Gerät NICHT für einen anderen Zweck als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
12. Lassen Sie das Gerät NICHT unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. NICHT im Freien verwenden.
14. Legen Sie KEINE Gegenstände auf die Luftfritteuse. Bewahren Sie KEINE Gegenstände in der Heißluftfritteuse auf.
15. Nach der Verwendung des Geräts ist die Metallabdeckung im Innenraum sehr heiß, vermeiden Sie nach dem Kochen entsprechende Berührungen. Trennen Sie den Stecker von der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen. Luftfritteuse. Bewahren Sie KEINE Gegenstände in der Heißluftfritteuse auf.
16. Trennen Sie sofort den Netzstecker, wenn das Gerät dunklen Rauch abgibt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
17. Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um die Gefahr eines Elektroschocks zu verringern, ist dieser Stecker nur für den einseitigen Anschluss an eine gepolte Steckdose vorgesehen. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Sollte er dann immer noch nicht passen, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. Versuchen Sie NICHT, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

**AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN
HAUSGEBRAUCH**

**LESEN UND BEWAHREN SIE
DIESE ANLEITUNG AUF**

Packungsinhalt

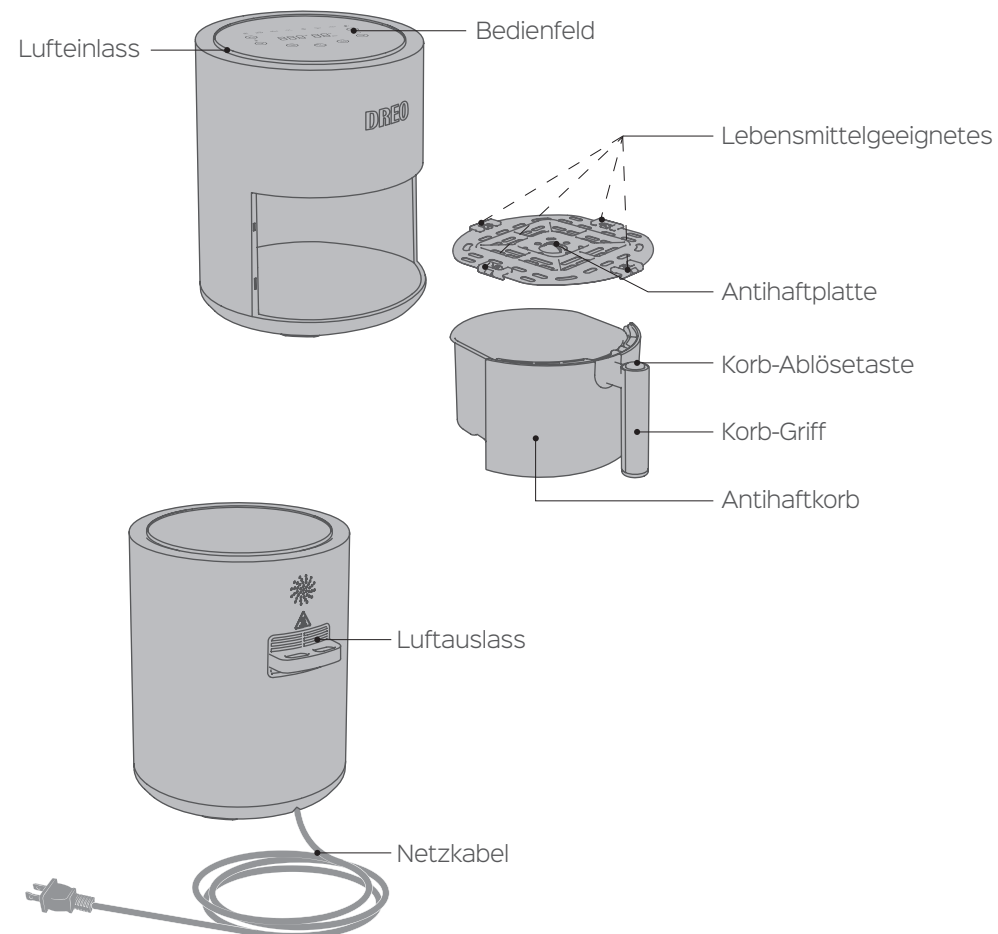
1 x 4,5 Liter-Luftfritteuse
1 x Antihafplatte
1 x Rezeptbuch
1 x Referenzanleitung
1 x Benutzerhandbuch

Spezifikationen

Model	DR - KAF002
Spannung	220-240VAC 50/60Hz
Leistung	1500W
Kapazität	4,5 Liter
Temperaturbereich	35 °C - 200 °C

**Machen Sie sich mit Ihrer
Heißluftfritteuse vertraut**

Produkt-Diagramm



Bedienfeld

Pommes Frites

Steak

Hähnchen

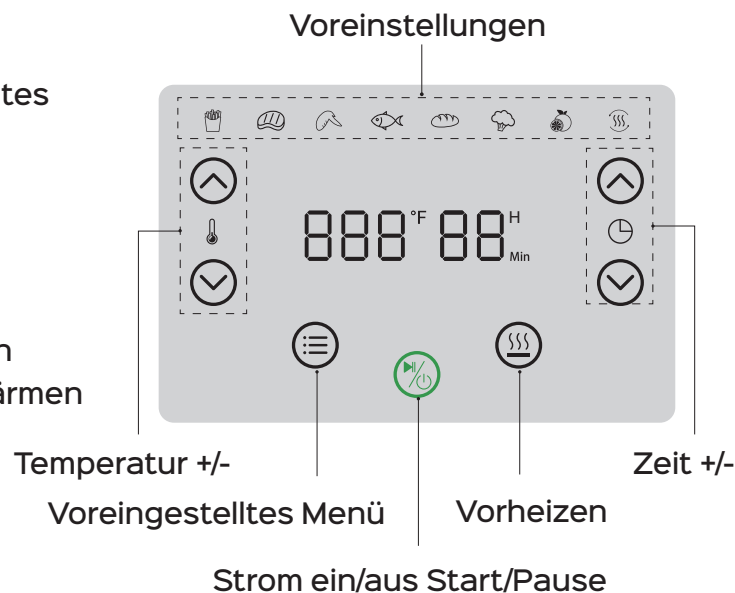
Fisch

Brot

Gemüse

Dehydrieren

Wiedererwärmen



Temperatur +/-

Stellen Sie die Kochtemperatur ein.

Voreingestelltes Menü

Drücken Sie wiederholt , um eine Voreinstellung zu wählen.

Strom ein/aus

1) Drücken Sie POWER , um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

2) Drücken Sie POWER , um den Kochvorgang zu starten oder zu unterbrechen.

3) Halten Sie POWER 2 Sekunden lang gedrückt, um die eingeschaltete Luftfritteuse auszuschalten.

Zeit +/-

Stellen Sie die Kochzeit ein.

Vorheizen

Drücken Sie , um Ihre Heißluftfritteuse vorzuwärmen (siehe Seite 8).

Die Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse

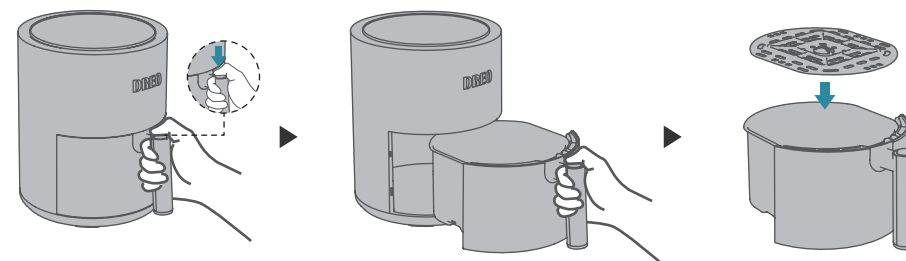
Vor der ersten Verwendung

Es enthält Plastik! Achten Sie darauf, die Körbe herauszuziehen und zu trennen (auf einer Arbeitsplatte), und entfernen Sie ALLE Plastikteile, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

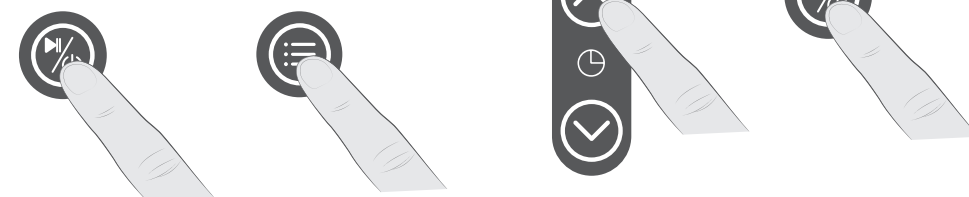
Erstmalige Verwendung

Hinweis:

1. Vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Heißluftfritteuse empfehlen wir Ihnen dringend, die Heißluftfritteuse zu reinigen und 15 Minuten lang bei 200 C° vorzuheizen, um eventuelle Restgerüche zu entfernen.
2. Waschen Sie anschließend die Antihafplatte und den Korb mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuerndem Schwamm.



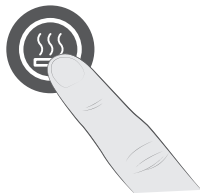
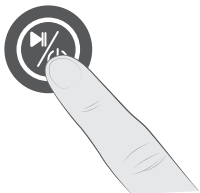
1. Tippen .
2. Tippen Sie auf MENÜ um STEAK zu auswählen.
3. Stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
4. Tippen .



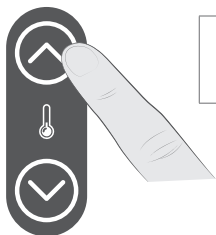
Vorheizen

1. Es wird empfohlen, vor dem Einlegen von Speisen in die Heißluftfritteuse dieselbe vorzuheizen, es sei denn, Ihre Heißluftfritteuse ist bereits heiß. Die Speisen werden ohne Vorheizen nicht gründlich durchgekocht.

2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Tippen Sie auf , um die Luftfritteuse einzuschalten.
3. Drücken Sie , auf der Anzeige erscheint die Standardeinstellung 200 °C und 3 Minuten.

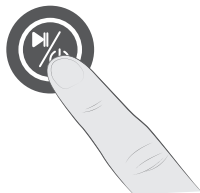


4. Fakultativ können Sie die Tasten  und  drücken, um die Kochtemperatur zu ändern; die Zeit wird entsprechend angepasst.

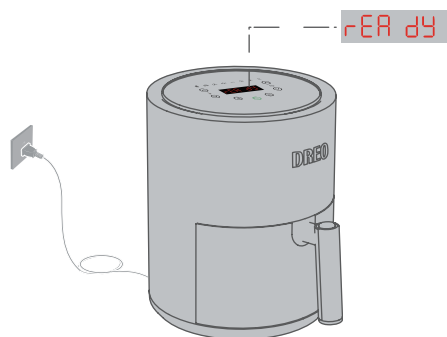


≤200°C : 3min

5. Drücken Sie  um den Vorheizvorgang zu starten.



6. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, piept die Luftfritteuse 3 Mal und die Anzeige zeigt "READY" an.



Voreingestellte Standardeinstellung

Für allgemeine Benutzer ist die Verwendung eines voreingestellten Menüs die einfachste Frittier-Methode. Voreingestellte Menüs sind mit einer idealen Zeit und Temperatur für das Kochen bestimmter Speisen programmiert.

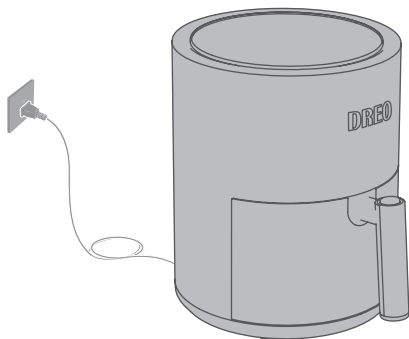
Sym- bol	Voreinstel- lung	Stan- dard-Tem- peratur (°C)	Einstellbare Temperatur (°C)	Stan- dardzeit (Min)	Verstell- bare Zeit (Min)	Vibra- tionse- rin- nerung
	Pommes Frites	195	80-200	18	1-60	Y
	Steak	200	80-200	9	1-60	-
	Hähnchen	195	80-200	18	1-60	Y
	Fish	175	80-200	10	1-60	-
	Brot	175	80-200	8	1-60	Y
	Gemüse	150	80-200	9	1-60	Y
	Dehydrieren	150	40-80	1 Stunde	1~72 Stunde	-
	Wieder- erwärmen	120	50-180	10	1-60	-

Hinweis:

- 1) Die Kochzeit kann je nach gewünschtem Geschmack oder Dicke der Zutaten, usw., variieren. Sie können Speisen während des Kochvorgangs überwachen.
- 2) Die Vibrationserinnerung, die Sie daran erinnert, wenn 60 % der Kochzeit abgelaufen sind, ist ideal für das gleichmäßige Kochen auf beiden Seiten der Speisen, die LED-Anzeige zeigt „VIBRIEREN“ begleitet von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen an und wird 5mal wiederholt.

Luft-Frittieren bei Voreinstellung

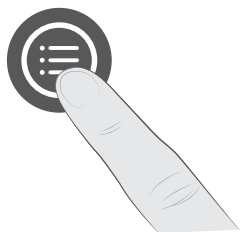
1. Heizen Sie zuerst Ihre Luftfritteuse vor.



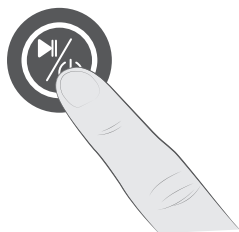
2. Geben Sie die Zutaten in die Luftfritteuse, nachdem das Vorheizen beendet ist und das Display "READY" anzeigt.



3. Drücken Sie wiederholt auf  um ein Voreinstellungsmenü zu wählen.

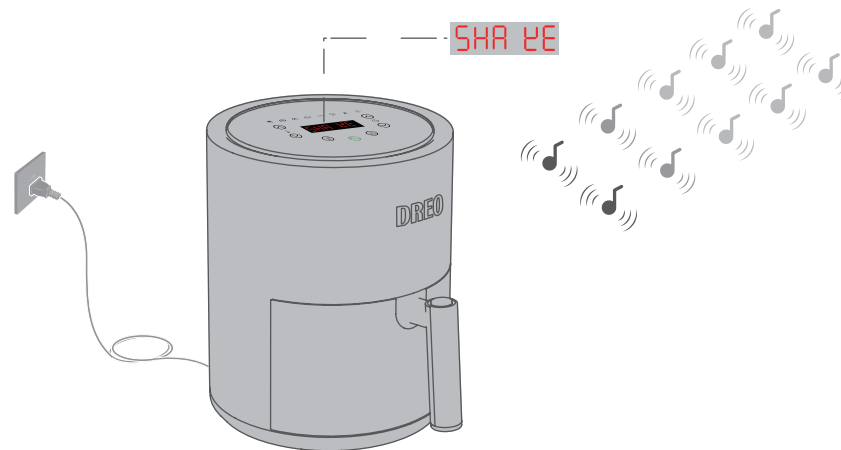


4. Drücken Sie  um das Luft-Frittieren zu starten.

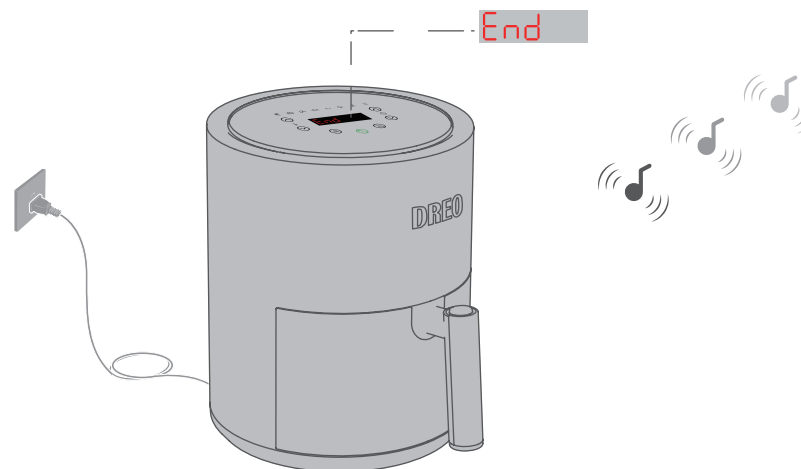


Hinweis: Sie können Temperatur und Zeit anhand des Drücken von Temperatur +, Temperatur - und Zeit +, Zeit - während des Kochvorgangs einstellen.

5. Schütteln oder wenden Sie die Speisen nach Aufforderung durch die Luftfritteuse, wenn eine Voreinstellung mit Vibrationserinnerung eingestellt wurde. Die LED-Anzeige zeigt "SHAKE" an, mit 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen, die sich 5mal wiederholen.

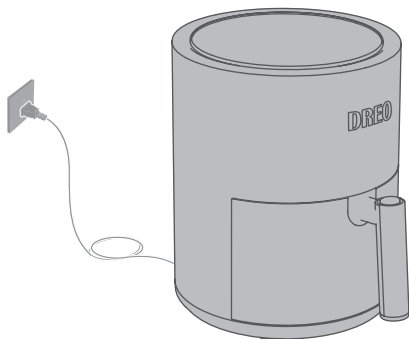


6. Nach dem Abschluss piept die Luftfritteuse 3 Mal und auf der Anzeige erscheint "END".

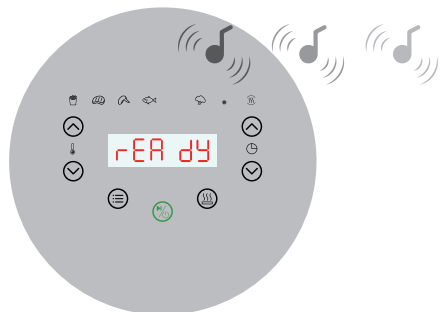


Manuelles Luft-Frittieren

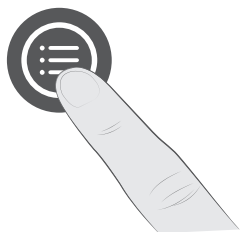
1. Heizen Sie zuerst Ihre Luftfritteuse vor.



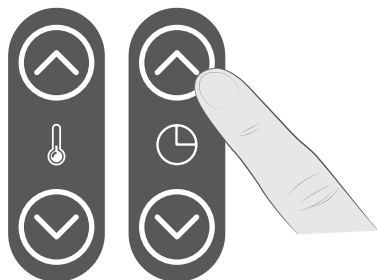
2. Geben Sie die Zutaten in die Luftfritteuse, nachdem das Vorheizen beendet ist und das Display "READY" anzeigt.



3. Drücken Sie wiederholt  um ein verwiesenes Voreinstellungs-menü zu wählen.



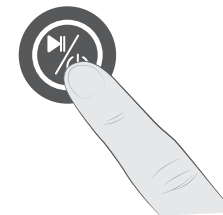
4. Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein durch Drücken von  und .



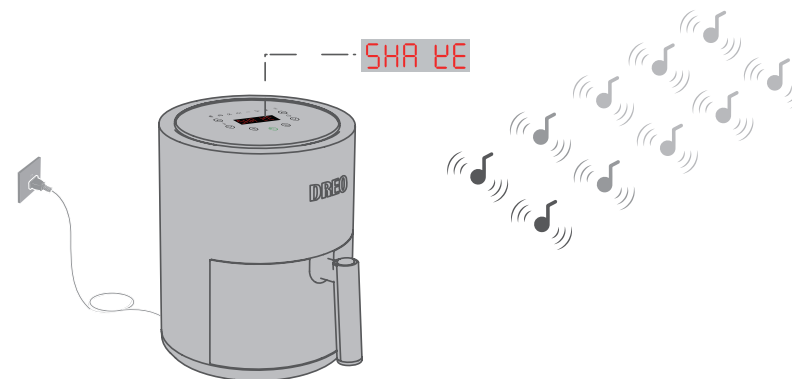
Hinweis:

Die Einstellung der Vibrationserinnerung ist das entscheidende Kriterium für die Auswahl.

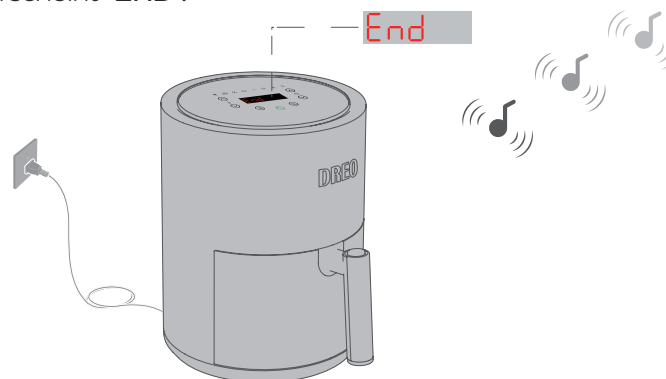
5. Drücken Sie  um das Luft-Frittieren zu starten.



6. Schütteln oder wenden Sie die Speisen nach Aufforderung durch die Luftfritteuse, wenn eine Voreinstellung mit Vibrationserinnerung eingestellt wurde. Die LED-Anzeige zeigt "SHAKE" an, mit 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen, die sich 5mal wiederholen.



7. Nach dem Abschluss piept die Luftfritteuse 3 Mal und auf der Anzeige erscheint "END".



Weitere Funktionen

1. Auto-Standby

Die Luftfritteuse schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 5 Minuten keine Taste gedrückt wird und die Luftfritteuse über keine aktiven Luft-Frittier-Programme verfügt.

2. Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

Die Luftfritteuse pausiert automatisch, wenn der Korb entfernt wird. Sobald Sie ihn wieder einsetzen wird der Kochvorgang fortgesetzt.

Koch-Anleitung

1. Füllen Sie den Korb nicht zu voll auf, da die Speisen sonst ungleichmäßig kochen.
2. Tupfen Sie flüssig marinierte Lebensmittel vor dem Luft -Frittieren mit einem Papiertuch trocken.
3. Um Ihr Essen knuspriger zu machen, können Sie beide Seiten der Speisen mit einer kleinen Menge Öl besprühen oder bepinseln.
4. Verwenden Sie Voreinstellungen mit Vibrationserinnerung für die Lebensmittel, die geschüttelt oder gewendet werden müssen, um Zutaten während des Kochens zu rühren.
5. Prüfen von Lebensmitteln während des Frittierens.

1) Prüfen von Lebensmitteln

Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und prüfen Sie das Essen, die Fritteuse stellt automatisch eine Pause ein.

2) Setzen Sie das Kochen fort

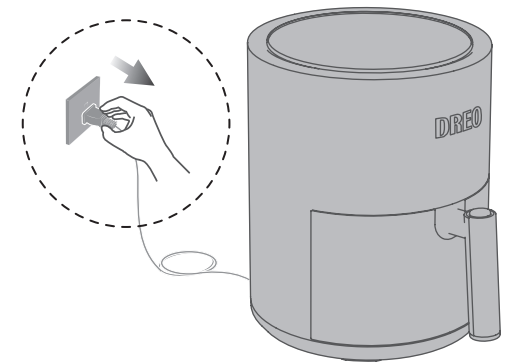
Setzen Sie den Korb wieder ein, und die Fritteuse setzt das Luft-Frittieren fort..

6. Kochzeit und Temperatur können während des Kochvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die Pfeile TIME oder TEMP, um die Zeit oder Temperatur einzustellen.
7. Um Rezepte für einen herkömmlichen Ofen anzupassen, reduzieren Sie die Temperatur um 4°C und verkürzen Sie die Kochzeit um 20%. Bitte prüfen Sie die Speisen häufig, um eine Überkochen-Temperatur zu vermeiden.

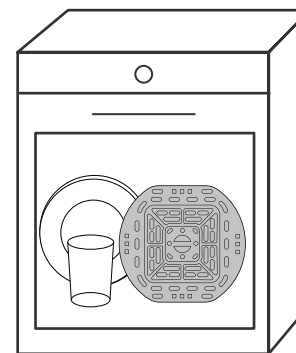
8. Zur Überwachung der Innentemperatur von Proteinen wird die Verwendung eines Thermometers mit Sofort-Ablesung empfohlen. Entnehmen Sie die Speisen nach Beendigung der Kochzeit sofort, um ein Überkochen zu vermeiden.

Reinigung und Wartung

Trennen Sie den Netzstecker Ihrer Luftfritteuse und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie reinigen.



Antihafplatte spülmaschinenfest



1) Verwenden Sie zur Reinigung die Spülmaschine.

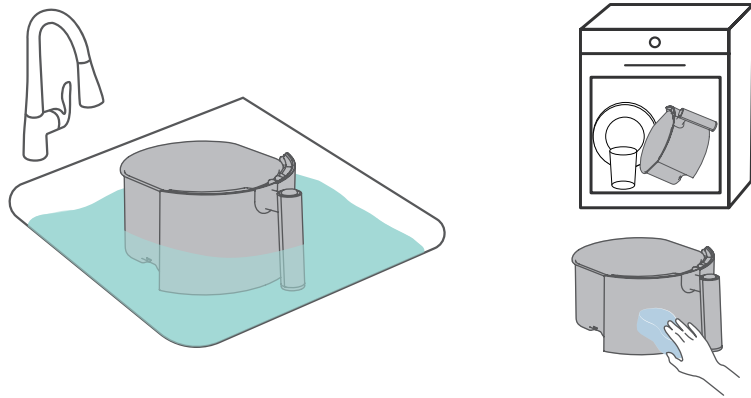
2) Oder waschen Sie die Antihafplatte mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuerndem Schwamm. Weichen Sie sie gegebenenfalls ein.

Hinweis:

- 1) Nach jedem Gebrauch auseinandernehmen, zerlegen und reinigen.
- 2) Stellen Sie sicher, dass alle Fett- und Speisereste vollständig entfernt werden.

Luftfrittierkorb

1. Waschen Sie die Körbe mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm. Weichen Sie sie gegebenenfalls ein.
2. Verwenden Sie zur Reinigung die Spülmaschine.

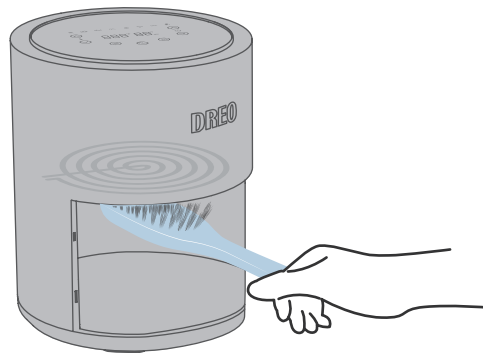


Hinweis:

- 1) Reinigen Sie sie nach jeder Verwendung.
- 2) Stellen Sie sicher, dass alle Fett- und Speisereste vollständig entfernt werden.

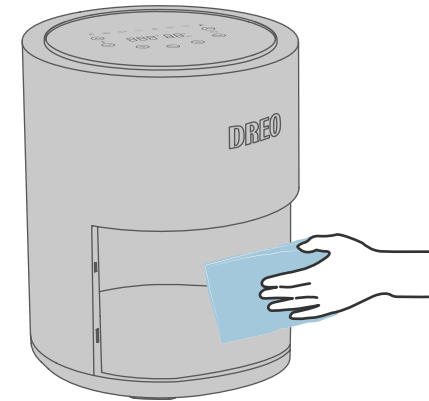
Heizelement

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um das Heizelement zu reinigen.

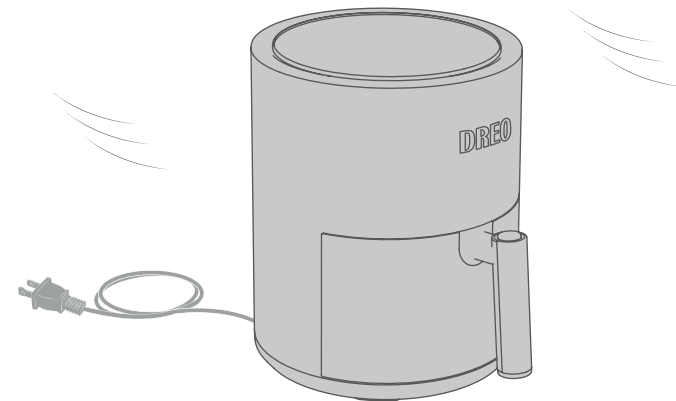


Innenseite der Luftfritteuse

Verwenden Sie einen leicht feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Lappen, um das Innere der Luftfritteuse zu reinigen. Nicht in Wasser eintauchen.



Vor Gebrauch trocknen



Hinweis:

Es wird empfohlen, einen Entfetter zu verwenden, um den verbleibenden Schmutz gründlich zu entfernen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Lösung
Die Luftfritteuse schaltet sich nicht ein.	Stellen Sie sicher, dass die Luftfritteuse am Stromnetz angeschlossen ist.
	Schieben Sie die Körbe fest in die Heißluftfritteuse.
Die Lebensmittel sind nicht vollständig gekocht.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb ein. Wenn der Korb überfüllt ist, werden die Zutaten nicht ausreichend gekocht.
	Erhöhen Sie die Kochtemperatur oder -Zeit.
Speisen werden ungleichmäßig gekocht.	Zutaten, die übereinander oder nahe beieinander gestapelt sind, müssen während des Kochens gerührt werden.
Die Speisen sind nach dem Luft-Frittieren nicht knusprig.	Das Besprühen oder Bepinseln von Speisen mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit verbessern (siehe Kochanleitung, Seite 14).
Warum übersteigt die Temperatur nicht 200°C.	Die maximale Temperatur beträgt 230°C, ausschließlich für STEAK. Bitte beachten Sie die Standard-Voreinstellung (Seite 9).

Es kommt weißer Rauch aus der Luftfritteuse.	Die Luftfritteuse kann bei der ersten Verwendung etwas weißen Rauch erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und die Antihafplatte ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Beim Braten von fettigen Speisen tritt Öl in den Korb aus. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch. Das ist normal und sollte das Kochen nicht beeinträchtigen.
Aus der Luftfritteuse tritt dunkler Rauch aus.	Trennen Sie sofort den Netzstecker Ihrer Heißluftfritteuse. Das Essen brennt an. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Korb entnehmen.
Wie kann ich den Kochvorgang unterbrechen oder beenden?	Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät, um den Kochvorgang zu unterbrechen, und setzen Sie ihn wieder ein, um ihn fortzusetzen. Halten Sie POWER 2 Sekunden lang gedrückt, um die Heißluftfritteuse auszuschalten.
Kann ich den Korb sicher auf meine Arbeitsplatte stellen?	Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung und legen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.
Auf der Anzeige erscheint der Fehlercode „E1“.	Es liegt ein offener Stromkreis in der Temperaturmonitor vor. Kontaktieren Sie den Kundensupport.
Auf der Anzeige erscheint der Fehlercode „E2“.	Es liegt ein Kurzschluss im Temperaturmonitor vor. Kontaktieren Sie den Kundensupport.

Garantie und Service

Standard-12-Monats-Garantie

Danke, dass Sie sich für die DREO Luftfritteuse entschieden haben. Für dieses Produkt gilt eine Dreo-Produkt- und Funktionsgarantie von 12 Monaten ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs.

Verlängern Sie Ihre Garantie

Verlängern Sie Ihre Garantie, indem Sie Ihr neues Produkt auf unserer Website registrieren <https://dreo.com/warranty>.

Die Garantie gilt nicht in Fällen von:

- Unfall, Missbrauch oder Reparaturen, die von nicht-autorisiertem Personal durchgeführt wurden.
- Jedes Gerät, das manipuliert oder für gewerbliche Zwecke verwendet wurde.
- Normaler Verschleiß von Verschleißteilen.
- Gewaltanwendung, Schäden, die durch äußere Einflüsse verursacht werden.
- Schäden, die durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs entstehen, z. B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Anweisungen.
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte.
- Mängel, die durch Transportschäden oder durch Reparaturen, Wartungen oder Änderungen am Produkt oder einem seiner Teile verursacht wurden, und die von nicht von Dreo autorisiertem Reparaturpersonal durchgeführt wurden.

Wir können den Kundendienst nur für Produkte zur Verfügung stellen, die von Dreo oder von Dreo autorisierten Händlern und Distributoren verkauft werden. Wenn Sie Ihr Gerät woanders gekauft haben, wenden Sie sich bzgl. Rückgabe- und Garantiefragen bitte an Ihren Verkäufer.

Kundenbetreuung

Wir sind hier, um zu helfen!

Sollten Sie Probleme oder Fragen zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unseren hilfsbereiten Kundensupport. Ihre Zufriedenheit ist unsere Ziel!

Email: support@dreo.com

** Bitte haben Sie Ihre Auftragsbestätigungsnummer bereit, bevor Sie sich an den Kundensupport wenden.*

WEEE Compliance

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) (Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

