

# BRIVA®

BRIVA AIR FRYER DIGITAL 8L



ART .NR. 50008 » BRIVA AIR FRYER DIGITAL 8L «



GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Model- und Zubehöränderungen vorbehalten!

DEUTSCH

ENGLISH

## **EINFÜHRUNG**

**Vielen Dank für den Kauf dieser hochwertigen  
Heißluftfritteuse**

- Die Heißluftfritteuse ist dafür konzipiert, Ihre Nahrungsmittel durch die Nutzung heißer Luft und einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation schnell und effizient zu garen.
- Durch den zusätzlichen oberen Grill werden die Zutaten von allen Seiten gleichzeitig gleichmäßig erhitzt, wodurch in den meisten Fällen weniger Öl benötigt wird.
- Mit diesem Gerät können Sie Ihre Lieblingsgerichte mühelos zubereiten und gesündere Mahlzeiten genießen.

## **INHALT**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| EINFÜHRUNG .....              | 2  |
| ALLGEMEINE BESCHREIBUNG ..... | 6  |
| KENNENLERNEN .....            | 7  |
| VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ..... | 9  |
| WIE BENUTZT MAN .....         | 10 |
| WARTUNG .....                 | 14 |
| FEHLERBEHEBUNG .....          | 15 |
| GARANTIE .....                | 16 |

## **TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

**MODELLNR: AIRFRYER DIGITAL 8L**

**Leistung: 1800 W 220–240 V ~ 50/60 Hz**

**Größe: 38 x 30 x 35,5 cm**

**Kapazität: 8 l**

**1 Heizelement und 1 Grill im Inneren**

# **ANWEISUNG**

**Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.**

## **Warnung:**

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
2. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den herausnehmbaren Topf, um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
3. Blockieren Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
4. Füllen Sie den Grill nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
5. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
6. Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die angegebene Spannung auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Servicecenter oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personal mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
10. Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Personen ab 8 Jahren sowie durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung geeignet, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und eingewiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
11. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während des Einschaltens oder Abkühlens außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in die Nähe heißer Oberflächen gelangt.
13. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht.
14. Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.

# **ANWEISUNG**

15. Das Gerät ist grundsätzlich nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.

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

17. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie an der Rückseite und den Seiten sowie an der Oberseite des Geräts mindestens 10 cm Platz. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

18. Das Gerät darf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke verwendet werden.

19. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.

20. Während des Frittierens tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu den Dampf- und Luftauslassöffnungen ein, um Verbrühungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill vom Gerät entfernen, da heißer Dampf und Luft vorhanden sein können.

21. Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

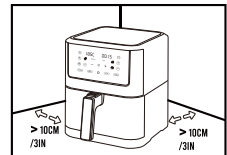
22. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromquelle, wenn Sie dunklen Rauch austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Grill aus dem Gerät nehmen.

23. Bitte beachten Sie den Abschnitt „Reinigung“ in der Anleitung für spezielle Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen.

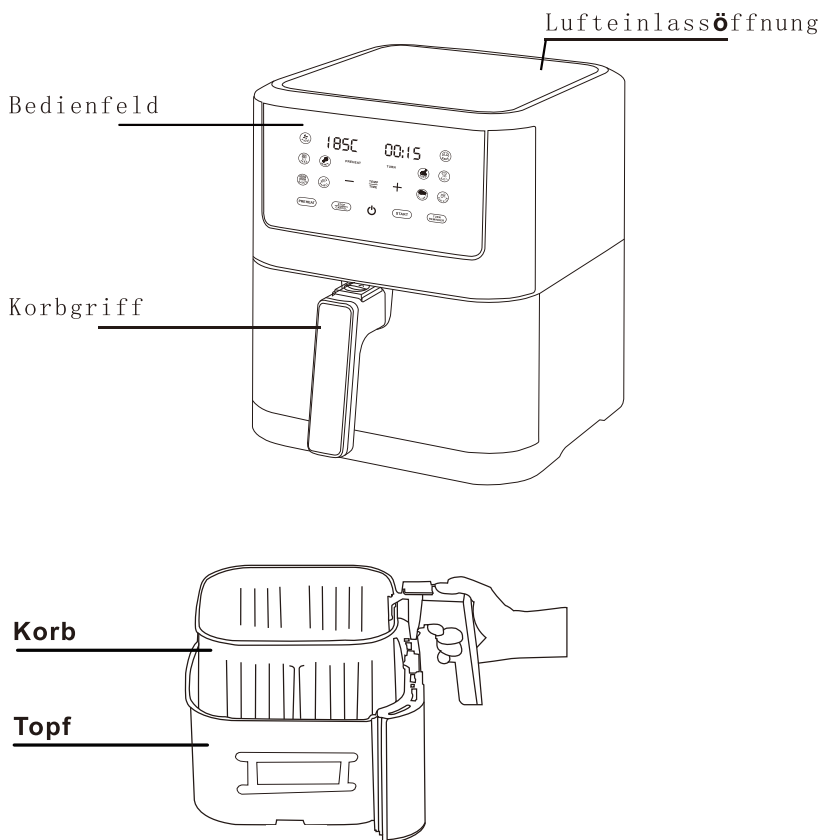
24. Beachten Sie, dass die Geräteoberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.

## **Vorsicht**

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in professionellen Küchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Darüber hinaus sollte es nicht von Gästen in Hotels oder ähnlichen Einrichtungen verwendet werden.
- Bei unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbefolgen der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, und der Verkäufer haftet nicht für daraus resultierende Schäden.
- Denken Sie immer daran, das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie alle angebrannten Rückstände vom Gerät.



# ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



**HINWEIS:** Um zu verhindern, dass die Zutaten mit den Heizelementen in Berührung kommen, empfiehlt es sich, sie immer vor dem Braten in den Topf zu geben.

# KENNENLERNEN

## Bedienfeld



## Funktion

HEISSLUFTFRITTIEREN-



POMMES-



FLÜGEL-



SPECK-



AUFWÄRMEN-



BACKEN-



BRATEN-



GRILL-



DEHYDRIEREN-



WARM HALTEN-



## Bedientasten

**Einschalten:** Drücken Sie die Einschalttaste, um die LED-Anzeige einzuschalten.

**Voreingestellte Programme:** Drücken Sie das Lebensmittelsymbol.

### Stoppen/Abbrechen:

Tippen Sie auf **STOP/ABBRECHEN**, um den Garvorgang zu stoppen. Tippen Sie auf **START**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn Sie den Korb während des Garvorgangs aus der Heißluftfritteuse nehmen, wird der Garvorgang gestoppt. Wenn Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.

Tippen Sie zweimal auf STOP/ABBRECHEN, um den Garvorgang abzubrechen.

# **KENNENLERNEN**

## **Bedienfeld**

### **Temperatur-/Zeitsteuerung:**

Drücken Sie TEMP/TIME zur Temperatursteuerung, dann drücken Sie + oder -, die Temperatur wird erhöht oder verringert. Drücken Sie TEMP/TIME erneut zur Zeitsteuerung, dann drücken Sie + oder -, die Zeit wird erhöht oder verringert.

### **VORHEIZEN/WENDEN-ERINNERUNG**

Tippen Sie auf VORHEIZEN/WENDEN-ERINNERUNG, um diese Einstellungen zu aktivieren oder zu deaktivieren.

VORHEIZEN/WENDEN erscheint rot auf dem Display, wenn aktiviert.

Vorheizen und Wenden-Erinnerung sind für empfohlene Voreinstellungen standardmäßig aktiviert.

# **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

## ERINNERUNGEN

1. Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
2. Entfernen Sie sorgfältig **alle** Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie den abnehmbaren Topf und den Grill gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie dabei unbedingt einen nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

---

### Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
2. Setzen Sie den Topf richtig in den Grill ein.
3. Füllen Sie den Grill nicht mit Flüssigkeiten wie Öl. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände auf dem Gerät platziert werden, da dies den Luftstrom stören und den Heißluftfrittivorgang beeinträchtigen kann.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>HINWEIS:</b> Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, bemerken Sie möglicherweise einen leichten Geruch, der an erhitztes Plastik erinnert. Dies ist bei neuen Heißluftfritteusen völlig normal, da die Materialien zum ersten Mal erhitzt werden. Der Geruch verschwindet, nachdem Sie das Gerät ein paar Mal verwendet haben.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# WIE BENUTZT MAN

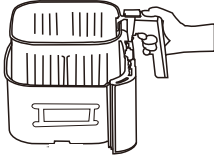
## FUNKTIONEN

| PROGRAMMLOGISTIK |                                                                                                        |                        |                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| FUNKTIONEN       | Menü                                                                                                   | Standard<br>zeit (min) | Standardtemperatur<br>(°C) |
|                  |  HEISSLUFTFRITTIEREN- | 20                     | 200                        |
|                  |  POMMES-              | 15                     | 200                        |
|                  |  FLÜGEL-              | 25                     | 200                        |
|                  |  SPECK-               | 6                      | 190                        |
|                  |  AUFWÄRMEN-           | 15                     | 150                        |
|                  |  BACKEN-              | 25                     | 160                        |
|                  |  BRATEN-              | 25                     | 200                        |
|                  |  GRILL-               | 12                     | 200                        |
|                  |  DEHYDRIEREN-         | 8h                     | 56                         |
|                  |  WARM HALTEN-        | 30                     | 94                         |

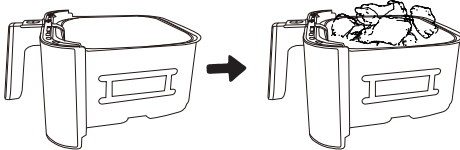
# WIE BENUTZT MAN

## Kochschritte

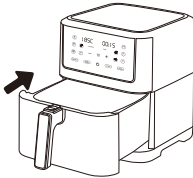
1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit ordnungsgemäßer Erdung und stellen Sie den Topf auf den Grill.



2. Geben Sie die Zutaten in den Topf und schalten Sie das Gerät ein.



3. Stellen Sie den Topf in die richtige Position. Wählen Sie die Funktion auf dem Bedienfeld und drücken Sie die Taste „START“, um mit dem Braten zu beginnen. Drücken Sie die Taste „STOP/CANCEL“, um das Braten zu beenden.



4. Auf dem Bildschirm werden die Temperatur und die verbleibende Arbeitszeit angezeigt. Die angezeigte Temperatur entspricht der eingestellten Temperatur, während die angezeigte Zeit die verbleibende Kochzeit angibt.



temperature

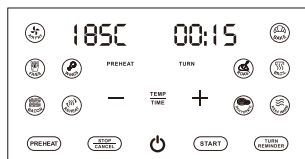


time

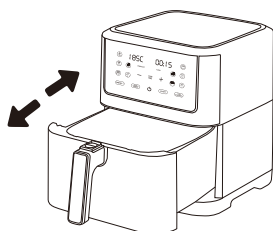
# WIE BENUTZT MAN

## Kochschritte

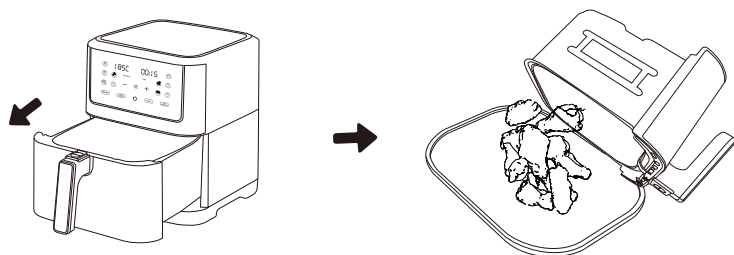
5. Wenn die Timer-Glocke läutet, ist der Kochvorgang beendet. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn vorsichtig auf eine hitzebeständige Oberfläche.



6. Prüfen Sie, ob die Zutaten vorbereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht vorbereitet sind, ziehen Sie den Grill langsam in das Gerät zurück und lassen Sie ihn weitere Minuten garen.



7. Räumen Sie den Topf leer. Um große oder empfindliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem abnehmbaren Behälter zu heben.



# **WIE BENUTZT MAN**

## **EINSTELLUNGEN**

Zusätzlich zu den voreingestellten Funktionen kann diese Heißluftfritteuse durch Anpassen der Zeit- und Temperatureinstellungen auch zum Garen anderer Lebensmittel verwendet werden.

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir die optimalen Einstellungen für Ihre spezifischen Zutaten nicht garantieren.

### **•TIPPS:**

- Für kleinere Zutaten ist die Zubereitungszeit im Vergleich zu größeren Zutaten normalerweise etwas kürzer.
- Mehr Zutaten bewirken nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, weniger Zutaten bedingen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Um ein gleichmäßiges Frittieren und optimale Ergebnisse zu gewährleisten, wird empfohlen, kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren in der Heißluftfritteuse mit etwas Öl bestreichen. Geben Sie das Öl am besten erst kurz vor dem Frittieren hinzu.
- Vermeiden Sie die Zubereitung von übermäßig fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.
- Alle Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Mit Fertigteig können gefüllte Snacks schnell und einfach zubereitet werden. Zudem ist die Zubereitungszeit für Fertigteig im Vergleich zu selbstgemachtem Teig kürzer.

**Hinweis:** Bitte erhöhen Sie die Vorheizzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät vor dem Frittieren kalt ist.

### **Hausgemachte Pommes**

Um selbstgemachte Pommes frites zuzubereiten, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte für optimale Ergebnisse:

1. Schälen Sie zunächst die Kartoffeln und schneiden Sie sie in stäbchenförmige Stücke.
2. Legen Sie die Kartoffelstäbchen in einen Topf mit Wasser und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten einweichen. Nehmen Sie sie anschließend aus dem Wasser und tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken.
3. Geben Sie in einen separaten Topf einen halben Esslöffel Olivenöl und bestreichen Sie die Kartoffelstäbchen, indem Sie sie im Topf umrühren.
4. Nehmen Sie die beschichteten Kartoffelstäbchen mit Ihren Fingern oder einem Küchengerät aus dem Topf und achten Sie darauf, dass überschüssiges Öl im Topf zurückbleibt. Legen Sie die

Stäbchen in einen separaten Topf, der später leicht herausgenommen werden kann. Hinweis: Es ist wichtig, den Topf nicht zu kippen, wenn Sie alle Stäbchen auf einmal in den herausnehmbaren Topf geben, da dies verhindert, dass sich überschüssiges Öl am Boden des Grills sammelt.

5. Befolgen Sie die Frittieranweisungen in diesem Kapitel, um die Kartoffelstäbchen zu garen.

# **WARTUNG**

## **Reinigung und Lagerung**

### **Reinigung**

Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Sowohl der Grillrost, der Korb als auch das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Daher ist es wichtig, keine Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel zu verwenden, die die Beschichtung beschädigen könnten.

1. So reinigen Sie das Gerät richtig:
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen können Sie den Grillrost abnehmen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
4. Reinigen Sie den Grillrost und den Korb mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Alternativ können Sie auch ein spülmaschinenfestes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Der Grillrost und der Korb können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers zu den spezifischen Reinigungs- und Wartungsanforderungen Ihres Geräts, um dessen Langlebigkeit und optimale Leistung sicherzustellen.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ein hilfreicher Tipp zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen aus der herausnehmbaren Schüssel oder dem Boden des Grills ist, den Grill mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu füllen. Legen Sie die herausnehmbare Schüssel in den Grill und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie anschließend das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Um Speisereste zu entfernen, verwenden Sie eine Reinigungsbürste zum Reinigen des Heizelements.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **Lagerung**

1. Ziehen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und vollständig trocken sind.

# FEHLERBEHEBUNG

| Dasproblem                                                                                 | MöglicheUrsache                                                                                    | 2de>solution                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DasGerät funktioniert nicht mehr                                                           | DasGerätistderzeitnicht an dasNetznetzangeschlossen Versorgung.                                    | BittesteckenSiedenNetzsteckerineine geerdeteWandbuchse.                                                                             |
|                                                                                            | Es scheint, dass der Timer nicht eingestell wurde.                                                 | TimeraufgewünschteAnpassung VorbereitungszeitfürAktivierungdes Geräts                                                               |
| DieZutaten, die mit DieLuftfritteuse istnochnicht Vollständig gekocht.                     | DieMengederZutateninderDie abnehmbareSchüssel übersteigt dieempfohlene Kapazität.                  | BittestellenSiekleinereChargen ZutateninderabnehmbarenSchüssel, da kl einereMengensicherstellen, dassdasBratengleichmäßigerist.     |
|                                                                                            | DieeingestellteTemperatur beträgt Unzureichend. AnpassenSiees an EmpfohlenerTemperatureinstellung. | DievorgeseheneVorbereitungszeitist Unzu reichend. StellenSieden Timeraufdieerforderliche Vorbereitungsdaurein.                      |
|                                                                                            | DievoreingestellteTemperaturist zu niedrig                                                         | Temperaturaufdieangegebene Einstellung einstellen.                                                                                  |
| Dieeingereihten Nahrungsmittel zeigen ungleichmäßig DasBratenführtind ie dieLuftfritteuse. | BestimmteKategorienvonZutaten müssenamMittelpunktder Zubereitungszeitumrührtwerden.                | Zutaten, diegestapeltoderüberlapptsind, wie PommesFrites, sollten geschütteltwerden Hälfedes Vorbereitungsprozesses.                |
| Weißer Rauch strömt aus dem Gerät ab.                                                      | FettigeZutatenindasGerätgeben .                                                                    | Gewährleistungeinersorgfältigen Kontrollieder Temperatur, die unter 80°C bei LuftbratenaufrechterhaltenZutaten mitho hemFettgehalt. |

# **GARANTIE**

## **ERSATZ**

Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Altgeräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Stattdessen müssen Altgeräte getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der darin enthaltenen Materialien zu fördern und so die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu minimieren.



Das Symbol einer Mülltonne wird einheitlich auf allen Produkten verwendet und soll als Erinnerung an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung dienen. Verbrauchern wird geraten, sich an ihre örtlichen Behörden oder Händler zu wenden, um sich über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte beraten zu lassen. Wenn Sie sich für die Entsorgung alter Geräte entscheiden, ist es unbedingt erforderlich, potenzielle Gefahren zu neutralisieren, indem Sie das Netzkabel bündig mit dem Gerät abziehen.

## **GEFÄHRLICHE BEWEGUNGEN:**

Versuchen Sie unter keinen Umständen, Ihr Gerät zu verwenden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Im Falle eines defekten Netzkabels ist es unbedingt erforderlich, es durch den Kundendienst ersetzen zu lassen, um mögliche Gefahren zu minimieren.

Reparaturen an Ihrem Gerät dürfen nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Reparaturen, die nicht den festgelegten Standards entsprechen, können das Risiko für den Benutzer erheblich erhöhen.

Die Garantie auf das Produkt erlischt bei Mängeln, die auf unsachgemäße Handhabung, Abnutzung oder Reparaturversuche durch Dritte zurückzuführen sind. Diese Bestimmung gilt auch für Fälle normaler Abnutzung des mit dem Gerät gelieferten Zubehörs.

## **NOTIZ:**

Es wird empfohlen, die Verpackung Ihres Geräts während der gesamten Garantiezeit aufzubewahren. Ohne die Originalverpackung erlischt die Garantie.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## **Garantie:**

Für Ihr Gerät gilt eine einjährige Garantie. Bitte beachten Sie, dass Zubehör und Ersatzteile nur für die Dauer der einjährigen Produktgarantie erhältlich sind. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleiß und Bruch, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts entstehen.

Kunden sind für alle Rücksendeverfahren verantwortlich. Darüber hinaus tragen Sie die Kosten und Risiken, die mit dem Versand des Produkts verbunden sind. Daher wird empfohlen, das Produkt mit einer Empfangsbestätigung und einer Transportversicherung zu versenden, insbesondere wenn das Produkt einen erheblichen Wert hat.

Sie können sicher sein, dass dieses Produkt nach den höchsten Standards hergestellt wurde. Wenn Sie Fragen haben, steht Ihnen unser zuvorkommendes Kundendienstpersonal jederzeit zur Verfügung.

## **INTRODUCTION**

### **Thanks for Buying This High-quality Air Fryer**

- The air fryer is designed to cook your foods quickly and efficiently by using hot air and a high-speed circulation of air.
- With the addition of a top grill, the ingredients are evenly heated from all sides at the same time, reducing the need for excessive oil in most cases.
- With this appliance, you can prepare your favorite dishes effortlessly and enjoy healthier meals.

## **CONTENT**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| INTRODUCTION .....        | 2  |
| GENERAL DESCRIPTION ..... | 6  |
| GETTING TO KNOW .....     | 7  |
| BEFORE FIRST USE .....    | 9  |
| HOW TO USE .....          | 10 |
| MAINTANCE .....           | 14 |
| TROUBLESHOOTING .....     | 15 |
| WARRANTY .....            | 16 |

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

**MODEL NO: AIRFRYER DIGITAL 8L**

**Rating:** 1800W 220-240V~50/60HZ

**Size:** 38\*30\*35.5cm

**Capacity:**8L

1heater& 1 grill inside

# **INSTRUCTION**

**Please read this user manual thoroughly before using the appliance, and ensure its safekeeping for future reference.**

## **Warning:**

1. To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.
2. Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.
3. Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.
4. Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.
5. Never touch the interior of the appliance while it is in operation.
6. Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.
7. Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced at an authorized service center or by similarly qualified personnel to avoid hazards.
9. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or personnel with similar qualifications to prevent danger.
10. This appliance is suitable for use by individuals aged 8 and above, as well as people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience, provided they receive proper supervision, instruction, and understand the associated risks. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance should only be performed by children above 8 years old under supervision.
11. When the appliance is switched on or cooling down, keep it and its mains cord out of the reach of children.
12. Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.
13. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
14. Always connect the appliance to a grounded wall socket and ensure that the plug is properly inserted.

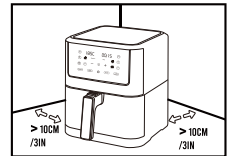


## **INSTRUCTION**

15. The appliance is strictly not designed for utilization with an external timer or a separate remote-control system.
16. Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
17. Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10cm space at the back and sides and 10cm at the top of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.
18. The appliance should solely be utilized for the purposes outlined in this manual.
19. Do not leave the appliance operating unattended.
20. Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.
21. The surface beneath the appliance may become hot during use.
22. Immediately detach the appliance from the power source if you observe dark smoke emerging from it. Wait until the smoke ceases before removing the grill from the appliance.
23. Please refer to the "cleaning" section in the instructions for specific guidance on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
24. be careful that the appliance surface may become hot during use.

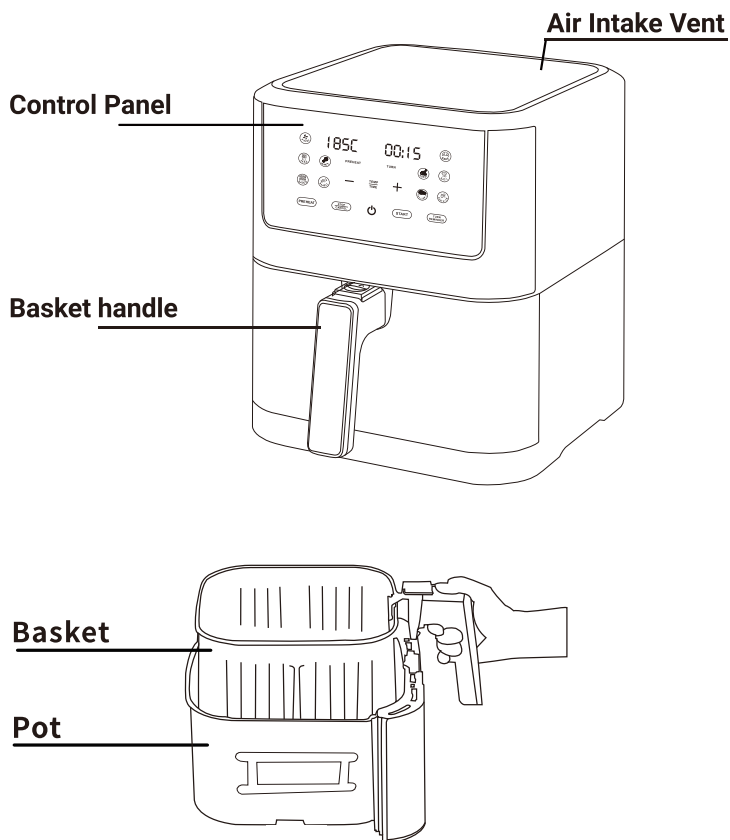
### **Caution**

- Ensure that the appliance is placed on a flat, level, and sturdy surface.
- This appliance is designed for regular household usage only. It is not intended for use in settings such as professional kitchens, offices, farms, or other work environments. Additionally, it should not be used by guests in hotels or similar establishments.
- Any improper use or failure to follow the instructions outlined in the user manual will void the warranty, and the seller will not be held liable for any resulting damages.
- Always remember to unplug the appliance after each use.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
- Clear away any burnt remnants from the appliance.



## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## GENERAL DESCRIPTION



**NOTE:** In order to prevent the ingredients from coming into contact with the heating elements, it is recommended to always place them in the pot before frying

# GETTING TO KNOW

## Control panel



## Function

AIR FRY-   
FRIES-   
WINGS-   
BACON-   
REHEAT- 

BAKE-   
ROAST-   
BROIL-   
DEHYDRATE-   
KEEP WARM- 

## Operating Buttons

**Power on:** Press Power button to light the LED display.

**Preset Programs:** press food icon.

**Stop/Cancel :**

Tap **STOP / CANCEL** to stop cooking. Tap **START** to resume cooking.

Removing the basket from the air fryer during cooking will stop cooking. Returning the basket to the air fryer will automatically resume cooking.

Tap STOP / CANCEL twice to cancel cooking.

# **GETTING TO KNOW**

## **Control panel**

### **Temperature/Time Control:**

Press TEMP/TIME for temperature control, then press + or -, temperature will increase or decrease. Press TEMP /TIME again for time control, then press + or -, time will increase or decrease.

### **PREHEAT/TURN REMINDER**

Tap PREHEAT / TURN REMINDER to enable or disable these settings.

PREHEAT / TURN appear in red on the display when enabled.

Preheat and turn reminder are on by default for recommended presets.

# **BEFORE FIRST USE**

## **REMINDS**

1. Begin by removing all packaging materials from the appliance.
  2. Take care to remove any stickers or labels from the appliance, with the exception of the rating label.
  3. Thoroughly clean the removable pot and grill using hot water and a gentle dish washing soap, making sure to use a non-abrasive sponge. Note: Alternatively, you can choose to clean these parts in the dishwasher.
  4. Using a damp cloth, wipe both the inside and outside of the appliance.
- 

## **Prepare to use**

1. Position the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface.
2. Properly insert the pot into the grill.
3. Avoid filling the grill with liquids such as oil. Ensure that no objects are placed on top of the appliance, as this can disrupt airflow and impact the air frying process.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>NOTE: When you first start using the air fryer, you may notice a slight odor similar to heating plastic. This is completely normal for new air fryers, as the materials are being heated for the first time. The smell will disappear after using the appliance a few times.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# HOW TO USE

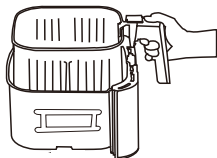
## FUNCTIONS

| PROGRAM LOGISTICS |                                                                                                     |                   |                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| Function          | Menu                                                                                                | Default time(min) | Default Temperature (°C) |
|                   |  <b>AIR FRY</b>    | 20                | 200                      |
|                   |  <b>FRIES</b>      | 15                | 200                      |
|                   |  <b>WINGS</b>      | 25                | 200                      |
|                   |  <b>BACON</b>      | 6                 | 190                      |
|                   |  <b>REHEAT</b>     | 15                | 150                      |
|                   |  <b>BAKE</b>       | 25                | 160                      |
|                   |  <b>ROAST</b>      | 25                | 200                      |
|                   |  <b>BROIL</b>      | 12                | 200                      |
|                   |  <b>DEHYDRATE</b>  | 8h                | 56                       |
|                   |  <b>KEEP WARM</b> | 30                | 94                       |

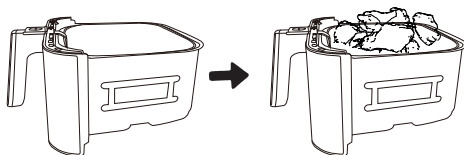
# HOW TO USE

## Cooking steps

1. Insert the power plug into a socket with proper grounding and place the pot on the grill.



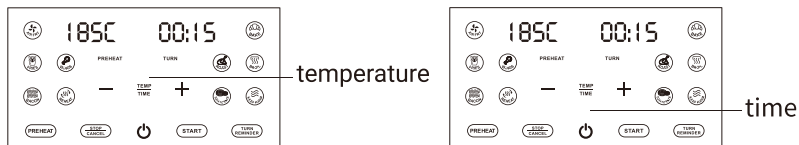
2. Put the ingredients into the pot and switch on the appliance.



3. Put the pot into the right position. Choose the function from the control panel and press "START" button to start frying, and press "STOP/CANCEL" button to stop frying.



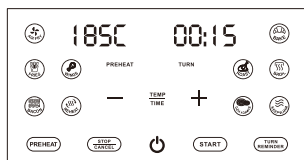
4. The screen display will show the temperature and remaining working time. The temperature displayed represents the set temperature, while the time displayed indicates the remaining cooking time.



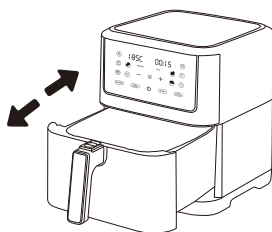
# HOW TO USE

## Cooking steps

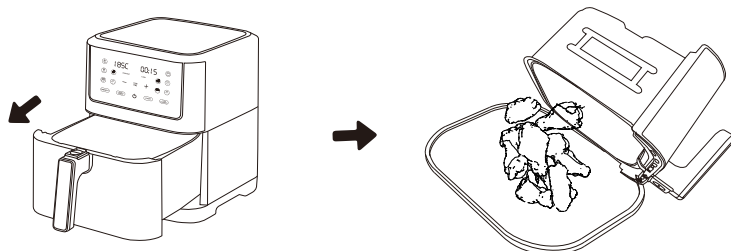
5. When the timer bell rings, it indicates that the cooking is finished. Take out the pot from the appliance and carefully place it on a surface that is resistant to heat.



6. Check if the ingredients are prepared. If the ingredients are not prepared yet, smoothly retract the grill into the appliance and allow it to cook for additional minutes.



7. Clear the pot. To extract large or delicate ingredients, employ a pair of tongs to elevate the ingredients from the detachable container.



# HOW TO USE

## SETTINGS

In addition to its preset functions, this air fryer can also be used to cook other foods by adjusting the time and temperature settings.

Please note that these settings are provided for reference only. As ingredients vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the optimal settings for your specific ingredients.

### TIPS:

- Smaller ingredients typically have a slightly shorter preparation time compared to larger ingredients.
- More ingredients only result in a slightly longer preparation time, while fewer ingredients only require a slightly shorter preparation time.
- To ensure even frying and optimal results, it is recommended to shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
- For a crispy outcome, you can coat fresh potatoes with a small amount of oil before frying them in the Air fryer. It is best to add the oil shortly before frying.
- Avoid preparing excessively greasy ingredients, such as sausages, in the Air fryer.
- Any snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air fryer.
- Pre-made dough can be used for quick and easy preparation of filled snacks. Additionally, pre-made dough requires less preparation time compared to homemade dough.

**Note:** Please increase the preheating time by 3 minutes if the appliance is cold before commencing frying.

### Home-made Fries

To make homemade fries, please follow the steps below for optimal results:

1. Begin by peeling the potatoes and cutting them into stick-shaped pieces.
2. Place the potato sticks in a pot of water and let them soak for at least 30 minutes. Afterwards, remove them from the water and pat them dry with kitchen paper.
3. In a separate pot, add 1/2 tablespoon of olive oil and coat the potato sticks by mixing them in the pot.
4. Using your fingers or a kitchen utensil, remove the coated potato sticks from the pot, ensuring excess oil is left behind in the pot. Place the sticks in a separate pot that can be easily removed later. Note: It's important not to tilt the pot when transferring all the sticks to the removable pot in one go, as this will prevent excess oil from pooling at the bottom of the grill.
5. Follow the frying instructions provided in this chapter to cook the potato sticks.

# **MAINTANCE**

## **Cleaning and storage**

### **Cleaning**

It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use. Both the grill, basket, and the interior of the appliance are equipped with a non-stick coating, so it is important to avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials that could potentially damage the coating.

1. Here are the steps to properly clean the appliance:
2. Unplug the appliance from the power source and allow it to cool down. For faster cooling, you can remove the grill.
3. Gently wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
4. Clean the grill and basket by using hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.

Alternatively, you can also use a dishwasher-safe cleaning liquid to remove any remaining dirt.

Note: The grill and basket can be safely cleaned in a dishwasher.

Remember to always follow the manufacturer's instructions for the specific cleaning and maintenance requirements of your appliance to ensure its longevity and optimal performance.

One helpful tip for removing stubborn dirt from the removable bowl or bottom of the grill is to fill the grill with hot water and a small amount of dish washing liquid. Place the removable bowl inside the grill and allow them to soak for about 10 minutes. Afterward, clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge. To remove any food residues, use a cleaning brush to clean the heating element.

### **Storage**

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Ensure that all components are clean and completely dry.

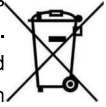
## **TROUBLESHOOTING**

| <b>problem</b>                                                              | <b>possible cause</b>                                                                                | <b>solution</b>                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Appliance stops working</b>                                              | The appliance is not currently connected to the mains power supply.                                  | Please insert the mains plug into an earthed wall socket.                                                                   |
|                                                                             | It appears that the timer has not been set.                                                          | Adjust the timer to the desired preparation time in order to activate the appliance.                                        |
| <b>The ingredients cooked using the air fryer are not yet fully cooked.</b> | The quantity of ingredients in the removable bowl <b>exceeds</b> the recommended capacity.           | Please place smaller batches of ingredients in the removable bowl, as smaller quantities ensure more even frying.           |
|                                                                             | The set temperature is <b>insufficient</b> . Adjust it to the recommended temperature setting.       | The designated preparation time is insufficient. Set the timer to the required preparation duration.                        |
|                                                                             | The preset temperature is <b>too low</b> .                                                           | Adjust the temperature to the specified setting.                                                                            |
| <b>The ingredients exhibit uneven frying results in the air fryer.</b>      | Certain categories of ingredients necessitate agitation at the midway point of the preparation time. | Ingredients that are stacked or overlap, such as fries, should be shaken halfway through the preparation process.           |
| <b>White smoke is emanating from the appliance.</b>                         | greasy ingredients put in the appliance.                                                             | Ensure meticulous control of the temperature, maintaining it below 80°C, when air frying ingredients with high fat content. |

# **WARRANTY**

## **REPLACEMENT**

Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) stipulates that appliances should not be disposed of through regular municipal waste channels. Instead, old appliances must be collected separately to enhance the recovery and recycling of their constituent materials, thereby minimizing the impact on human health and the environment.



The symbol of a dustbin is universally employed on all products to serve as a reminder of the obligation for separate collection. Consumers are advised to contact their local authorities or dealers to obtain guidance on the proper procedures for discarding their old appliances. If opting for the disposal of old equipment, it is imperative to neutralize potential hazards by disconnecting the power cable flush with the device.

## **DANGEROUS MOVES:**

Under no circumstances should you attempt to use your appliance if it exhibits signs of damage or if the power cord or plug is compromised. In the event of a defective power cord, it is crucial to replace it through the after-sales service to mitigate any potential hazards.

Repairs to your appliance should only be conducted by qualified and authorized personnel. Undertaking repairs that do not adhere to established standards may significantly heighten the risk for the user.

The warranty on the product is rendered void in instances of defects resulting from improper handling, degradation, or attempted repairs by third parties. This stipulation also applies to cases of normal wear and tear on accessories accompanying the appliance.

## **NOTE:**

It is advisable to retain the packaging of your device throughout the duration of the warranty. The warranty is not applicable in the absence of the original packaging.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## **Warranty:**

Your device is covered by a one-year warranty. Please note that accessories and spare parts are only available for the duration of the product's one-year warranty. The warranty does not extend to cover wear and breakage resulting from improper use of the product.

Customers are responsible for all return procedures. Additionally, you are accountable for the costs and risks associated with shipping the product. Therefore, it is recommended to send the product with an acknowledgment of receipt and transport insurance, especially if the product holds significant value.

Rest assured that this product has been manufactured to the highest standards. If you have any inquiries, our courteous customer service staff is readily available to assist you.

# BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

**BRIVA HAUS GmbH**

Beedstraße 54  
40468 Düsseldorf  
Deutschland

Telefon +49 211 385 39977

[Info@briva-haus.de](mailto:Info@briva-haus.de)

[briva-haus.de](http://briva-haus.de)