

BOB  HOME

**HEIßLUFTOFEN**  
**HOT AIR FRYER**  
**„BISTRO VITAL“**





Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von uns entschieden haben. Damit Sie lange viel Freude mit Ihrem neuen Produkt haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen die Hinweise auf den folgenden Seiten. Um möglichen Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu verhindern halten Sie sich bei dem Gebrauch dieses Produktes bitte genau an diese Anleitung. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## **INHALTSVERZEICHNIS:**

Technische Daten .....	4
Konformitätserklärung .....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Geräteübersicht .....	6
Zubehör.....	7
Anzeige .....	8
Programmtabelle .....	9
Inbetriebnahme .....	9
Reinigung und Wartung .....	10
Fehlerbehebung.....	11
Entsorgungshinweis.....	12

# TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	7000008
Modell	RA008
Stromversorgung	220-240V 50-60Hz
Leistung	max. 1800 Watt
Temperaturbereich	30°C - 200°C

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

### **HERSTELLER:**

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

[www.bobhome.de](http://www.bobhome.de), [service@bobhome.de](mailto:service@bobhome.de)

### **DIESES GERÄT WURDE NACH DEN FOLGENDEN NORMEN HERGESTELLT:**

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EU (ERP)



### **VORSICHT:**

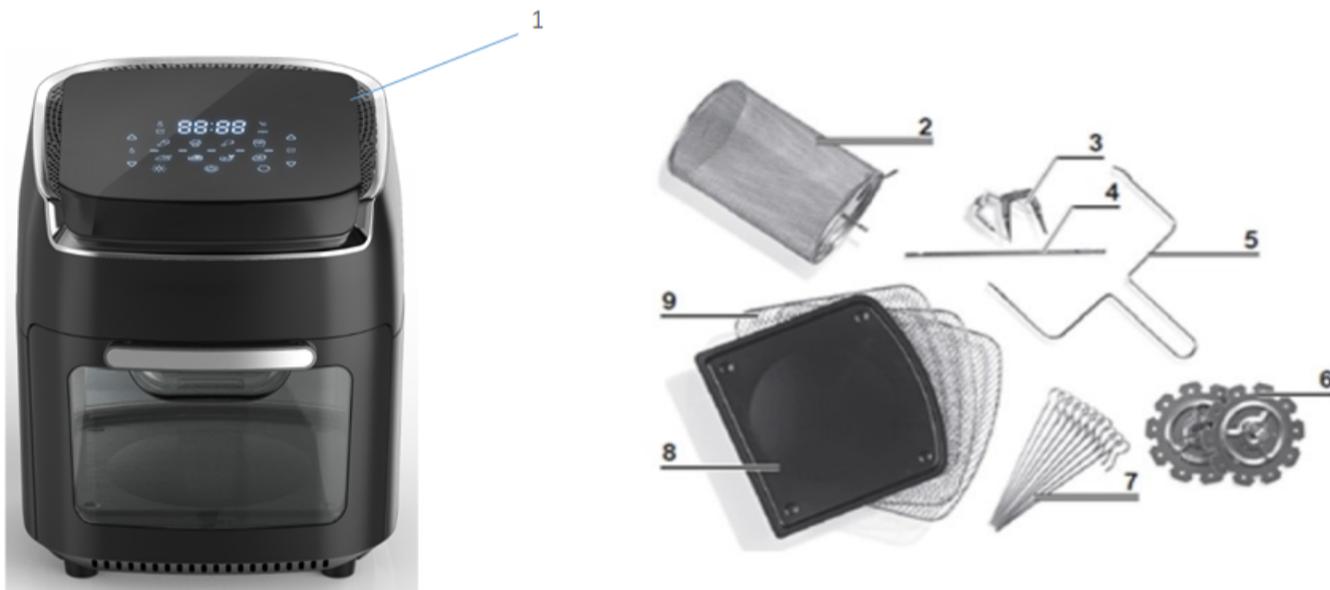
Verbrennungsgefahr! Berühren Sie während des Betriebs keine Oberflächen oder Dampfauslässe. Auch das Sichtfenster kann während des Betriebs sowie nach dem Abschalten noch heiß sein.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

1. Tauchen Sie das Gerät welches elektrische Komponenten und das Heizelement enthält niemals in Wasser oder halten es unter einen Wasserhahn.
2. Um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu verhindern, füllen Sie keinerlei Flüssigkeiten in das Hauptgerät.
3. Sollte sich der Netzstecker nicht einstecken lassen, versuchen Sie es in einer anderen Position. Sollte er dennoch nicht passen, kontaktieren Sie einen Elektriker. Verändern Sie nicht die Steckdose oder den Netzstecker
4. Stellen Sie sicher, das der Netzstecker komplett und ordnungsgemäß eingesteckt ist.
5. Vermeiden Sie, dass Lebensmittel mit dem Heizelement in Kontakt geraten idem Sie den Garraum, besonders den Drehspieß, nicht überfüllen.
6. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, oder das Gerät eine Beschädigung aufweist
7. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller mitgelieferten Zubehörteile.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und trockene Fläche. Achten Sie darauf das das Netzkabel nicht geknickt wird.
9. Stellen Sie sicher, das das Netzkabel keine heißen Gegenstände berührt
10. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf. Achten Sie auf einen Abstand von mind. 15 Zentimetern zu anderen Gegenständen nach Hinten, zu den Seiten und nach Oben.
11. Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose entfernen, ziehen sie nie am Kabel, fassen Sie immer am Stecker an
12. Nutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehen Zweck
13. Bedecken Sie niemals den Lufteinlass oder den Luftauslass. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
14. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch gedacht
15. Füllen Sie niemals Öl in den rotierenden Korb. Dies kann zu Feuer im Garraum führen.
16. Das Gerät wird auch Außen im Betrieb sehr heiß. Achten Sie darauf, dass sie keine heißen Teile berühren. Zur Entnahme des Gargutes oder des Zubehörs nutzen Sie auf jeden Fall Hitzebeständige Handschuhe.
17. Sollte Rauch aus dem Gerät austreten, ziehen Sie den Netzstecker, lassen das Gerät abkühlen und entfernen dann das Gargut aus dem Garraum.
18. Wenn das Garprogramm beendet ist ertönt ein Signal, der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden weiter um das Gerät abzukühlen.
19. Das Gerät ist zur Sicherheit mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte die Temperatur im Gerät zu hoch werden schaltet sich das Gerät automatisch ab und lässt sich erst nach ca. 30 Minuten des Abkühlen wieder in Betrieb nehmen.
20. Verbinden Sie das Gerät niemals mit einem separaten Timer oder Fernbedienungssystem. Benutzen Sie auch keine Verlängerungskabel.
21. Kinder, physisch oder körperlich eingeschränkte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach einer ausführlichen Einweisung durch eine Aufsichtsperson bedienen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht verwenden. Bitte halten Sie das Gerät von Kindern fern.

22. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und schützen Sie es vor Feuchtigkeit und direktem Sonnenlicht
23. Entfernen Sie den Netzstecker wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen oder unbeaufsichtigt lassen
24. Versuchen Sie nie das Gerät selbst zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt oder Ihren Händler wenn es Probleme mit dem Gerät geben sollte
25. Achten Sie darauf, das Kinder nicht mit dem Gerät spielen, auch nicht wenn es ausser Betrieb ist.
26. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden die durch Missachtung der Hinweise und der Anleitung entstehen

## GERÄTEÜBERSICHT



- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Hauptgerät           | 6. Kebabzubehör (optional) |
| 2. Rotierender Korb     | 7. Kebabspieße (optional)  |
| 3. Gabeln für Drehspieß | 8. Backblech               |
| 4. Drehspieß            | 9. Dörrgitter              |
| 5. Entnahmegabel        |                            |

# ZUBEHÖR

## 2. Rotierender Korb

Ideal für Pommes Frites, Nuggets oder zum Rösten von Kaffee und Nüssen. Benutzen Sie die Entnahmegabel um den Korb einzusetzen oder zu entnehmen.

## 3. + 4. Rotisserie Set

Ideal für ganze Hähnchen oder anders Geflügel sowie ganze Braten. Stechen Sie den Spieß durch die Mitte des Gargutes und befestigen es an beiden Seiten mit den Feststellgabeln. Stellen Sie sicher, das das Gargut nicht zu groß ist und das Hezelement nicht berührt.

## 5. Entnahmegabel

Nutzen Sie die Gabel um den Drehspieß und den rotierenden Korb in das Gerät einzusetzen oder zu entnehmen.

## 6. + 7. Kebab Set (optional)

Nutzen Sie dieses Set für jede art von Speisen wie Schaschlik oder Gemüsespieße. Auch für Fisch oder Scampi ist das Set sehr gut geeignet.

## 8. Backblech

Nutzen Sie das Bleck zum Auffangen von Öl oder zum Backen von Gargut.

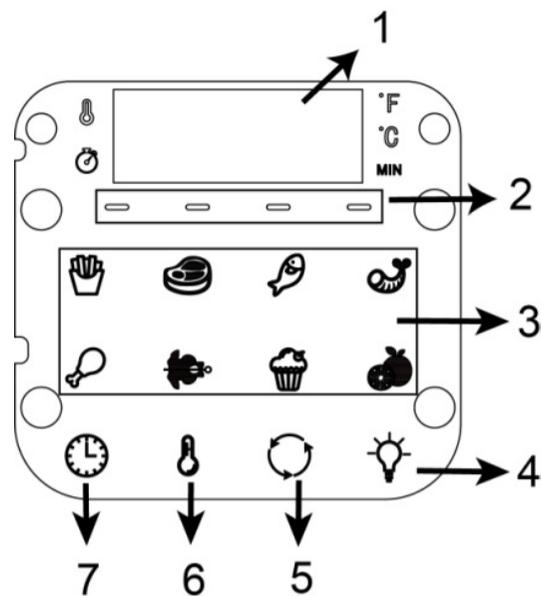
## 9. Dörrgitter

Geeignet zum Dörren von Lebensmitteln wie Obst oder Fleisch. Benutzen Sie diese Gitter auch um Speisen aufzuwärmen oder zu backen.

## Wichtig!

Einige dieser Zubehöerteile sind sehr spitz oder scharf. Achten Sie darauf sich nicht zu verletzen. Alle Zubehöerteile werden währen des Betriebs sehr heiß! Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen.

# ANZEIGE



## 1. Digitales LED Display

Das Display zeigt während des Programms wechselnd die verbleibende Zeit und die Temperatur an

## 2. Status Anzeige

Diese Anzeige blinkt während des Programms in Sequenzen. Nach Ende des Programms blinkt die Anzeige noch ca. 20 Sekunden weiter.

## 3. Programm Anzeige

Wählen Sie hier ein entsprechendes Programm aus. Die Zeit und die Temperatur sind jeweils voreingestellt. Sie können beides individuell vor jedem Start anpassen.

## 4. Innenbeleuchtung

Schalten Sie hier die Innenbeleuchtung während des Programmlaufes ein und aus um das Gargut besser sehen zu können. Beim Öffnen der Tür schaltet das Licht automatisch ein, beim Schließen wieder aus.

## 5. Rotisserie Funktion

Schalten Sie hier die Rotisserie ein oder aus. Im Betrieb blinkt die Anzeige.

## 6. Temperatureinstellung

Erhöhen oder Reduzieren Sie hier die Temperatur individuell in 5°C Schritten von 65°C bis 200°C. Im Dörrprogramm von 30°C bis 80°C

## 7. Zeiteinstellung

Erhöhen oder Reduzieren Sie hier die Zeit individuell von 1 bis 60 Minuten. Im Dörrprogramm von 2 bis 24 Stunden.

## POWER / START Taste

Nach dem Einstecken des Netzsteckers leuchtet diese Taste auf. Berühren Sie die Taste um das Display einzuschalten. Berühren Sie die Taste ein weiteres Mal um das gewünschte Programm zu starten. Berühren Sie die Taste während des Programmlaufes schalten sie das Gerät in den Standby-Status. Das Display ist dann aus. Das Innenlicht und der Lüfter laufen noch für ca. 20 Sekunden weiter.

## PROGRAMMTABELLE

PROGRAMM	Temperatur	Zeit
7. Pommes Frites	200 °C	20 mins.
8. Steaks/Nuggets	200 °C	20 mins.
9. Fisch	200 °C	10 mins.
10. Rösten	200 °C	22 mins.
11. Huhn	190 °C	25 mins.
12. Kuchen	200 °C	45 mins.
13. Rotisserie	190 °C	25 mins.
14. Dörren *	30 ° C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

## INBETRIEBNAHME

### Vor der ersten Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass keine Teile beschädigt sind
2. Lesen Sie diese Anleitung sowie alle Hinweise am Gerät und am Zubehör
3. Entfernen Sie die Verpackung und alle Hinweisschilder
4. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser. Bitte beachten Sie, dass nur das Zubehör in den Geschirrspüler darf.
5. Reinigen Sie das Hauptgerät von Innen und Außen mit einem feuchten Tuch

### Garprogramme

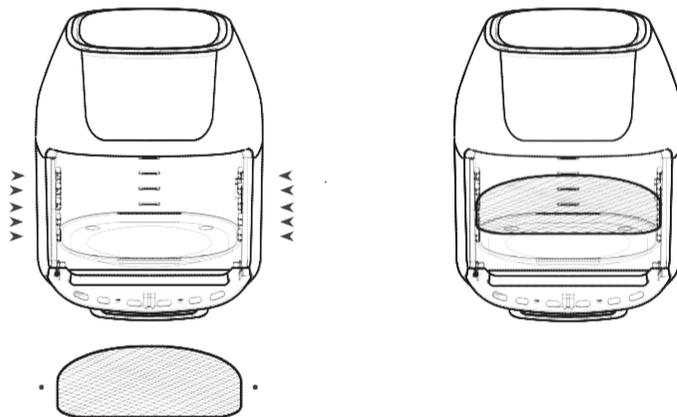
Beachten Sie, dass die angegebenen und vorprogrammierten Programme nur Richtwerte enthalten. Richten Sie die Temperaturen und Zeiten nach dem entsprechenden Rezept und Ihrem Geschmack. Verzehren Sie niemals rohes und nicht durchgegartes Lebensmittel

### Nutzung der Rotisseriesfunktion

1. Befestigen Sie Ihr Gargut auf dem Drehspeiß oder befüllen den rotierenden Korb.
2. Installieren Sie das Zubehör im Hauptgerät, benutzen Sie hierfür die Entnahmegabel. Stellen Sie sicher, dass der Korb geschlossen, und dass das Gargut auf dem Speiß nicht zu groß ist.
3. Wenn alles eingerichtet ist, schließen Sie die Tür, und drücken die Start-Taste.
4. Wählen Sie jetzt eines der geeigneten Programme aus oder stellen Zeit und Temperatur individuell ein.
5. Drücken Sie erneut die Start-Taste um den Garvorgang zu starten.
6. Während des Garvorgangs können Sie jederzeit die Tür öffnen um den Fortschritt zu begutachten.

### Nutzung der Dörrgitter zur besseren Hitzeverteilung

1. Setzen Sie das Backblech ganz unten in das Gerät
2. Setzen Sie das Dörrgitter in eines der Führungsschienen an den Seiten des Garraums
3. Für eine bessere Hitzeverteilung und ein knusprigeres Ergebnis setzen Sie das Gitter ganz oben in das Gerät ein.



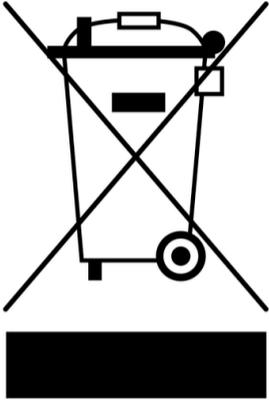
## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, das Innere des Gerätes muss regelmäßig gesäubert werden
3. Alle Zubehörteile können Sie im Geschirrspüler reinigen.
4. Benutzen Sie für den Innenraum heißes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm/Tuch
5. Entfernen Sie wenn nötig Speisereste von dem Heizelement und der Decke des Innenraums.
6. Stellen Sie sicher, dass vor der Aufbewahrung des Gerätes alles Zubehör und der Innenraum trocken sind.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Sie haben das Gerät nicht angeschaltet oder kein Programm ausgewählt	Stecken Sie den Netzstecker ein und wählen ein Programm aus. Starten Sie jetzt das Programm.
Das Gargut ist roh	Der Korb ist zu voll oder die Temperatur zu niedrig.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel und erhöhen die Temperatur.
Das Gargut ist ungleichmäßig gebräunt.	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorganges gewendet werden.	Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der gewünschten Zeit, drehen das Gargut und starten die selbe Zeit erneut.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie haben Öl benutzt oder es befinden sich Speisereste im Gerät	Entfernen Sie das Öl mit Küchenpapier und reinigen den Innenraum und das Zubehör.
Pommes Frites sind nicht gleichmäßig gar	Sie haben eine falsche Sorte verwendet und die Streifen sind nicht komplett gewaschen	Nutzen Sie frische Kartoffeln und schneiden Sie in gleichmäßige Streifen.
Pommes sind nicht knusprig	Die Kartoffelstreifen enthalten zu viel Feuchtigkeit	Trocknen Sie die Streifen und schneiden Sie sie dünner

## ENTSORGUNGSHINWEIS



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften.

Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear valuable customer,

thank you for choosing one of our products. Please read this manual carefully and take care of all advises and tips to avoid any damages of the unit. To avoid damages pls do only use the unit according to this manual, any failure caused by ignoring these instructions is not covered by our warranty and any liability.

## **CONTENT:**

Technical data .....	14
Declaration of conformity .....	14
Safetyinstructions .....	15
Overview .....	16
Accessory .....	17
Display .....	18
Program table .....	19
Getting Started.....	19
Cleaning and Maintenance .....	20
Troubleshooting .....	21
Disposal Advice .....	22

## TECHNICAL DATA

Articlenumber	7000008
Model	RA008
Power supply	220-240V 50-60Hz
rated Power	max. 1800 Watt
Temperaturrange	30°C - 200°C

## DECLARATION OF CONFORMITY

### **PRODUCER:**

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg

[www.bobhome.de](http://www.bobhome.de), [service@bobhome.de](mailto:service@bobhome.de)

### **THIS PRODUCT HAS BEEN PRODUCED ACCORDING TO THE FOLLOWING EUROPEAN NORMS:**

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EU (ERP)



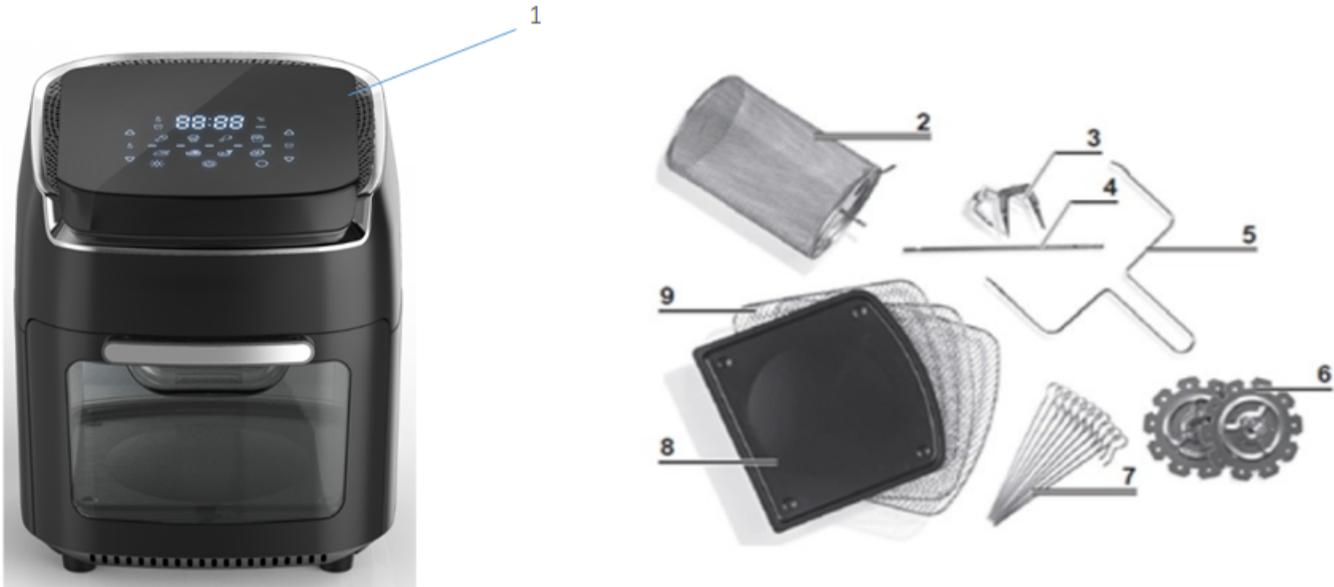
### **Caution:**

Danger of burns! Never touch hot surfaces or the steam outlet as it will be very hot. Do also not touch the window as will get very hot too during operation. Take care, it will also stay hot when item already switched off.

# **SAFETY INSTRUCTIONS**

1. Never immerse the main unit which contains electrical elements and the heating element under water. Do not rinse under the tap
2. To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind in the main unit.
3. If the plug does not fully fit into the socket, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Never modify the socket or the plug by yourself.
4. Make sure the appliance is plugged into a wall socket correctly. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
5. To prevent food contact with the interior upper screen and heating element, do not overfill the rotating mesh basket.
6. Never use the device if the plug or the cable is defect or broken.
7. Do only use original accessory, licensed by the supplier.
8. Place the device on an even and dry surface. Make sure that the cable is not cracked.
9. Make sure that the cable cannot touch any hot surface of the main unit or any other device.
10. While operating, do not place the unit against a wall or against any other appliances. Leave a least 15cm free space on the back sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. If you unplug the device, do always pull the plug, never the cable.
12. Do not use the device for any purpose other than described in this manual.
13. Do not cover the air outlet or the air inlet. This may cause overheating the device.
14. This device is not designed for commercial use.
15. Never pour oil in the rotating mesh basket, this may cause fire and personal injury.
16. The device will get very hot during operation. Make sure you do not touch any surface. Do always use heat resistant gloves when you take out any accessory.
17. If there will be smoke coming out of the device, switch out the device immediately, unplug it and let it cool down. Remove all ingredients and clean the device.
18. Once the cooking program finished there will be an acoustic signal. The fan will keep on working for 20 seconds to cool down the device.
19. This device is equipped with an overheat protection. Once it will get too hot, it will automatically switch off. In this case you need to cool down the device for at least 30 minutes with the power plug unplugged, then you can use it again.
20. Never connect external timer or remote control system to the device. Do also not use extension cords.
21. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children of any age.
22. Do only use the device indoor. Protect the device from humidity and direct sunlight.
23. Do not leave the device unattended at any time, unplug it if you do not use it for longer period.
24. Never try to repair the device by yourself. Contact your local dealer if there is any problem with the device.
25. Make sure children are not playing with the device also if it is not in use or even unplugged and stored.
26. Do only use the device as written in this manual. We will not take any responsibility or liability for any misuse.

# OVERVIEW



1. Main Unit
2. Rotating Basket
3. Chicken fork
4. Rotisserie Shaft
5. Fetch rack
6. Skewers (optional)
7. Adj. Skewers rack (optional)
8. Oil tray
9. Dehydrating rack

# ACCESSORY

## 2. Rotating basket

Great for fries, roasting nuts and coffee or other snacks. Use Rotisserie Fetch tool to place and remove basket into unit.

## 3. + 4. Rotisserie Set

Use it for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. Slide forks onto shaft from both ends then lock in place with the screws. Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the air fryer.

## 5. Fetch tool

Use it to place or remove rotisserie basket and rotisserie shaft into the unit.

## 6. + 7. Skewers Set (optional)

Great for all your kebab recipes, meat, fish or veggies

## 8. Oil tray

Cook with the oil tray in place for easy cleaning

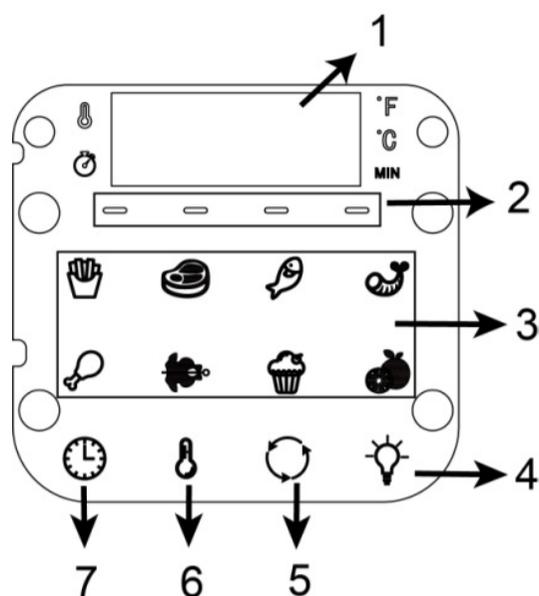
## 9. Dehydrating rack

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat food

## **WARNING!**

Forks, Skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear mitts or gloves.

# DISPLAY



## 1. Digital LED Display

The digital numeric display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

## 2. Running Lights

These lights will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds once you shut unit down.

## 3. Cooking Programs

Selecting any of these will set time and temperature to a default setting. You may over-ride these presets with time and temperature buttons. View presets on next page.

## 4. Internal light

Selecting this button will help you to check cooking progress while unit is in operation. Note: Operating the door during the cooking program will pause the unit. Internal light will illuminate if door is open.

## 5. Rotisserie Function

Select this button when cooking anything using the rotisserie mode. Function can be used with any preset. The icon will light up when in use

## 6. Temperature control buttons

These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals starting from 65°C to 200°C. Dehydration is from 30°C to 80°C.

## 7. Time control buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which used 30 minutes intervals and an operating time from 2 to 24 hours.

**POWER / START button**

Once the unit is plugged in, the power button will light up. Selecting the power button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the power button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time 15 minutes. Selecting the power button at any time during the cooking process will shut down the unit causing display to go dark and internal light to go dark within 20 seconds. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the unit.

**PROGRAM TABLE**

PROGRAMM	Temperature	Time
7. French Fries	200°C	20 mins.
8. Steaks/Nuggets	200°C	20 mins.
9. Fish	200°C	10 mins.
10. Roast	200°C	22 mins.
11. Chicken	190°C	25 mins.
12. Cake	200°C	45 mins.
13. Rotisserie	190°C	25 mins.
14. Dehydrate*	30°C	8 hrs. (*2-24 hrs.)

**GETTING STARTED****Before first time use**

1. Make sure no part is damaged or broken
2. Read all material and warning stickers and labels carefully
3. Remove all packaging material, warning stickers and labels
4. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.
5. Wipe inside and outside of the cooking unit with a clean, moist and soft cloth.

### Pre-Set-Programs

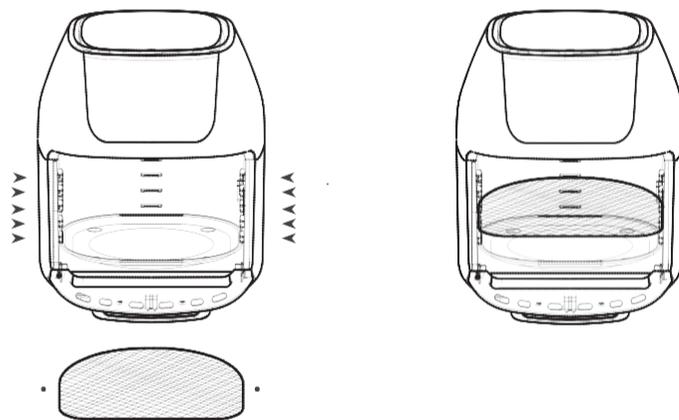
This Air Fryer is designed to cook a wide variety of your favorite food. Pls note that the pre settings are only a guideline. You may change time and temp according to your personal taste. Make sure you do not eat raw and uncooked food.

### Using the rotisserie function

1. Place the food on one of the rotisserie accessories or in the rotating mesh basket.
2. Place the accessory into the unit by using the fetch rack and shut the air fryer door.
3. When everything is in place and the door is close, press the start button once.
4. Select a preset function or choose manually by setting time and temperature.
5. Press the start button to begin the cooking cycle.
6. During the cooking cycle you can view the progress through the window or when opening the door.

### Place the air flow racks into the unit

1. Insert the drip tray into the bottom of the unit.
2. Place the air flow racks into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip.
3. Place air flow racks closer to the top heating element for faster cooking and added crisp.



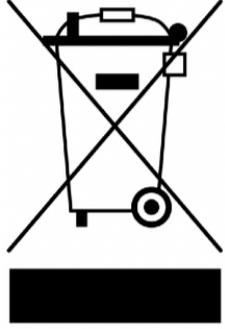
## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Remove power plug from the wall socket and be sure that the unit is cool before cleaning
2. Wipe outside of the unit with a warm moist cloth with mild detergent
3. All accessory parts can be put in the dishwasher
4. Clean the inside of the unit with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
5. If necessary, remove unwanted food residue from the inner screen and the heating element.
6. Make sure all components are clean and dry before storage

## TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Unit does not work	The unit is not plugged in. You have not turned the unit on by setting time and temperature	Plug power plug into wall socket. With basket in place, set the temperature and time. Check that the door is closed.
Food not cooked	The basket is overloaded. The temperature is too low	Use smaller batches for more even frying. Raise the temperature
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process	Set timer on half time, turn the food and start second half
White smoke coming from the unit	Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the rotating mesh basket after each use.
Fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller.

## **DISPOSAL ADVICE**



According to the European Waste Regulation 2012/19/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It must be taken to the appropriate collection point for recycling. You will help prevent negative consequences for the environment and human health. Contact your local council or community for more information of recycling of electrical device.



Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, D-20539 Hamburg, [service@bobhome.de](mailto:service@bobhome.de)  
7000008, Heißluftfriteuse „Bistro Vital“ - V2019.7

[www.bobhome.de](http://www.bobhome.de)