

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts ☹ heiße Luft strömt aus.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESTANDTEILE

- | | |
|--|----------|
| 1. Sensor-Touch-Bedienfeld und Anzeige | 4. Korb |
| 2. Gehäuse | 5. Griff |
| 3. Grillplatte | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile per Hand ab, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Beim erstmaligen Gebrauch der Heißluftfritteuse kann es zur Entstehung von Rauch oder einem unangenehmen Geruch in den ersten paar Minuten der Zubereitungszeit kommen. Das ist völlig normal. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet wird.

DE

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, gerade und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie um das gesamte Gerät herum einen Abstand von mindestens 50 mm.
- Legen Sie Ofenhandschuhe (oder ein Geschirrhandtuch) griffbereit, verwenden Sie eine hitzebeständige Küchenzange aus Kunststoff und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller ab.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Küchenzange aus Metall, da dies zu Schäden an der Beschichtung führen kann. Wir raten dazu, ausschließlich hitzebeständige Küchenzangen aus Kunststoff oder mit Silikonbeschichtung zu verwenden.

So entnehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse

1. Halten Sie das Gehäuse oben fest.
2. Halten Sie den Griff vom Korb mit der anderen Hand fest.
3. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse heraus (Abb. A).
4. Stellen Sie den Korb auf einer hitzebeständigen Matte ab.

DIGITALER TOUCHSCREEN

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	An/Aus
	Start/Stop
	Voreingestellte Funktionen
MENU	Damit wechseln Sie zwischen den Voreinstellungen.
	In Verbindung mit der $\oplus$ oder $\ominus$ Taste passen Sie damit die Zubereitungstemperatur an.
	In Verbindung mit der $\oplus$ oder $\ominus$ Taste passen Sie damit die Zubereitungszeit an.
$\oplus$ $\ominus$	Erhöhen/Verringern
88:88	Zeit-/Temperatur-Anzeige

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Ihre Heißluftfritteuse verfügt über folgende Garfunktionen. Sie können die standardmäßig eingestellten Zubereitungszeiten und -temperaturen nach Bedarf anpassen.

Funktion		Standardzubereitungszeit (min)	Standardtemperatur (°C)	Erinnerung zum Wenden des Gargutes
Pommes		22	200	Ja
Steak		12	200	Ja
Hähnchen		25	190	Ja
Fisch		15	195	Ja
Pizza		8	190	Nein
Dörren		120	60	Nein
Backen		30	160	Nein
Gemüse		12	190	Ja
Aufwärmen		12	175	Nein

SO PASSEN SIE DIE ZUBEREITUNGSZEIT ODER -TEMPERATUR AN

1. Sobald Sie den gewünschten Zubereitungsmodus ausgewählt haben, tippen Sie auf das (⌚) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um die Zubereitungszeit anzupassen, tippen Sie auf das (⌚) Symbol und anschließend auf das (⊕) und (⊖) Symbol, um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern.

SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT

- Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein.

Vorheizen

1. Stellen Sie die Zubereitungszeit auf 5 Minuten ein.
2. Tippen Sie auf das Start/Stopp-Symbol (⏻), um das Vorheizen zu starten.
3. Ist die Zubereitungszeit abgelaufen, piept Ihre Heißluftfritteuse und schaltet sich aus.

Zubereitung

1. Setzen Sie die Grillplatte in den Korb.
2. Legen Sie die gewünschten Speisen in den Zubereitungskorb. Legen Sie nicht zu viele Zutaten in den Korb, damit die heiße Luft zwischen den Zutaten zirkulieren kann.
3. Schieben Sie den Korb zurück in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, bis er einrastet und bündig mit dem Gehäuse der Heißluftfritteuse abschließt. Ihre Heißluftfritteuse ist erst dann betriebsbereit, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt wurde.
4. Sobald der Korb korrekt eingesetzt ist, leuchtet das Touchscreen-Bedienfeld auf
5. Tippen Sie auf das (⏻) Einschalt-Symbol. Ihre Heißluftfritteuse zeigt eine Standardzeit von 15 Minuten und eine Standardtemperatur von 190 °C an.

6. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus, indem Sie die MENU Taste solange gedrückt halten, bis das Symbol für die gewünschte Voreinstellung leuchtet.
7. Passen Sie die Garzeit oder Temperatur nach Bedarf an (siehe "Einstellen der Garzeit oder Temperatur").
8. Tippen Sie auf das Symbol (☺), um den Garvorgang zu starten.
 - Sie können die Zubereitung jederzeit durch Tippen auf das (☺) Symbol beenden.
9. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer und das Gerät wird ausgeschaltet.
10. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
11. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.



Hinweise

- Wir raten Ihnen dazu, die Speisen mit Hilfe einer Küchenzange aus dem Korb zu nehmen. Es ist hingegen nicht ratsam, den Korb auszukippen, da hierbei Ölrreste mit heraustropfen können.
- ACHTUNG: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl von den Zutaten absetzen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Pfanne aus dem Korb nehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.
- Ihre Heißluftfritteuse schaltet sich ab, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Sobald Sie den Korb wieder in das Gehäuse einsetzen, schaltet sich die Heißluftfritteuse erneut ein und der Zubereitungsprozess wird an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, wieder fortgesetzt.

Erinnerung zum Wenden des Gargutes

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, müssen manche Speisen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Einige der eingebauten Voreinstellungen enthalten eine Erinnerungsfunktion. Die Heißluftfritteuse piept, und sofern die Erinnerungsfunktion aktiviert ist, erscheint auf der Anzeige *SHR*. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und schütteln Sie ihn leicht, oder verwenden Sie eine Zange, um das Gargut zu wenden.

GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekotelet	200	10-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Wurstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Gefroren	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	15-20	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	10-15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölrreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie alles abkühlen.

Korb und Grillplatte

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie den Korb zur Reinigung aus dem Gehäuse der Fritteuse heraus.
2. Wischen Sie das Innere des Gehäuses aus, um etwaige Krümel oder Rückstände zu entfernen, wischen Sie jedoch NICHT die Heizelemente, die sich oben am Gehäuse befinden, ab.
3. Nehmen Sie die Grillplatte aus dem Korb.
4. **Schütten Sie Lebensmittelmckstnde und lreste weg und wischen Sie Grillplatte und Korb vor der Reinigung in warmem Seifenwasser mit einem feuchten Tuch ab.** Trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse einsetzen.

Hinweis: Obwohl Korb und Grillplatte im Geschirrspüler gereinigt werden können, raten wir davon ab. Wir empfehlen Ihnen stattdessen, beide Zubehörteile wie oben beschrieben per Hand abzuwaschen.

Äußere Flächen

- Säubern Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

DE

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.