

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.

DE

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 (x 2) |
| 2. Gehäuse | 5. Griff (x 2) |
| 3. Grillplatte (x 2) | |

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.

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
	Betriebstaste
	Start/Stopp
	Voreingestellte Funktionen
	Menu (Menü-)Taste. Damit wechseln Sie zwischen den Voreinstellungen.
	Delay (Startverzögerungs-)Taste. Damit können Sie den Zubereitungszeitpunkt einstellen.
	Keep Warm (Warmhalte-)Taste. Damit stellen Sie den Warmhaltemodus ein.
	Match (Übertragungs-)Taste. Damit werden die für Korb 1 gewählten Einstellungen automatisch auf Korb 2 übertragen.
	Sync (Synchronisierungs-)Taste. Synchronisiert die Zubereitungszeiten, damit die Zubereitung in beiden Körben zur selben Zeit endet.
	Damit wählen Sie Korb 1 oder 2 aus.
	Damit können Sie die Zubereitungstemperatur einstellen und anpassen.
	Damit können Sie die Zubereitungszeit einstellen und anpassen.

SYMBOL	BESCHREIBUNG
88:88	Zeit-/Temperatur-Anzeige

DE

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

KOCHMODI

Ihre Heißluftfritteuse setzt Heißluft und Strahlungswärme für die Zubereitung ein und kann auf unterschiedliche Weise genutzt werden:

- Ein-Korb-Modus
- Zubereitung im Zwei-Körbe-Modus bei selber Zeit und Temperatur - Match (Übertragungs-)Modus
- Zubereitung im Zwei-Körbe-Modus bei unterschiedlicher Zeit und Temperatur - Sync (Synchronisierungs-)Modus

Darüber hinaus stehen Ihnen weitere Funktionen wie der Startverzögerungs- oder der Warmhalte-Modus zur Verfügung.

SO PASSEN SIE DIE ZUBEREITUNGSZEIT ODER -TEMPERATUR AN

1. Wählen Sie den Korb aus, für den Sie die Zeit und Temperatureinstellung anpassen möchten, indem Sie ① oder ② drücken.
2. Um die Zubereitungstemperatur wie gewünscht zu erhöhen oder zu verringern, tippen Sie auf die (+) und (-) Symbole neben dem Temperatursymbol (°C).
3. Um die Zubereitungszeit wie gewünscht zu verlängern oder zu verkürzen, tippen Sie auf die (+) und (-) Symbole neben dem (⌚) Symbol.
4. Durch kurzes Drücken werden die Einstellungen langsam geändert, durch langanhaltendes Drücken schnell.

EIN-KORB-MODUS

1. Setzen Sie die Grillplatte bei Bedarf in den Korb ein.
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. Sie können die Heißluftfritteuse erst einschalten, wenn beide Körbe ordnungsgemäß eingesetzt wurden.
4. Schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an und drücken Sie . Die Fritteuse piept und leuchtet auf. fängt an zu blinken.
5. Korb 1 wählen Sie aus, indem Sie drücken. Die Taste blinkt und die Voreinstellungen leuchten auf.
6. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen (siehe "So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an").
7. Alternativ können Sie die von Ihnen gewünschte Voreinstellung auswählen, indem Sie die Menü-Taste solange gedrückt halten, bis die gewünschte Voreinstellungsoption blinkt.
8. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen.
9. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten.
 - Sie können die Zubereitung jederzeit unterbrechen, indem Sie das Symbol antippen. Die Zubereitung wird fortgesetzt, sobald Sie die Taste erneut antippen.
10. Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, piept der Timer und das Gerät wird ausgeschaltet.
11. Ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass die Zutaten gar sind.
12. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Matte.

Hinweise

- Um die Temperatur oder die Zeit während der Zubereitung anzupassen, drücken Sie die Nummer des gewünschten Korbs. Die Tasten für Zeit und Temperatur leuchten auf und die Anzeige blinkt. Sie können bei Bedarf jederzeit Anpassungen an den Voreinstellungen für Zubereitungszeit oder -temperatur vornehmen (siehe "So passen Sie die Zubereitungszeit oder -temperatur an").
- Sie können beide Körbe jederzeit während der Zubereitung herausnehmen (um die Speisen bei Bedarf umzurühren, umzuschichten oder zu vermengen). Die Zubereitung wird dann unterbrochen und fortgesetzt, sobald der Korb wieder eingesetzt wird.
- 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 Ölreste 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 Zubereitungs Vorgang 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 die Anzeige SHAKE (SCHÜTTELN) leuchtet auf. Sie können entweder den Korb herausnehmen und schütteln (oder die Zutaten neu anordnen), oder Sie ignorieren die Erinnerung und die Fritteuse setzt die Zubereitung fort. Nehmen Sie den Korb vorsichtig heraus und schütteln Sie ihn leicht, oder verwenden Sie eine Zange, um das Gargut zu wenden.

ZWEI-KÖRBE-MODI

Match (Übertragungs-)Modus

Der Übertragungsmodus ermöglicht es Ihnen, beide Körbe für die Zubereitung von Speisen zu verwenden, die die gleiche Voreinstellung oder die gleichen Zubereitungszeiten und Temperaturen erfordern. Die Funktion überträgt die Einstellungen, die Sie für Korb 1 vorgenommen haben, auf Korb 2.

1. Bereiten Sie die Körbe vor und befüllen Sie sie.
2. Befolgen Sie die Schritte für den Ein-Korb-Modus.
3. Nachdem Sie die Voreinstellung gewählt oder die Zubereitungszeit und -temperatur manuell eingestellt haben, drücken Sie die Übertragungstaste . Für beide Körbe wird dieselbe Voreinstellung ausgewählt.
4. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten.

Sync (Synchronisierungs-)Modus

Der Synchronisierungsmodus ermöglicht es Ihnen, für jeden Korb eine andere Voreinstellung oder eine andere Zeit und Temperatur einzustellen. Mit Hilfe des Synchronisierungsmodus können Sie sicherstellen, dass die Zubereitung in beiden Körben zur selben Zeit fertiggestellt wird.

1. Bereiten Sie die Körbe vor und befüllen Sie sie.
2. Drücken Sie , um Korb 1 auszuwählen. Das Symbol blinkt und die Voreinstellungsoptionen leuchten auf.
3. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus, indem Sie die Menü-Taste  solange gedrückt halten, bis das entsprechende Symbol blinkt. Alternativ können Sie die Zubereitungszeit und Temperatur für Korb 1 manuell anpassen.
4. Drücken Sie , um Korb 2 auszuwählen.
5. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus, indem Sie die Menü-Taste  solange gedrückt halten, bis das entsprechende Symbol blinkt. Alternativ können Sie die Zubereitungszeit und Temperatur für Korb 2 manuell anpassen.
6. Drücken Sie die Synchronisierungstaste . Diese blinkt anschließend.
7. Drücken Sie , um die Zubereitung zu starten. Die Synchronisierungstaste blinkt anhaltend und zeigt damit an, dass der Synchronisierungsmodus verwendet wird.
8. Der Garvorgang beginnt mit dem Korb, für den die längere Zubereitungszeit eingestellt wurde. Die Heißluftfritteuse piept, sobald der Garvorgang für den nächsten Korb startet. Die Zubereitung endet für beide Körbe zur selben Zeit.

ZUBEREITUNG MIT STARTVERZÖGERUNG

Mit der Startverzögerungsfunktion können Sie einen Timer einstellen, der den Beginn der Zubereitung verzögert. Sie können für jeden Korb einen individuellen Zubereitungsbeginn einstellen. Sie können eine Verzögerung zwischen 10 und 900 Minuten in 10-Minuten-Schritten programmieren.

1. Nehmen Sie die Einstellungen für Korb 1 wie oben beschrieben vor.
2. Nachdem Sie die Voreinstellung gewählt oder die Zubereitungszeit und -temperatur manuell eingestellt haben, drücken Sie die Startverzögerungs-Taste . Die Taste blinkt und die standardmäßig eingestellte Verzögerung von 90 Minuten wird automatisch ausgewählt.
3. Mit Hilfe der  und  Symbole neben dem Zeitsymbol  können Sie den Zeitpunkt der Startverzögerung ändern. Durch kurzes Drücken erhöhen Sie die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten. Bei langanhaltendem Drücken erhöhen Sie die Zeiteinstellung in 30-Minuten-Schritten.
4. Wenn Sie nur einen Korb verwenden, starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Start/Stopp-Taste.
5. Wenn Sie beide Körbe verwenden, befolgen Sie die Schritte 1, 2 und 3, um die Startverzögerung für diesen Korb einzustellen.
6. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Zubereitung zu starten.
7. Der Timer auf der Anzeige läuft rückwärts und die Zubereitung startet, wenn er abgelaufen ist, d.h. wenn er Null erreicht hat.

WARMHALTE-FUNKTION

Die Warmhalte-Funktion erlaubt es Ihnen, die Speisen auch nach der Zubereitung warmzuhalten. Sie können eine Temperatur zwischen 60 und 70°C für die Dauer von 1 bis 60 Minuten einstellen. Nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist, stellen Sie die Warmhalte-Funktion für jeden Korb wie folgt ein:

1. Drücken Sie , um Korb 1 auszuwählen.
2. Drücken Sie die Warmhalte-Taste . Diese blinkt anschließend.

3. Die standardmäßig eingestellte Temperatur von 65°C für einen Zeitraum von 15 Minuten wird automatisch gewählt.
4. Mit Hilfe der (⊕) und (⊖) Symbole neben dem Zeitsymbol (⌚) können Sie die Warmhaltezeit ändern.
5. Mit Hilfe der (⊕) und (⊖) Symbole neben dem Temperatursymbol (°) können Sie die Warmhaltetemperatur ändern.
6. Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte für den zweiten Korb (sofern Sie ihn verwenden), indem Sie ② drücken und Korb 2 auswählen.

ZEITEN FÜR MANUELLE ZUBEREITUNG 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
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	

DE

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölreste 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.

Körbe und Grillplatten

1. Sobald die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, nehmen Sie die Körbe zur Reinigung aus dem Gehäuse 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 Grillplatten aus den Körben heraus.
4. **Schütten Sie Lebensmittelrückstände und Ölreste 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 Zubehöerteile wie oben beschrieben per Hand abzuwaschen.

Äußere Flächen

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

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.