

bono

ENJOY ELECTRICS

BEDIENUNGSANLEITUNG



HEISSLUFTFRITTEUSE AF-1300.63.1D.SB 79070103

LESEN SIE SICH DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH
UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF

Produktübersicht

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts. Diese vielseitige Heißluftfritteuse kombiniert extrem schnelle Heißluftzirkulation mit Oberhitze, um eine Vielzahl köstlicher Speisen gesünder und einfacher zuzubereiten. Die Zutaten werden gleichzeitig von allen Seiten erhitzt und bei den meisten Speisen muss kein Öl hinzugefügt werden. Die Verwendung dieses Geräts ist ein echtes Kinderspiel. Bei Verwendung und Pflege gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung können Sie das Gerät viele Jahre störungsfrei verwenden.

Beschreibung



- ZENTRALE KOMPONENTEN
1. LED-Anzeige
 2. Touch-Sensor-Bedienfeld
 3. Gehäuse
 4. Netzkabel und -stecker
 5. Backrost
 6. Frittierbehälter

Gesundheit und Sicherheit

Bei Verwendung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsbestimmungen zu beachten. Ein Nichtbeachten dieser Sicherheitsbestimmungen setzt den Nutzer dem Risiko von Personenschäden bzw. das Gerät dem Risiko von Beschädigungen aus. Diese beiden Risikokategorien werden durch Folgendes gekennzeichnet:



WARNUNG: Gefahr eines Personenschadens



WICHTIG: Gefahr einer Beschädigung des Geräts

Beachten Sie deshalb folgende Sicherheitshinweise.

Standort

- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es sollte NICHT zu kommerziellen Zwecken verwendet werden. Eine solche Verwendung kann das Gerät beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Stellen Sie das Gerät stets weg von Arbeitsflächenkanten.
- Achten Sie darauf, das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche zu stellen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich oder in der Nähe von Wasser.

Netzkabel

- Das Netzkabel sollte von der Steckdose zum Gerät führen ohne dabei die Verbindungen zu beanspruchen.
- Das Netzkabel darf nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängen, sodass es für ein Kind erreichbar wäre.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine offene Fläche hängen, z.B. zwischen einer niedrigen Steckdose und einem Tisch.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über das Gerät, über einen Toaster oder heiße bzw. scharfe Bereiche hängen, die das Netzkabel beschädigen könnten.
- **VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT**, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Das Netzkabel muss von einer qualifizierten Fachkraft durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Vertriebspartner erhältlich ist.

Persönliche Sicherheit

-  **WARNUNG:** Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und/oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Brand, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu einer Beschädigung des Geräts und zu Verletzungen führen. Es führt ebenso dazu, dass die Garantie erlischt.
-  **WARNUNG:** Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können eine Verletzungsgefahr für den Benutzer darstellen.
-  **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine Funktionsstörung aufweist, heruntergefallen ist oder in sonstiger Weise beschädigt wurde.
-  **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

-  **WARNUNG:** Im Umgang mit einem Gerät, das heiße Zutaten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
-  **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Kinder

- Lassen Sie Kinder niemals das Gerät verwenden.
- Kinder sind in der Küche gefährdet, besonders, wenn sie nicht beaufsichtigt werden und wenn Geräte verwendet werden oder wenn gekocht wird.
- Bringen Sie Kindern bei auf Gefahren in der Küche zu achten, warnen Sie sie davor nach Bereichen zu greifen, die Kinder nicht ausreichend sehen können oder die sie nicht erreichen sollten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Produktspezifische Sicherheitshinweise

-  **WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass bei der Verwendung des Geräts ein Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden eingehalten wird, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
-  **WARNUNG:** Stellen Sie das **Gerät NICHT** unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge: Überhitzungs- /Brandgefahr.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung aus der Steckdose. Halten Sie beim Ziehen den Netzstecker fest und ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. bevor Sie Teile entfernen oder wieder aufsetzen.
-  **WARNUNG:** Decken Sie keinen Teil des Geräts mit einem Tuch oder Ähnlichem ab, das dies zum Überhitzen führt: Brandgefahr.
- Lassen Sie das Gerät niemals im eingeschalteten Zustand unbeaufsichtigt.
-  **WARNUNG:** Dies ist eine **Heißluftfritteuse**. Es muss nur sehr wenig Öl verwendet werden. **Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl oder Fett.**
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Benutzen Sie stets schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Zutaten in das Gerät legen oder aus diesem entnehmen.
- Das Gerät muss auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche gestellt werden.
- Die zugänglichen Flächen des **Geräts** sind während des Gebrauchs und einige Zeit danach sehr heiß. Berühren Sie das Gerät nicht direkt mit den Händen.

-  **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernwirksystems betrieben werden.
- Bei der ersten Verwendung des Geräts kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist normal und ist bedingt durch das Verbrennen von Herstellungsrückständen.
- Geben Sie die Zutaten stets in den Frittierbehälter, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
-  **WARNUNG:** Befüllen Sie den Frittierbehälter **NICHT** mit Öl: Brandgefahr.
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät entspricht der **Klasse I** und muss als solches an eine geerdete Stromverbindung angeschlossen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Vertriebspartner erhältlich ist.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und Bereichen wie den folgenden bestimmt:
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen (verwendet von Gästen bzw. Bewohnern);
 - Frühstückspensionen.

Elektrische Anforderungen

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden. Wenden Sie sich bei Zweifeln zur Beratung und Unterstützung an einen qualifizierten Elektriker. Sollten Sie den Netzstecker entfernen müssen, **TRENNEN SIE IHN VOM STROMNETZ** und schneiden Sie ihn vom Netzkabel. Danach müssen Sie es **SOFORT** und **SICHER** entsorgen. **Versuchen Sie niemals den Netzstecker wiederzuverwenden oder in eine Steckdose zu stecken, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.**

Gebrauch der Heißluftfritteuse

Bevor das Gerät verwendet werden kann, muss es zunächst vorsichtig aus der Verpackung entnommen und auf Transportschäden überprüft werden. Überprüfen Sie zudem, ob sämtliche Bestandteile gemäß Produktübersicht vorhanden sind. Die Verpackung sollte für den unwahrscheinlichen Fall einer Störung aufbewahrt werden. So können Sie das Gerät für einen optimalen Schutz in der richtigen Verpackung retournieren.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten. Entfernen Sie NICHT das Typenschild.
3. Reinigen Sie den **Frittierbehälter** (7) und **Backrost** (6) gründlich in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen und trocknen Sie sie ab.



Hinweis: Diese Bestandteile können ebenso in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

5. Trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch ab.

WICHTIG: Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft erhitzt wird. Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit ÖL oder Frittierfett.

Vor dem Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.



WICHTIG: Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Flächen.

2. Setzen Sie den **Backrost** (6) richtig in den **Frittierbehälter** (7).



WICHTIG: Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Das Gerät funktioniert nicht, wenn der **Frittierbehälter** (7) falsch in das **Geräts** eingesetzt wurde. Richtig eingesetzt schließt der **Frittierbehälter** bündig mit beiden Seiten des Gehäuses des **Geräts** ab.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.



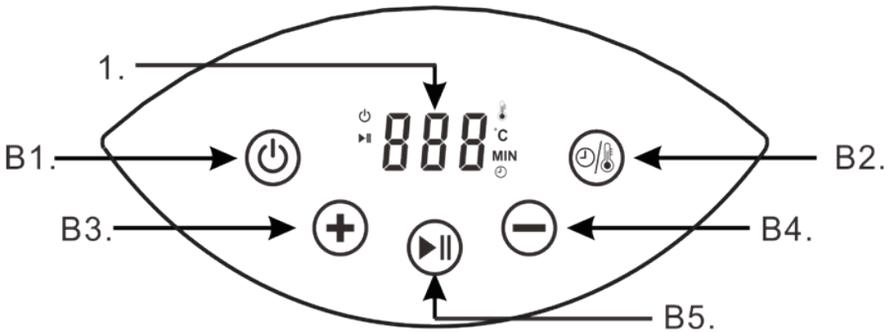
WARNUNG: Überprüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.

4.  **Geben Sie kein Öl oder jegliche andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.**

5.  **Legen oder stellen Sie nichts auf das Gerät.**

6.  **Decken Sie nicht den Luften- und -auslass hinten am Gerät ab. Dies führt zu einer Einschränkung des Luftstroms und beeinflusst das Frittierergebnis.**

Bedienelemente



Bedienelemente

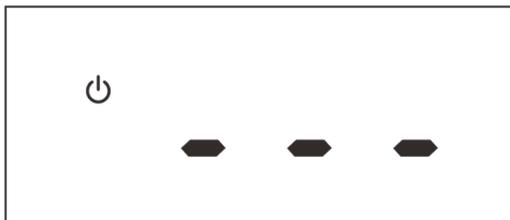
- 1. LED-Display (Zubereitungszeit & Temperatur)
- B1. Ein-/Ausschalttaste
- B2. Taste zum Einstellen von Zubereitungszeit/Temperatur
- B3. Taste zum Erhöhen von Zubereitungszeit/Temperatur
- B4. Taste zum Reduzieren von Zubereitungszeit/Temperatur
- B5. Start-/Pausetaste

Beschreibung der Bedienelemente und Anzeigen

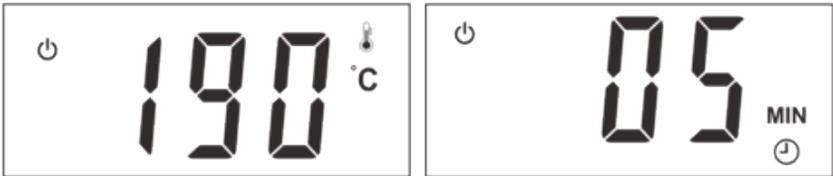
Standardeinstellung (Vorheizfunktion):

Das **Gerät** ist standardmäßig auf eine Temperatur von 190 °C und eine Zubereitungszeit von 5 Minuten eingestellt.

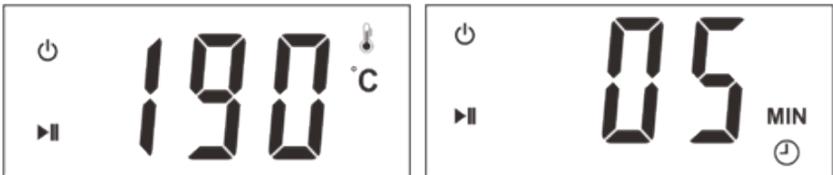
- 1. Stecken Sie den **Netzstecker** in eine Wandsteckdose und schalten Sie das Gerät ein. Danach ertönt ein Signalton. Das Einschaltssymbol  blinkt daraufhin.



2. Betätigen Sie die **Ein-/Ausschalttaste** (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein und die Standardeinstellung wird angezeigt. Am Display ist die Standardeinstellung von 190 °C ersichtlich. Drücken Sie zweimal die **Taste zum Einstellen von Zubereitungszeit/Temperatur** (B2) und die Zubereitungszeit von 5 Minuten erscheint.



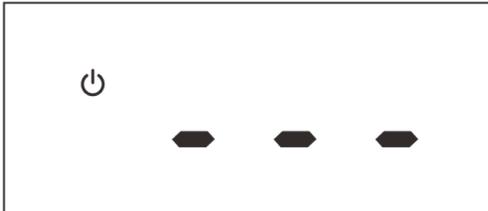
3. Betätigen Sie die **Start-/Pausetaste** (B5). Daraufhin beginnt das **Gerät** mit der Zubereitung. Am Display ist abwechselnd ein Countdown, die eingestellte Temperatur und verbleibende Zubereitungszeit zu sehen.



4. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen drei Signaltöne. Das Gerät heizt nun nicht mehr, der Lüfter dreht sich aber eine weitere Minute, um den Innenbereich des Geräts abzukühlen und seine Komponenten zu schützen. Sobald sich der Lüfter nicht mehr dreht, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
- Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät nach ca. 5 Minuten in den Standby-Modus.

Manuelles Anpassen der Temperatur:

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose und schalten Sie das Gerät ein. Danach ertönt ein Signalton. Das Einschaltssymbol  blinkt daraufhin.



2. Betätigen Sie die **Ein-/Ausschalttaste** (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein und die Standardeinstellung wird angezeigt. Betätigen Sie die **Taste zum Einstellen von Zubereitungszeit/ Temperatur** (B2), um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die **Temperatur** leuchtet daraufhin am Display auf. Drücken Sie „+“ (B3), um die **Temperatur** in Schritten von 5 °C zu erhöhen. Die maximale Temperatur beträgt 200 °C. (**Hinweis:** Halten Sie die Taste B3 gedrückt, um die Temperatur schnell anzupassen.) Drücken Sie „-“ (B4), um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu reduzieren. Die minimale Temperatur beträgt 60 °C. (**Hinweis:** Halten Sie die Taste B4 gedrückt, um die Temperatur schnell anzupassen.)



Manuelles Anpassen der Zubereitungszeit:

1. Betätigen Sie erneut die **Taste zum Einstellen von Zubereitungszeit/Temperatur** (B2), um die gewünschte **Zubereitungszeit** einzustellen. Die **Zubereitungszeit** leuchtet daraufhin am Display auf. Drücken Sie „+“ (B3), um die Zubereitungszeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 60 Minuten. (**Hinweis:** Halten Sie die Taste B3 gedrückt, um die Zubereitungszeit schnell anzupassen.) Drücken Sie „-“ (B4), um die Zubereitungszeit in Schritten von 1 Minute zu reduzieren. Die minimale Zubereitungszeit beträgt 1 Minute. (Hinweis: Halten Sie die Taste B4 gedrückt, um die Zubereitungszeit schnell anzupassen.)



Sobald **Temperatur** und **Zubereitungszeit** eingestellt wurden, betätigen Sie die **Start-/Pausetaste** (B5). Daraufhin beginnt das **Gerät** mit der Zubereitung. Am Display ist abwechselnd ein Countdown, die eingestellte Temperatur und verbleibende Zubereitungszeit zu sehen.

Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönen drei Signaltöne. Das **Gerät** heizt nun nicht mehr, der Lüfter dreht sich aber eine weitere Minute, um den Innenbereich des **Geräts** abzukühlen und seine Komponenten zu schützen.

Sobald sich der Lüfter nicht mehr dreht, wechselt das **Gerät** in den Standby-Modus.

- Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät nach ca. 5 Minuten in den Standby-Modus.

Pausefunktion: Sie können die **Start-/Pausetaste** (B5) jederzeit während des Betriebs des **Geräts** betätigen, um die Zubereitung zu unterbrechen (beispielsweise, um weitere Zutaten hinzuzufügen). Mithilfe der Pausefunktion kann die Zubereitung für bis zu 3 Minuten unterbrochen werden.

Um mit der Zubereitung fortzufahren, betätigen Sie einfach die **Start-/Pausetaste** (B5) erneut. Wenn Sie die Zubereitung länger als 3 Minuten pausieren, wechselt das Gerät in die Standardeinstellung.

WICHTIG: Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das **Gerät** nach ca. 1 Minute in den Standby-Modus.

WICHTIG: Nachdem das **Gerät** mit der Zubereitung begonnen hat, können Sie jederzeit Zubereitungszeit und Temperatur anpassen, indem Sie die entsprechenden Tasten wie zuvor beschrieben betätigen.

Verwendung des Geräts

Mit der **Heißluftfritteuse** kann eine Vielzahl von Zutaten verarbeitet werden. Beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „**Empfohlene Einstellungen**“. Im beigelegten **Rezeptbuch** finden Sie Ideen zu den Speisen, die Sie mithilfe des Geräts zubereiten können.

Allgemeine Bedienung

Im folgenden Abschnitt ist die Bedienung Ihrer **Heißluftfritteuse** dargestellt. Die grundlegende Reihenfolge der Schritte bleibt stets dieselbe, egal was Sie zubereiten:

1. Achten Sie darauf, das **Gerät** auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche zu stellen.

1. Achten Sie darauf, das **Gerät** auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche zu stellen.
2. Verbinden Sie das **Gerät** mit einer geeigneten Wandsteckdose und stellen Sie eine Verbindung mit dem Stromnetz her.
3. Entnehmen Sie den **Frittierbehälter (7)**, indem Sie vorsichtig am Griff ziehen. Dabei sollten Sie eine Hand auf das Gerät geben. Wenn das Gerät eben erst in Verwendung war, sollten Sie dazu Ofenhandschuhe verwenden.
4. Stellen Sie den **Frittierbehälter (7)** auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
5. Setzen Sie den **Backrost (6)** richtig in den **Frittierbehälter (7)**.
6. Geben Sie die Zutaten auf den **Backrost (6)** (achten Sie darauf, nicht zu viel hineinzugeben) und schieben Sie den **Frittierbehälter (7)** in das Gerät.

HINWEIS: Das Gerät ist mit einem Verriegelungsmechanismus ausgestattet, der dafür sorgt, dass sich das Gerät nicht bedienen lässt, wenn der **Frittierbehälter (7)** nicht richtig eingesetzt wurde. Überprüfen Sie, ob beide Seiten des **Frittierbehälters** bündig mit dem Gehäuse des Geräts abschließen. Dies zeigt, dass der Frittierbehälter richtig eingesetzt wurde.

7. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit und -temperatur wie vorher beschrieben ein.
8. Betätigen Sie die **Start-/Pausetaste (B5)**. Daraufhin schaltet sich das Gerät ein.
9. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Der Countdown für die eingestellte Zubereitungszeit beginnt.
10. Wenn die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönen drei Signaltöne, sobald das Gerät in den Standby-Modus gewechselt hat.

HINWEIS: Zubereitungszeit und -temperatur können jederzeit während des Zubereitens angepasst werden.

HINWEIS: Beim Entnehmen des Frittierbehälters (7) sollten Sie zum Halten des Griffs ein Tuch oder besser Ofenhandschuhe verwenden. So kann verhindert werden, dass Ihre Knöchel mit dem Frittierbehälter (7), der während des Gebrauchs sehr heiß werden kann, in Berührung kommen.

WARNUNG: Berühren Sie den Frittierbehälter (7) und den Backrost (6) nicht während des Betriebs und einige Zeit danach, da sich diese stark erhitzen. Halten Sie den Frittierbehälter (7) ausschließlich am Griff und verwenden Sie ein geeignetes Tuch oder Ofenhandschuhe.

HINWEIS: Das Gerät sollte für 3 Minuten bei 190 °C vorgeheizt werden. Alternativ können Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten erhöhen, wenn das Gerät kalt ist.

TIPP: Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Danach können Sie den Frittierbehälter entnehmen, ihn mit Zutaten füllen, wieder in das Gerät schieben, die gewünschte Zubereitungszeit einstellen und die Starttaste betätigen.

11. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Um Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät (das Gerät schaltet sich aus) und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in das Gerät und setzen Sie die Zubereitung fort.

TIPP: Wenn Sie den Zeitregler auf die Hälfte der benötigten Zubereitungszeit einstellen, hören Sie einen Signalton, wenn die Zutaten geschüttelt werden müssen. Wenn Sie dies tun, müssen Sie den Zeitregler nochmals auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.

TIPP: Wenn Sie die komplette Zubereitungszeit einstellen, ertönt erst nach Ablauf der Zubereitungszeit ein Signalton und nicht währenddessen. Sie können den Frittierbehälter während der Zubereitung jederzeit herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus und setzt die Zubereitung automatisch fort, sobald Sie den Frittierbehälter wieder eingesetzt haben. Sie können dazu ebenso die Pausefunktion verwenden. Betätigen Sie dazu die Ein-/Ausschalttaste und betätigen Sie sie zum Fortsetzen erneut.

HINWEIS: Sollten Sie sich entscheiden, die Pausefunktion nicht zu verwenden, wird die Zubereitung automatisch fortgesetzt, sobald Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät eingesetzt haben. Beachten Sie aber, dass der Countdown nicht angehalten wird, wenn der Frittierbehälter entnommen wird. Deshalb muss die Zubereitungszeit entsprechend angepasst werden, wenn der Frittierbehälter für mehr als einen Moment aus dem Gerät entnommen wird, um die verstrichene Zeit auszugleichen. Durch Verwendung der Pausefunktion kann dies vermieden werden.

12. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Wenn Sie die Zutaten noch nicht fertig sein sollten, schieben Sie den **Frittierbehälter** einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein. Sobald Sie den Frittierbehälter (7) wieder in das **Gerät** schieben, wird die Zubereitung fortgesetzt.
13. Um kleinere Zutaten (z.B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den **Frittierbehälter** (7) am Griff heraus.

WARNUNG: Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.

14. Leeren Sie die Zutaten aus dem Frittierbehälter (7) in eine Schüssel oder auf einen Teller.

TIPP: Um größeres, empfindliches Frittiergut aus dem Frittierbehälter zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange.

Backen

Ihre Heißluftfritteuse ist sehr praktisch, wenn Sie köstliche Kuchen, Quiches und Snacks zubereiten möchten.

Um diese zubereiten zu können benötigen Sie eine passende Backform. Es eignet sich jede Backform dazu, solange sie in den Frittierbehälter (7) passt. Dieser muss ebenso verwendet werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

Ansonsten besteht bezüglich der Verwendung und des Aufbaus des Geräts kein Unterschied zum Frittieren und Braten.

TIPP: Beim Kuchenbacken sollte das Gerät vorgeheizt werden, bevor Sie den Teig in die Backform und diese in den Frittierbehälter geben. Schieben Sie den Frittierbehälter dann in das Gerät.

Empfohlene Einstellungen

Die folgende Tabelle soll Ihnen dabei helfen, die grundlegenden Einstellungen für Ihr Frittiergut zu wählen.

Hinweis: Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form, Frische und Marke unterscheiden, können wir nicht für die optimale Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Typ	Min. bis Max.(g)	Zubereitungszeit (min)	Temperatur (°C)	Hinweis:
Gefrorene Pommes frites	200-400	14-18	200	Schütteln
Selbstgemachte Pommes frites	200-400	18-24	180-200	Einen halben Löffel Öl hinzufügen,schütteln
Panierte Käsesnacks	200-300	8-14	190	
Hühner-Nuggets	100-400	11-14	200	
Hühnerfilet	100-400	18-24	200	Bei Bedarf wenden
Keulen	100-400	18-24	180	Bei Bedarf wenden
Steak	100-400	10-18	180	Bei Bedarf wenden
Hühnerkotelett	100-400	11-20	180	Bei Bedarf wenden
Hamburger	100-400	8-14	180	Einen halben Löffel Öl hinzufügen
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	8-14	200	Einen halben Löffel Öl hinzufügen
Cupcake	3 Einheiten	18-20	160	

Da die extrem schnelle Heißluftzirkulation die Luft im Inneren sofort erhitzt, beeinflusst die Entnahme des **Frittierbehälters (7)** während der Zubereitung den Frittierprozess kaum.

HINWEIS: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

HINWEIS: Beachten Sie, dass zwar Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt (z.B. Würstchen) im Gerät zubereitet werden können, es dabei aber zu einer wesentlichen Rauchentwicklung kommt. Dies ist besonders bei hohen Temperaturen der Fall. Dies beschädigt weder das Gerät noch hat es einen Einfluss auf das Frittiererergebnis.

Tipps:

- **Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Zubereitungszeit als größere.**
- **Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit. Dies ist ein Vorteil dieser Zubereitungsmethode.**
- **Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann ein unregelmäßiges Frittieren verhindern.**
- **Wenden Sie die frischen Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie das Frittiergut in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben. (Zur Orientierung siehe „Empfohlene Einstellungen“).**
- **Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.**
- **Nehmen Sie optimalerweise weniger als 400 g Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis.**
- **Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.**
- **Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierbehälter, wenn Sie Kuchen, Quiches, empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.**

- Sie können die Heißluftfritteuse zudem dazu verwenden Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten erneut zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 160 °C.
- Verwenden Sie NICHT die 160 °C-Aufwärm-Einstellung, um Zutaten aufzutauen, da die Zutaten so nicht vollkommen auftauen könnten.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

Der **Frittierbehälter** (7) und der **Backrost** (6) sollten gereinigt werden, sobald sie abgekühlt sind, um zu verhindern, dass sich Rückstände bilden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie den **Frittierbehälter** (7) aus dem **Gerät**, indem Sie vorsichtig am Griff ziehen.
3. Entnehmen Sie den **Backrost** aus dem **Frittierbehälter**.
4. Reinigen Sie **Backrost** und **Frittierbehälter** gründlich mit heißem Seifenwasser und einem nicht-scheuernden Schwamm. Spülen und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS: Diese Bestandteile können ebenso in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

5. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch ab.

WICHTIG: Verwenden Sie **keine** Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten.

Aufbewahrung

Sobald das Gerät gründlich gereinigt und getrocknet wurde kann es außer Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort gelagert werden. Damit das Gerät staubfrei bleibt und einsatzbereit ist sollte es originalverpackt aufbewahrt werden.

Störungsbehebung

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass bei Ihrem Gerät eine Störung auftritt, nehmen Sie sich einen Moment Zeit und überprüfen Sie die folgenden möglichen Ursachen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Das Gerät ist nicht eingeschaltet; die Zubereitungszeit oder Temperatur wurde nicht eingestellt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Betätigen Sie die Ein-/Ausschalttaste (B1). Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit und -temperatur ein. Drücken Sie die Start-/Pausetaste und das Gerät beginnt mit der Zubereitung.
	Das Gerät wurde wahrscheinlich ausgeschaltet. Wenn Sie die Ein-/Ausschalttaste (B1) während des Zubereitens gedrückt haben, wurde das Gerät ausgeschaltet.	

Das Frittiertgut ist nicht gar.	Es wurde zu viel Frittiertgut in den Frittiertbehälter gegeben.	Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßiges Frittiertergebnis.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie die Zubereitung fort (siehe Abschnitt „Empfohlene Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Das Frittiertgut ist nicht gleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Empfohlene Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Snacks, die im Ofen zubereitet werden können und bestreichen Sie diese für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.
Der Frittiertbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es wurde zu viel Frittiertgut in den Frittiertbehälter gegeben.	Geben Sie nicht mehr Zutaten in den Frittiertkorb als bis zum Maximum.

Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Die Zutaten sind zu fettig oder es wurde zu viel Öl verwendet.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittierergebnis.
	Auf dem Frittierbehälter befinden sich Fettrückstände von der letzten Zubereitung.	Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung von heißem Fett im Frittierbehälter. Achten Sie darauf ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Frische Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Eine ungeeignete Kartoffelsorte wurde verwendet.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden bei der Verarbeitung nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die frischen Pommes frites sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Wasser- und Ölmenge der Pommes frites ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstreifen ausreichend, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu.
Error	E1 - Stromkreis des Temperatursensors unterbrochen. E2 - Kurzschluss des Temperatursensors oder der Leiterplatte	enden Sie sich an den Kundendienst unter ...

FAQ

1. Können auch andere Speisen als Frittiertes in der Heißluftfritteuse zubereiten?

Sie können eine Vielzahl an Speisen inklusive Steaks, Kotelett, Burger und Backwaren zubereiten. Siehe Abschnitt „Empfohlene Einstellungen“.

2. Können Suppen und Saucen in der Heißluftfritteuse zubereitet oder aufgewärmt werden?

Kochen oder erwärmen Sie niemals jegliche Flüssigkeit in der Heißluftfritteuse.

3. Kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden?

Drücken Sie einmal die Ein-/Ausschalttaste oder entfernen Sie den Frittierbehälter.

4. Was ist zu tun, wenn sich das Gerät während der Zubereitung ausschaltet?

Zur Sicherheit ist dieses Gerät mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet, die eine Beschädigung des Geräts durch Überhitzen verhindert. Entnehmen Sie den Frittierbehälter und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Lassen Sie es abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät wieder durch Betätigen des Ein-/Ausschalters ein, sobald das Gerät abgekühlt ist.

5. Muss das Gerät aufheizen?

Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät noch kalt ist. Alternativ können Sie das Gerät für 3 Minuten auf 190 °C vorheizen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

6. Kann das Frittiergut während der Zubereitung überprüft werden?

Sie können den Frittierbehälter jederzeit während der Zubereitung herausnehmen. Währenddessen können Sie das Frittiergut auf dem Backrost schütteln, damit dieses gleichmäßig gart.

7. Ist die Heißluftfritteuse spülmaschinengeeignet?

Nur der Frittierbehälter und der Backrost sind spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst enthält die Heizspirale und Elektronik und sollte nie in jegliche Flüssigkeit getaucht werden. Es sollte ebenso ausschließlich mit einem heißen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm und etwas mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

8. Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht funktioniert, obwohl die Schritte im Abschnitt Störungsbehebung befolgt wurden?

Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst und befolgen Sie die Schritte, die in der Garantie angegeben werden. Ein Nichtbeachten kann zum Verlust der Gewährleistungsansprüche führen.

9. Warum dreht sich die Lüftung nach Ablauf des Countdowns weiter?

Das Gerät heizt nicht mehr, sobald der Countdown abgelaufen ist. Der Lüfter dreht sich aber eine weitere Minute, um den Innenbereich des Geräts abzukühlen und seine Komponenten zu schützen. Sobald sich der Lüfter nicht mehr dreht, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.



Technische Daten

Spannung	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistung	1300W

Entsorgung:



Das hier abgebildete und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden. Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten. So werden gefährliche Substanzen korrekt gehandhabt, der Umwelteinfluss minimiert und Deponien vermieden. Wenden Sie sich für Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten an Ihre örtlichen Behörden.