

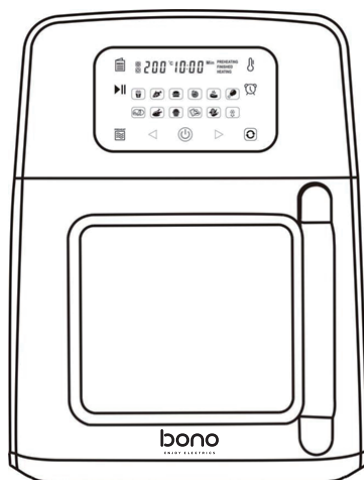
# bono

ENJOY ELECTRICS

---

## BEDIENUNGSANLEITUNG

---



### HEISSLUFTOFEN AO-1800.63.1D 79070104

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

## SICHERHEITSHINWEISE – Allgemein

- Lesen Sie sich diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß dieser Bedienungsanleitung.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder wurden bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen.
- 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 vom Benutzer ausführbare Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Sämtliche Reparaturarbeiten am Gerät sind ausschließlich durch eine Elektrofachkraft durchzuführen. Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.

**WARNUNG:** Dieses Gerät eignet sich nicht zur Verwendung in Bereichen mit Sprühwasser.

**WARNUNG:** Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser darauf sprühen.

**VORSICHT:** Im Falle einer Störung oder einer Beschädigung von Teilen des Geräts: Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an das nächste Kundenzentrum oder eine Fachkraft.

## SICHERHEITSHINWEISE – Strom und Hitze



Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

- Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass die Netzspannung jener, die auf dem Typenschild angegeben ist, entspricht.
- Stellen Sie sicher, zum Anschließen des Geräts stets eine geerdete Steckdose zu verwenden.
- Ziehen Sie den stets Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass Gerät, Netzkabel und -stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, indem Sie ihn am Netzstecker und nicht am Netzkabel ziehen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel durch ein qualifiziertes Reparaturzentrum reparieren.

- Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels stets darauf, dass es vollständig ausgerollt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Teile des Geräts können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu verhindern.
- Das Gerät benötigt Raum, damit Hitze entweichen kann und so das Brandrisiko verhindert werden kann. Stellen Sie sicher, dass das Gerät über ausreichend Raum verfügt und, dass es nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Achten Sie darauf, dass die Luftschlitze nicht abgedeckt oder blockiert sind.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe brennbarer Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass Gerät, Netzkabel und -stecker nicht mit heißen Flächen, wie einem heißen Herd oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Während des Betriebs können die Tür oder die Außenflächen des Geräts heiß werden.
- 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 werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

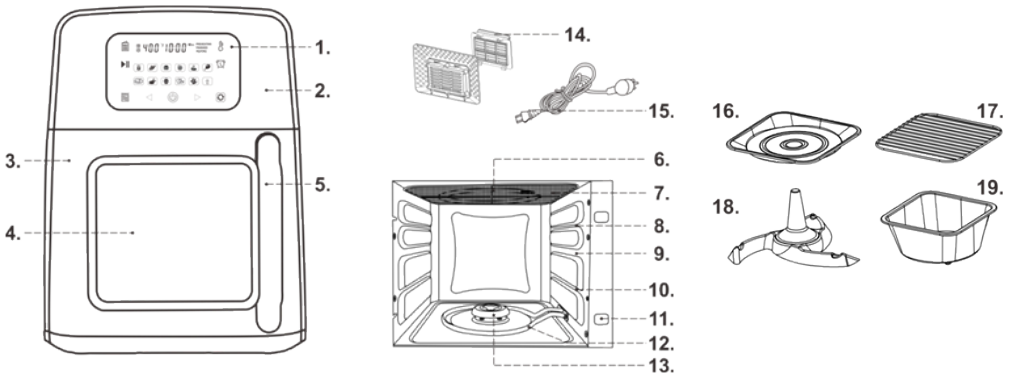
## **SICHERHEITSHINWEISE – Verwendung**

- Verwenden Sie das Gerät niemals im Außenbereich.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche von der es nicht herunterfallen kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Abtropf-, Arbeitsflächen- und Tischkanten hängt.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, Netzkabel oder -stecker berühren.
- Heben Sie das Gerät nicht heraus, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, falls es während des Gebrauchs eine Störung aufweist und bevor Sie es reinigen, Zubehör einsetzen oder entfernen oder das Gerät nach Gebrauch lagern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs ausreichend belüftet ist.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel gleichzeitig in den Frittierkorb.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts sorgfältig nach Gebrauch.

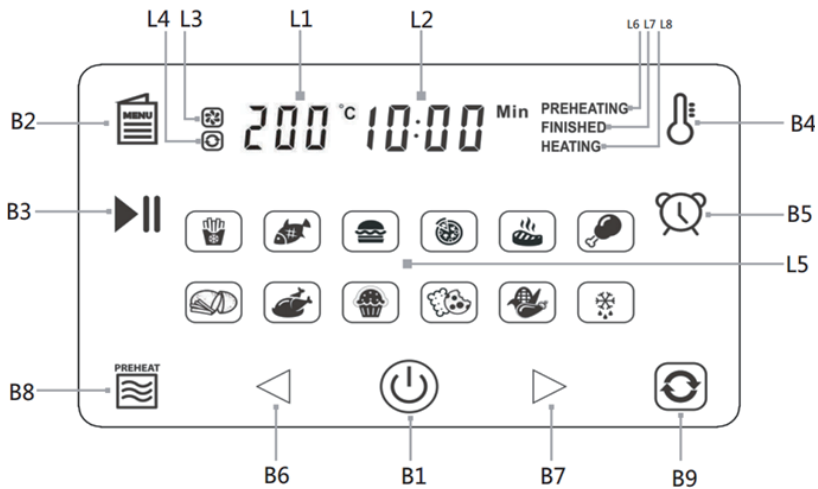
- Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Geben Sie beim Aufheizen keine Lebensmittel in das Gerät.

## BEDIENUNG – Allgemein

Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Digitales Touch-Sensor-Bedienfeld | 11. Mikroschalter                           |
| 2. Gehäuse                           | 12. Unteres Heizelement                     |
| 3. Tür                               | 13. Rühranschluss                           |
| 4. Glassichtfenster                  | 14. Luftein- und -auslass,<br>Keramikfilter |
| 5. Griff                             | 15. Netzkabel und -stecker                  |
| 6. Oberes Heizelement                | 16. Pizzablech, 25 cm                       |
| 7. Schutzabdeckung                   | 17. Backrost                                |
| 8. Obere Führungsschiene             | 18. Rührer                                  |
| 9. Mittlere Führungsschiene          | 19. Bratschale                              |
| 10. Untere Führungsschiene           |   |



- |  |   |
|--|---|
| B1. Ein-/Ausschalttaste                                  | L1. Eingestellte Temperatur ( °C )          |
| B2. Voreinstellungstaste                                 | L2. Eingestellte Zubereitungsdauer (Minute) |
| B3. Start-/Pausetaste                                    | L3. Ventilatorbetrieb-Anzeigeleuchte        |
| B4. Taste zum Einstellen der Temperatur                  | L4. Rührbetrieb-Anzeigeleuchte              |
| B5. Taste zum Einstellen der Zubereitungszeit            | L5. Symbole der Voreinstellungen            |
| B6. Taste zum Reduzieren von Zubereitungszeit/Temperatur | L6. „PREHEATING“ Vorheiz-Anzeige            |
| B7. Taste zum Erhöhen von Zubereitungszeit/Temperatur    | L7. „FINISHED“ Beendet-Anzeige              |
| B8. Taste zum Vorheizen                                  | L8. „HEATING“ Heiz-Anzeige                  |
| B9. Ein-/Ausschalttaste für das Rühren                   |   |


## BEDIENUNG – Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um Herstellungsrückstände zu entfernen (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

## BEDIENUNG – Überhitzungsschutz





Der Heißluftofen ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser aktiviert sich, sobald die Temperatur den Grenzwert erreicht hat. Sollte

dieser Fall eintreten, lassen Sie das Gerät abkühlen und befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie  (B1) drücken. Die Digitalanzeige schaltet sich aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

## FUNKTIONEN – Vorheizfunktion

Das Gerät ist mit einer vorprogrammierten Vorheizfunktion von 190 °C und 5 Minuten ausgestattet.



1. Stecken Sie den Netzstecker (15) in die Steckdose. Daraufhin ertönt ein Signal und  (B1) blinkt.
2. Drücken Sie  (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein.
3. Drücken Sie  (B8). Auf der Digitalanzeige ist die Einstellung von 190 °C und 5 Minuten sichtbar.
4. Drücken Sie  (B3), um mit dem Programm zu starten. Auf der Anzeige ist nun **PREHEATING** (Vorheizen) ersichtlich.
5. Das Gerät schaltet sich nun ein und die auf der Anzeige ersichtliche Zeit beginnt zu verstreichen. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf der Anzeige ist nun **FINISHED** (Beendet) ersichtlich und das Gerät wechselt in den Standbymodus.




**VORSICHT:** Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät nach ca. 3 Minuten in den Standbymodus.





## FUNKTIONEN – Programme

Das Gerät ist mit einer vorprogrammierten Einstellung von 200 °C und 10 Minuten als Schnellstart ausgestattet. Diese können Sie manuell anpassen.




### Temperatur einstellen:





1. Stecken Sie den Netzstecker (15) in die Steckdose. Daraufhin ertönt ein Signal und  (B1) blinkt.
2. Drücken Sie  (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige ist die Einstellung von 200 °C und 10 Minuten sichtbar.


3. Drücken Sie  (B4) und die Eingestellte Temperatur (L1) blinkt.
4. Drücken Sie  (B7), um die Temperatur zu erhöhen. Die maximale Temperatur beträgt 200 °C.
5. Drücken Sie  (B6), um die Temperatur zu reduzieren. Die minimale Temperatur beträgt 60 °C.

**VORSICHT:** Sie können die Temperatur in Schritten von 5 °C anpassen, indem Sie  (B7) &  (B6) drücken. Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, kann die Temperatur schnell angepasst werden. Wenn die Anzeige von 60 °C blinkt, drücken Sie  (B6) und die Anzeige geht auf 200 °C zurück. Wenn aus der Anzeige 200 °C ersichtlich sind, drücken Sie  (B7) und die Anzeige geht auf 60 °C zurück.

### Zubereitungszeit einstellen:

1. Tätigen Sie diesen Schritt, nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben. Drücken Sie  (B5) und die Eingestellte Zeit (L2) blinkt.
2. Drücken Sie  (B7), um die Zubereitungszeit zu erhöhen. Die Zeit kann auf eine maximale Dauer von 60 Minuten eingestellt werden (auf der Anzeige ist dann 60:00 ersichtlich). Drücken Sie  (B6), um die Zubereitungszeit zu reduzieren. Die Zeit kann auf eine minimale Dauer von 1 Minute eingestellt werden (auf der Anzeige ist dann 01:00 ersichtlich).

**VORSICHT:** Sie können die Zubereitungszeit in Schritten von 1 Minute anpassen, indem Sie  (B7) &  (B6) drücken. Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, kann die Temperatur schnell angepasst werden. Wenn die Anzeige von 1 Minute blinkt, drücken Sie  (B6) und die Anzeige geht auf 60 Minuten zurück. Wenn aus der Anzeige 60 Minuten ersichtlich sind, drücken Sie  (B7) und die Anzeige geht auf 1 Minute zurück.

3. Sobald Sie Temperatur und Zubereitungszeit eingestellt haben, drücken Sie  (B3), um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Gerät schaltet sich nun ein und die auf der Anzeige ersichtliche Zeit beginnt zu verstreichen und auf der Anzeige ist **HEATING** (Heizen) ersichtlich. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf der






Anzeige ist nun **FINISHED** (Beendet) ersichtlich und das Gerät wechselt nach 1 Minute automatischen Abkühlens in den Standbymodus.


**VORSICHT:** • Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät nach ca. 3 Minuten in den Standbymodus.

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

## FUNKTIONEN – Rührfunktion



Das Gerät ist mit einer vorprogrammierten Rührfunktion ausgestattet.






1. Stecken Sie den Netzstecker (15) in die Steckdose. Daraufhin ertönt ein Signal und  (B1) blinkt.
2. Drücken Sie  (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige ist die Einstellung von 200 °C und 10 Minuten sichtbar.
3. Passen Sie bei Bedarf Temperatur und Zubereitungszeit an (siehe Abschnitt "FUNKTIONEN – Programme) und drücken Sie  (B3), um mit der Zubereitung zu beginnen.
4. Drücken Sie  (B9), um die Rührfunktion einzuschalten. Wenn Sie  (B9) erneut drücken, können Sie die Rührfunktion wieder ausschalten.

**VORSICHT:** Sollte eine der 12 Voreinstellungen gewählt worden sein, bei der die Rührfunktion beinhaltet ist, kann diese nicht manuell ausgeschaltet werden. Wenn die Voreinstellung keine Rührfunktion beinhaltet, kann diese ein-/ausgeschaltet werden, indem Sie  (B9) drücken.












## FUNKTION EN – 12 Voreinstellungen


Das Gerät ist mit 12 Voreinstellungen ausgestattet, So können durch Auswahl der entsprechenden Voreinstellung leicht verschiedenste Speisen zubereitet werden.

1. Stecken Sie den Netzstecker (15) in die Steckdose. Daraufhin ertönt ein Signal und  (B1) blinkt.
2. Drücken Sie  (B1). Die Digitalanzeige schaltet sich ein.

3. Drücken Sie  (B2). Auf der Anzeige ist das Symbol der ersten Voreinstellung  mit der voreingestellten Temperatur und Zeit. Um die nächste Voreinstellung zu wählen, drücken Sie  (B7) &  (B6) .
4. Sobald Sie eine Voreinstellung ausgewählt haben, drücken Sie  (B3) , um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Gerät schaltet sich nun ein und die auf der Anzeige ersichtliche Zeit beginnt zu verstreichen.

## 12 Voreinstellungen

Symbole	Voreinstellung	Temperatur ( °C )	Zubereitungszeit (Minuten)	Empfohlenes Gewicht
	Gefrorene Pommes frites	200	20	1,0 bis ca. 1,2 kg, in der Bratschale; Ober- und Unterhitze beim Rühren
	Fisch/Meeresfrüchte	180	13	0.5kg*2
	Hamburger	180	13	0.2kg*4
	Gefrorene Pizza	160	9	25 cm*1
	Steak	180	11	200g*2
	Gefrorene Hühnerkeulen	180	13	1,0 kg (ca. 6 Stck.)
	Frische Pommes frites	200	25	0,5 kg, in der Bratschale Ober- und Unterhitze beim Rühren
	Brathähnchen	180	25	1,5kg Ober- und Unterhitze beim Rühren
	Kuchen	150	38	0.5kg
	Kekse	160	18	<20 Stck.
	Trocknung	65	210	0.5kg

	Auftauen	65	5	0.5kg
--	----------	----	---	-------

**VORSICHT:** • Wenn Sie nicht die Ein-/Ausschalttaste drücken, wechselt das Gerät nach ca. 5 Minuten in den Standbymodus.

**VORSICHT:** • Nachdem das Gerät mit der Zubereitung begonnen hat, können Sie jederzeit Zubereitungszeit und Temperatur anpassen, indem Sie die entsprechenden Tasten betätigen. Davon ausgenommen sind die Trocknungs- und Auftaufunktion.

## **BEDIENUNG – Mikroschutzschalter**

Vorsicht: Das Gerät ist mit einem Mikroschutzschalter ausgestattet. Dieser Sicherungsmechanismus wird aktiviert, sobald die Tür während der Zubereitung geöffnet ist und sorgt dafür, dass das Gerät das Heizen unterbricht, der Ventilator und Rührmotor gestoppt werden und, dass die Zubereitungszeit pausiert wird, bis die Tür wieder richtig geschlossen ist. Danach setzt das Gerät die Zubereitung fort und die Zubereitungszeit verstreicht weiter.

## **BEDIENUNG – Abkühlenschutz**

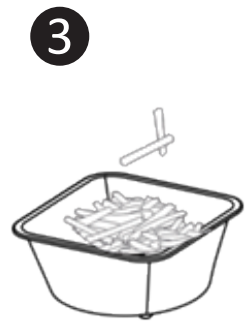
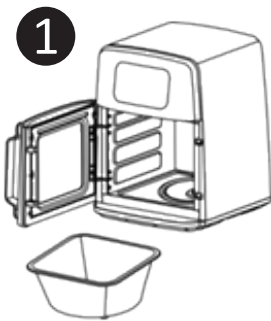
Vorsicht: Der Heißluftofen verfügt über einen Abkühlenschutz. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät heizt nun nicht mehr, der Lüfter dreht sich aber eine weitere Minute, um den Innenbereich des Geräts abzukühlen und die Sicherung und die Leiterplatte zu beschützen. Der Heißluftofen wechselt nach einer Minute in den Standbymodus.

## **BEDIENUNG – Verwendung**

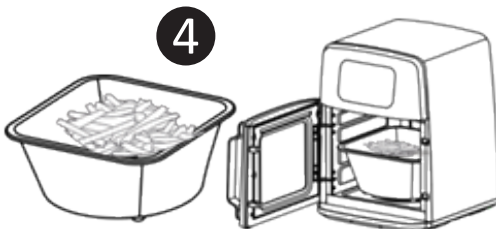
Dieses multifunktionale Gerät kann sowohl als Heißluftofen als auch als Ofen verwendet werden. Dank der vielfachen Einstellungsmöglichkeiten ist es auf einfache Art und Weise endlos wandelbar. Die Backzeit der Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden müssen, ist oft kürzer.

## z.B. 1 - Frittierte tiefgekühlte Pommes frites/frische Pommes frites/Gemüse/Nüsse


1. Heizen Sie den Heißluftofen gemäß der Anleitung unter “FUNKTIONEN – Vorheizfunktion” vor.
2. Stellen Sie die Bratschale (19) auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Montieren Sie den Rührer (18) auf dem Anschluss der Bratschale (19) und geben Sie eine angemessene Menge Pommes Frites in die Bratschale (wählen Sie dabei die entsprechende Voreinstellung oder beachten Sie die Anweisungen im Rezept).



3. Stellen Sie die Bratschale (19) in den Ofen und vergewissern Sie sich, dass diese richtig sitzt. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein, oder wählen Sie eine der Voreinstellungen zum Backen. (Beachten Sie die Anweisungen unter “FUNKTIONEN-Programme”.) Drücken Sie ►|| (B3), um den Backvorgang zu beginnen.



**VORSICHT:** Der Rührer der Bratschale verbindet sich beim Beginn des Backvorgangs automatisch mit dem Rührmotor. Wenn sich der Rührer nicht bewegt, öffnen Sie die Tür und justieren Sie die Bratschale nach, bevor Sie es nochmal probieren.

4. Während des Heizvorgangs beleuchtet das obere Heizelement (6) den Backraum. Sie können hineinsehen und den Zustand des Backguts überprüfen. Wenn die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Heizelement und somit das Licht aus. Dies wiederholt sich immer wieder bis zum Ablauf der eingestellten Zeit.
5. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Die Anzeige schaltet sich nun aus und der Heißluftofen wechselt nach 1 Minute automatischen Abkühlens in den Standbymodus.
6. Öffnen Sie die Tür mithilfe des Griffs (5) um die Bratschale herauszunehmen. Stellen sie diese auf eine stabile, horizontale, ebene Fläche. Verwenden Sie einen Untersetzer oder Ähnliches, um die Bratschale abzustellen (19).
7. Verwenden sie eine Zange oder Ähnliches, um die Lebensmittel auf einen Teller zu legen. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht weiter verwenden möchten. Drücken Sie  (B1) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**VORSICHT:** • Befüllen Sie die Bratschale niemals über die Markierung „MAX“.

**VORSICHT:** • Es wird empfohlen, gelegentlich durch die Glastür zu überprüfen, dass das Backgut von allen Seiten ausreichend gebräunt wird. Öffnen Sie bei Bedarf die Tür und überprüfen Sie das Lebensmittel. Währenddessen läuft die Zeitschaltuhr weiter, aber das Heizelement unterbricht das Heizen, bis Sie wieder die Tür zumachen.

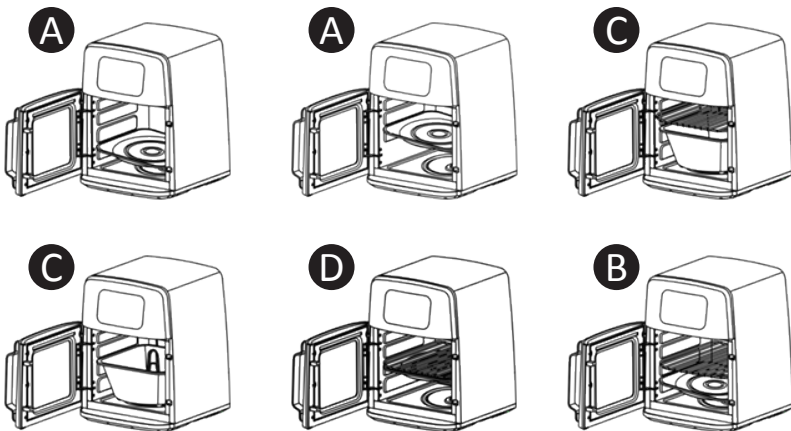
**VORSICHT:** • Berühren Sie nicht die Bratschale oder jegliches Zubehör, da diese während des Gebrauchs sehr heiß werden. Beugen Sie Verbrennungen vor.

Verwenden Sie einen Untersetzer oder Ähnliches, um die Bratschale abzustellen.

## **z.B. 2 - Frittiertes Fleisch/Pizza**

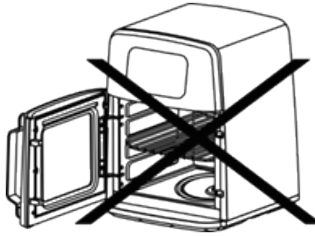
1. Heizen Sie den Heißluftofen gemäß der Anleitung unter “FUNKTIONEN – Vorheizfunktion” vor.
2. Sie können mit dem Gerät mit verschiedenem Zubehör unterschiedliche Lebensmittelsorten zubereiten,

- A: Zubereitung mit Pizzablech (16). Geeignet für: Tiefkühl- oder selbstgemachte Pizza mit einem Durchmesser von max. 25 cm; Fleisch; Kuchen; Kekse; Gemüse; Spieße, etc. Empfohlene Führungsschienen; Mittlere Führungsschiene (9) & untere Führungsschiene (10)
- B: Zubereitung mit Pizzablech (16) und Backrost (17). Empfohlene Führungsschienen; Mittlere Führungsschiene (9) & untere Führungsschiene (10)
- C: Zubereitung mit Bratschale (19) und Backrost (17). Sie können gleichzeitig Pommes frites in der Bratschale (19) zubereiten und Brot auf dem Backrost (17) toasten. Empfohlene Führungsschienen; Obere Führungsschiene (8) & mittlere Führungsschiene (9)
- D: Zubereitung mit Pizzablech (16) und Backrost (17). Empfohlene Führungsschienen; Die Zubereitung ist mit beiden Bestandteilen schneller, wenn Sie diese in die mittlere Führungsschiene (9) schieben.



**VORSICHT:** F: Verwenden Sie nicht zu viel Öl bei der Zubereitung, da dies gefährlich und nach dem Backen schwer zu reinigen ist. Vorsicht! Verwenden Sie den Heißluftofen niemals nur mit dem Backrost (17). Das Pizzablech (16) oder die Bratschale (19) müssen sich während des Backvorgangs unterhalb des Backrosts (17) befinden, um vom Lebensmittel abtropfende Rückstände oder überschüssiges Öl aufzufangen.

F



### **z.B. 3 - Brathähnchen**

Sie können im Heißluftofen ein ganzes Huhn (ca. 1,5kg) zubereiten. Legen sie das Huhn in die Bratschale (19) und schieben Sie diese in den Heißluftofen. Sie können als Zubehör auch einen zusätzlichen Hähnchenhalter dazubestellen, um noch bessere Brathähnchen zu erhalten. Wählen Sie das Menü“Brathähnchen”aus und beginnen Sie die Zubereitung. Siehe “FUNKTIONEN -12 Voreinstellungen”.

**VORSICHT:** Beobachten Sie das Backhähnchen durch die Glastür. Sie können jederzeit die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

Reinigen Sie das Gerät und alle abnehmbare Bestandteile nach jedem Gebrauch.

1. Drücken Sie ⏻ (B1) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie alle abnehmbare Bestandteile.
4. Entfernen Sie Rückstände mithilfe von saugfähigen Papiertüchern.
5. Reinigen Sie die Bestandteile gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Die Bestandteile können ebenso in der Spülmaschine gereinigt werden. Lassen Sie sie nach der Reinigung gründlich trocknen.
6. Reinigen Sie das Gehäuse und den Backraum mit einem feuchten Tuch. Sie können bei Bedarf Spülmittel hinzufügen. Trocknen Sie das Gerät gründlich nach der Reinigung.
7. Setzen Sie die Teile wieder zusammen.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

**VORSICHT:** • Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit dem Stromnetz verbunden ist, bevor Sie es reinigen.

**VORSICHT:** • Verwenden Sie beim Reinigen des Geräts niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände (z.B. Messer oder harte Bürsten).

**VORSICHT:** • Tauchen Sie das Heizelement niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie es nicht unter fließendes Wasser.

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial wie Plastik und Kartons in die entsprechende Abfallbehälter.
- Dieses Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu speziellen Sammelstellen für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte gebracht werden. Bitte beachten Sie die Symbole auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung.
- Die Materialien können wie angezeigt wiederverwertet werden. Mit Ihrem Beitrag zur Wiederverwendung, Wiederverwertung oder zu weiteren Verwendungsweisen alter elektrischer Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Die korrekte Entsorgung dieses Geräts dient der nachhaltigen Wiederverwertung von Werkstoffen und verhindert mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Um das Gerät zu entsorgen, wenden Sie sich an eine Sammelstelle oder den Händler, bei dem es gekauft wurde. Diese können das Gerät umweltverträglich entsorgen.

## TECHNISCHE DATEN:

Modell/ Modellnummer	HEISLUFTOFEN/ AO-1800.63.1D
Spannung	220-240 V Wechselstrom, 50/ 60 Hz
Leistung	1800W

## MADE IN CHINA

### Störungsbehebung

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angesteckt. Das Gerät ist nicht eingeschaltet; die Zubereitungszeit oder Temperatur wurde nicht eingestellt.	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel fest genug im Gerät steckt. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine Steckdose. Drücken Sie die Einschalttaste. Wählen Sie eine Voreinstellung, oder stellen Sie die Zubereitungszeit und Temperatur ein. Drücken Sie die Start-/Pausetaste und das Gerät beginnt mit der Zubereitung.
	Das Gerät wurde wahrscheinlich ausgeschaltet. Wenn Sie die Einschalttaste während des Zubereitens gedrückt haben, wurde das Gerät ausgeschaltet.	Drücken Sie die Einschalttaste. Wählen Sie eine Voreinstellung, oder stellen Sie die Zubereitungszeit und Temperatur ein. Drücken Sie die Start-/Pausetaste und das Gerät beginnt mit der Zubereitung.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen, der Mikroschaltzschalter ist aktiviert.	Schließen Sie die Tür und drücken Sie sie zu, bis sie hörbar einrastet.
Das Frittiergut ist nicht gar.	Die Bratschale ist überlastet.	Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßiges Frittiererergebnis.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur mit der „+“ Taste und setzen Sie die Zubereitung fort (siehe Abschnitt „Empfohlene Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).

Das Frittiergut ist nicht gleichmäßig frittiert.	Der Rührer ist nicht richtig montiert oder er klemmt.	Entfernen Sie den Rührer und montieren Sie ihn richtig. Überprüfen Sie mit einem Blick durch die Glastür, ob der Rührer nun einwandfrei funktioniert.
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.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.	Die Zutaten sind zu fettig oder es wurde zu viel Öl verwendet.	Wenn fettige Zutaten im Heißluftofen zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in die Bratschale. Das Öl verursacht weißen Rauch und die Bratschale erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Bratergebnis.
	Auf der Bratschale befinden sich Fettrückstände von der letzten Zubereitung.	Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung von heißem Fett in der Bratschale. Achten Sie darauf, diese 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	Wenden Sie sich an den Kundendienst unter ...

## FAQ

<p>1. Können auch andere Speisen als Frittiertes im Heißluftofen zubereiten? Sie können eine Vielzahl an Speisen inklusive Steaks, Koteletts, Burger und Backwaren zubereiten. Siehe Abschnitt „Empfohlene Einstellungen“.</p>
<p>2. Können Suppen und Saucen im Heißluftofen zubereitet oder aufgewärmt werden? Kochen oder erwärmen Sie niemals jegliche Flüssigkeit im Heißluftofen.</p>
<p>3. Kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden? Drücken Sie einmal die Ein-/Ausschalttaste oder öffnen Sie die Tür.</p>
<p>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 die Backschale und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Fläche. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät wieder durch Betätigen des Ein-/Ausschalters ein, sobald das Gerät abgekühlt ist.</p>
<p>5. Muss das Gerät aufheizen? Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät noch kalt ist. Alternativ können Sie den Heißluftofen mit der Vorheizfunktion für 5 Minuten auf 190 °C vorheizen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.</p>
<p>6. Ist der Heißluftofen spülmaschinengeeignet? Nur das Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Das Gerät selbst enthält die Heizspirale und Elektronik und sollte nie in jegliche Flüssigkeit getaucht werden. Es sollte ebenso ausschließlich mit einem warmen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm und etwas mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.</p>
<p>7. 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.</p>