

Heißluftfritteuse

AF2



ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

CE

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	3
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren	3
Zeichenerklärung	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Sicherheitshinweise	6
Acrylamidarme Zubereitung	11
Lieferumfang / Geräteteile	12
Erstinbetriebnahme	14
Lieferumfang prüfen.....	14
Vor dem ersten Gebrauch	14
Gerät aufstellen und erste Mal aufheizen	15
Bedienung	16
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	17
Garen mit der Programmfunktion	19
Der Garvorgang ist beendet	19
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	20
Reinigung und Aufbewahrung	22
Reinigung	22
Aufbewahrung.....	23
Technische Daten	23
Fehlersuche	24
Konformitätserklärung	25
Entsorgung	25
Verpackung entsorgen.....	25
Altgerät entsorgen	24
Rezeptvorschläge	26
Rosmarin-Kartoffelchips	26
Gebackener Apfel.....	27
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen.....	28
Scharf gewürztes Hähnchen	29
Garantiekarte	

ALLGEMEINES

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel einsetzen.


Bitte machen Sie sich mit Ihrem neuen Artikel zuerst vertraut, damit Sie die Funktionen sicher und optimal nutzen können.


Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.


Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie stets diese Bedienungsanleitung mit.


ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Betriebsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.


 **GEFAHR!** Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.


 **WARNUNG!** Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!** Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

 **Heiße Oberfläche!** Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

HINWEIS! Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.

 Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Es kann sowohl zum Zubereiten von z.B. Gemüse, Pommes, Fisch, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Dieser Artikel ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- In Frühstückspensionen.

Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes. Nur die im Zubehör enthaltenen bestimmungsgemäß benutzen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter **9** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.

- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

 WARNUNG! Brandgefahr!

Wenn Sie Zwischenstecker oder Verlängerungskabel verwenden und die maximal zulässige Stromstärke überschreiten, kann es zum Brand kommen.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Stromstärke des Zwischensteckers oder Verlängerungskabels.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann. Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!



Heiße Oberfläche! Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an dem Griff des Einschubes (Cool-Touch Griff) und am Touch-Display!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Gartopf herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Bei Kontakt mit heißem Wasserdampf kann es zu schweren Verletzungen kommen!

- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Gartopf aus dem Gerät nehmen.

**WARNUNG!****Brandgefahr! Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Anschlussleitung von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Gartopf immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

▲ VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

Acrylamidarme Zubereitung

i Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

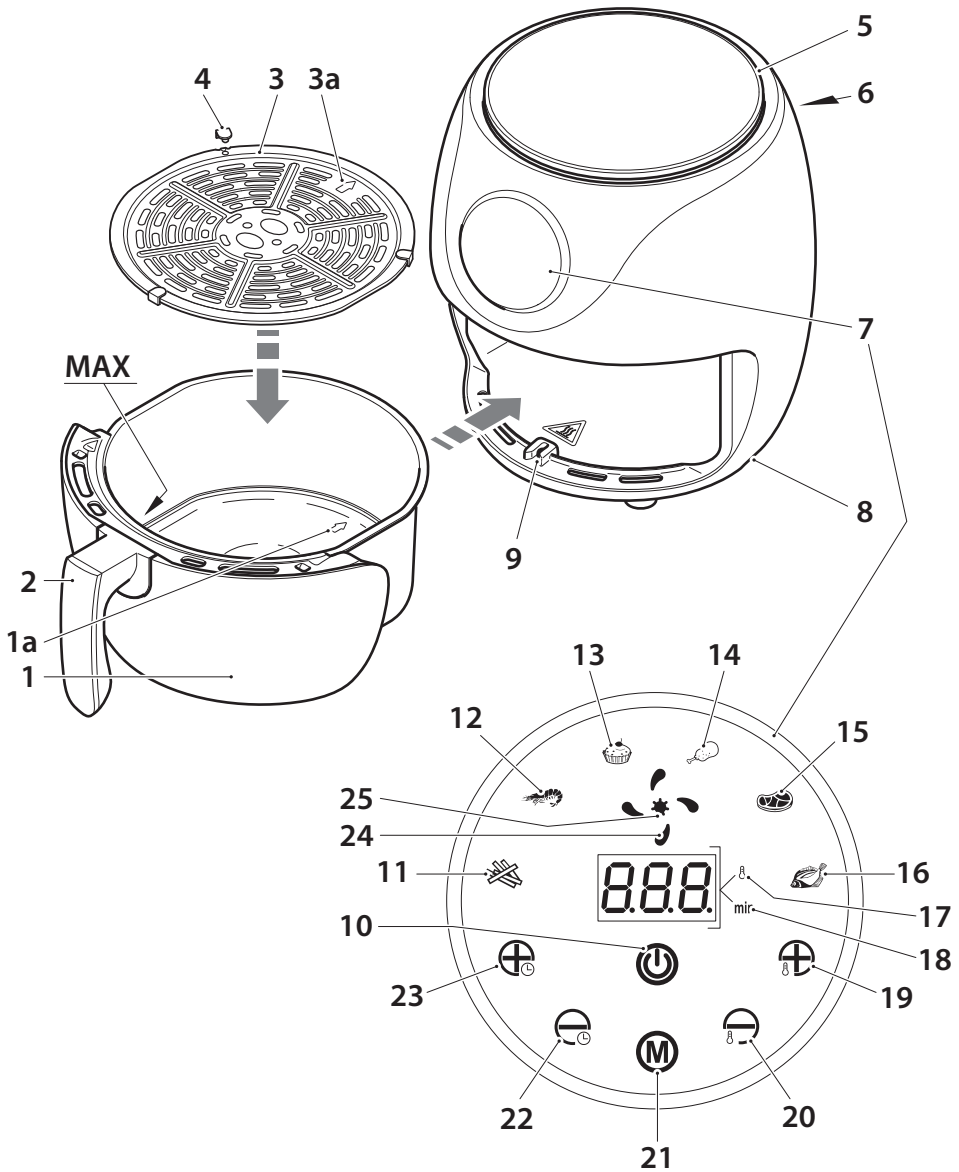
Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.






HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zur Überhitzung und zur Beschädigung führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen. Dabei können die Heizwendel und die Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



- 1** Einschub (Frittierkorb)
- 1a** Ausrichtmarkierung
- 2** Griff
- 3** Abtropfuntersetzer
- 3a** Ausrichtmarkierung
- 4** Silikontülle (zum Reinigen abziehen, Schutz vor dem Verkratzen des Frittierkorbs)
- 5** Lufteintrittsöffnungen
- 6** Luftaustrittsöffnung
- 7** Bedienfeld (Pos. 11 bis 16 Programmanzeigen, Pos. 10 und 19 bis 23 berührungsempfindliche Symbole, Sensor-Felder)
- 8** Tragmulden
- 9** Sicherheitsschalter
- 10**  Sensor-Feld Ein/Aus | Start/Stop
- 11**  Voreinstellung „Pommes“
15 Minuten bei 200 °C
- 12**  Voreinstellung „Shrimps“
20 Minuten bei 160 °C
- 13**  Voreinstellung „Kuchen“
30 Minuten bei 160 °C
- 14**  Voreinstellung „Hähnchen“
20 Minuten bei 200 °C
- 15**  Voreinstellung „Steak/Kotelett“
20 Minuten bei 180 °C
- 16**  Voreinstellung „Fisch“
20 Minuten bei 200 °C
- 17**  (Display zeigt Temperatur an)
- 18** **min** (Display zeigt Minuten an)
- 19**  Sensor-Feld Temperatur erhöhen
- 20**  Sensor-Feld Temperatur verringern
- 21**  Sensor-Feld Programmwahl (11-16)
- 22**  Sensor-Feld Zeit verringern
- 23**  Sensor-Feld Zeit erhöhen
- 24** Anzeige „Lüfter aktiv“
- 25** Anzeige „Heizung aktiv“
- Original Betriebsanleitung/Garantiekarte

ERSTINBETRIEBNAHME

Lieferumfang prüfen

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Betriebsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie die Schutzfolien.
2. Ziehen Sie den Einschub **1** am Griff **2** aus dem Gerät.
3. Entnehmen Sie den Abtropfuntersetzer **3** aus dem Einschub.
4. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang/Geräteteile**).
5. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR!

Stromschlaggefahr! Heißluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

HINWEIS!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

1. Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

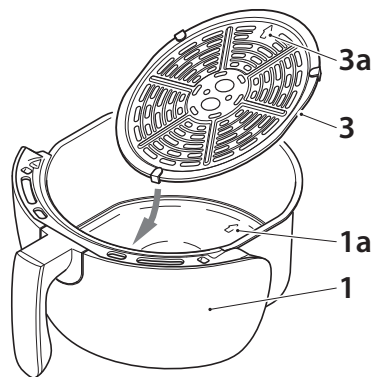
2. Wischen Sie den Einschub **1** und den Abtropfuntersetzer **3** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen und erstes Aufheizen

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die GummifüÙe an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

1. Führen Sie den Abtropfuntersetzer **3** zunächst schräg griffseitig zum Boden des Einschubs **1** (unter die unteren Schrauben) und drücken Sie ihn anschließend herunter. Achten Sie dabei auf die Markierungen **1a** und **3a**.
2. Schieben Sie den Einschub **1** mit eingesetztem Abtropfuntersetzer **3** in die Heißluftfritteuse ein.
3. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Bedienfeld **7** leuchten alle Symbole kurz auf. Das Sensor-Feld **⏻** Ein/Aus | Start/Stop **10** bleibt anschließend beleuchtet.
4. Berühren Sie das Sensor-Feld **⏻** für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Das Sensor-Feld **⏻** blinkt und es wird abwechselnd die Temperatur **⌚** (200) und die Zeit **min** (15) angezeigt.



5. Berühren Sie kurz das blinkende Sensor-Feld , um einen Garvorgang zu starten.



Leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung beim erstmaligen Aufheizen ist normal und beeinflusst nicht die Funktion. Sorgen Sie ggf. für ausreichende Raumbelüftung.

6. Nach Ablauf von 15 Minuten ist der Vorgang beendet. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

BEDIENUNG



GEFAHR!

Die Heißluftfritteuse erst nach dem kompletten Aufbau an das Stromnetz anschließen.

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen kann.

Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es umstellen.

Benutzen sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.



Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den Einschub einsetzen oder entnehmen.





Nach der Hälfte der Garzeit sollten Sie das Gargut neu verteilen / wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus, schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Einschub zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und Wenden /verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

1. Legen Sie den Abtropfuntersetzer **3** in den Einschub **1** ein.

2. Bereiten Sie das Gargut zu und verteilen Sie es auf den Abtropfuntersetzer.



Beachten Sie die **MAX** Markierung im Einschub. Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten, verteilen Sie diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.

3. Schieben Sie den Einschub **1** vollständig in die Heißluftfritteuse.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Bedienfeld **7** leuchten alle Symbole kurz auf. Das Sensor-Feld  Ein/Aus | Start/ Stopp **10** bleibt anschließend beleuchtet.
3. Berühren Sie das Sensor-Feld  für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Das Sensor-Feld  blinkt und es wird abwechselnd die Temperatur  (200) und die Zeit **min** (15) angezeigt.




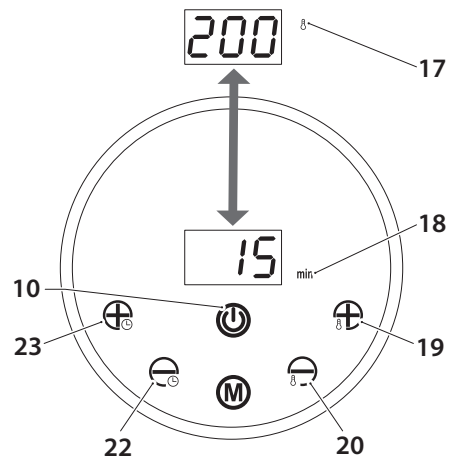
Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, schaltet sich das Gerät nach ca. einer Minute aus.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur



Benutzen Sie diese Einstellung auch zum Vorheizen der Fritteuse. Stellen Sie dabei die Zeit auf maximal 5 Minuten ein.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld  für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.
2. Mit den Sensor-Feldern **19** und **20** können Sie die Temperatur erhöhen bzw. verringern.



3. Mit den Sensor-Feldern **22** und **23** können Sie die Zeit verringern bzw. erhöhen.




Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 80 bis 200 °C. Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von einer Minute bis 60 Minuten.

Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.


4. Berühren Sie kurz das blinkende Sensor-Feld  **10**, um einen Garvorgang zu starten.



Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.

Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensor-Feld  **10**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensor-Feld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensor-Feldes setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub **1** im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Ihre Einstellungen bleiben ca. 10 Minuten gespeichert. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

5. Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld  **10** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.



Die Anzeige „Heizung aktiv“ **25** zeigt durch Aufleuchten den Aufheizvorgang an.

Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **24** zeigt durch Blinken den Betrieb des Lüfters an.

Garen mit der Programmfunktion

i Es stehen 6 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung unten zeigt die Einstellung „Shrimps“ **12**.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld **(M) 21** nach dem Einschalten wiederholt, um zwischen den Programmen (**11** bis **16**) zu wechseln.

i Die Garzeit und/oder die Temperatur können jederzeit nach Bedarf wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** beschrieben vor, sowie während des Betriebes geändert werden.

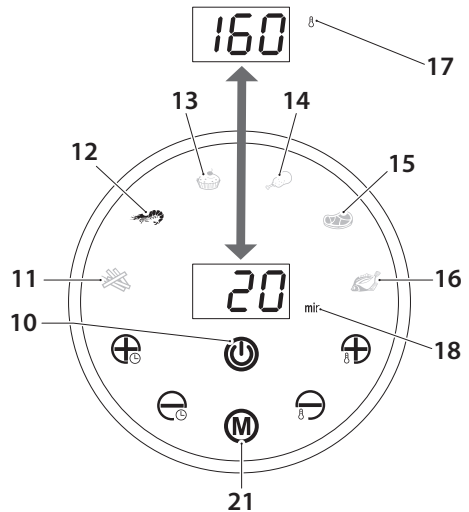
Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, schaltet sich das Gerät nach ca. einer Minute aus.

Der Garvorgang ist beendet


i Nach dem Ablauf der Zeit ertönen kurze Pieptöne und das Gerät schaltet sich aus (OFF). Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie das Sensor-Feld **(P) 10** ca. 2 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.


1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Einschub **1** am Griff **2** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Gartopf.



GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN

 Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Gargutes mehr oder weniger variieren.

Kartoffeln / Pommes	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Pommes frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

 Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Gartopf füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Gartopf abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 300	10 - 20	200	
Scampi	100 - 300	8 - 20	180	
Steak	100 - 300	12 - 20	180	vorheizen
Hähnchenschenkel	100 - 300	20 - 25	200	
Hähnchenbrust	100 - 300	12 - 20	200	
Chicken nuggets, gefroren	100 - 300	15 - 25	200	wenden / schütteln

i Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	200	Nein	
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Heißluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!



WARNUNG!

Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub 1, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr! Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehöerteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub **1** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Die Silikontüllen **4** können zur Reinigung abgezogen werden.



Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Aufbewahrung


Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	AF2
Versorgungsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	ca. 2,6 l
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	80-200 °C

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Sensor-Feld  10 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub 1 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Gartopf. – Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

ENTSORGUNG

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

REZEPTVORSCHLÄGE

Rosmarin-Kartoffelchips

Zutaten

- 4 mittelgroße weichkochende Kartoffeln
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel gehackter Rosmarin
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen.

Kartoffeln längs in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm).

Die Scheiben direkt in eine Schüssel mit Wasser geben. Scheiben in der Schüssel mit Wasser insgesamt 30 Minuten lang wässern. Dabei mehrmals das Wasser wechseln.

3-5 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Scheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

In einer weiteren Schüssel mit Olivenöl vermengen.

Scheiben gleichmäßig im Einschub verteilen und ca. 30 Minuten lang garen oder bis sie eine goldene Farbe aufweisen. Alle 5 Minuten durchschütteln.

Geben Sie die fertigen Kartoffelchips in eine Schüssel und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Salz und Rosmarin.

Gebackener Apfel

Zutaten

- 2 kleine Äpfel
- 1 Esslöffel Rosinen
- 2 Scheiben Blätterteig (10 x 10 cm)

Zubereitung

Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden und mit den Rosinen vermengen.

Die Mischung auf dem Blätterteig verteilen. Die Mischung mit dem Blätterteig umschließen. Blätterteig fest verschließen, z. B. mit einem Teigrädchen.

Den gefüllten Teig mit der Naht nach unten in den Einschub platzieren und 13-15 Minuten lang backen, bis der Teig goldbraun ist.

Lauwarm servieren.

Variationen:

- Apfelstückchen mit zerkleinerten getrockneten Aprikosen, Zimt und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.
- Apfelstückchen mit getrockneten Preiselbeeren, 1 Teelöffel Vanilleextrakt und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.
- Apfelstückchen mit Rosinen, ½ Teelöffel geriebener Orangenschale und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.

Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Pilze, gereinigt
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Käse, zerbröckelt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eine rote Zwiebel schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern und ebenfalls in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind.

Vom Herd nehmen, auf ein trockenes Küchentuch verteilen und abkühlen lassen.

Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen, eine Prise Salz hinzufügen und gründlich und kräftig verquirlen.

Passendes Gefäß (Auflaufform) mit etwas Öl/Fett bestreichen.

Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse hinzufügen.

Setzen Sie die Auflaufform in den Einschub und garen Sie ca. 20 Minuten.

Die Quiche ist fertig, wenn Sie ein Messer in die Mitte stecken und das Messer sauber herausziehen.

Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

4 Hähnchenkeulen

1 Knoblauchzehe

½ Teelöffel Senf

2 Teelöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Chilipulver

1 Teelöffel Olivenöl

Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Marinade über die Hähnchenkeulen reiben und ca. 20 Minuten einziehen lassen.

Fritteuse auf 200 °C vorheizen.

Legen Sie die Hähnchenkeulen in den Einschub und garen Sie sie ca. 12 Minuten lang.

Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein und garen Sie weitere 15 Minuten lang.

GARANTIE

Heißluftfritteuse (AF2)

Wir garantieren für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- und Fabrikationsfehlern durch Austausch.

Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen.

Im Garantiefall geben Sie das defekte Gerät mit dem ausgefüllten Garantieabschnitt unter der Angabe des Reklamationsgrundes zusammen mit dem Kassenbon an das Service Center.

Die Garantie erlischt bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Hinweise gemäß Bedienungsanleitung, bei Gewaltanwendungen, Schäden durch höhere Gewalt oder bei Eingriffen, die nicht von unseren autorisierten Fachgeschäften vorgenommen wurden.

GARANTIEKARTE

Heißluftfritteuse (AF2)

Im Garantiefall sorgfältig ausfüllen und unbedingt mit dem Gerät und dem Kassenbon einsenden. Gültig für 2 Jahre ab Verkaufsdatum/Poststempel.

Kundenname: _____

Reklamationsgrund: _____

gekauft bei (bitte Kassenbon beilegen): _____

Kundenservice:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY
Mail: tempo-service-de@teknihall.de
Hotline: 00800 33300666

Käufer

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ **Mail:** _____

Unterschrift: _____



Vertrieben durch (keine Serviceadresse):

Tempo International GmbH

Friesenweg 7

22763 Hamburg

Germany