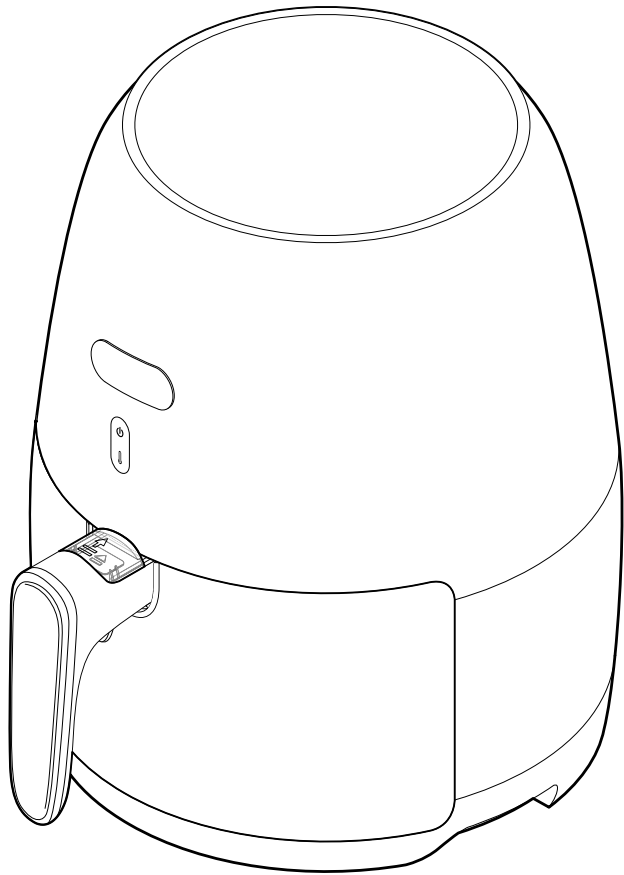


Digitale Heißluft-Fritteuse



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Frittieren fast ohne Fett - nur mit heißer Luft! Mit Ihrer neuen Heißluft-Fritteuse bereiten Sie schonend und fettarm in wenigen Minuten leckere Snacks zu - gleichzeitig sparen Sie Energie, da Sie den Backofen nicht anstellen müssen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	18	Reinigen
4	Sicherheitshinweise	18	Störung / Abhilfe
8	Auf einen Blick (Lieferumfang)	20	Technische Daten
10	Vor dem ersten Gebrauch	20	Entsorgen
10	Reinigen		
11	Inbetriebnahme		
13	Was ist Heißluft-Frittieren und welche Lebensmittel eignen sich dafür?		
14	Gartabelle		
15	Gebrauch		
15	Vorheizen		
15	Garen - manuell starten		
16	Während des Garens		
16	Gar-Ende		
17	Voreingestellte Garprogramme verwenden		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.



Verwendungszweck

Die Heißluft-Fritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Sie ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Das Gerät und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der

Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Das Gerät wird sehr heiß. Betreiben Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
... nach dem Gebrauch und

... bevor Sie das Gerät reinigen.

Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Prüfen Sie regelmäßig Gerät und Netzkabel auf Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt oder über unseren Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

WARNUNG vor Verbrennungen

- Zugängliche Teile im Inneren des Gerätes werden im Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase (min. 30 Min.) niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Pfanne und Korb zum Reinigen

herausnehmen, bevor Sie das Gerät reinigen, transportieren oder verstauen.

- Auch das Gargut wird sehr heiß. Vorsicht bei der Entnahme.
- Während des Garens tritt Dampf aus den Entlüftungsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon – es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entweichenden Dampf.
- Gießen Sie kein Wasser direkt in die noch heiße Pfanne. Es besteht Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf.

WARNUNG vor Brand

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Decken Sie niemals während des Betriebs oder in der Abkühlphase die Be- und Entlüftungsöffnungen ab.
- Vermeiden Sie Brand- oder Schmor-gefahr: Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Zu Wänden, Möbeln etc. (seitlich und darüber) sollte ein Abstand von min. 10 cm eingehalten werden. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den eingesetzten Korb.
- Legen Sie das Gargut immer in den Korb, niemals direkt in die Pfanne. Es darf kein direkter Kontakt zu den Heizelementen entstehen.
- Gießen Sie niemals Öl in die Pfanne, da sich dieses entzünden kann.
- Garen Sie niemals verpackte Lebensmittel in dem Gerät.
- Sollte dunkler Rauch dem Gerät entweichen, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr entweicht, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät herausziehen. Beachten Sie: Heller Rauch ist in der Regel unbedenklich.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Sicherheitsvorrichtungen

VORSICHT - Sachschäden

- Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Korbs nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Das Gerät ist mit einem Kontaktschalter im Inneren ausgestattet, der bei Entnahme der Pfanne die Hitzezufuhr automatisch ausschaltet und bei Wiedereinsetzen der Pfanne wieder einschaltet. Ohne eingesetzte Pfanne heizt das Gerät nicht.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser setzt das Gerät automatisch außer Funktion, wenn die integrierte Temperaturkontrolle ausfällt. Das Gerät kann nicht wieder in Betrieb genommen werden. Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und wenden Sie sich wegen einer Reparatur an unseren Kundenservice oder an eine Fachwerkstatt.
- Das Gerät ist mit einer Cool-Touch-Oberfläche ausgestattet, so dass es im Betrieb äußerlich nicht heiß wird.

Stichwort „Acrylamid“

- Acrylamid bildet sich bei stärkerem Erhitzen (Backen, Braten, Frittieren, Rösten, Toasten usw.) vor allem in stärkehaltigen Lebensmitteln.

In welcher Form Acrylamid für den menschlichen Organismus schädlich ist, kann abschließend noch nicht gesagt werden.

Aus Gründen der Vorsicht sollten Sie das Gargut aber nicht zu lange garen, da eine zu starke Bräunung ebenfalls zu einer höheren Belastung führen kann.

Es gilt der Grundsatz: „Vergolden statt verkohlen“. Da die Forschung mit der Erstellung dieser Bedienungsanleitung nicht Halt macht, verfolgen Sie zu diesem Thema die Presse.

Auch im Internet finden Sie eine Vielzahl Informationen hierzu.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt vor heißen Flächen (im Innenraum) und aufsteigendem heißem Dampf (Lüftungsschlitze auf der Rückseite).

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Symbol am Gerät
Aufsteigender heißer Dampf!

Display mit
Funktionstasten

Lüftungsschlitze
auf der Rückseite.

Betriebs-
Kontrollleuchte



Symbol im Gerät

Das Gerät wird im Inneren sehr heiß.
Berühren Sie nicht die heißen
Flächen!

Korb-Entriegelung mit
Schutzabdeckung

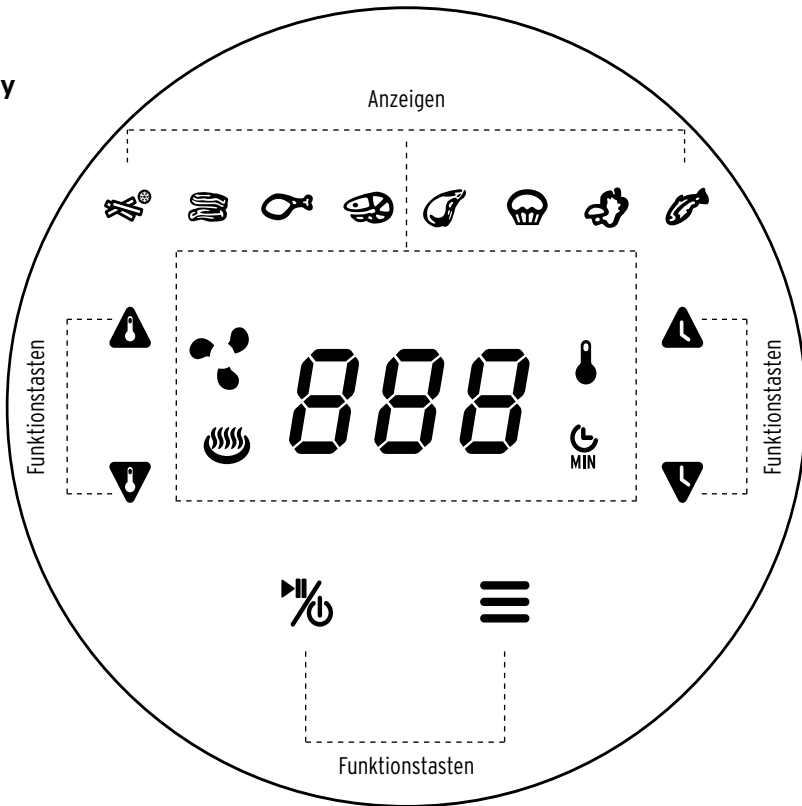
Korb

Heizraum


Griff


Pfanne


Display



Funktionstasten

 Garvorgang starten / pausieren / fortsetzen

 Garprogramm wählen


 Temperatur erhöhen


 Temperatur senken


 Garzeit erhöhen

 Garzeit senken

Anzeigen

 Garprogramm „Pommes Frites“


 Garprogramm „BBQ“


 Garprogramm „Hähnchenschenkel/-flügel“


 Garprogramm „Meeresfrüchte“

 Garprogramm „Steak“

 Garprogramm „Kuchen“

 Garprogramm „Gemüse“

 Garprogramm „Fisch“

 Belüftung eingeschaltet

 Gerät heizt

 Temperatur

 Garzeit

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät - insbesondere der Korb und die Pfanne - gereinigt und „eingebrennt“ werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Machen Sie sich dabei gleich mit dem Zusammensetzen und der Handhabung des Gerätes vertraut.

Reinigen



GEFAHR für Kinder -

Lebensgefahr durch Ersticken/
Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



GEFAHR - Lebensgefahr durch
Stromschlag

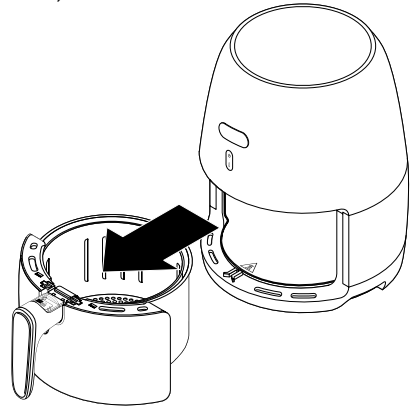
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Ziehen Sie die Schutzfolie ab vom Display.

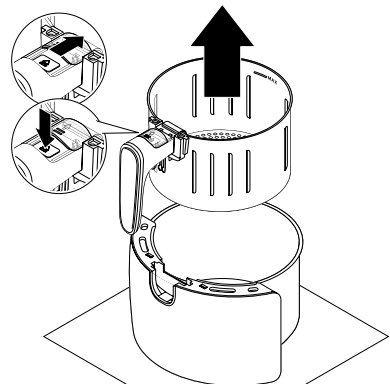
3. Ziehen Sie gegen den leichten Widerstand die Pfanne (mit eingesetztem Korb) am Griff aus dem Gerät heraus.



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Drücken Sie niemals die Korb-Entriegelung, während Sie den Korb mit Pfanne in der Hand halten. Die Pfanne würde unkontrolliert herunterfallen.

4. Stellen Sie Korb und Pfanne ab. Schieben Sie die Schutzabdeckung über der Korb-Entriegelung nach vorne und drücken Sie auf die Korb-Entriegelung. Die Pfanne löst sich vom Korb und Sie können den Korb herausnehmen.



5. Wischen Sie das Gerät selbst innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
6. Waschen Sie Korb und Pfanne gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm. Der Korb und die Pfanne sind **nicht** spülmaschineneeignet.
7. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Es darf keine Feuchtigkeit mehr vorhanden sein.

Inbetriebnahme

i Dieses Gerät ist konzipiert, nur mit heißer Luft, ohne Zusatz von Öl oder Fett zu frittieren. Geben Sie daher kein Öl oder Fett und auch keine andere Flüssigkeit in die Pfanne.

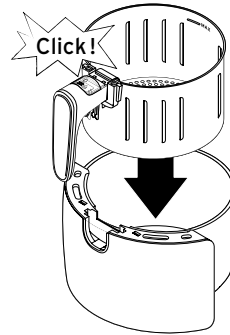


WARNUNG - Brandgefahr

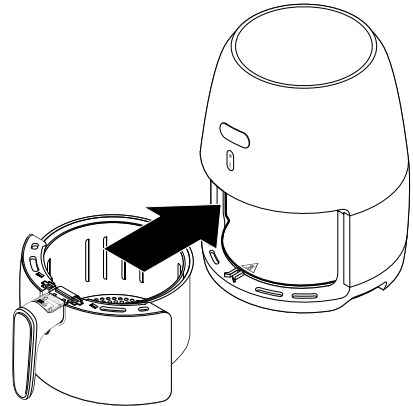
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie das Gerät komplett zusammengesetzt haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Oberschränke, nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängt.
- Halten Sie die Be- und Entlüftungsöffnungen frei.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne in die Pfanne eingesetzten Korb.

i Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, rutschfeste, ebene und stabile Arbeitsfläche.
2. Setzen Sie den Korb in die Pfanne. Er muss hör- und spürbar einrasten.




3. Schieben Sie die Schutzabdeckung über die Korb-Entriegelung.
4. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Sie muss auf beiden Seiten korrekt einrasten.




i Die Pfanne muss bis zum Anschlag in das Gerät geschoben sein, um den Kontaktschalter zu betätigen. Anderenfalls heizt das Gerät nicht.




5. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.


Ein Signalton ertönt und die Betriebskontrollleuchte vorne am Gerät leuchtet auf.


Das Display leuchtet kurz komplett auf, dann leuchtet nur noch die Start-/Pause-Taste .



Das Gerät ist in Standby.

 Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.


6. Zum Aktivieren des Gerätes halten Sie  für ca. 3 Sekunden gedrückt. Voreingestellt sind 200 °C und 15 Minuten Garzeit. Die Minuten blinken für einige Sekunden im Display. Danach werden Temperatur  und Garzeit  abwechselnd angezeigt.

7. Reduzieren Sie die Garzeit auf 10 Minuten, indem Sie auf Taste  tippen, bzw. diese gedrückt halten, bis 10 im Display angezeigt wird.


8. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf .


Im Display leuchten die Anzeigen für „Aufheizen“  und „Belüftung“  auf.

Das Gerät heizt.

Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt .

Die Zeitanzeige  zeigt jetzt immer die verbleibende Zeit an.

9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 5 Signaltöne, 00 Minuten und  blinken ebenfalls 5 Mal.

Das Gerät schaltet automatisch in Standby. Nur  leuchtet noch dauerhaft.

10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Die Betriebs-Kontrollleuchte erlischt.


11. Lassen Sie das Gerät abkühlen.


12. Zum schnelleren Abkühlen können Sie Pfanne und Korb aus dem Gerät herausnehmen und auf einer hitzeunempfindlichen Oberfläche

abstellen. Benutzen Sie dazu einen Topflappen o.Ä.


13. Wischen Sie nach dem Abkühlen das Innere des Gerätes mit einem Papiertuch aus und spülen Sie Pfanne und Korb kurz ab.

 ▷ Wenn Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen wollen, tippen Sie auf .

 blinkt, die anderen Anzeigen leuchten weiter.

▷ Um den Garvorgang fortzusetzen, tippen Sie erneut auf .

Nach ca. 60 Sekunden ohne Tastendruck schaltet sich das Gerät automatisch in Standby und Sie müssen ggf. den Garvorgang ganz neu starten.

▷ Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, halten Sie  für ca. 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät geht in Standby.

Was ist Heißluft-Frittieren und welche Lebensmittel eignen sich dafür?

Heißluft-Frittieren bereitet die Lebensmittel - wie der Name schon sagt - nur mit heißer Luft zu, ganz ohne Öl, Fett oder Wasser.

- Grundsätzlich eignen sich alle Lebensmittel dafür, die Sie auch im Backofen zubereiten können.
- Verwenden Sie keine stark fetthaltigen Lebensmittel wie Würstchen o.Ä.
- Wenn Sie gefüllte Teigtaschen zubereiten wollen, verwenden Sie vorzugsweise vorgefertigte Teigplatten. Diese benötigen weniger Zubereitungszeit als selbst gemachte.
- Schneiden Sie große Lebensmittel klein, um die Zubereitungszeit zu verkürzen und ein besseres Garergebnis zu erzielen.
- Eine größere Menge an Gargut braucht nur unwesentlich mehr Zeit als eine kleinere Menge. Überfüllen Sie aber den Korb nicht! Er darf nicht bis obenhin gefüllt sein, da Sie sonst kein gleichmäßiges Garergebnis erzielen. Richten Sie sich nach den Angaben in der nachfolgenden Tabelle.
- Bei kleinportionierten Lebensmitteln sollten diese zur halben Garzeit einmal geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen (siehe Tabelle).
- Um z.B. eine Quiche zuzubereiten, oder auch kleine, empfindliche oder gefüllte Teile, stellen Sie eine kleine Backform oder Auflaufform (backofengeeignet) in den Korb.
- Das Gerät ist auch geeignet, um Mahlzeiten aufzuwärmen. Stellen

Sie dafür die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.

Beispiel: Pommes frites zubereiten

- Die optimale Menge für einen Gargvorgang sind ca. 500 g Kartoffeln.
- Wenn Sie Tiefkühl-Pommes frites zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass diese backofengeeignet sind und nicht nur für die Fritteuse.
- Frische Kartoffeln müssen festkochend sein, damit sie nicht beim Zubereiten zerfallen. Um Pommes frites aus frischen Kartoffeln zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:
 1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Stäbchen. Es gilt: je dünner die Stäbchen, desto knuspriger das Ergebnis.
 2. Waschen Sie die Stäbchen gründlich, um möglichst viel Stärke abzuspülen. Stärke verhindert das gleichmäßige Bräunen der Pommes frites. Trocknen Sie die Stäbchen danach gründlich mit einem Haushaltspapier. Die Stäbchen dürfen nicht mehr nass sein, wenn sie in das Gerät gegeben werden.
 3. Geben Sie 1/2 TL pflanzliches Öl, z.B. Sonnenblumenöl, in eine Schüssel. Dadurch werden die Pommes frites schön knusprig. Verwenden Sie keine Butter oder Margarine. Diese Fette sind nicht zum Frittieren geeignet.
 4. Geben Sie die Kartoffelstäbchen hinzu. Wenden Sie diese vorsichtig in dem Öl, bis die Stäbchen von allen Seiten benetzt sind.

5. Nehmen Sie die Stäbchen vorsichtig aus der Schüssel, lassen Sie überschüssiges Öl dabei abtropfen. Ggf. tupfen Sie zu viel Öl mit einem Papiertuch ab. Geben Sie die Stäbchen in den Korb.

Achtung: Schütten Sie die Stäbchen nicht direkt aus der Schüssel in den Korb, da dabei Öl in die Pfanne tropfen würde.

Bereiten Sie die Pommes frites nach den Angaben in der Tabelle zu.

Gartabelle



Beachten Sie, dass die Angaben in der Tabelle Richtwerte sind. Je nach Größe, Form, Sorte etc. kann die Garzeit abweichen.

	Menge min-max (g)	Zeit* (Minuten)	Temperatur (°C)	zur Halbzeit schütteln?	Zusatzinfo
Kartoffeln					
gefrorene Pommes, dünn	400-500	18-20	200	ja	
gefrorene Pommes, dick	400-500	20-25	200	ja	
frische Pommes, Ø~8mm	300-800	18-24	200	ja	siehe voriges Kapitel
Kartoffelgratin	500	15-18	200	ja	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180		
Schweinekotelett	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Würstchen in Blätterteig	100-600	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-600	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-600	15-20	200		
Snacks					
Frühlingsrolle	100-500	8-10	200	ja	Fertigprodukt
gefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	ja	Fertigprodukt
Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Fertigprodukt
gefrorener paniertes Käse	100-500	8-10	160		Fertigprodukt
gefülltes Gemüse	100-500	10	160		
Backwaren					
Kuchen	400	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180		Backform/-blech verwenden
Muffins	400	15-18	200		Backform verwenden
Snacks	500	20	160		Backform/-blech verwenden

* Die Zeitangaben gelten für ein vorgeheiztes Gerät (siehe Abschnitt „Vorheizen“ im Kapitel „Gebrauch“). Bei einem kaltem Gerät rechnen Sie ca. 3 Minuten hinzu.


Gebrauch



WARNUNG - Brandgefahr

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie das Gerät komplett zusammengesetzt haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Oberschränke, nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängt.
- Halten Sie die Be- und Entlüftungsöffnungen frei.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne in die Pfanne eingesetzten Korb.
- Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne.
- Füllen Sie das Gargut niemals direkt in die Pfanne. Das Gargut muss immer in den eingesetzten Korb gefüllt werden.

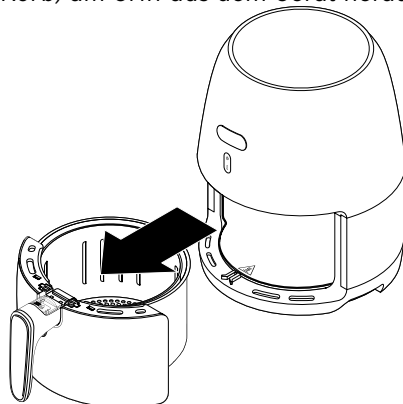
Vorheizen

Die Werte aus der Gartabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Um punktgenau zu garen, empfiehlt es sich, das Gerät vorzuheizen. In dem Fall starten Sie das Gerät zunächst ohne Gargut, aber mit eingesetztem Korb und Pfanne. Füllen Sie das Gargut ein, wenn die Anzeige für „Aufheizen“  erloschen ist (je nach Temperatur nach max. 3 Minuten).

Garen - manuell starten

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

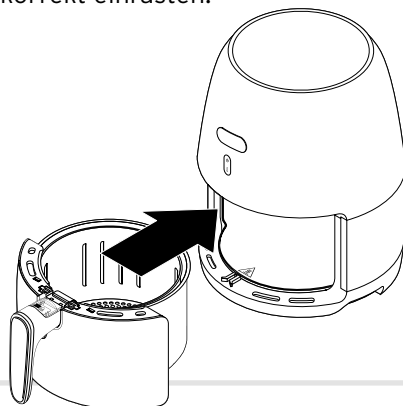
2. Ziehen Sie gegen den leichten Widerstand die Pfanne (mit eingesetztem Korb) am Griff aus dem Gerät heraus.




WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Drücken Sie niemals die Korb-Entriegelung, während Sie Korb und Pfanne in der Hand halten. Die Pfanne würde unkontrolliert herunterfallen.


3. Füllen Sie das Gargut in den Korb. Beachten Sie die Mengenangaben aus der Tabelle. Der Korb darf nicht bis obenhin gefüllt sein.
4. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Sie muss auf beiden Seiten korrekt einrasten.




 Die Pfanne muss bis zum Anschlag in das Gerät geschoben sein, um den Kontaktschalter zu betätigen. Anderenfalls heizt das Gerät nicht.



5. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.


Ein Signalton ertönt und die Betriebskontrollleuchte vorne am Gerät leuchtet auf.



Das Display leuchtet kurz komplett auf, dann leuchtet nur noch die Start-/Pause-Taste .



Das Gerät ist in Standby.

6. Zum Aktivieren des Gerätes halten Sie  für ca. 3 Sekunden gedrückt.


Voreingestellt sind 200 °C und 15 Minuten Garzeit. Die Minuten blinken für einige Sekunden im Display. Danach werden Temperatur  und Garzeit  abwechselnd angezeigt.



 Sie können Temperaturen von 80 °C bis 200 °C (in 5-°C-Schritten) und Garzeiten von 0 Minuten bis 60 Minuten (in 1-Minuten-Schritten) einstellen.


7. Stellen Sie die Temperatur entsprechend den Angaben in der Gartabelle ein, indem Sie auf Taste  bzw.  tippen, bzw. diese gedrückt halten.

8. Stellen Sie die Garzeit entsprechend den Angaben in der Gartabelle ein, indem Sie auf Taste  bzw.  tippen, bzw. diese gedrückt halten.

Wenn Sie das Gerät nicht vorgeheizt haben, addieren Sie 3 Minuten hinzu.

9. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf .



Im Display leuchten die Anzeigen für „Aufheizen“  und „Belüftung“  auf. Das Gerät heizt.


Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt .

Die Zeitanzeige  zeigt jetzt immer die verbleibende Zeit an.


Während des Garens

▷ Manches Gargut sollte zur Halbzeit einmal geschüttelt werden (siehe Tabelle). Ziehen Sie dafür einfach die Pfanne aus dem Gerät und schwenken Sie sie ein wenig, sodass das Gargut umgeschichtet wird.


▷ Wenn Sie den Garvorgang kurzzeitig unterbrechen wollen, tippen Sie auf .  blinkt.


▷ Um den Garvorgang fortzusetzen, tippen Sie erneut auf .

Nach ca. 60 Sekunden ohne Tastendruck schaltet sich das Gerät automatisch in Standby und Sie müssen ggf. den Garvorgang ganz neu starten.

▷ Um den Garvorgang vorzeitig abbrechen, halten Sie  für ca. 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät geht in Standby.

Gar-Ende

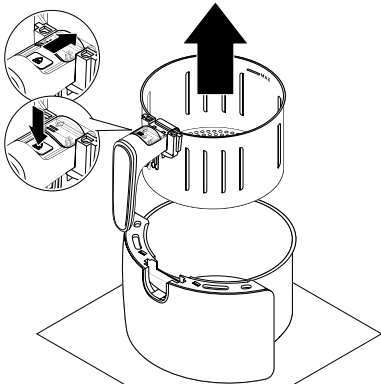
1. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 5 Signaltöne, **00** Minuten und  blinken ebenfalls 5 Mal.

Das Gerät schaltet automatisch in Standby. Nur  leuchtet dauerhaft.

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Benutzen Sie stets einen Topflappen o.Ä., wenn Sie mit der heißen Pfanne bzw. dem heißen Korb hantieren.
- Bei der Entnahme kann heißer Dampf aufsteigen. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon.
- Beachten Sie: Drücken Sie keinesfalls die Korb-Entriegelung, während Sie die Pfanne samt Korb in der Hand halten. Die Pfanne würde unkontrolliert herunterfallen.

2. Ziehen Sie die Pfanne mit dem eingesetzten Korb aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige, rutschfeste, ebene und stabile Oberfläche ab.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gargut ausreichend gegart ist. Wenn nicht, schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät und stellen Sie ein paar zusätzliche Minuten ein.
4. Um das Gargut zu entnehmen, ...
... drücken Sie auf die Korb-Entriegelung. Die Pfanne löst sich vom Korb und Sie können den Korb herausnehmen und das Gargut umschütten in eine Schüssel o.Ä.



... schütten Sie niemals direkt aus der Pfanne mit eingesetztem Korb um, da ggf. herabgetropftes Fett, das sich in der Pfanne gesammelt hat, mit ausgeschüttet würde.

... verwenden Sie bei großem oder zerbrechlichem Gargut eine Küchenzange o.Ä.







Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, um das Gargut zu entnehmen. Dies kann die Anti-Haftbeschichtung beschädigen.

Verwenden Sie Utensilien aus Holz oder Silikon.

- ▷ Sie können nun sofort eine weitere Portion zubereiten oder...
... Sie lassen das Gerät abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Die Betriebs-Kontrollleuchte erlischt. Achten Sie darauf, das während der Abkühlzeit niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- 5. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Voreingestellte Garprogramme verwenden

Wählen Sie eines der 8 voreingestellten Garprogramme für Ihr Gargut aus (siehe Kapitel „Auf einen Blick“, Abschnitt „Funktionstasten“):

1. Tippen Sie so oft auf die Programmwahl-Taste , bis das Symbol des gewünschten Programms angezeigt wird.
2. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf .
3. **Wenn Sie das Gerät nicht vorgeheizt haben, addieren Sie 3 Minuten zur vorgegebenen Garzeit hinzu.**
- ▷ Wenn Sie die Garzeit ändern wollen, tippen Sie auf Taste  bzw.  bzw. halten Sie diese gedrückt.
- ▷ Wenn Sie die Temperatur ändern wollen, tippen Sie auf Taste  bzw.  bzw. halten Sie diese gedrückt.

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG vor Verbrennung

- Lassen Sie das Gerät und alles Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, um Pfanne oder Korb zu reinigen. Dies würde die Anti-Haftbeschichtung beschädigen.

1. Wischen Sie das Gerät selbst innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
2. Waschen Sie Korb und Pfanne gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm. Der Korb und die Pfanne sind **nicht** spülmaschinengeeignet.
3. Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie etwas Wasser in die Pfanne und lassen Sie sie eine Weile einweichen.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät zusammensetzen und verstauen. Es darf keine Feuchtigkeit mehr vorhanden sein.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion.

- Stecker in der Steckdose?
- Sitzt die Pfanne samt Korb ordnungsgemäß im Gerät?

Die Pfanne lässt sich nicht korrekt in das Gerät schieben.

- Ist der Korb überfüllt?
- Sitzt der Korb richtig in der Pfanne?

Das Gargut ist nicht gar.

- Befindet sich eine zu große Menge Gargut im Korb?
 - Die einzelnen Stücke sind zu groß. Schneiden Sie sie ggf. kleiner.
 - Ist die Gartemperatur zu niedrig eingestellt?
 - Ist die Garzeit zu kurz gewählt?
-

Das Gargut ist ungleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Gargut wie z.B. Pommes frites, die im Korb übereinander liegen, müssen zur Hälfte der Garzeit einmal geschüttelt werden, damit sie sich neu verteilen.
Frische Kartoffeln sind ungleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie die richtige Kartoffelsorte gewählt? Die Kartoffeln müssen festkochend sein. • Haben Sie die Kartoffeln ausreichend gewaschen? Zuviel Stärke verhindert ein gleichmäßiges Garen.
Die Snacks werden nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Waren die verwendeten Snacks backofengeeignet? Snacks, die speziell zum Frittieren vorgesehen sind, werden in der Heißluft-Fritteuse nicht knusprig. • Geben Sie ggf. ein wenig Öl auf das Gargut, bevor Sie dieses in den Korb legen. Es soll möglichst kein überschüssiges Öl in die Pfanne tropfen. • Frische Pommes frites müssen gut abgetrocknet sein, bevor Sie sie in Öl wenden. • Schneiden Sie ggf. dünnere Kartoffelstäbchen.
Weißer Rauch steigt aus dem Gerät auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Öl oder Fett aus dem Gargut ist in die Pfanne getropft. Dadurch kann die Pfanne etwas heißer werden. Dies ist aber unbedenklich und hat keinen Einfluss auf das Ergebnis. • Verwenden Sie möglichst fettarme Zutaten. Verwenden Sie nur sehr wenig Öl für Pommes frites u.Ä. • Marinade oder Fleischsaft kann in das bereits ausgetretene Öl oder Fett in der Pfanne tropfen. Tupfen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ggf. etwas trocken, bevor Sie sie in den Korb legen. Bei panierten Lebensmitteln drücken Sie ggf. die Panade etwas an. • Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich von Fett- oder Ölrückständen.

Technische Daten

Modell:	AF-80a 605 605 (Deutschland, Österreich) 605 606 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	ca. 1500 Watt
einstellbare Temperatur:	80-200 °C
einstellbare Garzeit:	0-60 Minuten
Fassungsvermögen:	ca. 3,2 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schützt die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

■ Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden.

Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Artikelnummer: 605 605 (D/AT) / 605 606 (CH)
