



# Mini-Heißluft-Fritteuse



**de** Bedienungsanleitung und Garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 97302FV05X07VIII • 2018-06

## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Frittieren ohne Fett - nur mit heißer Luft! Mit Ihrer neuen Mini-Heißluft-Fritteuse bereiten Sie schonend und fettarm in wenigen Minuten leckere Snacks - und zudem auch energiesparend, da Sie den Backofen nicht anwerfen müssen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

## **Inhalt**

- |           |   |           |   |
|-----------|---|-----------|---|
| <b>3</b>  | <b>Zu dieser Anleitung</b>  | <b>16</b> | <b>Rezepte</b>                                  |
| <b>3</b>  | <b>Sicherheitshinweise</b>  | 16        | Rosmarin-Kartoffelchips                         |
| <b>7</b>  | <b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>   | 16        | Vanille Soufflé                                 |
| <b>8</b>  | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>  | 17        | Hähncheninnenfilets Country Style               |
| 8         | Reinigen  | 18        | Gefüllte Knoblauch-Champignons                  |
| 9         | Inbetriebnahme  | <b>19</b> | <b>Störung / Abhilfe</b>                        |
| <b>10</b> | <b>Was ist Heißluft-Frittieren und welche Lebensmittel eignen sich dafür?</b> | <b>20</b> | <b>Technische Daten</b>                         |
| <b>12</b> | <b>Gebrauch</b>   | <b>20</b> | <b>Entsorgen</b>                                |
| <b>15</b> | <b>Reinigen</b>   | <b>21</b> | <b>Garantie</b>                                 |
|           |   | <b>22</b> | <b>Tchibo Service Center und Kundenberatung</b> |
-

## 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 durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

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.

---

## Sicherheitshinweise



### 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 es 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. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- 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, ob Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweist 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 im Repair Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

### **WARNUNG vor Verbrennungen**

- Auch zugängliche Teile des Gerätes werden im Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase (60 Min.) niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum

Öffnen des Gerätes ggf. Topflappen.  
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren, verstauen und bevor Sie Pfanne und Korb zum Reinigen herausnehmen.

- 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 Schmorgerfahr: 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.

### **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.

- 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**

- 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. Die Zeitschaltuhr läuft währenddessen weiter. Ohne eingesezte 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 senden Sie es zur Reparatur an das Repair Center oder in eine Fachwerkstatt.

#### **Stichwort „Acrylamid“**

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

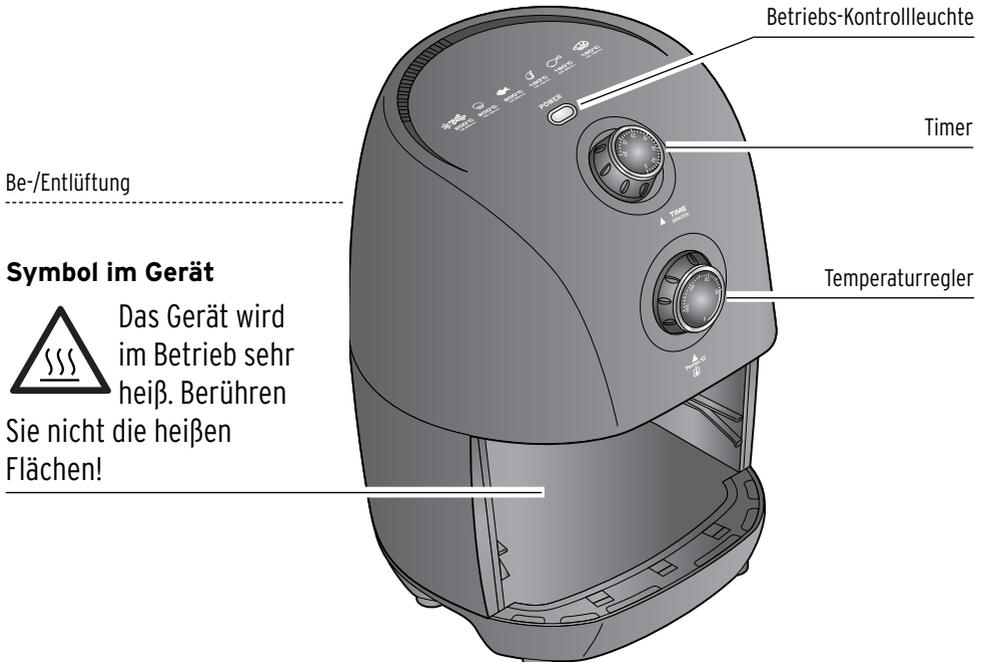
In welcher Form Acrylamid für den menschlichen Organismus schädlich ist, kann abschließend noch nicht gesagt werden.

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.

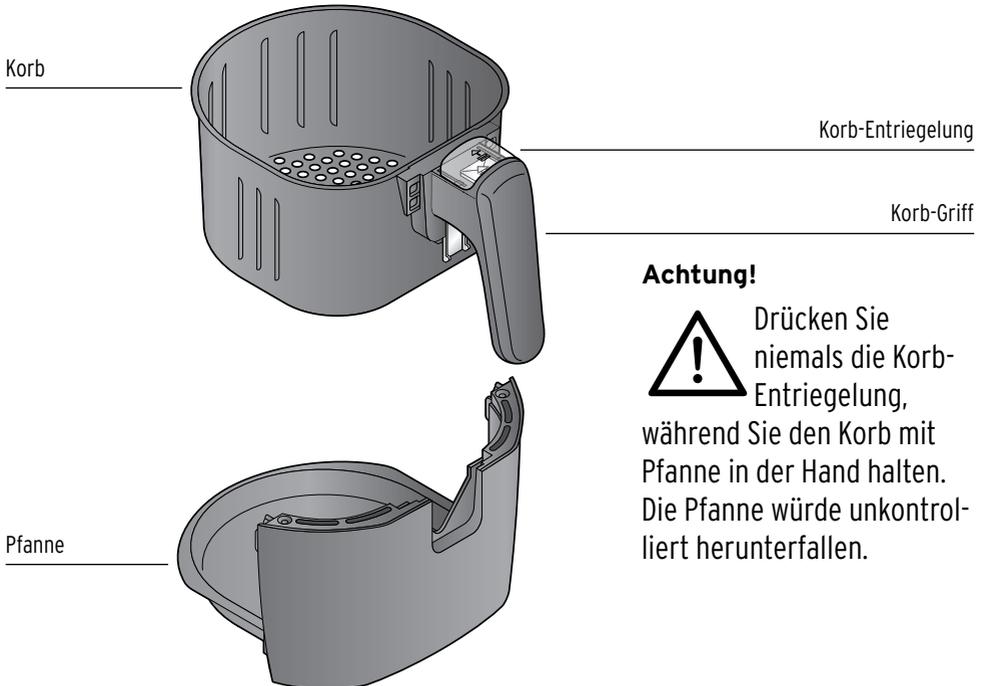
## Auf einen Blick (Lieferumfang)



### Symbol im Gerät



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



### Achtung!



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

## Vor dem ersten Gebrauch

### Reinigen

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



**GEFAHR für Kinder** -  
Lebensgefahr durch  
Ersticken/Verschlucken

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



**GEFAHR** - Lebensgefahr  
durch Stromschlag

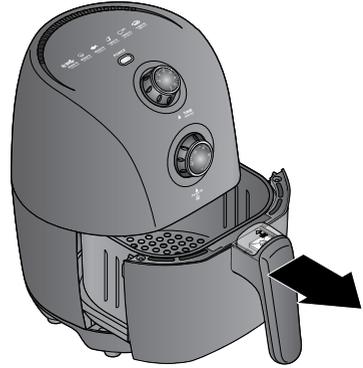
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät selbst darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.

### VORSICHT - Sachschaden

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

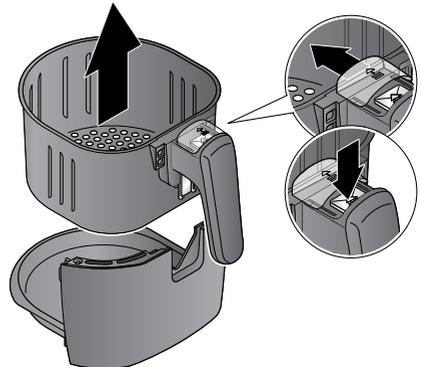
2. Ziehen Sie gegen den leichten Widerstand Korb und Pfanne am Griff aus dem Gerät heraus.



### VORSICHT - Sachschaden

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

3. Stellen Sie Korb und Pfanne ab. Schieben Sie die Abdeckung 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.

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

### Inbetriebnahme



#### **WARNUNG** vor Brand

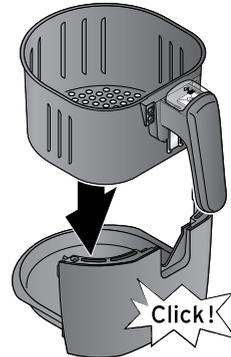
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie das Gerät komplett zusammengesetzt haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Oberschränke, nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von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

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät „eingebraunt“ werden. So werden eventuelle Rückstände aus der Herstellung entfernt.

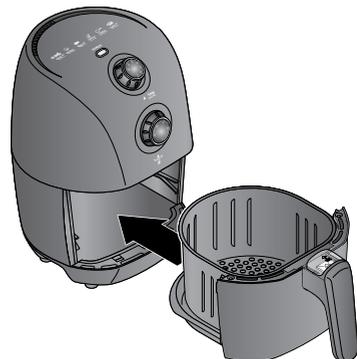


Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

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 Abdeckung wieder über die Korb-Entriegelung.
4. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät. Sie muss hör- und spürbar einrasten.





Die Pfanne muss korrekt in dem Gerät sitzen, um den Kontaktschalter zu betätigen. Anderenfalls heizt das Gerät nicht.

#### **VORSICHT** - Sachschaden

• Versuchen Sie niemals, die Pfanne ohne eingesetzten Korb in das Gerät einzusetzen und zu verwenden. Das Gerät funktioniert nur einwandfrei, wenn Pfanne und Korb ordnungsgemäß eingesetzt sind.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf 200 °C.
7. Drehen Sie den Timer auf 10 Minuten.  
Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf. Das Gerät ist eingeschaltet.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Die Betriebs-Kontrollleuchte erlischt.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Lassen Sie das Gerät abkühlen.  
▷ 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.
11. Wischen Sie nach dem Abkühlen das Innere des Gerätes mit einem Papiertuch aus und spülen Sie Pfanne und Korb kurz ab.

---

## **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 fett-haltigen Lebensmittel wie Würstchen o.Ä.
- Wenn Sie gefüllte Teigtaschen zubereiten wollen, verwenden Sie vorzugsweise vorgefertigte Teig-platten. Diese benötigen weniger Zubereitungszeit als selbst gemachte.
- Schneiden Sie große Lebensmittel klein, um die Zubereitungszeit zu verkürzen und ein besseres Gar-ergebnis 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 (backofeneeignet) in den Korb.
- Das Gerät ist auch geeignet, um Mahlzeiten aufzuwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.

### **Pommes frites zubereiten:**

- Die optimale Menge für einen Vorgang sind ca. 250 g Kartoffeln.
- Wenn Sie gekaufte Pommes frites zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass diese backofeneeignet sind und nicht nur für die Fritteuse.
- Bei frischen Kartoffeln achten Sie darauf, dass diese festkochend sein müssen, 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 Stäbe. Es gilt: je dünner die Stäbe, desto knuspriger das Ergebnis.
2. Waschen Sie die Stäbe gründlich, um möglichst viel Stärke abzuspolen. Stärke verhindert das gleichmäßige Bräunen der Pommes frites. Trocknen Sie sie danach gründlich mit einem Haushaltspapier. Die Stäbe 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. Das Öl hilft, knusprige Pommes frites herzustellen. Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder Olivenöl. Diese Fette sind nicht zum Frittieren geeignet.
4. Geben Sie die Kartoffelstäbe hinzu. Wenden Sie diese vorsichtig in dem Öl, bis die Stäbe von allen Seiten mit Öl bedeckt sind.
5. Nehmen Sie die Stäbe vorsichtig aus der Schüssel, lassen Sie überschüssiges Öl dabei abtropfen. Ggf. tupfen Sie zu viel Öl mit einem Papiertuch ab. Geben Sie die Stäbe in den Korb. Achtung: Schütten Sie die Stäbe nicht direkt aus der Schüssel in den Korb, da dabei Öl in die Pfanne tropfen würde.
6. Bereiten Sie die Pommes frites nach den Angaben in der Tabelle zu.

**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* (min.)	Temperatur (°C)	zur Halbzeit schütteln?	etwas Öl zugeben?
<b>Kartoffeln</b>					
gefrorene Pommes, dünn	200-300	18-20	200	ja	
gefrorene Pommes, dick	200-300	20-25	200	ja	
Kartoffelgratin	300	20-25	200	ja	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-300	10-15	180		
Schweinekotelette	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Hähnchenkeulen	100-300	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-300	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrolle	100-250	8-10	200	ja	
gefrorene Chicken Nuggets	100-300	6-10	200	ja	
Fischstäbchen	100-250	6-10	200		
gefrorener paniertes Käse	100-250	8-10	180		
gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
<b>Backwaren</b>					
Kuchen	250	20-25	160		
Quiche	300	20-22	180		
Muffins	250	15-18	200		

\* Die Zeitangaben gelten für ein vorgeheiztes Gerät. Bei einem kaltem Gerät rechnen Sie ca. 3 Minuten hinzu.

## Gebrauch

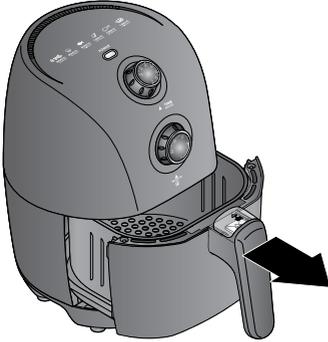


### **WARNUNG** vor Brand

- 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.
- Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne.
- Füllen Sie niemals das Gargut direkt in die Pfanne. Es muss immer in den eingestzten Korb gefüllt werden.

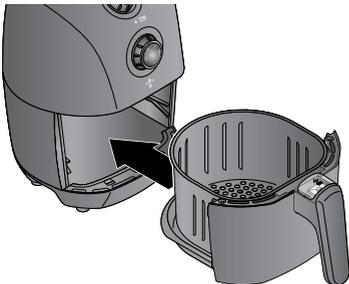
1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, rutschfeste, ebene und stabile Arbeitsfläche.
2. Ziehen Sie gegen den leichten Widerstand Korb und Pfanne am Griff aus dem Gerät heraus.



**VORSICHT** - Sachschaden

• **Drücken Sie niemals die Korb-Entriegelung**, während Sie den Korb mit 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 mit Korb und Inhalt in das Gerät. Sie muss hör- und spürbar einrasten.



**i** Die Pfanne muss korrekt in dem Gerät sitzen, um den Kontaktschalter zu betätigen. Anderenfalls heizt das Gerät nicht.

**VORSICHT** - Sachschaden

• Versuchen Sie niemals, die Pfanne ohne eingesetzten Korb in das Gerät einzusetzen und zu verwenden. Das Gerät funktioniert nur einwandfrei, wenn Pfanne und Korb ordnungsgemäß eingesetzt sind.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die in der Tabelle angegebene Temperatur.
7. Drehen Sie den Timer auf die in der Tabelle angegebenen Minuten. (Wenn das Gerät noch kalt ist, geben Sie 3 Minuten zusätzlich zu der Zubereitungszeit ein.) Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf. Das Gerät ist eingeschaltet.
  - ▷ Sie können das Gerät auch vorheizen. Drehen Sie den Timer dann auf etwas mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Betriebs-Kontrollleuchte das erste Mal erlischt. Füllen Sie dann das Gargut ein und stellen Sie die Zeit nach Tabelle ein.
  - ▷ Manches Gargut sollte zur Halbzeit einmal geschüttelt werden (siehe

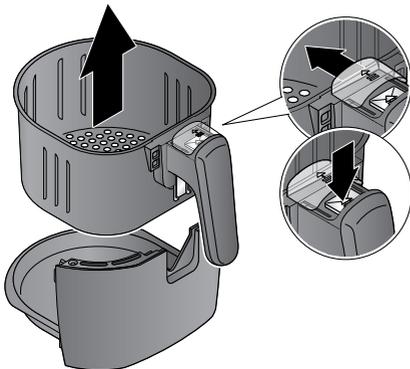
Tabelle). Ziehen Sie dafür einfach die Pfanne aus dem Gerät und schwenken Sie sie ein wenig, sodass das Gargut umgeschichtet wird.



**WARNUNG** vor Verbrennung/Verbrühung

- Benutzen Sie stets einen Topflappen o.Ä., wenn Sie mit der heißen Pfanne / 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 den Korb mit Pfanne in der Hand halten. Die Pfanne würde unkontrolliert herunterfallen.

Wenn Ihnen die Pfanne zu schwer ist, stellen Sie sie auf einer hitzeunempfindlichen Oberfläche ab. Schieben Sie die Abdeckung 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.

Wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät herausnehmen, wird die Hitzezufuhr automatisch ausgeschaltet. Die Zeitschaltuhr läuft währenddessen weiter.

Sie können natürlich auch zu Beginn nur die halbe Garzeit einstellen, sodass Ihnen der Signalton anzeigt, wann Sie schütteln müssen. Danach stellen Sie einfach erneut die halbe Garzeit ein.

8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Die Betriebs-Kontrollleuchte erlischt.
- ▷ Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie einfach den Timer auf **0** und das Gerät ist ausgeschaltet.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einer hitzeunempfindlichen Oberfläche ab. Benutzen Sie dazu einen Topflappen o.Ä.
11. Kontrollieren Sie, ob das Gargut ausreichend gegart ist. Wenn nicht, schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät und stellen ein paar zusätzliche Minuten ein.
12. Um das Gargut zu entnehmen, ...  
... schieben Sie die Abdeckung 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 und das Gargut umschütten in eine Schüssel o.Ä.

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

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

13. Sie können nun sofort eine weitere Portion zubereiten oder...

14. ... Sie lassen das Gerät abkühlen. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlzeit niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

15. Reinigen Sie nach dem Abkühlen das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

---

## Reinigen



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät selbst 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.

▷ Wischen Sie das Gerät außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

▷ Wischen Sie das Gerät innen mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch und ggf. etwas fettlösendem Spülmittel ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie eine handelsübliche Spülbürste.

▷ Waschen Sie Korb und Pfanne gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Der Korb und die Pfanne sind nicht spülmaschinengeeignet.

- ▷ Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen. Es darf keine Feuchtigkeit mehr vorhanden sein.
- ▷ Bei hartnäckigen Verschmutzungen an Pfanne oder Korb füllen Sie die Pfanne mit warmem Spülwasser. Setzen Sie den Korb ein und lassen Sie alles für mindestens 10 Minuten einweichen.

## Rezepte

### Rosmarin-Kartoffelchips

Zubereitung ca. 40 Min. + Garzeit

#### Zutaten

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 EL Öl
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1 Prise Salz

#### Zubereitung

1. Reinigen Sie die Kartoffeln unter fließendem Wasser mit einer Gemüsebürste.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln der Länge nach in dünne Scheiben direkt in eine Schüssel mit Wasser.
3. Wässern Sie die Kartoffelscheiben 30 Minuten lang und tauschen Sie das Wasser währenddessen mehrmals aus, um den Kartoffeln möglichst viel Stärke zu entziehen. So werden die Chips knuspriger.
4. Seihen Sie die Kartoffeln gründlich ab und tupfen Sie sie mit einem Küchentuch vollständig trocken.
5. Heizen Sie den Mini-Airfryer auf 170 °C vor.
6. Geben Sie die Kartoffeln mit dem Öl in eine Schüssel und vermischen Sie beides gründlich.

7. Geben Sie die Kartoffeln in den Korb und garen Sie sie ca. 30 Minuten, bis sie goldbraun sind. Schütteln Sie die Kartoffeln ab und zu, damit sie gleichmäßig garen.
8. Geben Sie die Kartoffeln noch warm zusammen mit dem Salz und dem Rosmarin in eine Schüssel und vermischen Sie alles vorsichtig.

### Vanille Soufflé

für 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min. + Garzeit

#### Zutaten Teig

- 1/4 Tasse Mehl
- 1/4 Tasse weiche Butter
- 2 TL Vanilleextrakt
- 4 Eigelb
- 1/4 Tasse Zucker +
- 1/8 Tasse Zucker
- 1 TL Weinsteinpulver
- 1 Tasse Milch
- 5 Eiweiß
- 1 Vanilleschote
- Puderzucker

## Zubereitung

1. Verrühren Sie Butter und Mehl zu einer glatten Masse.
2. Erwärmen Sie die Milch in einem Topf und lösen Sie 1/4 Tasse Zucker darin auf.
3. Fügen Sie die Vanilleschote hinzu und bringen Sie die Milch zum Kochen.
4. Fügen Sie die Butter-Mehl-Mischung unter ständigem Rühren hinzu, um ein Verklumpen zu verhindern.
5. Köcheln Sie die Mischung einige Minuten, bis sie etwas eingedickt ist. Rühren Sie dabei ständig, damit nichts anbrennt.
6. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, nehmen Sie die Vanilleschote heraus und stellen Sie den Topf für ca. 10 Minuten in ein Eiswürfelbad, um die Mischung abzukühlen.
7. Fetten Sie 4 Soufflé-Förmchen mit Butter ein und bestreuen Sie sie mit etwas Zucker.
8. Mixen Sie in einer Schüssel Eigelbe und Vanilleextrakt miteinander und geben Sie die Mischung dazu.
9. Schlagen Sie in einer weiteren Schüssel Eiweiß, 1/8 Tasse Zucker und Weinsteinpulver steif.
10. Heben Sie den Eischnee unter die Soufflé-Mischung und verteilen Sie sie in die Soufflé-Förmchen. Streichen Sie die Oberflächen glatt.
11. Heizen Sie den Mini-Airfryer auf 170 °C vor.

12. Stellen Sie die Soufflé-Förmchen in den Korb, je nachdem wie viele gleichzeitig hineinpassen.
13. Garen Sie die Soufflés ca. 12 - 15 Minuten. Garen Sie anschließend die übrigen Soufflés auf die gleiche Weise.
14. Servieren Sie die Soufflés mit Puderzucker.

## Hähncheninnenfilets Country Style

für 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min. + Garzeit

### Zutaten

500 g	Hähncheninnenfilets
3	Eier, verrührt
1/2 Tasse	Paniermehl
1/2 Tasse	Mehl
1/2 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen
1/2 TL	italienische Kräutermischung
2 EL	Öl

### Zubereitung

1. Heizen Sie den Mini-Airfryer auf 170 °C vor.
2. Geben Sie Mehl, Eier und Paniermehl jeweils in eine flache Schüssel.
3. Würzen Sie das Paniermehl mit Salz, Pfeffer und italienischer Kräutermischung und geben Sie das Öl hinzu. Vermischen Sie alles gründlich miteinander.

4. Wälzen Sie die Filets nacheinander im Mehl, Ei und der Paniermehlmischung. Drücken Sie das Paniermehl an, damit die Filets gleichmäßig und fest paniert sind.
5. Schütteln Sie überflüssiges Paniermehl vorsichtig ab.
6. Legen Sie so viele Filets in den Korb, dass der Boden bedeckt ist. Sie sollen nicht aufeinander liegen und sich nicht berühren, so dass sie von allen Seiten knusprig werden.
7. Garen Sie die Filets ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind und garen Sie so nach und nach alle Filets.

### **Gefüllte Knoblauch-Champignons**

für 4 Personen

Zubereitung ca. 10 Min. + Garzeit

#### **Zutaten**

12	mittelgroße Champignons
1	Scheibe Weißbrot
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 EL	Petersilie
etwas	schwarzen Pfeffer, gemahlen
etwas	Salz
1 EL	Öl

### **Zubereitung**

1. Heizen Sie den Mini-Airfryer auf 200 °C vor.
2. Zerkleinern Sie das Weißbrot in einer Küchenmaschine in feine Brotkrumen und geben Sie Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzu.
3. Wenn alles gut vermischt ist, geben Sie auch das Öl dazu und mischen Sie es unter.
4. Schneiden Sie die Stiele aus den Champignons und füllen Sie die Champignonhüte mit der Weißbrotmischung gut an, so dass während des Garens nichts abfallen kann.
5. Stellen Sie so viele Champignons in den Korb, dass der Boden bedeckt ist. Sie sollen nicht aufeinander liegen und sich nicht berühren, so dass sie von allen Seiten gleichmäßig garen.
6. Garen Sie die Champignons ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind und garen Sie so nach und nach alle Champignons.

## Störung / Abhilfe

- 
- |   |   |
|---|---|
| • Keine Funktion  | • Stecker in der Steckdose?<br>• Timer eingestellt?<br>• Sitzt die Pfanne ordnungsgemäß im Gerät?   |
| • Die Pfanne lässt sich nicht korrekt in das Gerät schieben | • Korb überfüllt?<br>• Sitzt der Korb richtig in der Pfanne?  |
| • Das Gargut ist nicht gar geworden                         | • Zu große Menge Gargut im Korb?<br>• Temperatur zu niedrig eingestellt?<br>• Zeit zu kurz gewählt?   |
| • Das Gargut ist ungleichmäßig gegart                       | • 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              | • Haben Sie die richtige Kartoffelsorte gewählt? Die Kartoffeln müssen festkochend sein.<br>• Haben Sie die Kartoffeln ausreichend gewaschen? Zuviel Stärke verhindert ein gleichmäßiges Garen.   |
| • Die Snacks werden nicht knusprig                          | • Waren die verwendeten Snacks backofengeeignet? Snacks, die speziell zum Frittieren vorgesehen sind, werden in der Heißluft-Fritteuse nicht knusprig.<br>• Geben Sie ggf. ein wenig Öl auf das Gargut, <b>bevor</b> Sie dieses in den Korb legen. Es soll möglichst kein überschüssiges Öl in die Pfanne tropfen.<br>• Frische Pommes frites müssen gut abgetrocknet sein, bevor Sie das Öl hinzugeben.<br>• Schneiden Sie ggf. dünnere Kartoffelstäbchen. |
| • Weißer Rauch steigt aus dem Gerät auf                     | • 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.<br>• Verwenden Sie möglichst fettarme Zutaten. Verwenden Sie nur sehr wenig Öl für Pommes frites u.Ä.<br>• Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich von Fett- oder Ölrückständen.  |
-

- 
- Weißer Rauch steigt aus dem Gerät auf
  - 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.
- 

## Technische Daten

Modell:	365 593 (Deutschland, Österreich) 371 217 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	ca. 900 Watt
Max. Temperatur:	ca. 200 °C
Max. Garzeit:	bis 30 Min.
Fassungsvermögen:	ca. 1,5 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.de">www.tchibo.de</a>

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

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.tchibo.de/entsorgung](http://www.tchibo.de/entsorgung).

## Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Repair Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Repair Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Repair Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unseren Tchibo Kundenservice an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

## Tchibo Service Center und Kundenberatung

### Deutschland

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
RTS  
Erfurter Höhe 105  
99610 Sömmerda  
DEUTSCHLAND**



**0800 - 334 49 95**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 8.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.de](mailto:service@tchibo.de)

### Österreich

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
SÖMMERDA  
Erfurter Höhe 105  
99610 Sömmerda  
DEUTSCHLAND**



**0800 - 711 020 012**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 8.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.at](mailto:service@tchibo.at)

### Schweiz

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
SCHWEIZ  
Hirsrütiweg  
4303 Kaiseraugst  
SCHWEIZ**



**0800 - 22 44 44**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 7.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [service@tchibo.ch](mailto:service@tchibo.ch)

---

**Artikelnummer:** 365 593 Deutschland Österreich  
371 217 Schweiz

---

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name \_\_\_\_\_

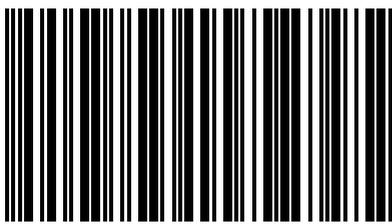
Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

# Unfrei

UNFREI-Paketmarke anbringen

Paketzentrum 99



99610.204.106.02 0

E	einzuziehendes Entgelt ..... EUR
---	-------------------------------------

**TCHIBO  
 SERVICE CENTER  
 RTS  
 Erfurter Höhe 105  
 99610 Sömmerda  
 DEUTSCHLAND**

## Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Tel. (tagsüber) \_\_\_\_\_

**Liegt kein  
 Garantiefall vor\*:**  
 (bitte ankreuzen)

- Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen.

\*Sie tragen die Kosten für Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.





## DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

**Wichtig:** Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.  
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!



## Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

---

**Artikelnummer:**  **365 593** Deutschland Österreich  
(bitte ankreuzen)  **371 217** Schweiz

---

Fehlerangabe

---

---

---

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

---

