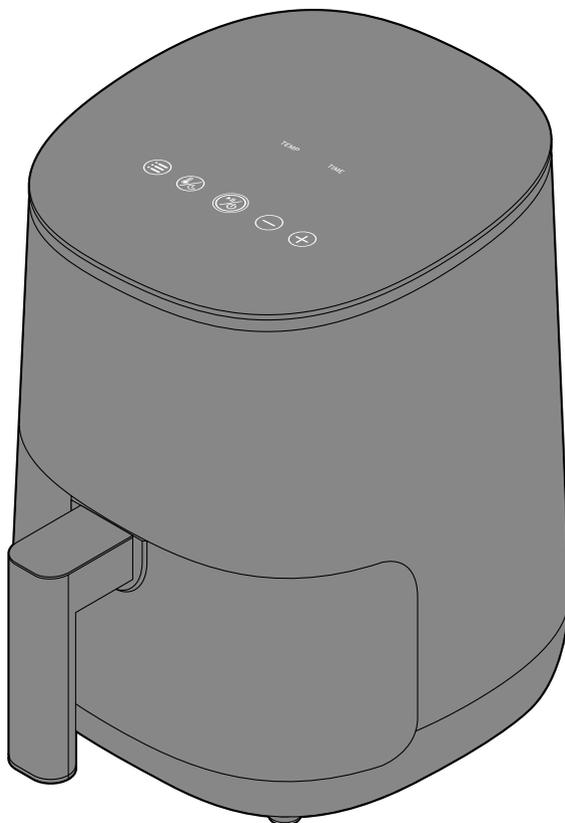


Digitale Heißluft-Fritteuse

Artikelnummer: **618 161** (Deutschland, Österreich)
626 449 (Schweiz)



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

2	Zu dieser Anleitung	11	Gartabelle
3	Sicherheitshinweise	12	Selbstgemachte Pommes Frites zubereiten
5	Entsorgen	12	Gebrauch
6	Auf einen Blick (Lieferumfang)	12	Vorheizen
8	Vor dem ersten Gebrauch	12	Garvorgang starten
8	Auspacken und Reinigen	13	Während des Garvorgangs
8	Inbetriebnahme (ohne Inhalt)	15	Nach dem Gebrauch
10	Garvorgang unterbrechen und fortsetzen	15	Reinigen und Aufbewahren
10	Garvorgang vorzeitig abbrechen	15	Technische Daten
10	Was ist Heißluft-Frittieren und welche Lebensmittel eignen sich dafür?	16	Störung / Abhilfe

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 das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es 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 Gerät und Netzkabel regelmäßig 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 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 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 in den noch heißen Garkorb. Es besteht Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf.

WARNUNG vor Brand

- Betreiben Sie das Gerät nie 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 Garkorb und Siebeinsatz.
- Legen Sie das Gargut immer auf den Siebeinsatz, niemals direkt in den Garkorb. Anderenfalls kann die heiße Luft nicht optimal zirkulieren.
- Überfüllen Sie den Garkorb nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung! Es darf kein direkter Kontakt zwischen dem Gargut und den Heizelementen entstehen.
- Gießen Sie niemals Öl in den Garkorb, da sich dieses entzünden kann.
- Garen Sie niemals verpackte Lebensmittel in dem Gerät.
- Falls dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr entweicht, bevor Sie den Garkorb aus dem Gerät herausziehen. Beachten Sie: Heller Rauch ist in der Regel unbedenklich.

VORSICHT vor Sachschäden

- Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihaftbeschichtung des Garkorbs und des Siebeinsatzes nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Garkorbs und des Siebeinsatzes auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihaftbeschichtung 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 Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem Kontaktschalter im Inneren ausgestattet, der bei Entnahme des Garkorbs die Hitzezufuhr automatisch ausschaltet und bei Wiedereinsetzen des Garkorbs erneut einschaltet. Ohne eingesetzten Garkorb funktioniert 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 übermäßig heiß wird und beim Berühren keine Verbrennungsgefahr besteht.

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).

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!

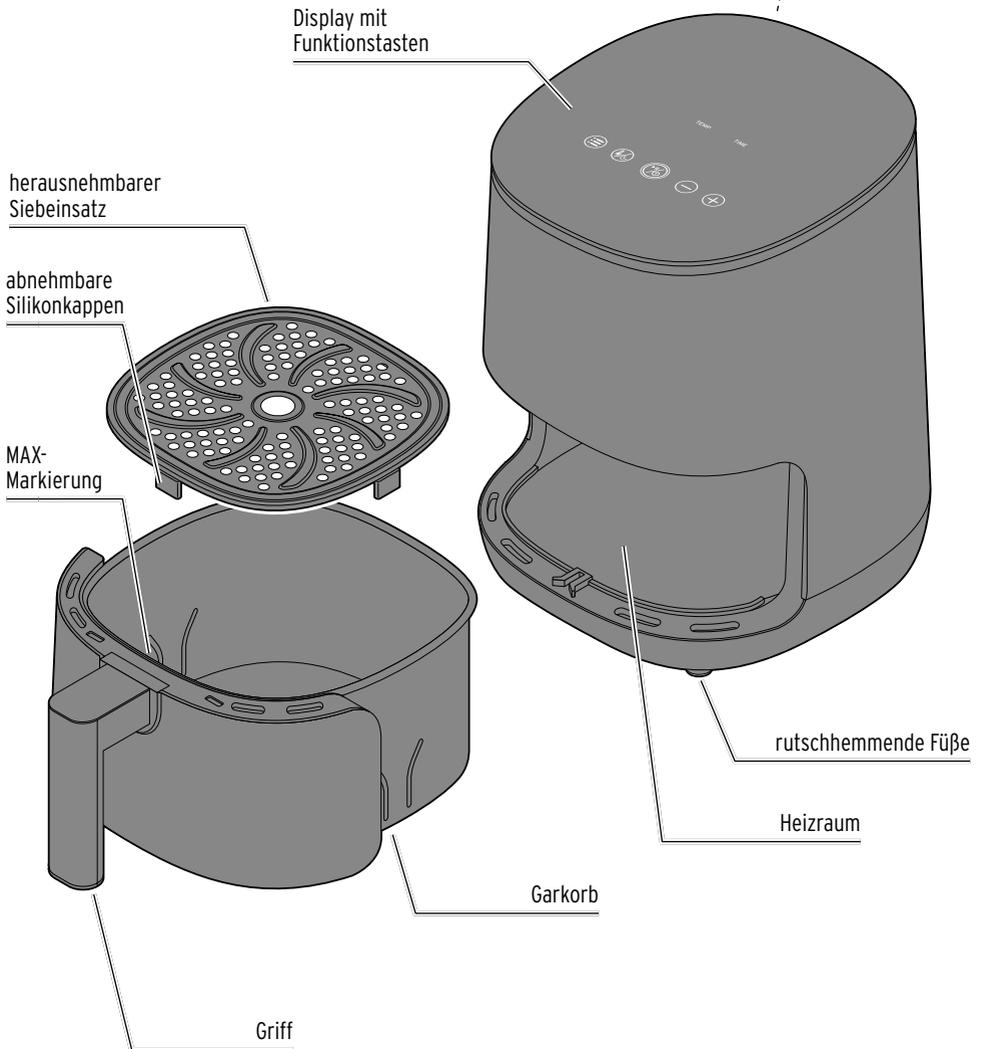
Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

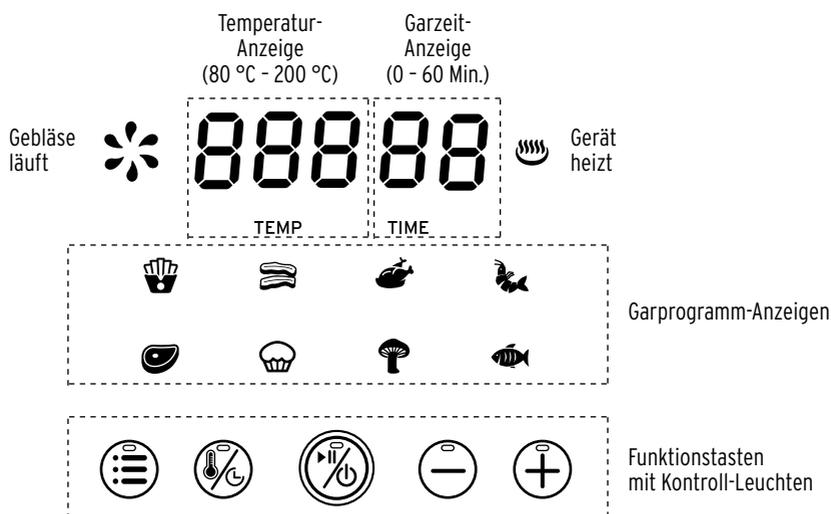
Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Symbol am Gerät
Aufsteigender heißer Dampf!





Funktionstasten

-  Garvorgang starten / pausieren / fortsetzen / abbrechen
-  Garprogramm wählen:
So oft drücken, bis das gewünschte Garprogramm blinkt und die voreingestellten Werte im Display angezeigt werden
-  Einstellmodus für Temperatur-/Garzeit aufrufen:
1x drücken für Einstellmodus Temperatur
2x drücken für Einstellmodus Garzeit
-  im ausgewählten Einstellmodus:
Gartemperatur erhöhen /
Garzeit verlängern
-  im ausgewählten Einstellmodus:
Gartemperatur verringern /
Garzeit verkürzen

Garprogramm-Anzeigen

-  Garprogramm „Pommes Frites“
-  Garprogramm „BBQ“
-  Garprogramm „Hähnchenschenkel/-flügel“
-  Garprogramm „Meeresfrüchte“
-  Garprogramm „Steak“
-  Garprogramm „Kuchen“
-  Garprogramm „Gemüse“
-  Garprogramm „Fisch“

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken und Reinigen



GEFAHR für Kinder - Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken

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



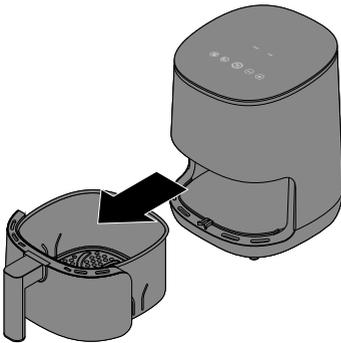
GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- 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. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Gerät.



3. Ziehen Sie den Garkorb am Griff gegen den leichten Widerstand aus dem Gerät heraus.
4. Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
5. Waschen Sie den Garkorb sowie den herausnehmbaren Siebeinsatz gründlich mit

warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm ab. Garkorb und Siebeinsatz sind nicht spülmaschinengeeignet.



Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren kleinen Silikonkappen unten am Siebeinsatz nicht verloren gehen!

6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und in Betrieb nehmen, wie nachfolgend beschrieben. Es darf keine Feuchtigkeit mehr vorhanden sein.



Vor dem ersten Gebrauch mit Lebensmitteln muss das gereinigte Gerät bei 200 °C für 10 Minuten „eingebraunt“ werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Inbetriebnahme (ohne Inhalt)

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 anderen Flüssigkeiten in den Garkorb!



WARNUNG vor Brand

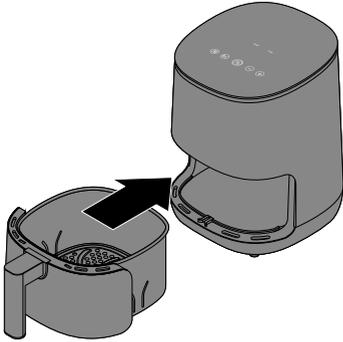
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie das Gerät komplett zusammengesetzt haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Oberschränke, nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von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



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 ebene, stabile Arbeitsfläche, die hitzebeständig und rutschfest ist.
2. Setzen Sie den Siebeinsatz in den Garkorb ein. Die kleinen Silikonkappen unten am Siebeinsatz müssen korrekt angebracht sein.



3. Schieben Sie den Garkorb bis zum Anschlag in das Gerät. Der Garkorb muss hör- und spürbar einrasten, um den Kontaktschalter im Gehäuse zu betätigen. Anderenfalls lässt sich das Gerät nicht einschalten.
4. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.

Das Display leuchtet kurz komplett auf und erlischt wieder. Dann ertönt ein Signalton und nur die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft. Das Gerät ist in Standby.

 Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

5. Drücken Sie kurz die Taste , um das Gerät zu aktivieren:

Die Kontroll-Leuchte in der Taste  blinkt, während im Display alle Symbole sowie die Temperatur und Garzeit dauerhaft leuchten. Voreingestellt sind **200 °C** und **15 Minuten**.

6. Drücken Sie 2x kurz die Taste , um erst in den Temperatur-Einstellmodus und dann direkt in den Garzeit-Einstellmodus zu wechseln.

 Während des jeweiligen Einstellmodus blinkt die Temperatur- bzw. Garzeit-Anzeige ca. 4 Sekunden. Sie können nun die Temperatur von 80 °C bis 200 °C (in 5 °C-Schritten) und die Garzeit von 0 Minuten bis 60 Minuten (in 1-Minuten-Schritten) einstellen. Wenn während dieser Zeit keine Einstellung mit den Tasten  oder  erfolgt, endet der Einstellmodus automatisch und das Gerät kehrt in die dauerhafte Anzeige zurück. Drücken Sie ggf. kurz die Taste , um erneut in den Einstellmodus zu gelangen.

7. Drücken Sie bei blinkender Garzeit-Anzeige so oft die Taste  bzw. halten Sie die Taste gedrückt, bis **10** im Display angezeigt wird. Die Garzeit ist jetzt auf 10 Minuten verringert.

8. Drücken Sie die Taste  erneut, um den Garvorgang mit leerem Garkorb zu starten. Die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet nun dauerhaft. Im Display leuchten die Anzeigen für „Aufheizen“  und „Gebläse“ . Das Gerät heizt.

Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Anzeige .

Um die Temperatur zu halten, heizt das Gerät von Zeit zu Zeit nach und die Anzeige  leuchtet wieder.

Die Garzeit-Anzeige zählt nun herunter und zeigt die verbleibende Zeit an.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönen 6 Signaltöne, während die Temperatur-Anzeige sowie die abgelaufene Zeit **00** Minuten blinken. Danach schaltet das Gerät automatisch in Standby. Nur noch die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft, alle anderen Display-Anzeigen sind erloschen.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Tip: Zum schnelleren Abkühlen ziehen Sie den Garkorb aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf einer geeigneten hitzeunempfindlichen Unterlage ab.



WARNUNG vor Verbrennung

- Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

11. Wischen Sie nach dem Abkühlen das Innere des Gerätes mit einem Papiertuch aus und spülen Sie den Garkorb und den Siebeinsatz noch einmal kurz ab.

Garvorgang unterbrechen und fortsetzen

Sie können den Garvorgang jederzeit zwischendrin unterbrechen.

- ▷ Drücken Sie kurz die Taste , um den Garvorgang zu unterbrechen. Die Kontroll-Leuchte in der Taste  blinkt, während alle anderen Display-Anzeigen (außer ) weiter leuchten.
- ▷ Drücken Sie die Taste  kurz erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet wieder dauerhaft.

Garvorgang vorzeitig abbrechen

- ▷ Halten Sie die Taste  ca. 2 Sekunden gedrückt, bis alle Display-Anzeigen erlöschen und ein kurzer Signalton ertönt. Das Gerät schaltet in Standby, nur die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft.



Eventuell leuchtet die Anzeige  nach dem Ausschalten noch einen Moment weiter, solange das Gebläse nachläuft.

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.
- Wenn Sie Tiefkühl-Pommes Frites zubereiten wollen, achten Sie darauf, dass diese backofengeeignet sind und nicht nur für die Fritteuse.
- Wie Sie selbstgemachte Pommes Frites zubereiten, erfahren Sie im Kapitel „Selbstgemachte Pommes Frites zubereiten“.
- Verwenden Sie keine stark fetthaltigen Lebensmittel wie Würstchen o.Ä.
- Um gefüllte Teigtaschen zuzubereiten, verwenden Sie vorzugsweise vorgefertigte Teigplatten. Diese benötigen weniger Zubereitungszeit als selbstgemachte.
- 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 den Garkorb aber nicht! Füllen Sie den Garkorb auf keinen Fall bis über die MAX-Markierung, da Sie sonst kein gleichmäßiges Garergebnis erzielen. Richten Sie sich nach den Angaben in der nachfolgenden Tabelle.
- Kleinportionierte Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit einmal geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen (siehe Tabelle).
- Um z.B. eine Quiche oder einen Kuchen zu backen oder um empfindliche oder gefüllte Zutaten zuzubereiten, stellen Sie eine kleine backofengeeignete Back- oder Auflaufform (z.B. aus Silikon, Edelstahl, Aluminium oder Terracotta) in den Garkorb.
- Das Gerät ist auch geeignet, um Mahlzeiten aufzuwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C.

Gartabelle



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

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

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

Selbstgemachte Pommes Frites zubereiten

Verwenden Sie für selbstgemachte Pommes festkochende Kartoffeln, damit sie beim Zubereiten nicht zerfallen.

Die optimale Menge für einen Garvorgang sind ca. 500 g Kartoffeln.

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne, max. 1 cm dicke Stäbchen. Es gilt: je dünner die Stäbchen, desto knuspriger das Ergebnis.
2. Legen Sie die Kartoffelstäbchen für mindestens 30 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser, um möglichst viel Stärke auszuspülen. Stärke verhindert das gleichmäßige Bräunen der Pommes Frites. Trocknen Sie die Stäbchen danach gründlich mit sauberem Haushaltspapier ab. Die Stäbchen müssen so trocken wie möglich sein, wenn sie in das Gerät gegeben werden.
3. Vermengen Sie die Stäbchen in einer Schüssel vorsichtig mit 1/2 bis 1 TL pflanzliches Öl, z.B. Sonnenblumenöl, bis alle Stäbchen leicht mit Öl benetzt sind. Dadurch werden die Pommes Frites schön knusprig. Verwenden Sie keine Butter oder Margarine. Diese Fette sind nicht zum Frittieren geeignet.
4. Nehmen Sie die Stäbchen dann vorsichtig aus der Schüssel, lassen Sie überschüssiges Öl dabei gut abtropfen. Tupfen Sie ggf. zu viel Öl mit einem Papiertuch ab. Geben Sie die abgetropften Stäbchen in den Garkorb.
Achtung: Schütten Sie die Stäbchen nicht direkt aus der Schüssel in den Garkorb, damit das überschüssige Öl nicht mit in den Garkorb gelangt!
5. Bereiten Sie die Pommes Frites nach den Angaben in der Tabelle zu.

Gebrauch



WARNUNG vor Brand

- 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 des Gerätes frei. Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Garkorb und eingesetzten Siebeinsatz.
- Füllen Sie kein Öl oder Fett in den Garkorb.

- ▷ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Arbeitsfläche, die hitzebeständig und rutschfest ist.
- ▷ Setzen Sie den Siebeinsatz in den Garkorb ein. Die kleinen Silikonkappen unten am Siebeinsatz müssen korrekt angebracht sein.

Vorheizen

Die Werte aus der Gartabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Um punktgenau zu garen, empfiehlt es sich daher, das Gerät ggf. vorzuheizen. Starten Sie das Gerät zunächst ohne Gargut, aber mit eingesetztem Garkorb samt Siebeinsatz, wie im Abschnitt „Inbetriebnahme (ohne Inhalt)“ beschrieben.

Füllen Sie das Gargut erst ein, wenn die „Aufheizen“-Anzeige  erloschen ist (je nach eingestellter Temperatur nach max. 3 Minuten).

Garvorgang starten

1. Befüllen Sie den Garkorb mit dem gewünschten Gargut. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung und beachten Sie die empfohlenen Mengenangaben aus der Gartabelle.
2. Schieben Sie den Garkorb bis zum Anschlag in das Gerät. Der Garkorb muss hör- und

spürbar einrasten, um den Kontaktschalter im Gehäuse zu betätigen. Anderenfalls lässt sich das Gerät nicht einschalten.

3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten.

Das Display leuchtet kurz komplett auf und erlischt wieder. Dann ertönt ein Signalton und nur die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft. Das Gerät ist in Standby.

4. Drücken Sie kurz die Taste , um das Gerät zu aktivieren:

Die Kontroll-Leuchte in der Taste  blinkt, während im Display alle Symbole sowie die Temperatur und Garzeit dauerhaft leuchten. Voreingestellt sind **200 °C** und **15 Minuten**.

Jetzt können Sie die Gartemperatur und -zeit entweder manuell einstellen oder aber eines der voreingestellten Garprogramme verwenden.

Manuell einstellen

5. Drücken Sie 1x kurz die Taste , um in den Temperatur-Einstellmodus zu gelangen. Die Temperatur-Anzeige beginnt zu blinken.
6. Stellen Sie mit **+** oder **-** die erforderliche Temperatur gemäß Gartabelle ein. Pro Tastendruck verändert sich die Temperatur in 5 °C-Schritten. Für den Schnelldurchlauf halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.

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

7. Drücken Sie erneut 1x kurz die Taste , um in den Garzeit-Einstellmodus zu gelangen. Die Garzeit-Anzeige beginnt zu blinken.
8. Stellen Sie mit **+** oder **-** die erforderliche Garzeit gemäß Gartabelle ein. Pro Tastendruck verändert sich die Garzeit in 1-Minuten-Schritten. Für den Schnelldurchlauf halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.

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

 Während des jeweiligen Einstellmodus blinkt die Temperatur- bzw. Garzeit-Anzeige ca. 4 Sekunden. Wenn während dieser Zeit keine Einstellung mit den Tasten **+** oder **-** erfolgt, endet der Einstellmodus automatisch und das Gerät kehrt in die dauerhafte Anzeige zurück. Drücken Sie ggf. kurz die Taste , um erneut in den Einstellmodus zu gelangen.

Garprogramm verwenden

- ▷ Drücken Sie 1x kurz die Taste .

Das erste Garprogramm für „Pommes Frites“ ist ausgewählt. Das Symbol  beginnt zu blinken und die voreingestellte Temperatur- und Garzeit werden angezeigt.

 Mit jedem weiteren Tastendruck auf  springt die Einstellung ein Garprogramm weiter.

- ▷ Drücken Sie so oft die Taste , bis das gewünschte Garprogramm blinkt und die entsprechende Temperatur- und Garzeit angezeigt werden.

 Die voreingestellten Werte können, wie beim manuellen Einstellen, mit den Tasten **+** oder **-** verändert werden.

9. Drücken Sie die Taste  erneut, um den Garvorgang zu starten.

Die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet nun dauerhaft. Im Display leuchten die Anzeigen für „Aufheizen“  und „Gebläse“ . Das Gerät heizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Anzeige .

Um die Temperatur zu halten, heizt das Gerät von Zeit zu Zeit nach und die Anzeige  leuchtet wieder.

Die Garzeit-Anzeige zählt nun herunter und zeigt die verbleibende Zeit an.

Während des Garvorgangs

Für ein optimales Ergebnis muss manches Gargut nach der Hälfte der Garzeit einmal geschüttelt werden (siehe „Gartabelle“).

- ▷ Ziehen Sie während des laufenden Garvorgangs den Garkorb am Griff aus dem Gerät. Das Gerät stoppt automatisch und alle Anzeigen im Display erlöschen.
- ▷ Schwenken Sie den Garkorb vorsichtig etwas, sodass der Inhalt umgeschichtet wird.
- ▷ Schieben Sie den Garkorb wieder bis zum Anschlag in das Gerät. Das Gerät schaltet sich wieder ein und setzt den eingestellten Garvorgang fort.



Sie werden nach der Hälfte der Garzeit **nicht** akustisch vom Gerät erinnert!

Um das Schütteln nicht zu vergessen, empfiehlt es sich daher, zunächst nur die Hälfte der Garzeit einzustellen, und dann nach dem Schütteln einen zweiten Garvorgang zu starten.

Garvorgang unterbrechen und fortsetzen

Sie können den Garvorgang jederzeit zwischendrin unterbrechen.

- ▷ Drücken Sie kurz die Taste , um den Garvorgang zu unterbrechen. Die Kontroll-Leuchte in der Taste  blinkt, während alle anderen Display-Anzeigen (außer ) weiter leuchten.
- ▷ Drücken Sie die Taste  kurz erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet wieder dauerhaft.

Garvorgang vorzeitig abbrechen

- ▷ Halten Sie die Taste  ca. 2 Sekunden gedrückt, bis alle Display-Anzeigen erlöschen und ein kurzer Signalton ertönt. Das Gerät schaltet in Standby, nur die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft.



Eventuell leuchtet die Anzeige  nach dem Ausschalten noch einen Moment weiter, solange das Gebläse noch nachläuft.

Nach Ablauf des Garvorgangs

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönen 6 Signaltöne, während die Temperatur-Anzeige sowie die abgelaufene Zeit **00** Minuten blinken. Danach schaltet das Gerät automatisch in Standby. Nur noch die Kontroll-Leuchte in der Taste  leuchtet dauerhaft, alle anderen Display-Anzeigen sind erloschen.



WARNUNG vor Verbrennung

- Bei der Entnahme des Garkorbs kann heißer Dampf aufsteigen. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon!

10. Ziehen Sie den Garkorb am Griff aus dem Gerät und prüfen Sie den Garzustand des Inhalts. Stellen Sie den Garkorb dazu ggf. auf einer geeigneten hitzeunempfindlichen Unterlage ab.
- ▷ Wenn der **gewünschte Garzustand noch nicht erreicht** ist, schieben Sie den Garkorb zurück ins Gerät und starten Sie für ein paar zusätzliche Minuten einen weiteren Garvorgang.
11. Wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist, nehmen Sie das Gargut vorsichtig mit einem geeigneten Küchenhelfer (aus Holz, Silikon oder Kunststoff) aus dem Garkorb. Verwenden Sie keine Küchenhelfer aus Metall, um die Antihafbeschichtung von Garkorb und Siebeinsatz nicht zu beschädigen! Schütten Sie das Gargut auf keinen Fall direkt aus dem Garkorb in ein anderes Gefäß um! So vermeiden Sie, dass ggf. heruntergetropftes Öl oder Fett, das sich unter dem Siebeinsatz im Garkorb angesammelt hat, mit ausgeschüttet wird.
12. Befüllen Sie den Garkorb, falls gewünscht, direkt mit der nächsten Portion, die Sie zubereiten wollen, und starten Sie einen neuen Durchgang.

Nach dem Gebrauch

13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten wollen.
14. Lassen Sie Gerät, Garkorb und Siebeinsatz ausreichend abkühlen, bevor Sie alle Teile reinigen, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen und Aufbewahren



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 sämtliches Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie beim Reinigen keine Hilfsmittel aus Metall, um die Antihafbeschichtung von Garkorb und Siebeinsatz nicht zu beschädigen.

1. Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät anschließend sorgfältig ab.
2. Kontrollieren Sie, ob die Heizelemente in Kontakt mit Lebensmitteln geraten sind. Reinigen Sie die Heizelemente bei Bedarf mit einer trockenen Bürste.

3. Waschen Sie den Garkorb sowie den herausnehmbaren Siebeinsatz gründlich mit warmem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel und einem weichen Schwamm ab.

Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie etwas Wasser in den Garkorb und lassen Sie Garkorb und Siebeinsatz eine Weile einweichen.

Garkorb und Siebeinsatz sind nicht spülmaschinengeeignet.



Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren kleinen Silikonkappen unten am Siebeinsatz nicht verloren gehen!

4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und wegräumen.

Technische Daten

Modell:	618 161 (Deutschland, Österreich) 626 449 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W
einstellbare Gartemperatur:	80-200 °C
einstellbare Garzeit:	0-60 Minuten
Fassungsvermögen:	2,7 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.



Störung / Abhilfe

Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Stecker in der Steckdose?• Garkorb mit Siebeinsatz bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben? Wenn der Garkorb nicht korrekt im Gerät einrastet, wird der Kontaktschalter nicht betätigt und das Gerät schaltet sich nicht ein.
Der Garkorb lässt sich nicht ins Gerät schieben.	<ul style="list-style-type: none">• Garkorb überfüllt? Beachten Sie die MAX-Markierung.• Einrastmechanismus beschädigt oder blockiert? Kontrollieren Sie Garkorb und Gehäuse.
Das Gargut ist nicht durchgegart.	<ul style="list-style-type: none">• Zu viel Gargut eingefüllt? Probieren Sie es mit einer kleineren Portion. Schneiden Sie große Stücke ggf. kleiner.• Gartemperatur zu niedrig eingestellt? Wählen Sie eine höhere Temperatur.• Garzeit zu kurz eingestellt? Wählen Sie eine längere Garzeit.
Das Gargut ist ungleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none">• Gargut, das im Korb übereinander liegt (z.B. Pommes Frites), muss nach der Hälfte der Garzeit einmal geschüttelt werden, damit es sich neu verteilt.
Das Gargut wird nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none">• War das verwendete Produkt backofengeeignet? Produkte, die nur speziell zum Frittieren vorgesehen sind, werden in der Heißluft-Fritteuse nicht knusprig.• Geben Sie ggf. ein wenig Öl auf das Gargut, bevor Sie es in den Garkorb füllen. Füllen Sie kein Öl direkt in den Garkorb!
Selbstgemachte Pommes Frites werden nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none">• Haben Sie eine geeignete Kartoffelsorte gewählt? Die Sorte muss festkochend sein. Schneiden Sie ggf. dünnere Stäbchen.• Haben Sie die Kartoffeln vorher ausreichend gewässert? Zu viel Stärke verhindert ein knuspriges Ergebnis.• Waren die rohen Kartoffelstäbchen zu feucht? Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, bevor Sie sie mit Öl benetzen und in den Garkorb geben.
Weißer Rauch steigt aus dem Gerät auf.	<ul style="list-style-type: none">• Öl oder Fett aus dem Gargut tropft durch den Siebeinsatz in den Garkorb. Dadurch wird der Garkorb etwas heißer. Dies ist aber unbedenklich und hat keinen Einfluss auf das Ergebnis.• Verarbeiten Sie möglichst fettarme Zutaten. Setzen Sie Fett oder Öl sehr sparsam ein.• Tupfen Sie marinierte Zutaten leicht ab, damit keine überschüssige Marinade oder Fleischsaft in den Garkorb tropft. Drücken Sie bei panierten Zutaten die Panade leicht an.• Reinigen Sie Garkorb und Siebeinsatz nach jedem Gebrauch gründlich von Fett- und Ölrückständen.
