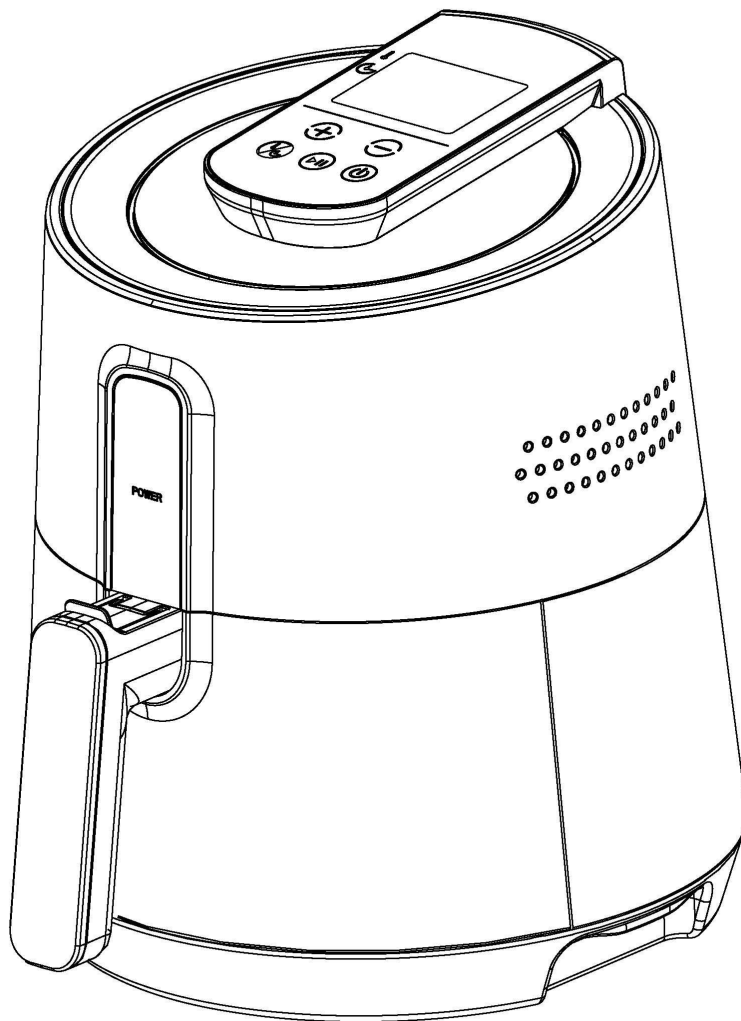


# Heißluft-Fritteuse

## Benutzungs- und Sicherheitshinweise

Modell: AF-02B



-Nur für die Nutzung im Innenbereich  
geeignet-

## Technische Daten:

--Strom: 220-240 V – 50 Hz

--Watt: 1300 Watt

--Füllmenge des Korbes: 2,6 Liter

--Temperaturbereich: 80°C – 200°C

--Timer: 0-60 Minuten

# Wichtige Sicherheitshinweise

Wenn Sie technische Artikel benutzen, sollten folgende Hinweise generell beachtet werden:

1. Lesen sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, sollten Sie keine Kabel und keine Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. **WARNUNG:** Dieser elektrische Artikel besitzt eine Heizfunktion. Der ganze Artikel kann überall heiß werden, weshalb er sehr vorsichtig zu benutzen ist.

Zur Sicherheit sollten Sie während des Gebrauchs Handschuhe benutzen und mit dem Anfassen der Oberflächen so lange warten bis das Gerät abgekühlt ist.

5. Das Gerät vom Strom nehmen, wenn es nicht in Gebrauch ist und gereinigt werden soll. Lassen Sie es abkühlen, wenn Sie die Teile auseinander nehmen wollen.
6. Type Y: Wenn das Kabel defekt ist, darf es nur vom Hersteller ersetzt werden, um einen möglichen Unglücksfall auszuschließen.
7. Das Benutzen von anderen Ersatzteilen außer denen des Herstellers kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Außenbereich nutzen !
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder- ecken oder heißen Oberflächen hängen.
10. Das Gerät nicht in oder in die Nähe eines Ofens oder sonstigem heißen Gerät stellen.
11. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Behälter geben.

12. Immer zuerst den Stecker an das Gerät anbringen, bevor man den Stecker an den Steckdose anschließt. Um die Verbindung zu trennen, zunächst das Gerät ausschalten, bevor man den Stecker aus der Steckdose entfernt.
13. Das Gerät sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
14. Das Gerät sollte von Menschen bedient werden, die mindestens 8 Jahre alt sind und solche Personen, die körperlich eingeschränkt sind oder über mangelndes, technisches Verständnis verfügen, sollten sich im Vorfeld über die Benutzung informieren lassen.
15. Das Gerät samt seinen Steckern und Kabeln sollte nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern unter 8 Jahren gelassen werden.
16. Das Gerät sollte nicht über eine externe Fernbedienung bedient werden.

## **Beachten Sie diese Anweisungen**

Dieses Gerät sollte lediglich im Haushalt und zu seiner Bestimmung verwendet werden, wie zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Bürogebäuden oder anderen Arbeitsstätten
- Haushalten in Wohnungen oder Häusern
- Betreibern von Hotels, Motels oder sonstigen Einrichtungen
- Pensionen oder ähnlichen Unterkünften

### **Einführung**

Diese Heißluft-Fritteuse bietet Ihnen eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Speisen. Durch die schnelle Hitze, die das Gerät erreicht, lassen sich schnell mehrere Gerichte zubereiten. Ein Pluspunkt ist, dass für die Zubereitung der Speisen nur wenig Öl verwendet werden braucht.

### **Allgemeine Beschreibung (Fig 1)**

1. Touch-Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Einschalt-Licht
4. Pfanne

- 5. Behälter
- 6. KNeinpf zum Öffnen des Behälters
- 7. Behälter-Griff
- 8. Belüftung
- 9. Kabel

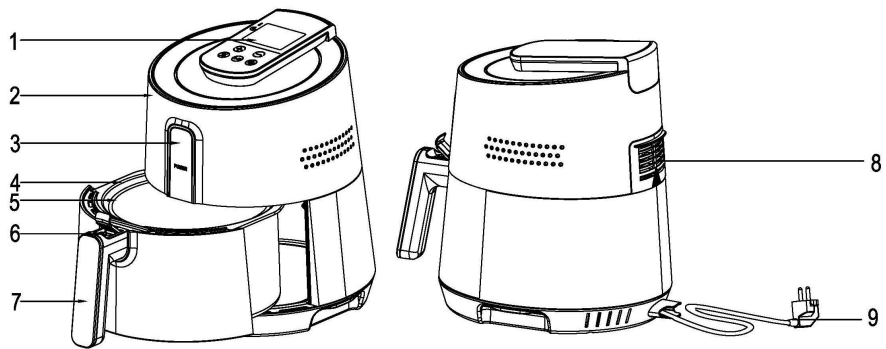


Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

.....

↑

↑

↑

↑

↑



Fig.6

## **Wichtig**

Bitte lesen Sie diese Hinweise vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und behalten Sie diese für die zukünftige Benutzung.

## **Gefahren**

- Das Gerät sollte von Menschen bedient werden, die mindestens 8 Jahre alt sind und solche Personen, die körperlich eingeschränkt sind oder über mangelndes, technisches Verständnis verfügen, sollten sich im Vorfeld über die Benutzung informieren lassen.
- Das Gerät samt seinen Steckern und Kabeln sollte nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern unter 8 Jahren gelassen werden.
- Das Gehäuse, welches elektrische Komponenten besitzt, sollte niemals in Berührung mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten kommen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, sollten Sie keine Kabel und keine Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Lebensmittel, die frittiert werden sollen, bitte immer in den dafür vorgesehenen Korb legen und nicht in Berührung mit der Elektronik bringen.
- Die Belüftung des Gerätes sollte bei der Benutzung auf keinen Fall abgedeckt werden.
- Die Pfanne sollte sparsam mit Öl gefüllt werden, da zu viel Öl einen Brand verursachen könnte.
- Berühren Sie niemals den Innenbereich des Gehäuses, während es in Benutzung ist.
- Die Temperatur der Oberflächen kann während der Benutzung des Gerätes erhöht sein.

## **Warnungen**

- Überprüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes die denen Ihres Landes-Standards entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie Beschädigungen am Kabel oder Stecker feststellen.
- Lassen Sie eventuelle Beschädigungen nicht von unautorisierten Händlern beheben.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Sollten Sie nasse Hände haben, bedienen Sie weder das Touch-Bedienfeld Neinch stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an die Wand oder andere Hindernisse. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Frittierens wird Dampf durch die Belüftung entweichen. Halten Sie während dieser Zeit Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Belüftungsschlitzen fern.

Passen Sie auf den heißen Dampf auf, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

- Das komplette Gerät kann während der Benutzung heiß werden (Fig. 2)
- Falls Sie während der Benutzung schwarzen Rauch sehen sollten, entfernen Sie sofort den Stecker vom Stromnetz. Warten Sie mit dem Herausnehmen der Pfanne aus dem Gerät, bis der Rauch verzogen ist.

### **Vorsicht**

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Das Gerät wurde für den Gebrauch in Haushalten hergestellt.
- Sollte das Gerät anders benutzt werden als in dieser Anleitung beschrieben, so erlischt im Schadensfall die Garantie für die Schadensregulierung.
- Nehmen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker des Gerätes vom Stromnetz.
- Das Gerät benötigt nach seiner Benutzung etwa 30 Minuten bis es sich abgekühlt hat, um eine Reinigung vorzunehmen.

### **Vor der ersten Benutzung des Gerätes ist folgendes zu beachten:**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial
2. Entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät
3. Reinigen Sie die Pfanne sowie den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Anmerkung: Sie können die Gegenstände auch in den Geschirrspüler geben.

4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch.

Bei diesem Gerät handelt es sich um eine Heißluft-Fritteuse, die mit heißem Dampf arbeitet. Füllen Sie kein Öl oder Fett in die Pfanne.

## **Vorbereitung der Nutzung**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.

**Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Untergründe.**

2. Bringen Sie den Korb an der Pfanne an (Fig. 3)
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Staufach, welches sich unter dem Gerät befindet.

**Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne.**

**Stellen Sie nichts auf das Gerät während der Benutzung**

## **Benutzung des Gerätes**

Die öl-freie Pfanne kann eine große Anzahl an Lebensmitteln zubereiten. Das Rezeptbuch des Gerätes zeigt Ihnen dabei die verschiedenen Möglichkeiten auf.

### **Heißluft-Fritteuse**

1. Stecken Sie den Stecker an das Stromnetz
2. Holen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Gerät (Fig. 6)
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (Fig. 5)

Tip: Benutzen Sie die Abtrennung, um mehrere Speisen gleichzeitig in dem Gerät zu frittieren. Bringen Sie die Abtrennung im Gerät an und befüllen den Korb mit den Lebensmitteln.

Stellen Sie sicher, dass die eingestellte Temperatur und Dauer der Zubereitung mit den Vorgaben der jeweiligen Lebensmittel übereinstimmt.

Kartoffelstücke und Schnitzel, zum Beispiel, können gleichzeitig zubereitet werden, da sie dieselbe Garzeit besitzen.

Bitte beachten Sie, dass die maximale Anzahl der Lebensmittel nicht überschritten wird.

4. Heben Sie die Pfanne nun in die Fritteuse (Fig.4)

Gehen Sie hierbei mit äußerster Vorsicht vor.

Benutzen Sie niemals die Pfanne ohne den Korb.

**Warnung: Fassen Sie die Pfanne niemals während der Benutzung und kurze Zeit danach an, da sie sehr heiß werden kann.**

**Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.**

5. Beachten Sie die Zubereitungszeit der Lebensmittel ( unter dem Punkt „Einstellungen“ in diesem Kapitel)

6. Einige Lebensmittel benötigen ein Wenden nach der Hälfte der Zubereitungszeit (unter dem Punkt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

Um die Lebensmittel zu wenden, nehmen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät. Nach dem Bewegen bringen Sie die Pfanne wieder in das Gerät.

Vorsicht: Drücken Sie nicht den KNeinpf des Griffes während des Bewegens der Lebensmittel.

Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.

Tip: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb von der Pfanne entnehmen und diesen bewegen.

**Dazu sollten Sie den Korb auf eine hitzbeständige Oberfläche stellen und das Wenden vornehmen.(Fig.3)**

Tip: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit einstellen, werden Sie rechtzeitig an das Wendender Lebensmittel erinnert.

Vergessen Sie dabei nicht, die zweite Hälfte der Garzeit erneut am Timer anzustellen.

7. Wenn Sie den Timer hören, ist die Zubereitungszeit beendet.Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie es auf eine sichere Oberfläche.

Hinweis: Sie können Das Gerät auch manuell abschalten. Um dies zu tun, drücken Sie den Zeitkontroll-KNeinpf auf 0.

8. Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel gut sind.

Falls dies nicht der Fall sein sollte, stellen Sie die Pfanne Neinchmal in die Fritteuse und verlängern die Garzeit Neinch um ein paar Minuten.

9. Um die Lebensmittel (z.B. Pommes frites) aus der Fritteuse zu nehmen, muss man die Pfanne aus der Fritteuse herausnehmen und auf einen hitzebeständigen Untergrund stellen.

**Dazu sollte der KNeinpf am Behälter gedrückt werden, um die Pfanne aus dem Behälter herauszunehmen.**



Nehmen Sie den Behälter nicht aus der Pfanne, wenn dieser Neinch an der Pfanne befestigt ist, da sonst eventuell das vorhandene Öl über die Lebensmittel in der Pfanne läuft.

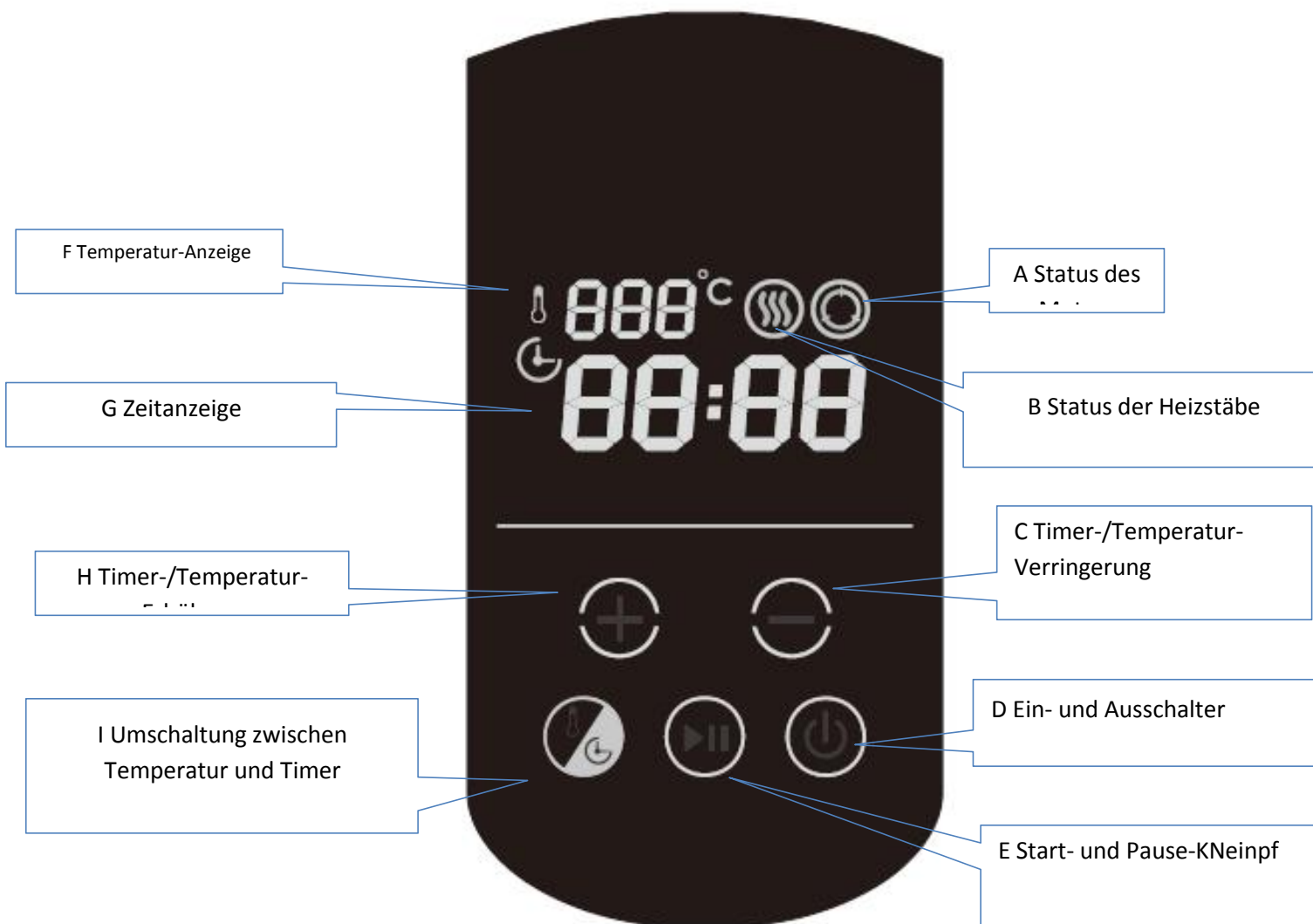
Die Pfanne und die darin enthaltenen Zutaten sind sehr heiß, weshalb auch heißer Dampf von ihnen ausgehen kann.

10. Leeren Sie die Zutaten aus dem Behälter in eine Schüssel oder auf einen Teller.

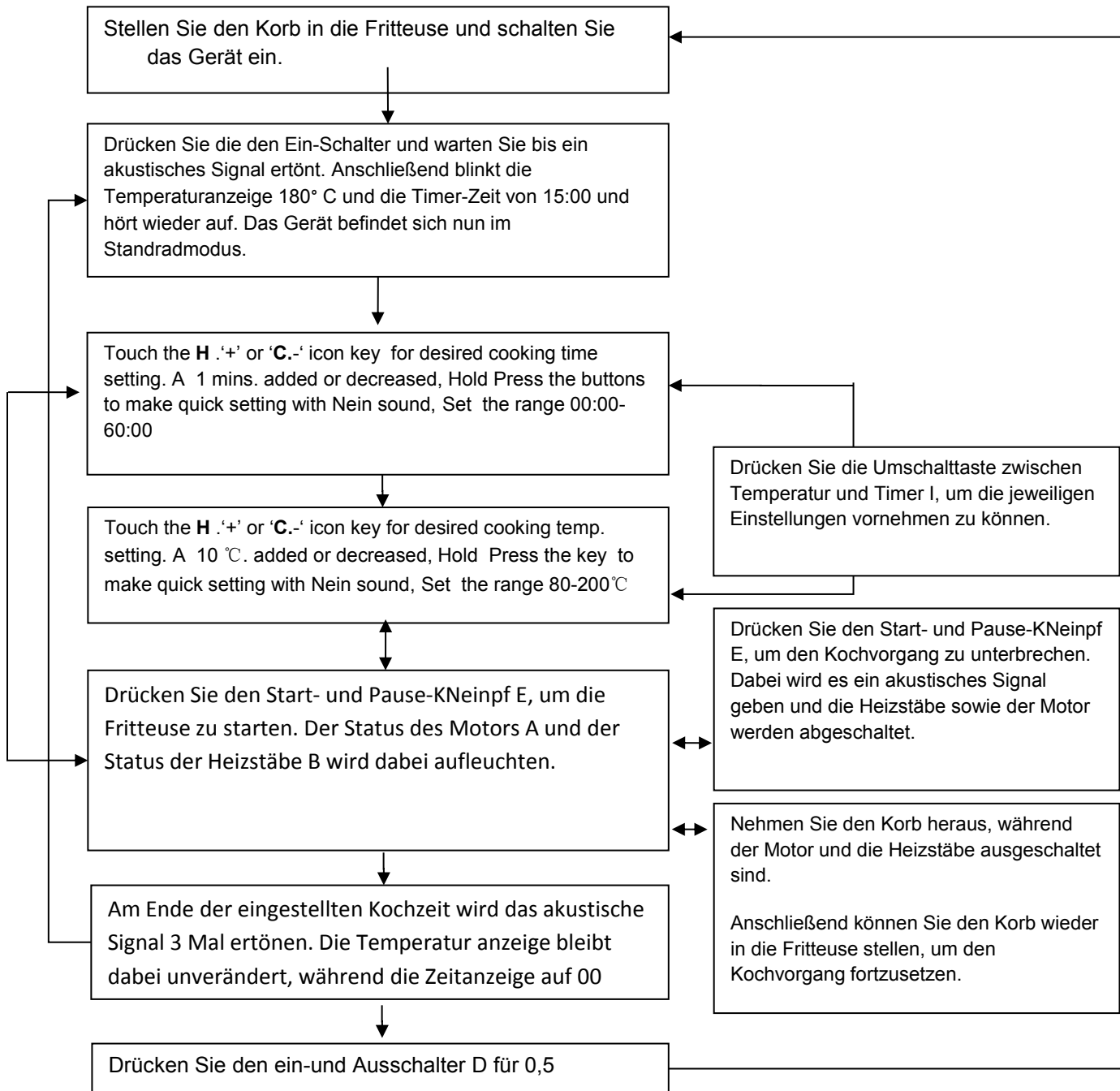
Tip: Um größere oder zerbrechliche Zutaten aus dem Behälter zu entnehmen, benutzen Sie bitte eine Küchenzange.

11. Wenn eine Portion fertig zubereitet ist, können Sie die nächste Portion frittieren.

## Erläuterungen zum Bedienfeld



## Bedienungsanleitung



## Einstellungen

Diese Tabelle verschafft Ihnen einen Überblick über die generellen Kocheinstellungen der jeweiligen Lebensmittel.

Hinweis: Diese Tabelle dient lediglich als Hinweis und ist keine Gewährleistung für das Gelingen, da die Lebensmittel in der Art und Größe variieren können.

Da die Fritteuse sich innerhalb der Geräts durch die Technologie immer wieder erwärmt, verhindern Sie durch das kurze Herausnehmen der Pfanne aus der Fritteuse die optimale Garzeit.

Tips:

- Kleinere Lebensmittel benötigen eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine Größere Anzahl an Lebensmitteln benötigt eine größere Garzeit als kleinere Lebensmittel.
- Das Wenden von kleineren Zutaten während der Kochzeit verbessert das Endresultat.
- Geben Sie etwas Öl auf Kartoffelstücke, um diese knuspriger werden zu lassen. Frittieren Sie die Zutaten wenige Minuten nachdem sie diese mit Öl betropft haben.
- Bereiten Sie in der Fritteuse nicht allzu fettige Speisen, wie etwa Würstchen, zu.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Benutzen Sie fertigen Teig, um gefüllte Speisen zuzubereiten. Diese benötigen zusätzlich eine kürzere Zubereitungszeit als bei selbstgemachtem Teig.
- Benutzen Sie eine Backform in der Fritteuse, wenn Sie eine Blätterteugrolle oder Ähnliches zubereiten wollen.
- Sie können die Fritteuse auch benutzen, um Speisen aufzuwärmen. Dabei sollte die Temperatur von 150° C für eine Dauer von 10 Minuten eingestellt werden.

	<b>Min-max. Gewicht (Gramm)</b>	<b>Zeit( Minuten)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Wenden( Ja/Nein)</b>	<b>Besondere Hinweise</b>
<b>Pommes frites</b>					
Dünne, gefrorene Pommes	300-400	18-25	200	Ja	

Dick gefrorenes Pommes	300-400	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100-500	10-20	180	Nein	
Kotelett	100-500	10-20	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein	
Würstchen im Blätterteig	100-500	13-15	200	Nein	
Hähnchensticks	100-500	25-30	180	Nein	
Hähnchensticks	100-500	15-20	180	Nein	
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Ofen-fertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	10-15	200	Ja	
Gefrorene Fischfinger	100-400	6-10	200	Nein	
Gefrorenes Brot zerknittert	100-400	8-10	180	Nein	
Käse-Snacks					
Gefrorene Mozzarella Sticks	100-400	10	160	Nein	
<b>Backwaren</b>					
Kuchen	300	20-25	160	Nein	Zusätzliche Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180	Nein	
Muffins	300	15-18	200	Nein	Verwenden Sie zusätzliche Backblech / Backofen
Süße Snacks	400	20	160	Nein	

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur gewünschten Kochzeit, wenn Sie die Zutaten bereits in die Fritteuse gegeben haben, obwohl die Fritteuse noch nicht heißgelaufen ist.

## Reinigung

Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

Benutzen Sie keine scheuernden Gegenstände, um die Pfanne und den beschichteten Korb zu reinigen, da sonst die Oberfläche der beiden Gegenstände beschädigt werden könnte.

1. Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Hinweis: Entfernen Sie dabei die Pfanne, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Behälter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Sie können Fettlösemittel benutzen, falls weiterer Schmutz vorhanden sein sollte.

Hinweis: Die Pfanne und der Korb sind spülmaschinengeeignet.

Tip: Wenn Dreck an der Pfanne oder dem Korb klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie das Spülmittel für etwa 10 Minuten einwirken.

4. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie die Heizstäbe mit einer Reinigungsbürste, um Essensreste zu entfernen.

## **Aufbewahrung**

1 Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz

2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## **Umwelt**

Werfen Sie das Gerät nicht in den Neinrmalen Hausmüll, falls Sie es entsorgen wollen.

Bitte bringen Sie es zu einem Wertstoffhof in Ihrer Nähe.

Somit helfen Sie, die Umwelt zu schützen.


## **Garantie und Service**

Wenn Sie Hilfe oder weitere Informationen oder Problemlösungen suche, nehmen Sie Kontakt zum Händler auf.

## Problemlösungen

Problem	Mögliche Erklärung	Problemlösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Regler auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind Neinch nicht fertig frittiert.	Die maximale Menge der Füllmenge wurde überschritten.	Füllen Sie eine geringere Anzahl an Zutaten in die Fritteuse, da dann die Zubereitungszeit verkürzt wird.
	Die gewählte Zubereitungszeit ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit (siehe in der Rubrik „Einstellungen“, Kapitel „Bedienungsanleitung“ )
	Die gewählte Zubereitungszeit ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit (siehe in der Rubrik „Einstellungen“, Kapitel „Bedienungsanleitung“)
Die Zutaten sind unterschiedlich zubereitet worden.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden. Schauen Sie unter „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienungsanleitung“ nach.
Die frittierten Zutaten sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Sie haben Lebensmittel ausgewählt, die für die Benutzung in einem Backofen vorgesehen waren.	Benutzen Sie Ofensnacks oder geben Sie ein paar Tropfen Öl auf die Zutaten, um sie knuspriger werden zu lassen.
Sie können die Pfanne nicht in die Fritteuse geben.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die Maximalmenge hinaus.
	Der Korb ist nicht korrekt in der Pfanne.	Drücken Sie den Korb in die Pfanne bis Sie ein Klicken wahrnehmen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten vor.	Wenn Sie fettige Lebensmittel in der Fritteuse zubereiten, läuft eine große Menge an Fett in die Pfanne. Das Fett produziert den weißen Rauch und die Pfanne wird sich stärker erhitzen als gewöhnlich.
	Die Pfanne war Neinch mit Fettresten von der letzten Benutzung verschmutzt.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett verursacht. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne nach jedem Gebrauch gereinigt wird.

<p>Frische Pommes frites sind ungleichmäßig zubereitet worden.</p>	<p>You did not use the right potato type.</p> <p>Sie haben die falsche Kartoffelsorte gewählt.</p>	<p>Benutzen Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie während der Zubereitung fest bleiben.</p>
	<p>Sie haben die Kartoffeln nicht befeuchtet, bevor Sie sie in die Fritteuse gegeben haben.</p>	<p>Befeuchten Sie die Kartoffeln, um die vorhandene Stärke herauszuspülen.</p>
<p>Frische Pommes frites sind nicht knusprig,</p>	<p>Knusprige Pommes frites hängen vom Fettgehalt und Wasser der Pommes frites ab</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes frites getrocknet haben, bevor Sie sie mit Öl betropft haben.</p>
		<p>Schneiden Sie die Pommes frites schmäler, um sie knuspriger zu machen.</p>
		<p>Benutzen Sie etwas mehr Öl, um die Pommes frites knuspriger zu machen.</p>

<p>Korrekte Entsorgung dieses Produktes</p>	
	<p>Dieses Zeichen bedeutet, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt zu vermeiden, entsorgen Sie es bei einem Wertstoffhof in Ihrer Nähe oder nehmen Sie Kontakt zum Händler auf, um sich über andere Entsorgungsmöglichkeiten zu informieren.</p>