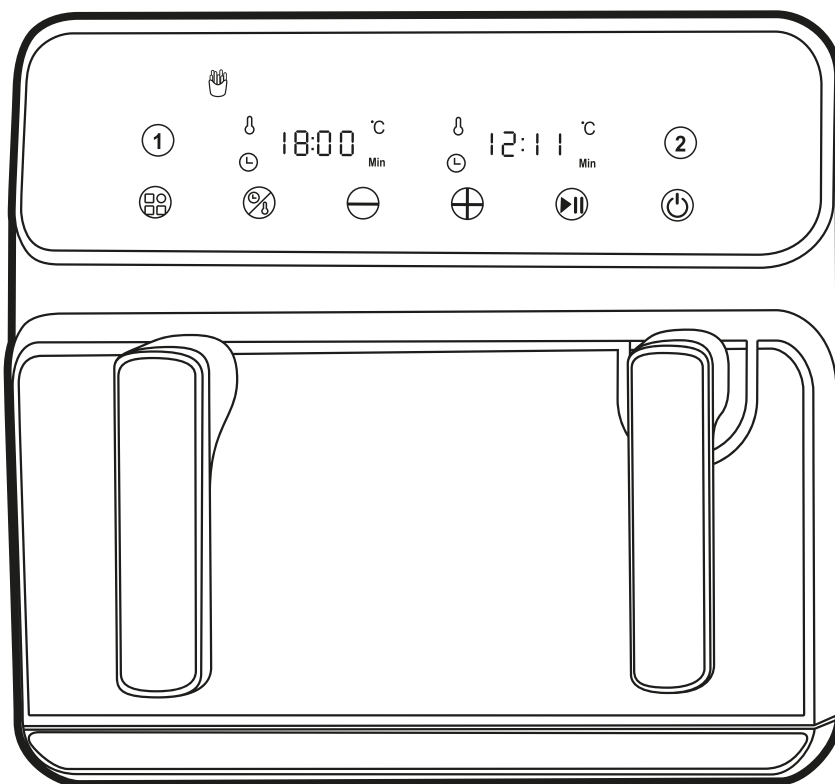
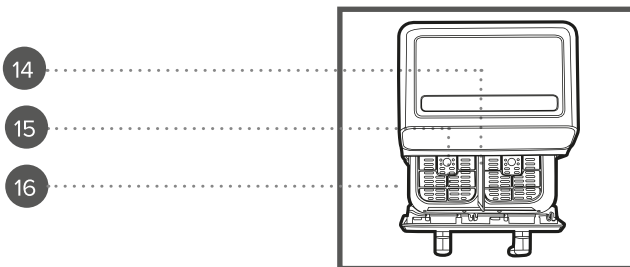
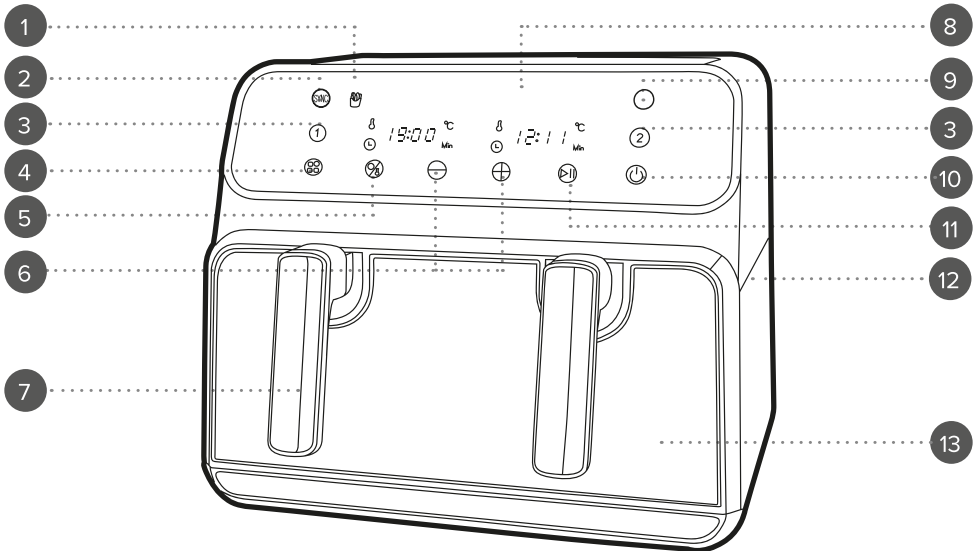


Bedienungsanleitung

Doppel-Heißluftfritteuse



Beschreibung der Teile



- | | |
|---|--|
| 1. Digitales Bedienfeld | 9. Taste zum gleichzeitigen Garen |
| 2. Taste zum aufeinander abgestimmten Garen | 10. Ein-/Aus-Taste |
| 3. Garfachtasten (1) und (2) | 11. Start/Pause-Taste [▶] |
| 4. Funktionstaste | 12. Haupteinheit der Heißluftfritteuse |
| 5. Zeit-/Temperaturregler | 13. Sichtfenster |
| 6. Steuertasten (+/-) | 14. Garfachtrenner |
| 7. Griff des Garfachs | 15. Antihafbeschichteter Frittierkorb |
| 8. LED-Display | 16. Garfach |

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftfläche zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder anbringen.
- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Die Außenfläche oder Tür des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen: Berühren Sie keine Bereiche oder Oberflächen des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts.



WARNUNG: Halten Sie das Gerät von entflammaren Materialien fern.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein Tonsignal aus und die automatische Abschaltung wird aktiviert, d. h. die Heißluftfritteuse wird ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wichtig beim Umgang

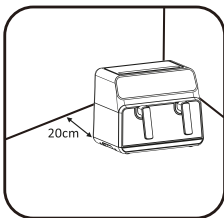
WAS SIE TUN SOLLTEN:

- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Garfach sicher geschlossen ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.

- Berühren Sie das Garfach ausschließlich am Griff des Garfachs.
- Beim Entfernen des Garfachs ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann.

DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:

- Drehen Sie das Garfach nicht um, wenn sich der antihafbeschichtete Frittierkorb noch darin befindet. Dieser könnte herausfallen und überschüssiges Öl, das sich am Boden des Garfachs angesammelt hat, könnte auf den Teller tropfen.
- Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlässe nicht ab, da sich dies auf den Luftstrom auswirkt und die Garergebnisse beeinträchtigen kann.
- Füllen Sie die Garfächer nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Berühren Sie das Garfach nicht während oder unmittelbar nach der Benutzung, da es sehr heiß wird.



WARNUNG: STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG SICHER, DASS DIE HEIßLUFTFRITTEUSE IN ALLE RICHTUNGEN ÜBER MINDESTENS 20 CM FREIRAUM VERFÜGT.

Pflege und Wartung

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb und das Garfach in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Bevor Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb und das Garfach in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Stellen Sie die Heißluftfritteuse in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.



HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung an der Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang ohne Speisen zu betreiben. Dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Zusammenbau der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb in das Garfach und prüfen Sie, dass er fest sitzt.

SCHRITT 2: Schieben Sie das Garfach in die Heißluftfritteuse.

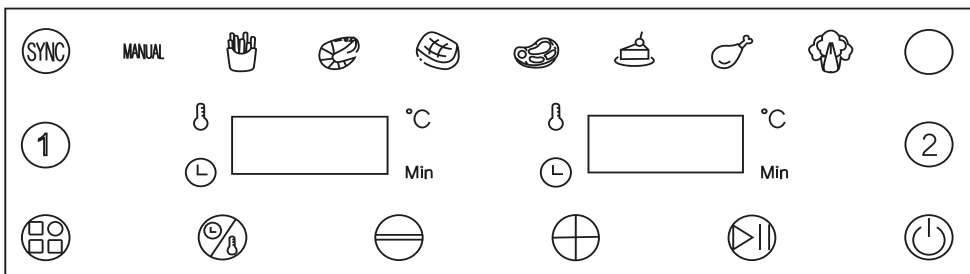
Verwenden des Trenners

SCHRITT 1: Um das große Garfach zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Trenner aus dem Garfach entfernt wurde. Achten Sie bei der Verwendung der beiden einzelnen Garfächer darauf, dass der Trenner richtig sitzt.



HINWEIS: Um sicherzugehen, dass der Trenner richtig eingesetzt wird, achten Sie darauf, dass der Orientierungspfeil auf dem Trenner nach unten zeigt. Er sollte sich leicht einschieben lassen. Setzen Sie den Trenner nicht mit Gewalt ein, da dies zu Schäden an der Heißluftfritteuse führen kann. Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da die Heißluftfritteuse sonst nicht funktioniert.

Verwenden des Bedienfelds



Wenn die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton und die Ein-/Austaste leuchtet auf.

Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Voreinstellungen

Die Zeit und die Temperatur können über die Funktionstaste eingestellt werden, die automatisch zwischen den Zeit- und Temperaturvoreinstellungen zum Garen verschiedener Speisen wechselt. Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden.

Wenn Sie die Timersteuertasten und Temperaturregler gedrückt halten, können Sie Zeit oder Temperatur schnell einstellen.

Wenn Zeit und Temperatur eingestellt wurden, drücken Sie [⏸], um den Heizvorgang zu starten. Sie können die Zeit und Temperatur während des Gebrauchs ändern.

Nachdem der Garvorgang beendet und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus.



HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und Temperatur jederzeit anpassen, indem Sie auf die Nummer des Garfachs tippen und die Timersteuertasten und Temperaturregler nutzen. Wird das Garfach während des Garvorgangs entfernt, wird auch der Garvorgang unterbrochen. Setzen Sie das Fach wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, halten Sie die Ein-/Austaste erneut gedrückt.

Verwenden der Einstellung zum aufeinander abgestimmten Garen

Wenn Sie in jedem Garfach unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Zeiten und Temperaturen zubereiten, können Sie die Einstellung „**Sync**“ verwenden, damit die Speisen in beiden Fächern gleichzeitig fertig sind.

Verwenden Sie die Einstellung „**Sync**“, wenn Sie beide Garfächer verwenden, in den Fächern jedoch unterschiedliche Speisen zubereiten. So sind die Speisen in beiden Fächern zur gleichen Zeit fertig.

SCHRITT 1: Tippen Sie auf „1“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

SCHRITT 2: Wiederholen Sie den Vorgang für das zweite Garfach, indem Sie auf „2“ tippen.

SCHRITT 3: Drücken Sie die Taste zum aufeinander abgestimmten Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 4: Drücken Sie [⏸], um den Garvorgang zu starten.

Verwenden der Einstellung zum gleichzeitigen Garen

Verwenden Sie die Einstellung zum gleichzeitigen Garen, wenn Sie beide Garfächer verwenden und in den Fächern die gleichen Speisen zubereiten. So sind die Speisen in beiden Fächern zur gleichen Zeit fertig.

SCHRITT 1: Tippen Sie auf „1“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

SCHRITT 2: Drücken Sie die Taste zum gleichzeitigen Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

SCHRITT 3: Drücken Sie , um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Die Ein-/Austaste leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Verwenden der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Die Heißluftfritteuse gibt ein Tonsignal aus und die Ein-/Austaste leuchtet auf. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät Strom führt.

SCHRITT 2: Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf dem LED-Display werden Linien angezeigt, was bedeutet, dass Sie die Heißluftfritteuse einstellen können.

SCHRITT 3: Nehmen Sie das Garfach heraus, indem Sie es am Griff aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie das Garfach auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

SCHRITT 4: Geben Sie die Speisen in den antihafbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie dann das Garfach wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen.

SCHRITT 5: Stellen Sie die Garzeit und Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds den Zutaten entsprechend ein. Sie können die Zeit und Temperatur auch über die Funktionstaste einstellen. Beim Drücken der Taste wechselt diese automatisch zwischen Zeit- und Temperaturvoreinstellungen für das Garen verschiedener Speisen hin und her. Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden. Die Garfachbeleuchtung schaltet sich während des Betriebs ein.

SCHRITT 6: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Nehmen Sie das Garfach am Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie sie dann wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um mit dem Garen fortzufahren.

SCHRITT 7: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der voreingestellten Zeit gibt die Heißluftfritteuse mehrmals einen Signalton aus und schaltet sich nach etwa 5 Sekunden aus. Überprüfen Sie, ob die Speisen fertig gegart sind. Wenn die Speisen nicht gegart sind, schließen Sie das Garfach und schieben Sie sie wieder in die Heißluftfritteuse. Passen Sie die Garzeit über das digitale Bedienfeld entsprechend an. Wenn die Speisen gegart sind, leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange, wenn die Speisen groß oder empfindlich sind.



HINWEIS: Wenn Sie die Garzeit oder -temperatur während des Garvorgangs ändern möchten, verwenden Sie einfach je nach Bedarf den Zeit- und Temperaturregler. Die Heißluftfritteuse passt die Einstellungen automatisch an. Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt kann Kondenswasser auf dem Sichtfenster erscheinen. Dies ist normal und sollte sich nach dem Abkühlen des Geräts auflösen.



ACHTUNG: Kippen Sie die Speisen nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfachs ansammeln und auf die Zutaten oder die Servierschüssel tropfen kann. Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird.

WARNUNG: Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Heißluftfritteuse. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK5728

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1700 W

Kochfunktionen

Symbol	Funktion	Standardtemperatur	Standardzeit
MANUAL	Manuell	60–200 °C	1–60 Min.
	Pommes	200 °C	20 Min.
	Schalentiere	180 °C	7–9 Min.
	Steak	180 °C	Blutig: 7–9 Min. Halb durchgebraten: 8–10 Min. Durchgebraten: 15–17 Min.
	Schwein	180 °C	17 Min.
	Backen	160 °C	18 Min.
	Hähnchen	200 °C	20 Min.
	Gemüse	160 °C	10–13 Min.

REZEPTE



Knusprige Rosmarin-, Knoblauch- und Thymianlammkoteletts

Zutaten

18 kleine Lammrippenkoteletts
2 EL Knoblauch, gehackt
1 ½ EL frischer Rosmarin, gehackt
1 EL frischer Thymian
1 TL getrocknete rote Pfefferkörner, zerstoßen
Frische Rosmarinzwige (optional)
Salz zum Abschmecken
Backspray

Zubereitung

Knoblauch, Thymian, gehackten Rosmarin und roten Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.

Die Mischung auf die Lammkoteletts streuen und einreiben, dann mit Salz bestreuen. Abdecken und 2–3 Stunden kühl stellen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf ca. 20 Minuten einstellen und die Lammkoteletts vorsichtig in das entsprechende Garfach legen. Eventuell müssen beide Garfächer verwendet oder die Koteletts nacheinander gegart werden.

Vor dem Servieren vergewissern, dass die Lammkoteletts gut durchgebraten sind. Sofort mit frischem Rosmarin garniert (optional) servieren.

Rosmarinbratkartoffeln

Zutaten

1 kg Kartoffeln, halbiert
6 EL Olivenöl
1 TL frischer Rosmarin
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und halbieren.

Die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und zum Kochen bringen.

Nach Erreichen des Siedepunkts ca. 6 Minuten weiterkochen, abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

Die Kartoffeln gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf ca. 20 Minuten einstellen und die Kartoffeln vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln vorsichtig rütteln, um sie gleichmäßig mit Öl zu bedecken.

Weitere 15 Minuten garen.

Vor dem Servieren sicherstellen, dass die Kartoffeln knusprig und goldbraun sind.

Gemüsepfanne mit Sojasoße

Zutaten

8 Jungmaiskolben, der Länge nach aufgeschnitten

3 große braune Pilze, geviertelt

2 weiße Zwiebeln, geviertelt

1 Butternusskürbis, Haut entfernt und gewürfelt

1 rote Paprika, in Streifen geschnitten

1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten

1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten

1 orangene Paprika, in Streifen geschnitten

1 Zucchini, schräg in Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

2 EL Sojasoße

1 TL gemischte Kräuter

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Das Gemüse gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern abschmecken.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf ca. 15 Minuten einstellen und die Kartoffeln vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass das Gemüse weich gegart ist.

Mit Sojasauce beträufelt servieren.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD180423/MD021123 /V2