

Recyceln



Sollte Ihr Gerät einmal nicht mehr funktionsfähig sein, beachten Sie bitte, dass eine Entsorgung über den Hausmüll nicht zulässig ist. Um die Umwelt zu schützen, ist eine Abgabe bei einem autorisierten Geräte-Recycling für das Recycling erforderlich. Bitte bringen Sie Ihr Gerät zu diesem Zweck zu einer spezialisierten WEEE-Sammelstelle.

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Eine getrennte Sammlung ist erforderlich, um eine Recyclingmöglichkeit zu gewährleisten und die Umwelt zu schützen. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Müllabfuhr oder einen anderen Betreiber, der auf die Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten spezialisiert ist.



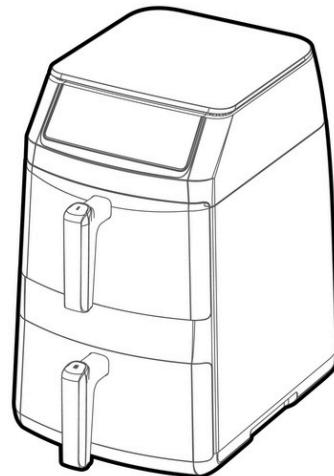
Das Gerät erfüllt die europäischen Richtlinien 2014/35/EU (LVD – Niederspannungsrichtlinie) und 2014/30/EU (EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit).



Laden Sie ihr Kostenloses Geschenk-Rezeptbuch herunter.

Bolkani

AIR FRYER Double Stack



Bolkani

Bolkani e.K.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Deutschland
service@Bolkani.com
WEEE-Reg.-Nr. DE 81026679



Laden Sie ihr Kostenloses Geschenk-Rezeptbuch herunter.

MODEL NO.: AF1102T

220-240V 50/60Hz 2500W

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT. LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN.

- Lesen und überprüfen Sie die Anweisungen, um die Bedienung und Verwendung des Produkts zu verstehen.
- Dieses Symbol weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die damit verbundene Warnung ignoriert wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Tragen Sie stets Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
-

Warnung:

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften getroffen werden, darunter die folgenden:

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter Aufsicht oder nach Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren genutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erlauben Sie Kindern **NICHT**, das Gerät zu benutzen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen oder lagern Sie während des Betriebs nichts auf dem Gerät.
- Um Feuer zu vermeiden, stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.
- Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel erreichen oder sich darin verheddern, und reduziert die Stolpergefahr bei längeren Kabeln.

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gerätegehäuse **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Garen Sie nur im mitgelieferten Korb.
- Gerät und Netzkabel regelmäßig überprüfen. Das Gerät darf **NICHT** verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Geräts muss der Betrieb sofort eingestellt und der Kundendienst kontaktiert werden. Das Gerät muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Gerät vor Gebrauch stets ordnungsgemäß zusammenbauen.
- Lufteinlass und Luftauslass während des Betriebs **NICHT** abdecken. Dies verhindert gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden oder Überhitzung des Geräts führen.
- Vor dem Einsetzen des herausnehmbaren Korbs in das Gerät muss sichergestellt werden, dass Korb und Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT**.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe der Kante einer Arbeitsplatte.
- Verwenden Sie **KEIN** nicht empfohlenes oder verkauftes Zubehör. Legen Sie kein Zubehör in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Heißluftofen, einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Cerankochfeld, eine elektrische Heizspirale, einen Gasherd oder einen Gartengrill. Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme **IMMER** sicher, dass der Korb ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne den herausnehmbaren Korb.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren.

- Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit den Heizelementen. Überfüllen Sie das Gerät beim Kochen **NICHT**. Überfüllen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
- Die Steckdosenspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um möglichen Erkrankungen vorzubeugen, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihre Speisen die empfohlenen Temperaturen erreicht haben.
- Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Geräteoberflächen sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Topflappen und benutzen Sie die verfügbaren Griffe.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn sich im Gerät heiße Speisen befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Tisch- oder Thekenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Der Korb und die Crisper-Platte werden während des Garvorgangs sehr heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt beim Herausnehmen des Korbs oder Tellers aus dem Gerät. Stellen Sie den Korb oder Teller nach dem Herausnehmen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie Zubehörteile **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Zum Trennen des Geräts alle Bedienelemente ausschalten und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Vor dem Reinigen, Zerlegen, Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen und der Lagerung abkühlen lassen.
- **NICHT** mit Metallschwämmen reinigen. Teile können vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch Stromschlaggefahr besteht.
- Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Pappe, Plastik, Bratschläuche und dergleichen. Diese können Feuer verursachen.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.

- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passen, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- Eine elektronische Version dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie von unserem Kundendienst.
- Die Leistungsaufnahme dieses Modells beträgt im Aus-Zustand 0,32 W, kein Standby-Modus. Das Produkt schaltet sich innerhalb von 10 Minuten nach Beendigung seiner Funktionen automatisch aus.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

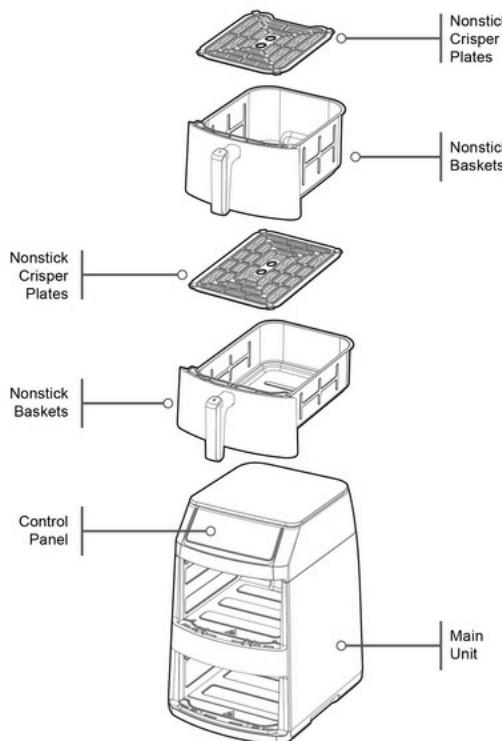


Schuko-Stecker (Typ F)

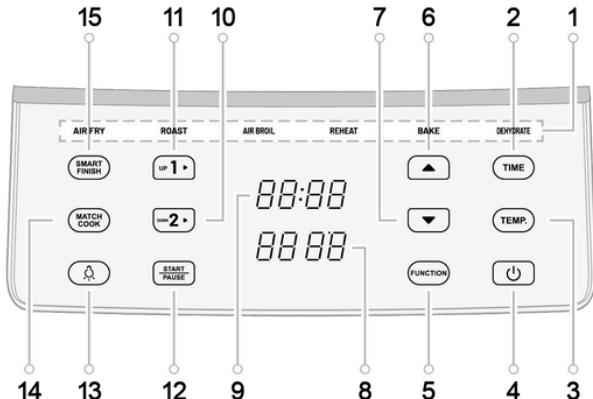


Steckdosen (Typ F)

TEILE



LERNEN SIE IHRE AIR FRYER KENNEN!



1. Funktionstaste	2. ZEIT-Taste
3. TEMP-Taste	4. EIN/AUS-Taste
5. Funktionstaste	6. ZEIT/TEMP-Erhöhen-Taste
7. ZEIT/TEMP-Verringern-Taste	8. TEMP-Anzeige
9. ZEIT-Anzeige	10. Unterkorb-Taste (Zone 2)
11. Oberkorb-Taste (Zone 1)	12. START/PAUSE-Taste
13. Taste für Innenbeleuchtung	14. MATCH-COOK-Taste
15. SMART-FINISH-Taste	

FUNKTIONEN

- AIR FRY/HEISSLUFTFRITTIEREN:** Mit dieser Funktion verleihen Sie Ihren Speisen knusprige und knackige Kruste – ganz ohne Öl. Die Kombination aus Heißluft, hoher Gebläsegeschwindigkeit und dem oberen Heizelement sorgt für eine Vielzahl köstlicher und gesünderer Gerichte als beim herkömmlichen Frittieren.
- AIR BROIL/ROASTHEISSLUFTGRILL:** Diese Funktion eignet sich für Rind, Hähnchen, Schwein, Fisch und mehr. Grillen eignet sich am besten für Fleisch und Fisch, während herkömmliches Grillen nur zum Bräunen der Oberfläche verwendet werden sollte. Geben Sie Ihren Gerichten den letzten knusprigen Schliff oder schmelzen Sie Beläge für das perfekte Finish.
- ROAST/BRATEN:** Nutzen Sie das Gerät als Backofen für zartes Fleisch und mehr.
- AUFWÄRMEN:** Erwärmen Sie Reste sanft und sorgen Sie für knusprige Ergebnisse.
- BAKE/BACKEN:** Diese Funktion eignet sich zum Braten von Fleisch, einschließlich Hähnchen, oder für zarte Backwaren wie Kuchen und Puddings. Kreieren Sie köstliche Gebäcke und Desserts.
- DEHYDRATE/DÖREN:** Dören Sie Fleisch, Obst und Gemüse für gesunde Snacks.

BEDIENTASTEN

- EIN/AUS-Taste:** Mit dieser Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet und alle Garfunktionen gestoppt.
- Taste für oberen Korb (Zone 1): Steuert die Leistung für den oberen Korb (Zone 1).
- Taste für unteren Korb (Zone 2): Steuert die Leistung für den unteren Korb (Zone 2).
- ZEIT-Taste:** Drücken Sie die  Taste und anschließend  oder  , um die Garzeit vor oder während des Garens einzustellen.
- TEMP-Taste:** Drücken Sie die  Taste und anschließend  oder  , um die Gar temperatur vor oder während des Garens einzustellen.
- START/PAUSE-Taste:** Wenn Sie die gewünschte Garfunktion erreicht haben, können Sie mit der Taste  den Garvorgang starten. Drücken Sie die Taste  erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- SMART FINISH-Taste:** Synchronisiert automatisch die Garzeiten, um sicherzustellen, dass beide Zonen gleichzeitig fertig sind, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten haben.
- MATCH COOK-Taste:** Passt die Einstellungen von Zone 2 automatisch an die von Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Lebensmittels zuzubereiten oder verschiedene Lebensmittel mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.
- Funktionstaste:** Mit der Funktionstaste wählen Sie eine Garfunktion aus. Für jede Auswahl werden die Standardtemperatur und die Timereinstellung auf dem LED-Display angezeigt.
- Innenlicht-Taste:** Durch Drücken der entsprechenden Korbaste und Drücken der Taste  wird das Innenlicht eingeschaltet.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

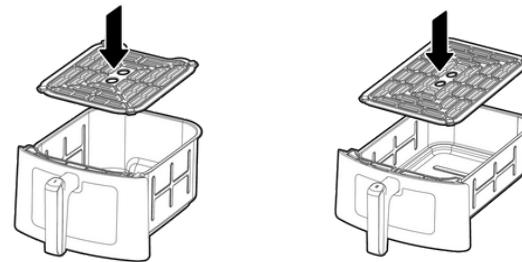
- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Bedienungshinweise, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Körbe und Heißluftplatte in heißem Spülwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir Handwäsche. Reinigen Sie das Gerät **NIE** in der Spülmaschine.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

SMART FINISH

Um den Garvorgang gleichzeitig abzuschließen, wenn Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen und/oder Funktionen haben:

- 1 Heißluftplatte in die Körbe einsetzen, Zutaten hineinlegen und Körbe in das Gerät einsetzen.



2-Drücken  Sie die Taste, um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken  Sie die Taste, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt.

Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3-Drücken Sie die Taste  , um Zone 2 auszuwählen. Drücken Sie die Taste  , um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

HINWEIS: Für Zone 2 können Sie eine andere Funktion wählen.

1-Drücken Sie zunächst die Taste  und anschließend die Taste  , um den Garvorgang in der Zone mit der längsten Garzeit zu starten. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, wenn in beiden Zonen die gleiche verbleibende Garzeit erreicht ist.

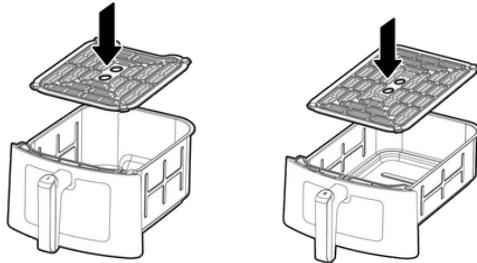
2-Nach Abschluss des Garvorgangs piept das Gerät.

3-entnehmen Sie die Zutaten anschließend durch Ausschütten oder mithilfe einer Zange bzw. eines Bestecks mit Silikonspitze. Stellen Sie die Körbe nicht auf das Gerät.

MATCH - KOCH

So garen Sie dasselbe Essen:

1-Legen Sie die Heißluftplatte in die Körbe, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie die Körbe in das Gerät ein.



2-Drücken Sie die Taste  . Die Tasten für Zone 1 und Zone 2 blinken. Drücken Sie die Taste  , um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste ZEIT/TEMP und anschließend  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

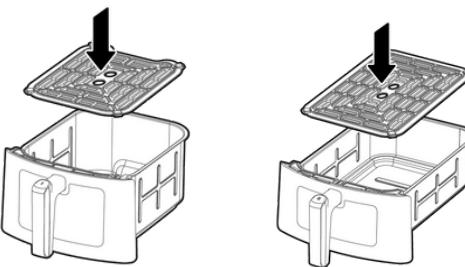
3-Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang für beide Zonen zu starten.

4-Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

5-Entnehmen Sie die Zutaten durch Ausschütten oder mit einer Zange/einem Besteck mit Silikonspitze. Stellen Sie **KEINE** Körbe auf das Gerät.

Beide Zonen gleichzeitig starten, aber zu unterschiedlichen Zeiten beenden:

1- Heißluftplatte in die Körbe einsetzen, Zutaten hineinlegen und Körbe in das Gerät einsetzen.



2-Drücken Sie die Taste  , um zuerst Zone 1 auszuwählen. Drücken Sie die Taste  , um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3-Drücken Sie die Taste  , um Zone 2 auszuwählen und wiederholen Sie Schritt 2.

4-Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.

6-Zutaten durch Ausschütten oder mit einer Zange/einem Besteck mit Silikonspitze entnehmen. Körbe **NICHT** auf das Gerät stellen.

KOCHEN IN EINER EINZIGEN ZONE/KORB

Funktion	Standardtemperatur	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich
Air Fry Heissluftfrittieren	200°C	150°C-200°C	20min	1min-1 Std
Air Broil Heissluftgrillen	220°C	175°C-220°C	10min	1min-1 Std
Roast Braten	200°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Reheat Aufwärmen	175°C	150°C-200°C	35min	1min-1 Std
Bake Backen	175°C	120°C-200°C	15min	1min-1 Std
Dehydrate Dören	65°C	30°C-90°C	60min	30min-24 Std

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie die Einschalttaste.

AIR FRY/HEISSLUFTFRITTIEREN

1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2- Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Air Fry/Heißluftfrittieren" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder 

3- Drücken Sie die Taste 

4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.

5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschütteln oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

ROAST/BRATEN

1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Roast/Braten" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder 

3-Drücken Sie die Taste 

4-Nach der Hälfte der Garzeit piept das Gerät und erinnert Sie daran, den Korb zu entfernen und die Zutaten zu wenden.

5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

AIR BROIL/HEISSLUFTGRILLEN

1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, legen Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um Air "Broil/Heißluftgrillen" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder 

3-Drücken Sie die Taste 

4-Nach der Hälfte der Garzeit piept das Gerät und erinnert Sie daran, den Korb zu entfernen und die Zutaten zu wenden.

5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

REHEAT/AUFWÄRMEN

1-Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste , um "Reheat/Aufwärmen" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder 

3-Drücken Sie die Taste 

4-Nach der Hälfte der Aufwärmzeit ertönt ein Signalton, der Sie an das Wenden erinnert. Sie können den Korb herausnehmen und die Zutaten wenden.

5-Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.

6-Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie aus dem Gerät kippen oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

BAKE / BACKEN

1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste  , um "Bake/BACKEN" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3- Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.

4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.

5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschüttten oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

DEHYDRATE / DÖRREN

1- Legen Sie eine Heißluftplatte in einen Korb, geben Sie die Zutaten hinein und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2-Wählen Sie Zone 1 (Sie können auch Zone 2 wählen). Drücken Sie die Taste  , um "Dehydrate/Dörren" auszuwählen. Die Standardtemperatur und -zeit werden auf dem LED-Display angezeigt. Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  , um Zeit und Temperatur anzupassen.

3- Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.

4- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, den Korb herauszunehmen und die Zutaten zu schütteln oder zu wenden.

5- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

6- Entnehmen Sie die Zutaten, indem Sie sie ausschüttten oder eine Zange/ein Besteck mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe **NICHT** auf das Gerät.

REINIGUNG & PFLEGE

• Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Hauptgerät

• Wischen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.

• **HINWEIS:** Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.

Körbe/ Heißluftplatte

• Diese können von Hand gespült werden. Trocknen Sie alle Teile nach dem Spülen an der Luft oder mit einem Handtuch ab.

• Sollten Essenreste an den Körben, Heißluftplatte oder Rosten haften, legen Sie diese in ein Spülbecken mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie vor dem Spülen einweichen.

HILFREICHE TIPPS

• Für eine gleichmäßige Bräunung achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig und ohne Überlappung auf dem Boden des Korbes verteilt sind. Sollten sich Zutaten überlappen, schütteln Sie diese nach der Hälfte der eingestellten Garzeit.

• Gartemperatur und -zeit können jederzeit während des Garvorgangs angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone aus, drücken Sie die ZEIT/TEMP-Taste und nehmen Sie die gewünschte Einstellung mit dem Drehregler vor.

• Um Rezepte für herkömmliche Backöfen anzupassen, reduzieren Sie die Temperatur um 25 °C. Kontrollieren Sie die Speisen regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.

• Gelegentlich bläst der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel umher. Fixieren Sie diese mit Zahnstochern (z. B. die obere Brotscheibe eines Sandwiches).

• Drücken Sie nach Auswahl einer Garfunktion die START/PAUSE-Taste, um sofort mit dem Garen zu beginnen. Das Gerät läuft mit der voreingestellten Temperatur und Zeit.

• Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Geben Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um den gewünschten Knusprigkeitsgrad zu erreichen.

• Für optimale Ergebnisse den Garvorgang während des Garvorgangs kontrollieren und das Gargut erst herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines schnell ablesbaren Thermometers zur Überwachung der InnenTemperatur von Fleisch und Fisch.

• Um ein Übergaren zu vermeiden, das Gargut sofort nach Ende der Garzeit herausnehmen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Wie stelle ich die Temperatur oder Zeit ein, wenn ich nur eine Zone verwende?

• Drücken Sie die Taste  oder  und anschließend die Taste  oder  um Zeit und Temperatur einzustellen.

• Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne Kreuzkontamination befürchten zu müssen?

Ja, beide Zonen sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Lüfter.

• Wie pausiere ich den Countdown-Timer?

Der Countdown-Timer wird automatisch pausiert, wenn Sie einen Korb aus dem Gerät nehmen. Setzen Sie den Korb innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls wird der Garvorgang in der Zone, in der sich der Korb nicht befindet, abgebrochen.

• Wie beende ich den Garvorgang in einer Zone, wenn ich beide Zonen verwende?

Drücken Sie zuerst die Taste der jeweiligen Zone und dann START/PAUSE. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach START/PAUSE.

• Kann ich die Körbe sicher auf die Arbeitsplatte stellen?

Die Körbe erhitzen sich beim Garen. Gehen Sie daher vorsichtig damit um. Stellen Sie sie nur auf hitzebeständige Oberflächen.

• Wann sollte ich die Heißluftplatte(n) verwenden?

Verwenden Sie die Heißluftplatte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platten heben die Speisen in den Körben an, sodass die Luft unter und um die Zutaten strömen kann, um sie gleichmäßig zu garen und knusprig zu machen.

• Warum ist mein Essen nicht vollständig durchgegart?

Stellen Sie sicher, dass der Korb während des Garens vollständig eingesetzt ist. Für eine gleichmäßige Bräunung achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig und ohne Überlappung im Korb angeordnet sind. Schütteln Sie den Korb, um die Zutaten für eine gleichmäßige Knusprigkeit zu mischen. Garzeit und -zeit können jederzeit während des Garens angepasst werden, wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Speisen länger garen möchten.

• Warum ist mein Essen angebrannt?

Für optimale Ergebnisse überprüfen Sie den Garvorgang und entnehmen Sie das Essen, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Um ein Übergaren zu vermeiden, entnehmen Sie das Essen sofort nach Ablauf der Garzeit.

• Warum fliegen manche Zutaten beim Frittieren in der Heißluftfritteuse herum?

Gelegentlich bläst der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel herum. Verwenden Sie Holzzahnstocher, um lose, leichte Lebensmittel, wie z. B. die oberste Brotscheibe eines Sandwiches, zu fixieren.

• Kann ich feuchte, panierte Zutaten frittieren?

Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, die Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und schließlich mit Semmelbröseln zu bestäuben. Drücken Sie die Semmelbrösel fest auf die panierten Zutaten, damit die Krümel nicht vom Ventilator weggeblasen werden.

• Warum piept das Gerät?

Entweder ist die Garzeit abgelaufen oder die andere Zone hat mit dem Garen begonnen (bei Verwendung der Smart Finish-Funktion).

• Warum ist der Bildschirm schwarz geworden?

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

• Warum erscheint die Meldung „E“ auf dem Display?

Das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.

• Warum erscheint die Meldung „E7“ auf dem Display?

Das Gerät überhitzt, weil es in einer Ecke oder an einem engen Platz steht. Das Gerät benötigt oben und an den Seiten mindestens 15,25 cm Platz für die Luftzirkulation. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, damit es wieder normal funktioniert. Lassen Sie es 30 Minuten abkühlen und stellen Sie es dann an einen Ort mit 15 cm Freiraum oben und an den Seiten. Stellen Sie außerdem sicher, dass sich keine andere Wärmequelle in der Nähe des Geräts befindet.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Ziehen Sie sie häufig zu Rate und verwenden Sie sie, um andere zu unterweisen.