

# Multifunktions-Heißluftfritteuse TT-AFO24



[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



Vielen Dank für den Kauf einer **Multifunktions-Heißluftfritteuse** von **TurboTronic®**.

Genießen Sie einfaches Kochen zu Hause und produzieren Sie nahrhafte und gesunde Lebensmittel auf bequeme und beständige Weise. Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie Ihre Lieblingsspeisen mit wenig bis gar keinem Öl zubereiten - bei gleichbleibend gutem Geschmack. Dank der Rapid-Air-Technologie ist die Zugabe von Öl bei der Zubereitung von frittierten Speisen nicht erforderlich. Der Multifunktions-Heißluftfritteuse nutzt heiße 360°-Luft, die schnell und präzise zirkuliert, um gesündere Versionen Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Mit einem Temperaturbereich von 25°C - 230°C ermöglicht die Fritteuse die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, von knusprigen Pommes frites bis hin zu saftigen Hähnchenflügeln, mit wenig bis gar keinem Öl, also mit bis zu 80% weniger Fett.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

**BEI DER VERWENDUNG ELEKTRISCHER GERÄTE SOLLTEN STETS GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN, DARUNTER DIE FOLGENDEN:**

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
7. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**HINWEIS: VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN. DADURCH ERLISCHT DIE GARANTIE.**

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts stammen, kann zu Verletzungen führen.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
12. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen Flüssigkeiten bewegt wird.
13. Drücken Sie , um das Gerät auszuschalten.
14. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

16. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in das Gerät eingelegt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
17. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt ist oder brennbares Material, wie Vorhänge, Gardinen, Wände und ähnliches, berührt. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät, wenn es in Betrieb ist.
18. Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
19. Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist besondere Vorsicht geboten.
20. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn er nicht benutzt wird.
  
21. Legen Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Plastik und dergleichen.
22. Decken Teile des Geräts nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung.
23. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Krümelfach entfernen oder heißes Fett entsorgen.
24. Decken Sie das Gerät nicht mit Gegenständen ab, die das Entweichen von Dampf verhindern. Dies kann zu Verformungen, Verfärbungen, Fehlfunktionen oder sogar Bränden führen.

## **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

### **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF**

#### **ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN**

**VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und entweichenden Dampf. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.

1. Eine Person, die nicht alle Betriebs- und Sicherheitsanweisungen gelesen und verstanden hat, ist nicht qualifiziert, dieses Gerät zu bedienen. Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Betriebsanleitung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
2. Wenn dieses Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser!
3. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts auf einen ausreichenden Raum über dem Gerät und auf allen Seiten, damit die Luft zirkulieren kann. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Wandverkleidungen, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien.
4. Um die Brandgefahr zu verringern, lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
5. Wenn das Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweist, drücken Sie  oder eine FUNKTION-Taste. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie ein defektes Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren! Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.
6. Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 230-V-Wechselstrom-Steckdose angeschlossen werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht in einer instabilen Position.
8. Um das Risiko von Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern, sollten Sie keine heißen Oberflächen berühren. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe oder Handschuhe sowie langstielige Werkzeuge zu verwenden.
9. Um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu verringern, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, bevor Sie Lebensmittel einlegen. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

**VORSICHT:** Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

## ANMERKUNGEN ZUM KABEL

- a) Es ist ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) vorzusehen, um die Gefahr zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert.
- b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt eingesetzt werden.
- c) Wenn ein langes abnehmbares Netzkabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
- 1) Die angegebene elektrische Leistung des abnehmbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts;
  - 2) Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein;
  - 3) Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

## WEICHMACHER-WARNUNG

**ACHTUNG:** Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder anderer Möbel übergehen, legen Sie NICHT-PLASTISCHE Untersetzer oder Platzdeckchen zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln, es können dauerhafte Flecken entstehen oder die Oberfläche kann fleckig werden.

## ELEKTROSTROM

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert Ihr Gerät möglicherweise nicht richtig. Es sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.

	Zeigt an, dass die Anweisungen gelesen werden müssen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
	Weist auf das Vorhandensein einer Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Schäden führen kann. Sachschäden können entstehen, wenn der mit diesem Symbol versehene Warnhinweis ignoriert wird.
	Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Tragen Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt.

## KENNENLERNEN IHRES GERÄTS

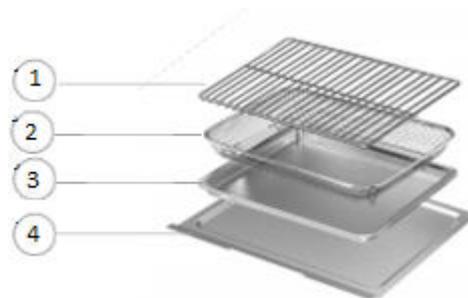
Das Produkt kann leicht von der Abbildung abweichen

1. Türgriff
2. Glastür
3. Untere Heizelemente
4. Obere Heizelemente
5. Berührungsaktiviertes Display-Bedienfeld
6. Digitale TIME/TEMP-Anzeige
7. Krümelfach (nicht abgebildet)
8. Konvektionsgebläse (nicht abgebildet)
9. Stecker (nicht abgebildet)



## ZUBEHÖR

1. Gitter
1. Frittierkorb
2. Back-/Grillpfanne
4. Krümelfach



## Bedienfeld mit Berührungsempfindlichem Display

Die Taste  und eine Funktionstaste leuchten auf, wenn sie aktiv sind und verschwinden, wenn sie nicht benutzt werden.

Der Backofen verfügt über einen Umluftventilator mit einstellbarer Geschwindigkeit.

Übersicht:

1.  An-/Aus-Taste
2. Digitale TIME/TEMP-Anzeige
3. TIME / TEMP-Tasten
4. TIME/TEMP-Einstellrad
5. AIR FRY-Taste
6. BROIL-Taste
7. BAKE-Taste
8. TOAST/BAGEL-Taste
9. START/MENU-Taste
10. WARM
11. PIZZA
12. KUCHEN
13. LANGSAM KOCHEN
14. WIEDERAUFWÄRMEN
15. TROCKEN



- 
- Wenn die Fritteuse eingesteckt wird, ertönt ein Ton, die Steuerung leuchtet 1 Sekunde lang auf. Die Taste  leuchtet auf und schaltet sich dann langsam ein und aus. 12:00 wird angezeigt, und die "12" beginnt zu blinken. Stellen Sie die Stunden mit dem Einstellrad ein. Nach 5 Sekunden blinken die "00" Minuten. Verwenden Sie den Drehregler, um die Minuten einzustellen.
  - Wenn  gedrückt wird, ertönt ein Ton, das Bedienfeld leuchtet auf und bleibt 20 Sekunden lang aktiv.
  - Drücken Sie die , um einen Vorgang zu STOPPEN.

#### Drehregler

- Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte GARZEIT und/oder TEMP manuell einzustellen.
- Drehen Sie den Drehregler, um SLOW COOK manuell von LOW auf HIGH zu stellen.
- Drehen Sie den Drehregler nach rechts, um die Zeit- und/oder Temperatureinstellungen zu erhöhen.
- Drehen Sie den Drehknopf nach links, um die Zeit- oder Temperatureinstellung zu verringern.

#### HEIßLUFTFRITTIEREN

- Wenn AIR FRY gedrückt wird, ertönt ein Ton. 200°C TEMP und 25 Minuten TIME werden alle 5 Sekunden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die AIR FRY Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die AIR FRY Temperatur in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Halten Sie die Tasten TIME und TEMP gedrückt, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die AIR FRY Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

#### BROIL

- Wenn BROIL gedrückt wird, ertönt ein Ton. Auf dem Display werden 30 Minuten angezeigt.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die BROIL Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Halten Sie die Tasten TIME und TEMP gedrückt, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die BROIL Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

#### BAKE

- Wenn BAKE gedrückt wird, ertönt ein Ton. 175 °C TEMP und 30 Minuten TIME wechseln sich alle 5 Sekunden auf dem Display ab.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die BAKE Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler in 5-Grad-Schritten nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen, oder nach links, um die Temperatur zu reduzieren.
- Halten Sie die Tasten TIME und TEMP gedrückt, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die BAKE Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **TOAST/BAGEL**

- Wenn Sie TOAST/BAGEL drücken, ertönt ein Ton und die Toastfarbe TOAST L4 (MEDIUM) wird angezeigt.
- Halten Sie die Taste TOAST/BAGEL gedrückt, um die Toastfarbe zu wechseln.
- Drehen Sie im TOAST- oder BAGEL-Modus den Drehregler nach rechts, um die Toastfarbe zu erhöhen, oder nach links, um sie von L1 Hell bis L7 Dunkel zu verringern.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die TOAST/BAGEL Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **WARM**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Es ertönt ein Ton. 75 °C erscheint auf dem Display.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die Warmhaltezeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die Warmhaltezeit in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die WARM Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **PIZZA**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie den Drehregler, bis PIZZA leuchtet. Ein Ton ertönt. 175 °C erscheint auf dem Display.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die PIZZA Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die PIZZA Temperatur in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die PIZZA Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **COOKIES**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie das Einstellrad, bis COOKIES aufleuchtet. Es ertönt ein Ton. Auf dem Display wird 175 °C angezeigt.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die COOKIES zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die COOKIES Temperatu in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die COOKIES Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **LANGSAM KOCHEN**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie den Drehregler, bis SLOW COOK leuchtet. Es ertönt ein Ton. Auf dem Display wird HI angezeigt.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die SLOW COOK Zeit in 30-Minuten-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie die Taste TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts auf die höchste Einstellung.

- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die SLOW COOK Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### **WIEDERAUFWÄRMEN**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie den Drehregler, bis REHEAT leuchtet. Es ertönt ein Signalton. Auf dem Display wird 175 °C angezeigt.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die Aufwärmzeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die REHEAT Temperatur in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die REHEAT Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### **TROCKNEN**

- Drücken Sie die Taste START/MENU, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie das Einstellrad, bis DEHYDRATE aufleuchtet. Es ertönt ein Ton. 50 °C erscheint auf dem Display.
- Drücken Sie TIME und drehen Sie dann den Drehregler nach rechts, um die DEHYDRATE Zeit in 30-Minuten-Schritten zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.
- Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie dann den Drehregler in 5-Grad-Schritten nach rechts zum Erhöhen oder nach links zum Verringern der DEHYDRATE Temperatur.
- Drücken Sie START/MENU, um den Vorgang zu starten.
- Drücken Sie , um die DEHYDRATE Funktion zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### **EINSCHUBHÖHE:**

**HINWEIS:** Bestimmte Lebensmittel können je nach Rezept, Größe, Menge der zu garenden Lebensmittel und persönlichem Geschmack unterschiedliche Einschubpositionen erfordern. Verwenden Sie die folgenden Informationen nur als Richtlinie.

1. Es gibt 3 Höhenpositionen, in die der Frittier-/Dehydrierkorb, das Gitter oder die Back-/Bratpfanne eingesetzt werden können.
2. Verwenden Sie die obere Einschubposition für die Funktion BROIL.
3. Die mittlere Ablageposition wird üblicherweise für die Funktionen AIR FRY, TOAST, BAGEL, PIZZA, COOKIES und DEHYDRATE verwendet.
4. Verwenden Sie die untere Einschubposition für die Funktionen BAKE, ROAST, REHEAT und WARM.

**WARNUNG:** Stellen Sie die Back-/Bratpfanne niemals direkt auf die unteren Heizelemente.

### **GEWICHTS-/GRÖSSENBSCHRÄNKUNGEN**

1. Dieses Gerät kann bis zu 4 Pfund Huhn oder Truthahn zubereiten. und Braten bis zu 5 Pfund.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Garfortschritt regelmäßig mit einem Fleischthermometer zu überprüfen.

### **BACKEN/BRATEN MONTAGE**

1. Legen Sie das Drahtgitter mit den Füßen nach unten in die Back-/Bratform.

**WARNUNG:** Legen Sie NIEMALS Aluminiumfolie auf die Back-/Bratpfanne. Dies führt zu Fettrückständen und kann einen Brand verursachen.

## KOCHBEHÄLTER

- Sowohl der Frittekorb als auch die Back-/Bratpfanne, die dem Gerät beiliegen, eignen sich für die Zubereitung von Keksen, Brötchen, Nachos und heißen Vorspeisen.
- Eine Vielzahl von Standard-Backformen, wie z. B. eine Kasserolle, eine runde oder quadratische Kuchenform, eine 12-Tassen-Muffinform, runde, quadratische oder rechteckige Auflaufformen können zum Kochen vieler verschiedener Lebensmittel verwendet werden.
- Wählen Sie Backformen aus Metall oder aus Glas/Keramik ohne Deckel.
- Dunkle oder matte Pfannen nehmen die Wärme schneller auf, die Speisen backen schneller durch, und die Kruste wird leichter braun als in glänzenden Pfannen.
- Überprüfen Sie die Packungsanweisungen auf dem Behälter oder wenden Sie sich an den Hersteller des Ofengeschirrs, um festzustellen, ob der Behälter für die Verwendung in diesem Gerät geeignet ist.
- Verwenden Sie in diesem Gerät keine Bratbeutel, da diese mit den Heizelementen in Berührung kommen können.

**VORSICHT:** Verwenden Sie keine Glasabdeckungen auf Backformen. Wenn Sie einen Glas- oder Glas-Keramik-Backbehälter verwenden, achten Sie darauf, dass er mindestens einen Zentimeter vom oberen Heizelement entfernt ist.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

**ACHTUNG:** Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, oder das Kabel damit in Berührung kommen.

1. Packen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Entfernen Sie alle Etiketten von den Außenflächen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch. Achten Sie darauf, dass die Seiten, die Rückseite und die Oberseite des Geräts mindestens 5 cm von Wänden, Schränken oder Gegenständen auf der Arbeitsfläche oder dem Tisch entfernt sind.
3. Um Kratzer, Beschädigungen oder Verfärbungen zu vermeiden, dürfen während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät gelagert werden.
4. Reinigen Sie den Korb des Geräts, die Back-/Bratpfanne, das Gitter und das Krümfach in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie einräumen.
5. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
6. Um sicherzustellen, dass das Gerät frei von den bei der Herstellung verwendeten Ölen ist, ist es notwendig, das Gerät einmal leer zu betreiben.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Krümelschublade in den Boden des Geräts eingesetzt ist.
8. Nach der Nutzung: Bitte lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung 30 Minuten abkühlen.



## BETRIEB

**HINWEIS:** Um die akustischen Signale auszuschalten, halten Sie die Tasten AIR FRY und BROIL 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  SOUND OFF wird neben der Uhrzeit auf dem Bedienfeld angezeigt. Drücken Sie beide Tasten erneut, um den Ton wieder einzuschalten.

**VORSICHT:** Verwenden Sie NIEMALS Plastikbehälter im Gerät.

**ACHTUNG:** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

1. Wenn das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Ton, die Taste  leuchtet auf und schaltet sich dann langsam ein und aus.
  2. Öffnen Sie die Glastür.
  3. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch immer, dass die Krümelschublade im Boden des Geräts eingesetzt ist. Verwenden Sie immer die Back- und Bratpfanneneinheit, um Spritzer zu vermeiden. (Abbildung 1)
  4. Schieben Sie das Drahtgitter auf die gewünschte Einschubposition. Legen Sie die Lebensmittel und schließen Sie die Glastür.
  5. Drücken Sie die blinkende -Taste. Es ertönt ein Ton, während das Bedienfeld aufleuchtet und 20 Sekunden lang aktiv bleibt.
  6. Drücken Sie eine beliebige Funktionstaste: AIR FRY, BROIL, BAKE oder TOAST/BAGEL.
  7. Zum Aufrufen der Funktionen WARM, PIZZA, KUCHEN, LANGSAMES GAREN, AUFHEIZEN oder ENTFEUCHTEN die Taste START/MENÜ drücken, ein Ton ertönt, die Tasten TIME und TEMP leuchten auf. Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte FUNKTION leuchtet.
  8. Um die Standardeinstellungen der FUNKTION zu ändern, drücken Sie entweder die Taste TIME oder TEMP; drehen Sie dann den TIME/TEMP-Regler, bis die gewünschte Zeit und Temperatur angezeigt wird.
  9. Drücken Sie START/MENU, um den Betrieb zu starten. Die Standardwerte TIME und TEMP werden abwechselnd auf der Digitalanzeige angezeigt. die Zeit beginnt herunterzuzählen.
  10. Wenn die verbleibende Zeit 0:00 erreicht, ertönen 3 Töne und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- ACHTUNG:** Berühren Sie das heiße Gerät, oder Teile des heißen Geräts nur mit Topfhandschuhen.
11. Öffnen Sie die Glastür. Verwenden Sie ggf. ein Fleischthermometer, um zu prüfen, ob das Fleisch gar ist. Verlängern Sie die Garzeit, falls erforderlich.
- WARNUNG: Lassen Sie das Gerät NICHT unbeaufsichtigt, während Sie die Funktionen AIR FRY, BROIL oder TOAST benutzen.**
12. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und lassen Sie ihn vor es Reinigung vollständig abkühlen.

## VOREINGESTELLTE ZEITEN UND TEMPI

FUNKTION	TEMP			ZEIT			GESCHWINDIGKEIT DES GEBLÄSES		
	Standard	Min	Max	Standardzeit	Min Zeit	Max Zeit	Standard	Min	Max
<b>Heißluftfritteuse</b>	200°C	90°C	230°C	25 Min.	1 Minute	1 Stunde	3 Hoch	1 Niedrig	3 Hoch
<b>Grillen</b>	230°C			30 Min.	1 Minute	1 Stunde	3 Hoch	Aus	3 Hoch
<b>Backen</b>	175°C	75°C	230°C	30 Min.	1 Minute	2 Stunde	Aus	Aus	3 Hoch
<b>Aufwärmen</b>	175°C	75°C	230°C	15 Minuten	1 Minute	1 Stunde			
<b>Langsam kochen</b>	HOCH	LOW	HOCH	4 Stunden	2 Stunden	12 Stunden	3 Hoch	Aus	3 Hoch
<b>Langsam kochen</b>	LOW			6 Stunden	4 Stunden	72 Stunden	3 Hoch	Aus	3 Hoch
<b>Toast</b>	L4			L4 Mittel	L1 hell	L7 dunkel			
<b>Bagel</b>	L4			L4 Mittel	L1 hell	L7 dunkel			
<b>Cookies</b>	175°C	75°C	230°C	11 Minuten	1 Minute	1 Stunde			
<b>Pizza</b>	175°C	175°C	230°C	16 Minuten	1 Minute	1 Stunde			
<b>Warm</b>	75°C	65°C	95°C	1,5 Stunden	1 Minute	2 Stunden			
<b>Dehydrieren</b>	50°C	30°C	80°C	8 Stunden	1 Minute	72 Stunden	3 Hoch		

## KONVEKTIONSVENTILATORSTEUERUNG

1. Die Funktionen AIR FRY, BROIL und BAKE sind mit einem variablen 3-stufigen Konvektionsgebläse ausgestattet.
2. Zum Auswählen oder Ändern der Umluftgeschwindigkeit halten Sie die Tasten TIME und TEMP 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönen 2 Töne und auf dem Display erscheint FAN SPEED 1, 2 oder 3.
3. Drehen Sie den Drehregler nach rechts, um die GESCHWINDIGKEIT zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern, je nach Bedarf. Siehe Voreingestellte ZEITEN & TEMPERATUREN für 3 Gebläsegeschwindigkeiten.

## FRITTIEREN, GRILLEN, BACKEN, TOAST/BAGEL

### Heißluftfrittieren

**HINWEIS:** AIR FRY ist standardmäßig auf die Gebläsestufe 3 HOCH eingestellt, die beim Frittieren empfindlicher Lebensmittel wie Fisch oder einige Obst- und Gemüsesorten herabgesetzt werden kann.

**HINWEIS:** Das Konvektionsgebläse kann während der Nutzung der Funktion AIR FRY nicht ausgeschaltet werden.

1. Verwenden Sie beim LUFTFRIEREN IMMER den Netzkorb des Gerätes.
2. Intensive Hitze und maximale Gebläseleistung sorgen für gebräunte und knusprige Ergebnisse mit einem Minimum von, oder ganz ohne Öl.  
**WICHTIG!** Verwenden Sie beim Frittieren von fetthaltigen Lebensmitteln (z. B. Hähnchenflügeln oder Schweinerippchen) die Bratpfanne anstelle des Frittier-/Dehydratisierungskorbs, damit kein Öl auf die Heizelemente tropft. Entsorgen Sie überschüssiges Öl nach Bedarf.
- HINWEIS:** Wenden Sie die Speisen immer nach der Hälfte der AIR FRY-Zeit. Um die Bräunung zu beschleunigen, können Sie mageres Fleisch, Huhn und Fisch mit Öl oder geschmolzener Butter bestreichen.
3. Tragen Sie nach Beendigung des Garvorgangs immer Schutzhandschuhe, um den Gitterrost aus dem Gerät zu ziehen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel von der Rückseite des Gitterrosts nehmen. Das Innere des Geräts ist sehr heiß. Schließen Sie die Glastür.
4. In der Regel müssen die empfohlenen Garzeiten je nach Lebensmittel und Menge, Rezept oder verpackten Lebensmitteln leicht reduziert werden. Prüfen Sie die Lebensmittel immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige GARZEIT und TEMPERATUR einzustellen.
5. Überprüfen Sie den Garvorgang immer nach Ablauf der ZEIT.

## BRATEN

**HINWEIS:** BROIL ist standardmäßig auf die Umluft-Gebläsestufe 3 HIGH eingestellt. Wenn Sie Käse, Semmelbrösel, oder zuckerhaltige Marshmallows bräunen, schalten Sie das Gebläse aus, wenn es nicht benötigt wird.

1. Braten Sie zarte Fleischstücke, marinierte Fleischstücke, Koteletts, Geflügel oder Fisch, Obst und Gemüse. Verwenden Sie das Backblech, damit der Saft und/oder Das Fett in die Pfanne tropft, damit beim Braten keine Spritzer entstehen.

**WARNUNG:** Legen Sie NIEMALS Alufolie auf die Back-/Bratpfanne. Dadurch wird Fett eingeschlossen und kann ein Feuer verursachen.

2. Die GARZEIT wird durch den gewünschten Gargrad und den Abstand zwischen den Speisen und dem Heizelement bestimmt.

**WICHTIG:** Wenden und überprüfen Sie die Speisen nach der Hälfte der Bratzeit.

## **BRATEN GARTABELLE**

Die Zeiten sind geschätzt und basieren auf durchschnittlichen Größen und Gewichten.

**VERWENDEN SIE IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM SERVIEREN GUT DURCHGEGART SIND.**

**HINWEIS:** Das Frittieren kleinerer Mengen führt zu kürzeren Garzeiten und höherer Lebensmittelqualität. Passen Sie die TEMP und die ZEIT für das Frittieren an der Luft nach Ihrem Geschmack an.

**HINWEIS:** Für gebräunte und knusprige Ergebnisse sollten alle Lebensmittel vor dem Frittieren leicht eingeölt werden, es sei denn, sie sind bereits verpackt und eingeölt.

### **GEMÜSE**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Spargel	205 °C	5 - 7 Minuten
Brokkoliröschen (geröstet)	205 °C	6 - 10 Minuten
Rosenkohl	190 °C	12 - 15 Minuten
Blumenkohlröschen (geröstet)	205 °C	6 - 10 Minuten
Maiskolben	200 °C	6 - 8 Minuten
Aubergine in Würfeln (geröstet)	205 °C	15 Minuten
Fenchel, frisch, gehackt	190 °C	10 - 13 Minuten
Pommes frites, (frisch, eingeweicht)	205 °C	16 - 20 Minuten
Champignons, in Scheiben geschnitten	205 °C	5 Minuten
Paprika, Glocken, Würfel Paprika, Jalapeno, Poblano (geröstet)	190 °C	10 Minuten
Kartoffeln in Würfeln	205 °C	12 - 14 Minuten
Kartoffeln, ganz	205 °C	40 Minuten
Wurzelgemüse, in Würfeln (geröstet)	205 °C	15 - 20 Minuten
Süßkartoffeln, ganz	190 °C	30 - 35 Minuten
Zucchini, in Scheiben	205 °C	12 - 17 Minuten

### **RINDFLEISCH**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Hamburger, 125g	180 °C	12 - 16 Minuten
Hot Dogs/Würstchen	180 °C	10 - 15 Minuten
Hackbraten, 500g	180 °C	35 - 40 Minuten
Steak	180 °C	8 - 12 Minuten
Rinderfilet, 500g., blutig	180 °C	16 Minuten
Rinderfilet, 500g, medium	180 °C	18 Minuten

### **HÜHNER**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Huhn Brust, ohne Knochen, ohne Haut	180 °C	10 - 15 Minuten
Huhn Stücke	180 °C	20 - 30 Minuten
Huhn Wings, paniert	180 °C	13 - 15 Minuten

Flügel	180 °C	20 Minuten
--------	--------	------------

### **SCHWEIN UND LAMM**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Speck, dick geschnitten	205 °C	8 - 10 Minuten
Schinken, vorgekocht, ohne Knochen, 750g.	150 °C	1 Stunde
Lammkoteletts	205 °C	8 - 12 Minuten
Schweinekoteletts	190 °C	10 - 14 Minuten

### **FISCH UND MEERESFRÜCHTE**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Fischstäbchen (aufgetaut, paniert)	205 °C	10 - 15 Minuten
Shrimps (aufgetaut, paniert)	160 °C	12 Minuten
Shrimps (aufgetaut, in Soße)	160 °C	5 - 8 Minuten

### **GEFRORENE LEBENSMITTEL**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Käsestangen (gefroren)	175 °C	6 - 9 Minuten
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	180 °C	10 - 15 Minuten
Fischstäbchen (gefroren)	205 °C	12 - 18 Minuten
Pommes frites, dick (gefroren)	205 °C	17 - 21 Minuten
Pommes frites, dünn (gefroren)	205 °C	15 - 17 Minuten
Fleischnuggets,	190 °C	7 - 9 Minuten
Zwiebelringe (gefroren)	180 °C	12 - 16 Minuten
Pizza, gefroren	180 °C	12 - 15 Minuten

### **DESSERTS**

<b>Art</b>	<b>TEMP</b>	<b>AIR FRY/BROIL Zeit</b>
Apfel-Ringe	205 °C	10 Minuten
Kuchen	175 °C	25 Minuten

### **USDA-RICHTLINIEN ZUM KOCHEN**

Das USDA empfiehlt, dass Fleisch wie Rind- und Lammfleisch usw. bis zu einer Innentemperatur von 63 °C gegart werden sollte. Schweinefleisch sollte auf eine Innentemperatur von 71°C und Geflügelprodukte auf eine Innentemperatur von 77°C - 82°C erhitzt werden, um sicherzustellen, dass alle schädlichen Bakterien abgetötet wurden. Beim

Wiederaufwärmen von Fleisch-/Geflügelprodukten sollten diese ebenfalls auf eine Innentemperatur von 74 °C gegart werden.

## **Backen**

**HINWEIS:** BAKE ist standardmäßig auf Konvektionsgebläsestufe OFF eingestellt. Wenn das Gebläse erforderlich ist, schalten Sie das Gebläse mit der Konvektionsgebläsesteuerung auf Stufe 3 HIGH, 2 MEDIUM oder 1 LOW.

**HINWEIS:** BRATEN ist ein Begriff, der häufig verwendet wird, wenn Sie die BAKE- oder CONVECTION BAKE-Funktion zum Garen von Fleisch verwenden.

1. Schalten Sie das Gebläse mit dem Konvektionsgebläseregler EIN. Verwenden Sie die Funktion BAKE oder CONVECTION BAKE zum Backen von Aufläufen, Kuchen, Keksen, Torten, Keksen, Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch usw.
2. CONVECTION BAKE/ROAST schließt den Fleischsaft ein, fördert die Bräunung und kann die Garzeit ohne Wenden und Begießen verkürzen.
3. Zum Braten von Fleisch oder Fisch verwenden Sie die Back-/Brateinheit. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf das Brat-/Backblech. Der Saft und/oder das Fett tropfen in die Pfanne und verringern so Spritzer beim Braten. (Abbildung 1.)
4. Verwenden Sie das Backblech allein zum Backen von Speisen wie Keksen, Plätzchen oder warmen Vorspeisen. Wenn Sie Ihre eigene Backform verwenden, schieben Sie das Gitter in die mittlere oder unterste Einschubposition. Stellen Sie die Backform vorsichtig direkt auf den Gitterrost und schließen Sie die Glastür.

**VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass die Backform mindestens einen Zentimeter vom oberen Heizelement entfernt ist.

## **TOAST/BAGEL**

1. Halten Sie die Taste TOAST/BAGEL gedrückt, um von TOAST auf BAGEL zu wechseln. und zurück zu TOAST.
2. Schieben Sie den Gitterrost in die mittlere Position und legen Sie das Brot hinein. Z.B.: Muffins, gefrorene Waffeln, gefrorenes Toastergebäck, zubereitete Toastergerichte, usw.
3. Beim Toasten von Bagels, englischen Muffins, oder Ähnlichem die Schnittfläche nach oben legen.
4. Hohe Hitze bräunt die Oberseite der Bagels und wärmt gleichzeitig das Innere. Verwenden Sie BAGEL zum Toasten von englischen Muffins oder dick geschnittenen Brotspezialitäten, die nur auf der Oberseite getoastet werden müssen.

**HINWEIS:** Beim Toasten von gefrorenem Brot, Bagels oder Ähnlichem sollten Sie den gewünschten Bräunungsgrad um eine Stufe erhöhen.

## **Warm, Pizza, Kekse, Langsam kochen, Aufwärmen, Dehydrieren**

1. Halten Sie die START/MENU-Taste gedrückt, ein Ton ertönt, sowohl TIME als auch TEMP leuchten auf.
2. Drehen Sie das Einstellrad, bis der gewünschte Wert auf dem Display erscheint.

### **Warm**

Hält heiße Speisen bis zu 2 Stunden lang bei 75 °C, der empfohlenen Temperatur, um bakterielles Wachstum zu verhindern. TEMP kann von 65 °C bis 90 °C programmiert werden.

### **PIZZA**

1. Dieses Gerät eignet sich für nahezu jede Pizza
2. Beim Zubereiten von frischer oder gefrorener Pizza alle Verpackungen entfernen, einschließlich Pappe, Plastik, Papier oder andere brennbare Materialien, bevor Sie die Pizza in den Ofen legen. Wenn Sie frische Pizza backen, sollten Sie die

Back-/Bratpfanne leicht einölen und leicht mit Maismehl bestreuen  
die gebackenen Pizzen lassen sich so einfacher entnehmen.

3. **WARNUNG:** Pizzen niemals direkt auf dem Gitterrost zubereiten, da der geschmolzene Käse und andere Zutaten auf die Heizelemente fallen können. Dies birgt ein potenzielles Brandrisiko.

Je nach Höhe der Pizza den Gitterrost auf die mittlere oder untere Einschubleiste stellen.

**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass die Pizza mindestens 3cm vom oberen Rand entfernt ist.

Heizelement.

**WARNUNG:** Legen Sie NIEMALS Aluminiumfolie auf die Back-/Bratform. Dies kann einen Brand verursachen.

### **Cookies**

1. Die Flexibilität und Genauigkeit des Geräts machen es perfekt zum Backen einer Vielzahl von Keksen.

HINWEIS: Die Menge des Teigs pro Keks oder die Dicke des Kekses kann auch die Garzeit beeinflussen.

2. Stellen Sie den Back-/Grillrost in die mittlere Einschubposition.

**WARNUNG:** Legen Sie NIEMALS Aluminiumfolie auf die Back-/Bratform. Dies kann einen Brand verursachen.

### **LANGSAM KOCHEN**

Für Auflaufformen mit Maßen von maximal 20x30cm

### **WIEDERAUFWÄRMEN**

Das Gerät eignet sich hervorragend zum Aufwärmen Ihrer Lieblingsgerichte und übrig gebliebener Speisen.

### **Trocknen**

1. Verwenden Sie beim DÖRREN IMMER den Netzkorb. Präzise niedrige Temperaturen trocknen Lebensmittel gleichmäßig aus, ohne sie zu kochen oder zu überhitzen.

2. DEHYDRATE kombiniert niedrige, gleichmäßige Wärme mit gleichmäßiger Konvektionslüfterleistung.

3. Die automatische Trocknung in Ihrem Gerät macht das Dörren zu Hause einfach und lohnend und sorgt für gesunde, sichere und konservierungsmittelfreie Ergebnisse.

**HINWEIS:** Wenden Sie die Speisen zur Hälfte oder mehrmals während der Dörrzeit.

Abbildung 1



Abbildung 2



## FUNKTIONSHINWEISE

### LUFFTTROCKNUNG

- Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige Garzeit und Temperatur zu ermitteln.
- Tupfen Sie die Speisen vor dem Garen immer trocken, um die Bräunung zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.
- Um knusprigere Ergebnisse zu erzielen, frittieren Sie frisch panierte Lebensmittel in kleinen Mengen. Vergrößern Sie die Oberfläche, indem Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden. Drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haften. Panierte Lebensmittel mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Vor dem Frittieren mit Öl besprühen.
- Sprüh-Olivenöl oder Pflanzenöl eignen sich am besten, da sich das Öl gleichmäßig verteilt und weniger Öl benötigt wird.
- Legen Sie die panierten Lebensmittel so in den Korb des Geräts, dass sie sich nicht berühren, damit die Luft auf allen Oberflächen zirkulieren kann.
- Füllen Sie den Korb des Geräts nicht zu voll mit Lebensmitteln. Füllen Sie den Korb des Geräts **NIEMALS** zu mehr als 2/3. Beim Frittieren von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb des Geräts zu geben.

### GRILLEN

- Die Funktion CONVECTION BROIL wird für dünnere, zarte Fleischstücke verwendet.
- Mariniertes Fleisch und Fisch vor dem Grillen trocknen. Fleisch **IMMER** trocken tupfen, um den Rauch zu reduzieren und die Bräunung während des Bratens zu fördern.
- Um das Anbraten zu beschleunigen und das Fleisch schmackhafter zu machen, können Sie mageres Fleisch, Geflügel und Fisch mit Öl oder geschmolzener Butter bestreichen.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab und ritzen Sie die Ränder ein, um ein Einrollen zu verhindern.
- Tauen Sie gefrorenes Fleisch und Fisch vor dem Grillen auf.
- Die **GARZEIT** wird durch den gewünschten Gargrad und den Abstand zwischen den Speisen und den oberen Heizelementen bestimmt. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer.

### BAKE

- Wenn Sie CONVECTION BAKE verwenden, senken Sie die Temperatur des Backrezepts beim Backen von Kuchen, Torten, Keksen und Brot um 10 °C auf mindestens 150 °C.
- Die Position der Einschübe hängt von der Größe der zuzubereitenden Speisen ab. Es ist wichtig, dass Sie Ihre Speisen so nah wie möglich an der Mitte des Geräts platzieren, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Dunkle oder matte Pfannen nehmen die Wärme schneller auf, die Speisen backen schneller durch, und die Kruste wird leichter braun als in glänzenden Pfannen.
- Wählen Sie Backformen aus Metall, ofenfestem Glas und Keramik.
- Überprüfen Sie anhand der Verpackungsangaben, ob der Behälter für die Verwendung in einem herkömmlichen Ofen oder diesem Gerät geeignet ist.

### TOAST/BAGEL

- **WARNUNG:** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Gebäck mit flüssigem Zuckerguss oder offenen Füllungen rösten.
- Wenn Sie mehr als einen Bagel rösten, verwenden Sie Bagel von ähnlicher Größe, Dicke und Frische.
- Abgestandene Brötchen, dünne Brötchen oder süße Broterzeugnisse wie Teegebäck und Fruchtbrot werden viel schneller braun als normales Brot, daher sollte die Toastzeit verkürzt werden.

## **PIZZA**

HINWEIS: Wenn in der Packungsanleitung keine Umluft-Garzeiten angegeben sind, senken Sie die TEMP um 10°C und beobachten Sie den Garvorgang sorgfältig.

- Die Vielseitigkeit dieses Geräts ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Pizzen zuzubereiten: frische oder tiefgekühlte Pizzen, mit dünner, oder dicker Kruste, oder gefüllte Pizzen - jedes Mal perfekt.
- Verwenden Sie die Regler TIME und TEMP für gleichmäßige und präzise Backergebnisse.

## **Dörren**

- Dehydrieren Sie frische, reife Lebensmittel, um Nährstoffe zu erhalten und den Geschmack zu verbessern.

## **WARTUNGSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Alle Wartungsarbeiten, die ein Zerlegen des Geräts erfordern, müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Pflege- und Reinigungshinweise

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich ab. Für hartnäckige Flecken kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger verwendet werden. Spülen Sie das Tuch ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall oder Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen würden.
3. Reinigen Sie den Innenraum nach jedem Gebrauch mit einem milden oder nicht scheuernden Reinigungsmittel und einem Scheuerschwamm aus Kunststoff, um Ablagerungen zu vermeiden. Nicht zu stark reiben, da die Oberfläche zerkratzt werden kann.
4. Um angebackene Lebensmittel zu entfernen, gießen Sie eine kleine Menge Speiseöl auf die Lebensmittel und lassen Sie sie 5 bis 10 Minuten stehen. Entfernen Sie die aufgeweichten Speisen mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel.
5. Vor dem Schließen der Glastür, diese gründlich abspülen und abtrocknen. Reinigen Sie die Glastür mit einem mit warmem, mit schaumigem Wasser angefeuchteten Tuch oder Schwamm gründlich trocknen.
6. Waschen Sie den Korb des Geräts, die Back-/Bratpfanne, den Gitterrost und das Krümelfach mit Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Das Zubehör des Geräts kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Wenn sich Krümel und Verschüttetes auf dem Krümelfach angesammelt haben, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Krümelschublade immer gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
8. Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall zum Reinigen der Back-/Bratpfanne, des Drahtgestells, des Gitterrosts oder des Krümelfachs. Bei hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie sie mit einem Nylon- oder Polyesternetzpad und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel. Spülen Sie das Gerät ab und trocknen Sie es gründlich.

VORSICHT: Verwenden Sie KEINE Sprüh- oder anderen Ofenreiniger. Die Verwendung dieser Arten von Reinigern kann zu kosmetischen und/oder elektrischen Schäden am Gerät führen.

**Bewahren Sie diese Anleitung gut auf.**

## **ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN**



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Restmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol der

durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät getrennt zu sammeln, wenn Sie es entsorgen.

Die Verbraucher sollten sich bei ihrer örtlichen Behörde oder ihrem Händler über die korrekte Entsorgung ihres Altgeräts informieren.

## **BEGRENZTE GARANTIE**

Die beschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten Händlern von **TurboTronic®**.

**Die TurboTronic®** Garantie gilt nur für den Erstbesitzer und das Originalprodukt und ist nicht übertragbar.

**TurboTronic®** garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, wobei folgende Bedingungen gelten

Bedingungen und Ausschlüsse:

### **Was wird durch diese Garantie abgedeckt?**

1. Das Originalgerät und/oder die nicht abnutzbaren Teile, die als defekt angesehen werden, werden nach dem alleinigen Ermessen von **TurboTronic®** repariert oder ersetzt
2. **TurboTronic®** behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges zu ersetzen.

### **Was wird von dieser Garantie nicht abgedeckt?**

1. Die normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klängen, Mixersockel, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder zu kommerziellen Zwecken verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung, die Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder durch Transportschäden verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufige Schäden.
5. Mängel, die durch nicht von **TurboTronic®** autorisierte Reparaturpersonen verursacht wurden. Zu diesen Mängeln gehören Schäden, die beim Versand, bei der Änderung oder bei der Reparatur des **TurboTronic®** Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur von einer nicht von **TurboTronic®** autorisierten Reparaturperson durchgeführt wird.
6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**TurboTronic®** und **Z-Line®** sind eingetragene Marken der **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.