



# AIR FRYER GRILL BEDIENUNGSANLEITUNG



**TT-AG700**

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



Vielen Dank, dass Sie sich für den **DIGITAL AIR FRYER GRILL** von **TurboTronic®** entschieden haben.

Genießen Sie einfaches Kochen zu Hause und produzieren Sie nahrhafte und gesunde Lebensmittel auf bequeme und konstante Art und Weise. Grillen wie ein Profi dank der Cyclonic Air Technology - ein leistungsstarkes Gebläse lässt Temperaturen von bis zu 260 °C um das Grillgut herum zirkulieren und sorgt so für ein gleichmäßiges Garen und Anbraten rundum. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart, ohne dass sie gewendet werden müssen. 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 überflüssig. Diese Technik nutzt die heiße 360°-Luft, die schnell und präzise zirkuliert, um eine gesündere Versionen Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Mit einem Temperaturbereich von 60°C - 250°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 und mit bis zu 80% weniger Fett.

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung eines Elektrogeräts, insbesondere wenn Kinder anwesend sind, sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. **Lesen Sie alle Anweisungen.**
2. **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 es reinigen oder Teile anbringen oder abnehmen.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Handschuhe.
4. Zum Schutz vor Stromschlägen darf kein Teil der digitalen Fritteuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Siehe Anweisungen für die Reinigung.
5. Dieses Gerät sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist, auf irgendeine Weise beschädigt wurde, oder in Wasser gefallen ist. Bringen Sie die Fritteuse zu dem Geschäft oder Händler, bei dem sie gekauft wurde, um sie untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.
7. Die Verwendung von nicht empfohlenen Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen, wo es von Kindern oder Haustieren versehentlich herausgezogen werden könnte, und berühren Sie keine heißen Oberflächen, die das Kabel beschädigen könnten.
10. Stellen Sie die Fritteuse nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder

---

Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

11. Verwenden Sie die Fritteuse nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.
12. Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas im Backofen ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Um Verbrennungen zu vermeiden, gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie das Zubehör der Heißluftfritteuse entfernen oder heißes Fett entsorgen.
14. **Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Netzstecker.** Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene ofenfesteste Zubehör in dieser Fritteuse auf.
15. Legen Sie keine der folgenden Materialien in die Fritteuse: Papier, Pappe, Plastik und ähnliche Produkte.
16. Decken Sie die Tropfschale oder andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens. Übergroße Lebensmittel, Metallfolienverpackungen und Utensilien dürfen nicht in die Heißluftfritteuse eingelegt werden, da sie ein Brand- oder Stromschlagrisiko darstellen können.
17. Es besteht Brandgefahr, wenn die Fritteuse während des Betriebs abgedeckt wird, oder wenn das Gerät brennbare Materialien wie Vorhänge, Gardinen oder Wände berührt. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät, wenn es in Betrieb ist. Nicht unter Hängeschränken betreiben.
18. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
19. Versuchen Sie nicht, das Essen zu entnehmen, wenn die Fritteuse an die Steckdose angeschlossen ist.
20. Warnung: Um Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs NIEMALS unbeaufsichtigt.
21. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in einer Garage oder unter einer Wandverkleidung. Wenn Sie das Gerät in einer Garage lagern, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände berührt.
22. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.

## **DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

Bitte lesen Sie diese Anleitung und bewahren Sie sie griffbereit auf. Diese Anleitung wird Ihnen helfen, Ihre digitale Fritteuse optimal zu nutzen, damit Sie gleichbleibende, professionelle Ergebnisse erzielen.

## **GERÄTESPEZIFIKATIONEN**

Modell Nr.	Versorgung Strom	Strom	Kapazität	Anzeige
<b>TT-AG700</b>	220-240V, 50Hz	1600W-1800W	6.3L	LED-Touchscreen

---

## **SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR DEN KABELSATZ**

Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um die Gefahr zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn sie mit Sorgfalt eingesetzt werden.

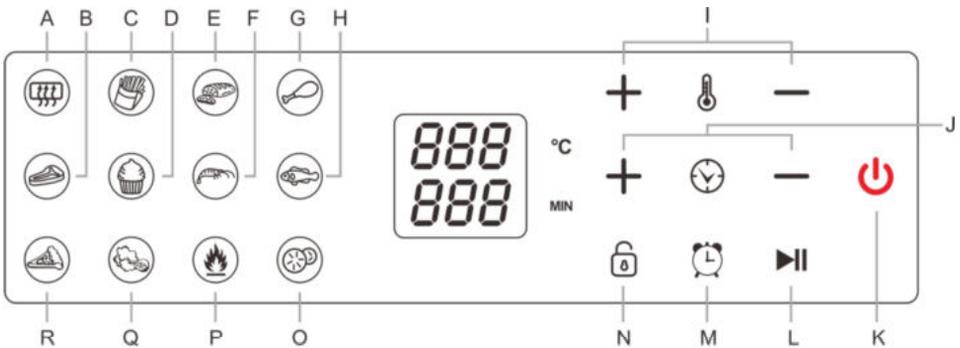
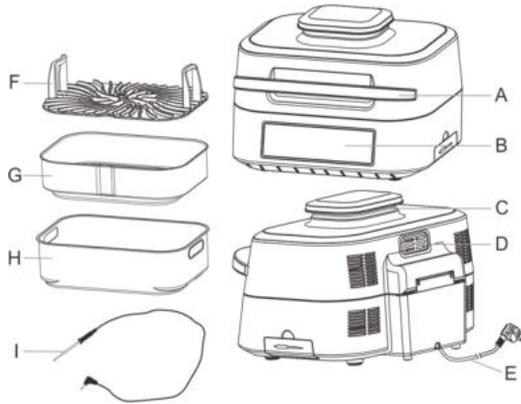
Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die angegebene Stromstärke des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die Stromstärke des Geräts, und das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo es unbeabsichtigt zum Stolpern führen oder von Kindern heruntergezogen werden kann.

## **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, NICHT FÜR DEN KOMMERZIELLEN GEBRAUCH BESTIMMT!**

	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. Es können Sachschäden 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.

# Allgemeine Beschreibung

- A:** Handgriff
- B:** Bedienfeld
- C:** Obere Abdeckung
- D:** Lüftungsfenster
- E:** Netzkabel
- F:** Gitter
- G:** Korb
- H:** Ölwanne
- I:** Thermometer



- A:** Vorheizen
- B:** Steak
- C:** Pommes Frites
- D:** Kuchen
- E:** Fleisch
- F:** Garnelen
- G:** Hähnchenkeulen

- H:** Fisch
- I:** Temperatur +/-
- J:** Timer +/-
- K:** Einschaltknopf
- L:** Start/Stop
- M:** Timer
- N:** Sperre

- O:** Trockenfrüchte
- P:** Grillen
- Q:** Gemüse
- R:** Pizza

## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

### Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in die Frittierwanne, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Service-Center von qualifizierten Personen austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen fehlt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese Person ordnungsgemäß in den Gebrauch eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern, oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.

- 
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittierereinsatz aus dem Gerät nehmen.
  - Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
  - Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie den Frittierereinsatz aus dem Gerät nehmen.

## Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder anderen ähnlichen Umgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden ab.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.

## Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.  
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

## Vorbereitung der Nutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.
2. Legen Sie den Korb richtig in die Ölwanne.

**Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Ölwanne.**

**Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis.**

---

# Verwendung des Geräts

## 1. Einschalten

Wenn Sie den Netzstecker einstecken, ertönt ein Piepton und alle Lichter leuchten kurz auf. Anschließend wechselt das Gerät in den Standby-Modus und alle Lichter sind ausgeschaltet.

## 2. Menü/Temperatur/Zeitauswahl

Nach dem Einstecken befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Drücken Sie die -Taste um das Gerät einzuschalten. Die voreingestellte Temperatur und Zeit sind 180°C bzw. 15 Minuten.

Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.

Sie können auch beliebige Funktionssymbole drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Wenn Sie ein Funktionssymbol drücken, blinken die Lichter kurz auf. Drücken Sie die -Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (siehe Tabelle). Sie können die Zeit und Temperatur mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- frei einstellen.

(1). Der einstellbare Temperaturregelbereich ist 50-230°C, jeder Klick auf die + / - Temperatur-Taste erhöht oder verringert die Temperatur um 10°C. Wenn Sie die "+ Taste" bei 230°C, drücken springt das Gerät zurück zur Temperatur von 50°C, wenn Sie bei 50°C, die "- Taste" drücken, springt die Temperatur zu 230°C.

Während der Temperatureinstellung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebes), nach 3-maligem Blinken ist die Einstellung der Temperatur abgeschlossen;

(2). Der Einstellbereich der Zeit ist 1 bis 60 Minuten. Jeder Klick auf die + / - Zeit-Taste erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Wenn Sie bei 60 Minuten auf "Zeit +" drücken, wird die Zeit auf 1 Minute zurückgesetzt. Wenn Sie bei 1 Minute auf "Zeit -" drücken, wird die Temperatur auf 60 min zurückgesetzt.

Während der Zeiteinstellung blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während des Betriebes), nach 3-maligem Blinken ist die Einstellung der Zeit abgeschlossen.

## Menü-Tabelle

Programm-Logistik			
	Menü	Standardzeit (Min)	Standard-Temperatur (°C)
Funktion	 Vorheizen	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Fleisch	12	200
	 Hähnchenkeulen	20	200
	 Steak	12	180
	 Torte	25	160
	 Krabben	8	180
	 Fisch	10	180
	 Pizza	12	180
	 Gemüse	10	160
	 Grillen	20 (1~30)	220

	 Trockenfrüchte	4 Stunden (1~12)	60
--	---	---------------------	----

**Vorsicht!** *Berühren Sie die Pfanne während und etwa 30 Minuten nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.*

### 3. Start, Pause/Stop

Nach der Auswahl der Funktion, der Einstellung der richtigen Zeit und der richtigen Temperatur, drücken Sie die **▶**-Taste und die **▶**-Taste fängt an zu blinken. Nach einem Piepton fängt die Maschine an zu arbeiten.

Drücken Sie während des Betriebes der Maschine die **▶**-Taste, hört nach einem Piepton die Maschine auf zu arbeiten und die **▶**-Taste hört auf zu blinken. Drücken Sie während des Betriebs die **⏻**-Taste, ertönt ein Piepton, das Gerät hört auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.

### 4. Die Kindersicherung

Halten Sie beim Einschalten des Geräts die **🔒**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Ertönen eines Pieptons sind alle Tasten gesperrt und können nicht mehr gedrückt werden.

### 5. Der Timer

Nach dem Einschalten des Geräts werden die Funktion, die Zeit und die Temperatur eingestellt. Drücken Sie die **🕒**-Taste und stellen Sie dann mit +/- die gewünschte Zeit ein, nach der die Maschine starten soll. Drücken Sie anschließend die **▶**-Taste und das Gerät beginnt nach der eingestellten Zeit zu arbeiten und stoppt nach Beendigung der Arbeit.

### 6. Das Thermometer

**THERMOMETER:** Das intelligente Thermometer ermöglicht es Ihnen, den perfekten Gargrad von blutig bis durch zu erreichen, und das alles auf Knopfdruck, ohne Rätselraten und ohne Über- oder Untergaren.

#### SCHRITT 1 Einrichtung:

Entfernen Sie das magnetische Aufbewahrungsfach aus dem Gerät. Hinweis: Das Aufbewahrungsfach ist magnetisch und kann auf beiden Seiten des Geräts angebracht werden. Wickeln Sie das Kabel ab und nehmen Sie das Thermometer heraus. Stecken Sie das Thermometer in die Buchse auf der rechten Seite des Bedienfelds.

#### SCHRITT 2 Platzierung des Thermometers:

Drücken Sie die Taste START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Warten Sie, bis das Gerät vollständig vorgeheizt ist, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen. Setzen Sie das Thermometer gemäß der Anleitung auf der Vorderseite ein.

---

### SCHRITT 3 Lebensmittel einfüllen:

Sobald das Gerät vorgeheizt ist, füllen Sie die Lebensmittel vollständig in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel über dem Kabel, um den Garvorgang zu starten.

### 7. Info:

(1). Während des Betriebs können Sie den Deckel anheben, das Gerät stoppt den Betrieb und Sie können das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Das Gerät arbeitet weiter mit dem Programm, wenn Sie den Deckel schließen.

(2). Bei einem Stromausfall oder Ausstecken während der Arbeit, arbeitet die Maschine nicht mehr, alle Lichter sind aus. Die Maschine arbeitet weiter mit dem Programm, wenn der Strom wieder eingeschaltet oder eingesteckt wird.

### 8. Ende des Programms

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Arbeitszeit abgelaufen ist, es wird 00 min angezeigt, der Motor arbeitet weiter, ein Warngeräusch ertönt. Der Motor arbeitet 1 min weiter, die Maschine wird gekühlt, dann geht die Maschine in den Standby-Modus.

### Arbeitsschritte

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb in die Ölwanne
3. Stellen Sie das Gitter in die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Auf dem Bildschirm werden Temperatur und Zeit angezeigt. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit. Die gewählte Funktion blinkt.
5. Manche Lebensmittel müssen während des Frittierens gewendet werden. Sie können den Deckel anheben, das Frittiergut umdrehen, würzen und dann den Deckel wieder schließen. Das Gerät arbeitet dann weiter.

### **Vorsicht! Heiß! Berühren Sie nicht den Grill, den Korb und das Gitter.**

Wenn Sie das Piepen des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie die Lebensmittel mit heraus und legen Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**Hinweis:** Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann ein leichter Rauch oder Geruch entstehen und austreten. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um die Fritteuse herum.

### Einstellungen

Außer dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie manuell die Zeit und Temperatur einstellen. Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

---

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht für die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittierensatzes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

**Tipps:**

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig frittiert werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis können Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Öl bestreichen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeitschaltuhr auf etwa 10 Minuten einstellen.

	Zeit (Min.)	Temperatur(°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
--	-------------	----------------	-----------	---------------------------

**Kartoffeln und Pommes frites**

Dünne gefrorene Pommes frites	12-16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	12-20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8x8mm)	18-25	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen

Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

## Fleisch & Geflügel

Steak	8-12	180		
Schweinekoteletts	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Wurst im Schlafrock	13-15	200		
Hähnchenkeulen	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		

## Snacks

Frühlingsrollen	8-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	6-10	200	Schütteln	Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefrorene Käse-Snacks (Paniert)	10	200		Backofengeeignet verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160		Backofengeeignet verwenden

**Hinweis:** Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

## Hausgemachte Pommes frites

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vorgebackene Pommes frites verwenden. Wenn Sie selbst Pommes frites machen möchten, befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier abtrocknen.

---

3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Stäbchen hinzugeben und mischen, bis die Stäbchen mit Öl beschichtet sind.

4. Die Stäbchen so aus der Schüssel nehmen, dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Stäbchen in den Korb.

**Hinweis:** *Kippen Sie die Schüssel nicht, um alle Stäbchen auf einmal in den Korb zu legen, damit sich kein überschüssiges Öl am Boden der Frittierschale ansammelt.*

6. Braten Sie die Kartoffelstäbchen nach den Anweisungen in diesem Kapitel.

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Gitter, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** *Nehmen Sie den Frittireinsatz heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.*

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

3. Reinigen Sie das Gitter und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können ein Spülmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

**Hinweis:** *Das Gitter und der Korb sind spülmaschinenfest.*

**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Ölwanne haften bleibt, füllen Sie die Ölwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Ölwanne und lassen Sie die Ölwanne und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

## Lagerung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

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

## Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten, in der Fritteuse sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie weniger Zutaten in den Korb. Weniger Gargut wird gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt/gewendet werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Wanne platziert.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Wanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert wird, um unter 180°C zu liegen, wenn Sie fettige Zutaten frittieren.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie gebraten haben.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

---

## ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall 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 durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät bei der Entsorgung getrennt zu sammeln.

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, Klingen, Mixerböden, abnehmbare Töpfe, Racks, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser 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, den Schacht des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen freizuhalten) oder Schäden durch unsachgemäßen Transport 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 von **Z-GLOBAL B.V. B.A®**.