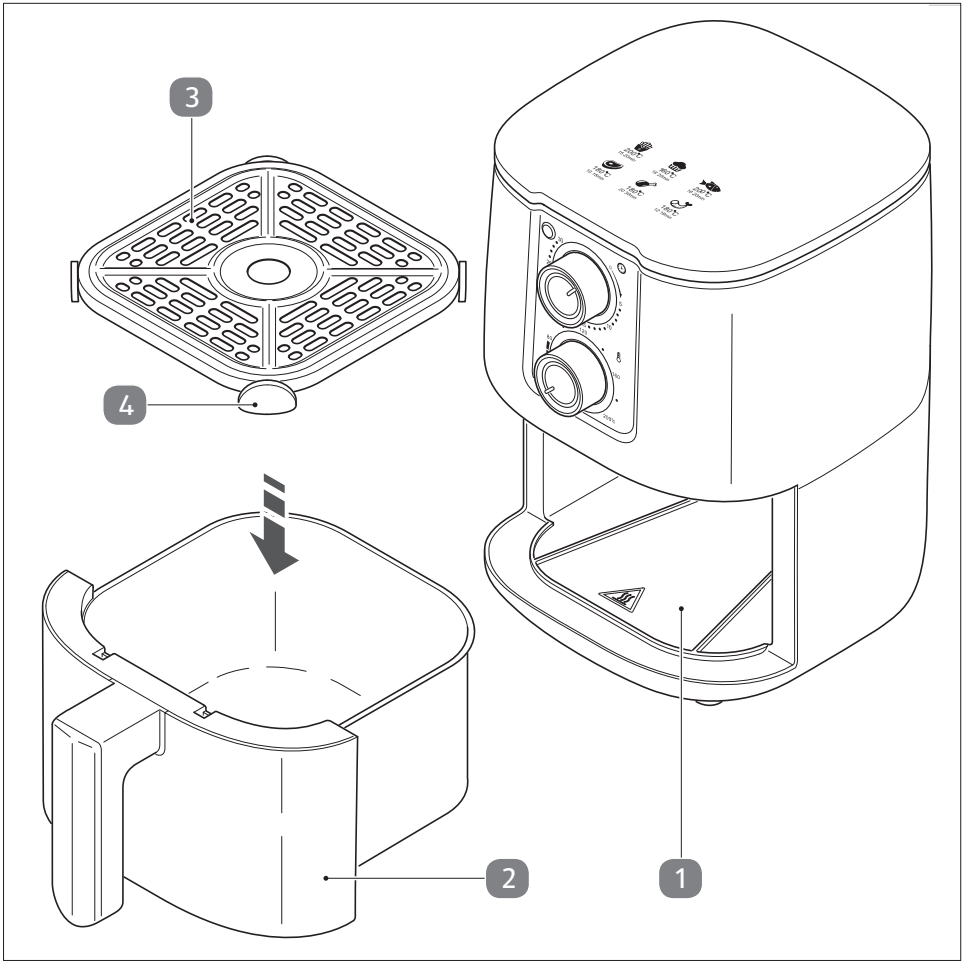
HOFER

Bedienungs-anleitung

AMBIANO®

MINI-HEIßLUFTFRITTEUSE

Original-Bedienungsanleitung



Lieferumfang

1. Heißluftfritteuse
2. Einschub
3. Grillrost
4. Silikontülle (Kratzschutz, 4x)

- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang **2**
Allgemeines **4**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren **4**
Zeichenerklärung **5**
Sicherheit **6**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **6**
Sicherheitshinweise **6**
Acrylamidarme Zubereitung **12**
Erstinbetriebnahme **13**
Lieferumfang prüfen **13**
Vor dem ersten Gebrauch **14**
Gerät aufstellen **14**
Vor dem ersten Garvorgang **15**
Bedienung **16**
Der Garvorgang ist beendet **19**
Garzeiten, Temperaturen und Mengen **19**
Reinigung und Aufbewahrung **21**
Reinigung **21**
Aufbewahrung **22**
Technische Daten **22**
Fehlersuche **23**
Konformitätserklärung **24**
Entsorgung **24**
Verpackung entsorgen **24**
Altgerät entsorgen **24**

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie diesen Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

⚠ GEFAHR! Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠ VORSICHT! Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

Achtung, heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

HINWEIS! Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.

Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.

CE Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

~ Wechselstrom

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Es kann sowohl zum Zubereiten von z. B. Gemüse, Pommes, Fisch, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Dieser Artikel ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

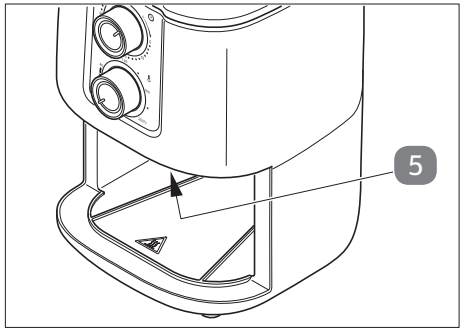
Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! **Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter 5 darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.



- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.

- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
  - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
  - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
  - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

⚠ WARNUNG! Brandgefahr!

Wenn Sie Zwischenstecker oder Verlängerungskabel verwenden und die maximal zulässige Stromstärke überschreiten, kann es zum Brand kommen.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Stromstärke des Zwischensteckers oder Verlängerungskabels.

⚠ WARNUNG! Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und vom Netzkabel fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Achtung, heiße Oberfläche! Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff des Einschubs, am Thermostat oder am Timer!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.

- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Einschub herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Bei Kontakt mit heißem Wasserdampf kann es zu schweren Verletzungen kommen!

- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Einschub aus dem Gerät nehmen.

⚠ WARNUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel im Garkorb benutzen, kann sich das Backpapier entzünden und es kann zu einem Brand führen.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie verwenden achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig verteilt ist. Das Backpapier oder die Alufolie könnte in das Heizelement gelangen und sich entzünden.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie im Garkorb benutzen, wird der Luftstrom der heißen Luft reduziert oder unterbrochen.

Der Garvorgang muss ggf. verlängert werden und fällt ungleichmäßig aus.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

⚠ VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zur Überhitzung und zur Beschädigung führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe **Fehlersuche**.
  Dabei können die Heizwendel und die Antihaftbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

Erstinbetriebnahme

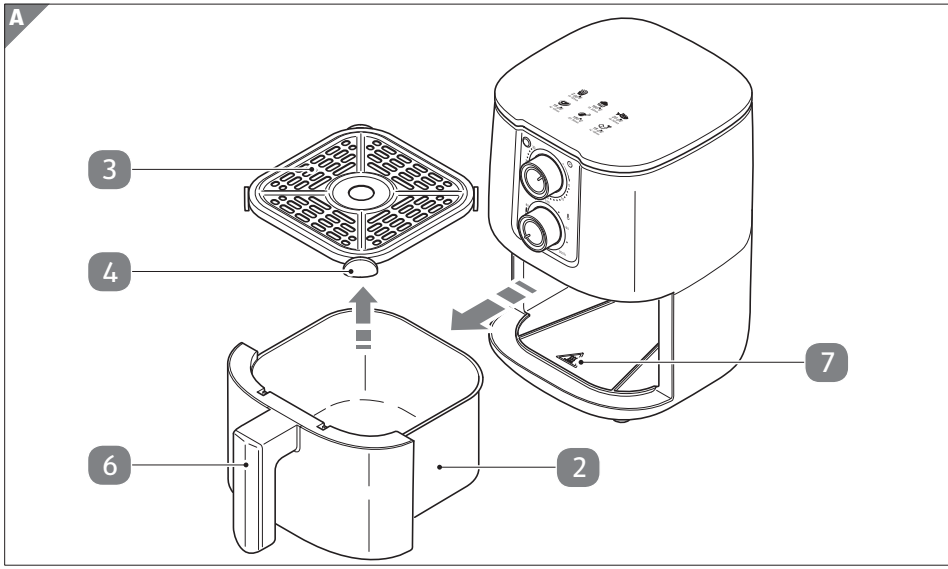
Lieferumfang prüfen

HINWEIS! **Beschädigungsgefahr!**

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. die Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



Ziehen Sie den Einschub 2 am Einschubgriff 6 aus dem Gerät, siehe **Abb. A**. Nehmen Sie den Grillrost 3 aus dem Einschub.

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR! **Stromschlaggefahr!**

Heißluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

HINWEIS! **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!**

1. Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS! **Beschädigungsgefahr!**

Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

2. Reinigen Sie den Einschub 2 und den Grillrost 3 mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
3. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

Ggf. abgezogene Silikontüllen 4 auf die Aufnahmen am Grillrost drücken.

Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Vor dem ersten Garvorgang

⚠ VORSICHT! **Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Aufbau noch NICHT an das Stromnetz angeschlossen ist.**

Vor dem ersten Garvorgang können Sie die ordnungsgemäße Funktion prüfen und sich mit Ihrer Heißluftfritteuse vertraut machen. Dabei werden mögliche Produktionsrückstände auf der Heizspirale der Fritteuse beseitigt. Sorgen Sie bei diesem Vorgang für ausreichende Raumbelüftung (ggf. Fenster öffnen).

1. Setzen Sie nun den Grillrost 3 in den Einschub 2 ein.
2. Schieben Sie den Einschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat 8 auf **OFF** und der Timer 9 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf **0** gedreht sind.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
5. Drehen Sie den Thermostat 8 mit der Markierung auf 160 °C.
6. Drehen Sie den Timer 9 mit der Markierung auf mindestens 5 Minuten. Die Betriebsleuchte 10 leuchtet und der Aufheizvorgang startet.

   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton, der Timer hat sich auf **0** gedreht und die Betriebsleuchte ist erloschen.
7. Trennen Sie den Netzstecker vom Stromnetz, ziehen Sie den Einschub etwas heraus und lassen Sie die Fritteuse ca. 30 min abkühlen.

Bedienung

⚠ GEFAHR! **Die Heißluftfritteuse erst nach dem kompletten AUFBAU an das Stromnetz anschließen.**

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen kann.

Achtung, heiße Oberfläche 7! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es umstellen.

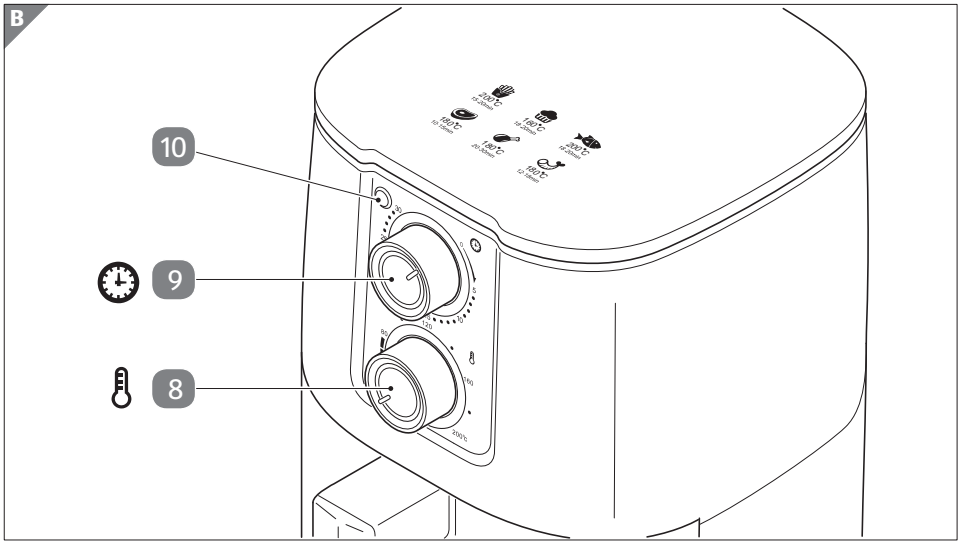
⚠ WARNUNG! **Brandgefahr!**

- **Wenn Sie Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel im Garkorb benutzen, kann sich das Backpapier entzünden und es kann zu einem Brand führen.**
- **Wenn Sie Backpapier oder Alufolie verwenden achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig verteilt ist. Das Backpapier oder die Alufolie könnte in das Heizelement gelangen und sich entzünden.**
- **Wenn Sie Backpapier oder Alufolie im Garkorb benutzen, wird der Luftstrom der heißen Luft reduziert oder unterbrochen. Der Garvorgang muss ggf. verlängert werden und fällt ungleichmäßig aus.**

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Aufbau**.
2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Einschub 2.

   Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand hinausragt.

   Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten, verteilen Sie diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.
3. Schieben Sie den Einschub 2 vollständig in die Heißluftfritteuse.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat 8 auf **OFF** und der Timer 9 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf **0** gedreht sind.



5. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
6. Drehen Sie den Thermostat 8 mit der Markierung auf die gewünschte Temperatur (mindestens ab 80 °C).
7. Drehen Sie den Timer 9 mit der Markierung auf die gewünschte Garzeit (mindestens ab 5 Minuten). Die Betriebsleuchte 10 leuchtet sobald der Timer aktiviert wird.

Die Einstellung von Temperatur und Zeit können Sie jederzeit nach Bedarf verändern.

Die auf dem Gerät aufgeführten Zeiten und Temperaturen sind nur Anhaltswerte.

„Pommes“ 15-20 Minuten bei 200 °C

„Kuchen/Muffins“ 18-20 Minuten bei 160 °C

„Fisch“ 18-20 Minuten bei 200 °C

„Fleisch“ 10-15 Minuten bei 180 °C

„Geflügel“ 20-30 Minuten bei 180 °C

„Garnelen“ 12-18 Minuten bei 180 °C

Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, drehen Sie den Timer 9 auf **0**. Das Gerät wird ausgeschaltet und die Betriebsleuchte 10 erlischt. Eine erneute Vorwahl der Garzeit setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub 2 im Betrieb herausziehen. Das Gerät wird ausgeschaltet und die Betriebsleuchte 10 erlischt. Die Zeit läuft in dem Fall weiter.

Wenn Sie das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilen, wenden oder schütteln, erreichen Sie ein gleichmäßigeres Garen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus und schieben Sie ihn anschließend zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und wenden/verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

Der Garvorgang ist beendet

Nach dem Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich aus. Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie zunächst den Thermostat auf **OFF**. Der Lüfter läuft dann ohne Heizung weiter. So kann ein Wärmestau vermieden werden.

1. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton und der Timer hat sich auf **0** gedreht.
2. Drehen Sie den Thermostat auf **OFF**.
3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
4. Ziehen Sie den Einschub 2 am Einschubgriff 6 aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
5. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Einschub.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen

Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Garguts mehr oder weniger variieren.

Kartoffeln / Pommes	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Dünne tiefgekühlte Pommes	200 - 300	18 - 20	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	200 - 300	20 - 25	200	Ja	
Kartoffelgratin	300	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Einschub füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Einschub abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Vorheizen
Steak	100 - 300	10 - 15	180		ja
Schweinekotelett	100 - 300	10 - 15	180		ja
Hamburger	100 - 300	10 - 15	180		
Hähnchenschenkel	100 - 300	25 - 30	180		
Hähnchenbrust	100 - 300	15 - 20	180		
Hänchennuggets, gefroren	100 - 300	6 - 10	200	ja	
Fischstäbchen, gefroren	100 - 250	6 - 10	200	ja	
Panierter Backkäse, gefroren	100 - 250	8 - 10	180	ja	

Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Quiche	300	20 - 22	180		Passendes Gefäß verwenden und mindestens 1 cm Platz zum Rand lassen.
Muffin	150	15 - 18	160		
Frühlingsrolle, Fertiggericht	100 - 250	8 - 10	200	Ja	Mindestens 1 cm Platz zum Rand lassen.
Gemüse, gekocht	100 - 250	10	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

Vor der Reinigung, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Heißluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

⚠ WARNUNG! Achtung, heiße Oberflächen!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub 2, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehörteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub 2 mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

   Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

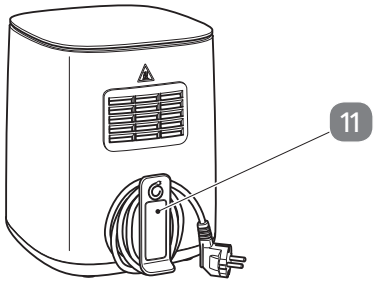
   Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.
3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Aufbewahrung

⚠ GEFAHR! **Stromschlaggefahr!**

Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Benutzen Sie die Kabelaufwicklung 11. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

C



Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Technische Daten

Modell:	GT-AF-09
Versorgungsspannung:	230 V~
Bemessungsfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	2 L
Timer:	5-30 Minuten
Temperaturbereich:	ca. 80-200 °C

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage **www.gt-support.de** herunterladen.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Timer wurde nicht betätigt. – Timer auf gewünschte Garzeit drehen.
	Der Einschub 2 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut.
	Grillrost eingesetzt? – Den Grillrost unter das Gargut einsetzen.
Einschub lässt sich nicht einschieben.	Der Einschub ist überfüllt. – Füllen Sie weniger Gargut in den Einschub.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 5 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe **Sicherheitshinweise**. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

HOFER

AT

Vertrieben durch:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST 830332

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
GT-AF-09

02/2024

3
JAHRE GARANTIE