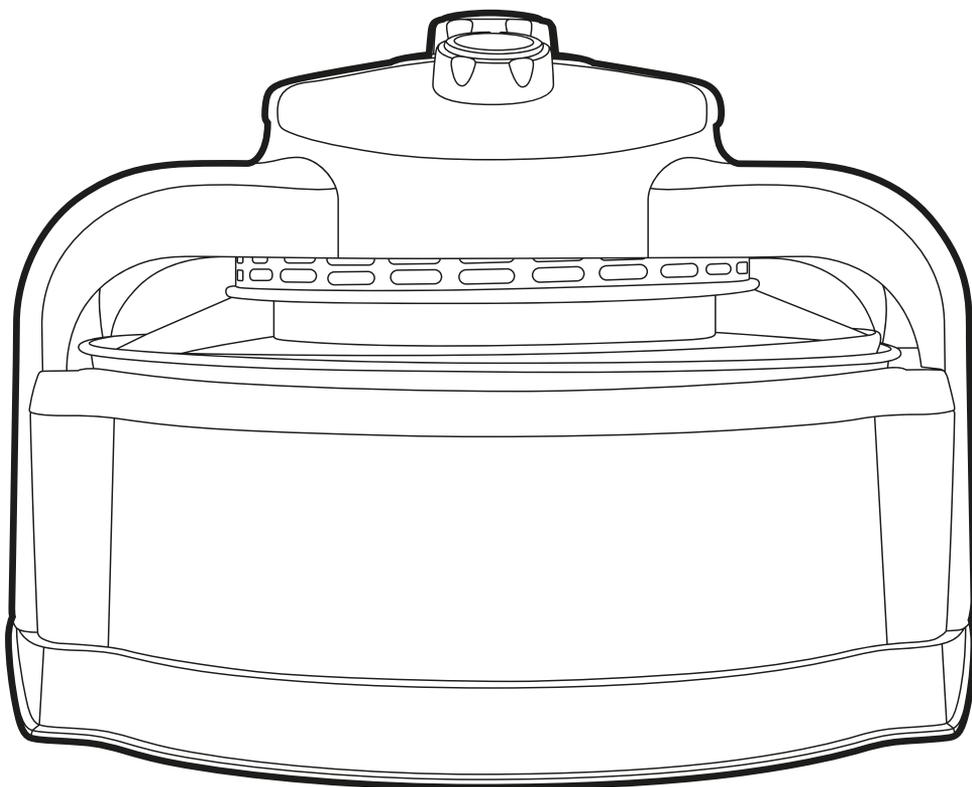


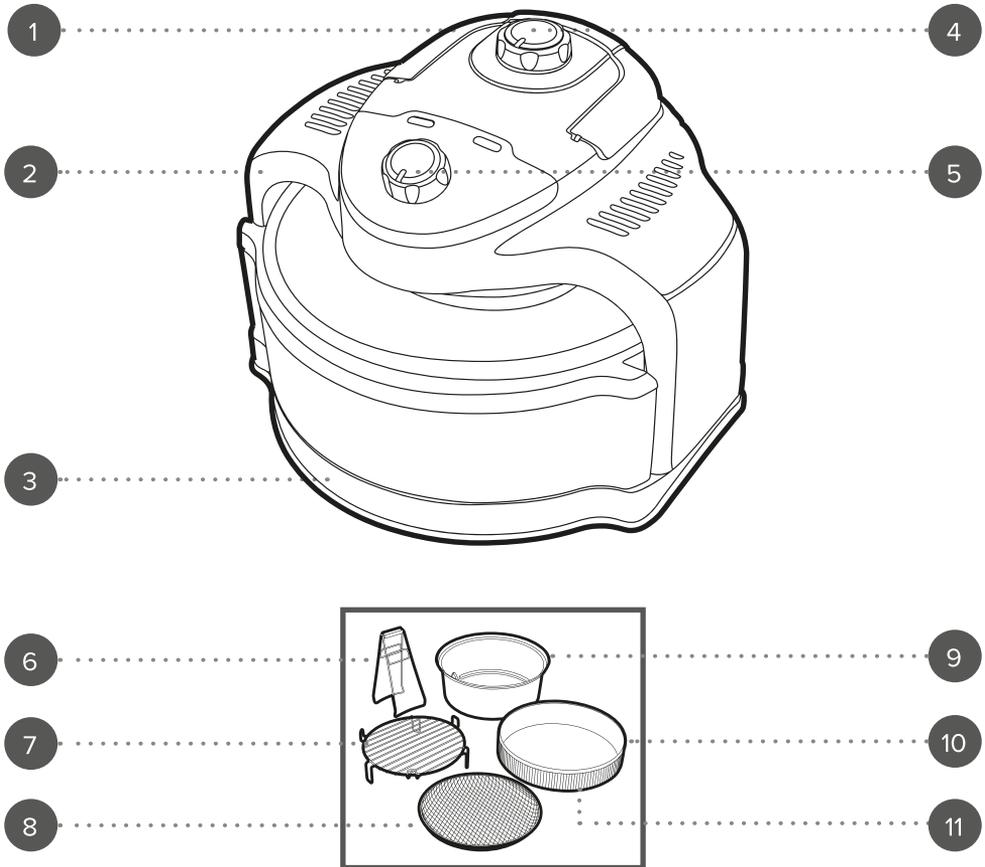
# Bedienungsanleitung

Aerocook Pro

---



## Beschreibung der Teile



1. Sicherheitsgriff
2. Deckel
3. Basiseinheit der Heißluftfritteuse
4. Drehregler des Timers
5. Temperaturregler
6. Zange

7. Wende-Grillrost
8. Frittierkorb aus Flechtgitter
9. Antihaft-Frittierkorb
10. Lippe Verlängerungsring
11. Verlängerungsring

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Die Außenfläche oder Tür des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



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



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

## Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet.

Diese kann unter folgenden Umständen aktiviert werden:

1. Die eingestellte Garzeit ist abgelaufen. Der Timer ertönt und die Heißluftfritteuse wird automatisch ausgeschaltet.
2. Das Garfach wird während des Garvorgangs von der Heißluftfritteuse weggezogen. In diesem Fall wird der Timer angehalten. Er zählt weiter, wenn das Garfach wieder eingesetzt wird.



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

## Wichtig beim Umgang

### WAS SIE TUN SOLLTEN:

Vergewissern Sie sich beim Garen mit anderem Zubehör, dass sich das Back-/Auffangblech in der untersten Position befindet, um Tropfen aufzufangen und die Reinigung zu erleichtern.

Achten Sie beim Einschieben des Garrosts und des Back-/Auffangblechs in die Heißluftfritteuse darauf, dass beide richtig ausgerichtet sind.

Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel hinzufügen oder entnehmen oder das Kochzubehör verwenden.

Beim Öffnen der Tür des Garraums der Heißluftfritteuse ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann.

Leeren Sie das Back-/Auffangblech, wenn es zu viel überschüssiges Öl enthält.

Gießen Sie das überschüssige Öl in eine hitzebeständige Schale ab, lassen Sie es abkühlen, und entsorgen Sie es anschließend ordnungsgemäß.  
Verwenden Sie zum Entfernen von Grillzubehör die Grillzange. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu berühren, da dieses nach dem Gebrauch noch heiß sein kann.

### **DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:**

Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, solange sie heiß ist oder mit heißem Gargut gefüllt ist, da im Back-/Auffangblech befindliches Öl oder Säfte auslaufen können. Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlass und -auslass niemals ab. Dies unterbricht den Luftstrom, was die Kochergebnisse beeinträchtigen und zu Überhitzung oder Entzündung des Geräts führen kann.

Legen Sie keine Gegenstände auf der Heißluftfritteuse ab. Die Oberfläche muss stets frei sein.

Berühren Sie nicht das Innere des Garraums oder eines der Zubehöerteile, wenn diese heiß sind.

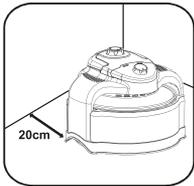
Fassen Sie nicht an die scharfen Spitzen der Grillgabeln.

Lassen Sie die Heißluftfritteuse während des Garens mit hohen Temperaturen oder brennbaren Lebensmitteln nicht unbeaufsichtigt.

Platzieren Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt neben einer Wand oder einer anderen Oberfläche, da der Luftauslass zu Hitzeschäden führen kann.

Besprühen Sie das oben im Gerät befindliche Heizelement nicht mit Reinigungslösung.

Drehen Sie den Timer nicht gegen den Uhrzeigersinn, da dies seine Genauigkeit beeinträchtigt.



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

### **Pflege und Wartung**

Die Heißluftfritteuse verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion. Um diese zu nutzen, lassen Sie die Heißluftfritteuse ca. 15 Minuten abkühlen und geben Sie anschließend warmes Wasser in die antihafbeschichtete Schüssel, bis diese maximal 2–3 cm gefüllt ist. Fügen Sie etwas mildes Reinigungsmittel hinzu.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie den AeroCook Pro ein. Stellen Sie den Temperaturregler auf „**Self-Clean**“ (Selbstreinigung) und den Drehregler des Timers auf 5 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie das Wasser entfernen und es abwischen. Lassen Sie es vor der Lagerung oder Wiederverwendung gründlich trocknen.

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

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

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie den Frittierkorb aus Flechtgitter, den Wende-Grillrost, die Zange und den Verlängerungsring sowie die antihaftbeschichtete Grillschüssel in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder deren Deckel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.



**HINWEIS:** Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Haupteinheit der Heißluftfritteuse und das Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet. Die antihaftbeschichtete Grillschüssel ist für die Verwendung in der Spülmaschine geeignet.

## Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

**SCHRITT 1:** Wischen Sie die Haupteinheit der Heißluftfritteuse vor dem Anschließen an das Stromnetz mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.

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



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

## Zusammenbau der Heißluftfritteuse

**SCHRITT 1:** Setzen Sie die antihaftbeschichtete Grillschüssel in die Basiseinheit der Heißluftfritteuse ein und achten Sie darauf, dass sie mittig sitzt.

**SCHRITT 2:** Setzen Sie die gewünschten Zubehörteile in das Garfach, bis sie einrasten.

Grillen Sie Lebensmittel, indem Sie den Wende-Grillrost in die antihaftbeschichtete Grillschüssel legen.

Frittieren Sie Speisen, indem Sie den Frittierkorb aus Flechtgitter auf den Wende-Grillrost legen.

Bereiten Sie größere Speisen zu, indem Sie den Verlängerungsring auf die antihaftbeschichtete Schüssel setzen, falls erforderlich.

**SCHRITT 3:** Sobald das benötigte Zubehör angebracht ist, kann der Deckel auf den Verlängerungsring aufgesetzt werden. Der Verlängerungsring befindet sich unter der antihaftbeschichteten Schüssel.



**HINWEIS:** Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da die Heißluftfritteuse sonst nicht funktioniert.

## Verwendung der Heißluftfritteuse

**SCHRITT 1:** Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

**SCHRITT 2:** Heizen Sie die Heißluftfritteuse ca. 10 Minuten lang mit dem Timer und dem Temperaturregler vor. Die Heißluftfritteuse muss nicht vorgeheizt werden, um effizient zu funktionieren. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald die Heißluftfritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat.

**SCHRITT 3:** Geben Sie die zu garenden Zutaten in die antihafbeschichtete Schüssel oder auf das gewünschte Kochzubehör, ohne diese zu überfüllen. Schieben Sie das Garzubehör mit dem Gargut in die Haupteinheit der Heißluftfritteuse.

**SCHRITT 4:** Setzen Sie den Deckel auf das Kochzubehör.

**SCHRITT 5:** Schieben Sie den Sicherheitsgriff nach unten, bis er einrastet.

**SCHRITT 6:** Stellen Sie mit dem Temperaturregler die Heißluftfritteuse auf die gewünschte Heizstufe ein.

**SCHRITT 7:** Ermitteln Sie die erforderliche Garzeit für die Zutaten ein und stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehregler des Timers ein.

**SCHRITT 8:** Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs möglicherweise bewegt werden. Entfernen Sie das Garzubehör mit dem Gargut, indem Sie es vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen aus der Heißluftfritteuse ziehen. Schütteln Sie das Gargut nach Bedarf vorsichtig, schieben Sie es anschließend wieder in die Heißluftfritteuse und schließen Sie das Garfach, um den Garvorgang fortzusetzen.

**SCHRITT 9:** Nachdem der Garvorgang beendet und die Zeit abgelaufen ist, schalten sich das Halogen-Infrarot-Element und der Lüfter automatisch aus. Wenn das Gargut noch nicht fertig gegart ist, schließen Sie den Garraum und stellen Sie die Garzeit am Timer entsprechend ein. Entfernen Sie nach Abschluss des Garvorgangs das Garzubehör mit dem Gargut mit hitzebeständigen Handschuhen aus dem Garraum, und geben sie das Gargut in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange, wenn die Speisen groß oder empfindlich sind. Heben Sie den Sicherheitsgriff an, um den Deckel zu entfernen. Achten Sie darauf, dass kein heißer Dampf entweicht und keine heißen Lebensmittel herausspritzen. Um den Garvorgang zu stoppen, bevor die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, heben Sie den Sicherheitsgriff an.



**HINWEIS:** Der Sicherheitsgriff verfügt über einen integrierten Sicherheitsschalter, der fest nach unten gedrückt werden muss, damit der Garvorgang beginnen kann. Entfernen Sie den Deckel immer mit dem Sicherheitsgriff, um zu prüfen, ob der Sicherheitsschalter aktiviert ist. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und warten Sie, bis der Timer herunterzählt, wenn der Regler des Timers falsch eingestellt wurde. Mit Ausnahme des Vorheizens der Heißluftfritteuse darf die Heißluftfritteuse nicht leer betrieben werden.



**ACHTUNG:** Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird. Stellen Sie immer sicher, dass die Lebensmittel gründlich gegart und heiß sind, bevor Sie sie aus der Heißluftfritteuse entfernen.

**WARNUNG:** Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, schalten Sie sie aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Die Heißluftfritteuse wird während des Gebrauchs sehr heiß. Beachten Sie dies, um Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät außerdem immer auf eine hitzebeständige Oberfläche.

## Funktionen der Heißluftfritteuse

Achten Sie bei der Verwendung der Funktionen darauf, dass sich Lebensmittel nicht zu nah am Halogen-Heizelement befinden. Der Verlängerungsring sollte verwendet werden, um den Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Halogen-Heizelement zu vergrößern und mehr Platz für größere Lebensmittel oder größere Mengen zu schaffen.

Die Garzeit hängt von der Dicke der Speisen ab; bei einem 4 cm dicken Steak dauert die Zubereitung länger als bei einem 2 cm dicken Steak.

Gefrorene Lebensmittel wie Burger erfordern wahrscheinlich eine längere Garzeit. Um eine gleichmäßige Farbe zu gewährleisten, können Lebensmittel während des Garvorgangs mit der Zange regelmäßig gedreht werden.

### Grillen

Stellen Sie beim Grillen sicher, dass alle Speisen auf dem Wende-Grillrost platziert sind und die Temperatur auf 220 bis 240 °C eingestellt ist. Verwenden Sie den Wende-Grillrost je nach Bedarf als hohen oder niedrigen Grill.

### Heißluftfrittieren

Legen Sie die Speisen beim Heißluftfrittieren in den Frittierkorb aus Flechtgitter und platzieren Sie ihn oben auf dem Wende-Grillrost. Verwenden Sie den Wende-Grillrost je nach Bedarf als hohen oder niedrigen Grill.

### Auftauen

Die Heißluftfritteuse kann zwar zum Kochen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet werden, die Funktion „**Thaw**“ (Auftauen) kann jedoch auch verwendet werden, um Speisen bei niedrigen Temperaturen aufzutauen, indem der Temperaturregler auf „**Thaw**“ (Auftauen) gestellt wird. Dies ist die effizienteste Methode zum Auftauen, ohne die Qualität oder Konsistenz der Lebensmittel zu verändern. Wie lange das Auftauen dauert, hängt von den Lebensmitteln ab. Um festzustellen, ob die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind, durchstechen Sie sie mit einer Gabel.



**ACHTUNG:** Überprüfen Sie vor dem Garen stets, ob die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind. Befolgen Sie nach dem Auftauen die normalen Garrichtlinien.

### Rösten

Die Heißluftfritteuse kann zum Rösten einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet werden, darunter Brot, Hefegebäck und Bagels. Die Heißluft in der Heißluftfritteuse röstet in der Regel beide Seiten der Speisen gleichzeitig. Verwenden Sie zum Rösten den Wende-Grillrost als hohen Grillrost und stellen Sie die Temperatur auf 220–230 °C ein. Für optimale Ergebnisse drehen Sie den Toast/Bagel nach der Hälfte der Zeit um.

### Tipps und Tricks

Für das bestmögliche Ergebnis bei Verwendung der Heißluftfritteuse beachten Sie folgende Punkte:

1. Wenn Sie Lebensmittel nacheinander zubereiten, wischen Sie das Kochzubehör zwischendurch ab.
2. Wenn Sie Lebensmittel ohne Marinade oder Sauce zubereiten, bestreichen Sie sie mit Öl, um ein Anhaften zu verhindern.
3. Verwenden Sie keine Metallutensilien, Scheuermittel oder Metallscheuerpads, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

## Garanleitung

Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zum Garen verschiedener Lebensmittel mit der Heißluftfritteuse. Dabei handelt es sich lediglich um eine Orientierungshilfe. Der Garvorgang sollte immer überwacht werden. Die Speisen sollten vor dem Servieren immer heiß sein.

Lebensmittel	Rost	Temperatur	Durchschn. Garzeit	Weitere Anweisungen
<b>Gemüse</b>				
Chips	Niedrig	175 °C	15–20 Min.	Mit ½ EL Öl besprühen und dünn geschnittene Kartoffeln in den Frittierkorb geben. Den Wende-Grillrost als niedrigen Grill verwenden.
Hausgemachte Fritten/Süßkartoffelfritten	Niedrig	200 °C	20–25 Min.	Blanchieren Sie die Kartoffeln mit ½ EL Öl und geben Sie sie in den Frittierkorb. Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Kartoffelspalten/Süßkartoffelspalten	Niedrig	200 °C	10–20 Min.	Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Spalten, sprühen Sie sie mit ½ EL Öl ein und geben Sie sie in den Frittierkorb. Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Backofen-Fritten (gefroren)	Niedrig	180–200 °C	15–20 Min.	Geben Sie die Fritten in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Geröstetes Gemüse	Niedrig	210 °C	35 Min.	Geben Sie das Gemüse in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Mit Öl einstreichen und nach der Hälfte der Garzeit schütteln.
Kartoffeln (geröstet, klein, geschnitten)	Niedrig	200–250 °C	40–50 Min.	Blanchieren Sie die Kartoffeln mit ½ EL Öl und geben Sie sie in den Frittierkorb. Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Kartoffel (gebacken, mittelgroß)	Niedrig	180–200 °C	50–70 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie die Kartoffel direkt auf den Rost.
Zwiebelringe	Hoch	220 °C	16 Min.	Geben Sie die Zwiebelringe in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als hohen Grill. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
<b>Fisch</b>				
Panierte Fischfilets	Niedrig	190 °C	15–20 Min.	Ordnen Sie die Filets in einer Schicht im Frittierkorb aus Flechtgitter an und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Verwenden Sie den Verlängerungsring. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Gegrillte Garnelen	Hoch	220 °C	8–10 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als hohen Grill und legen Sie den Fisch auf den Rost. Der Verlängerungsring sollte verwendet werden, um den Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Heizelement zu vergrößern.
Kabeljau-Steak (150 g)	Hoch	190–200 °C	18–24 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als hohen Grill und legen Sie den Fisch auf den Rost. Der Verlängerungsring sollte verwendet werden, um den Abstand zwischen den Lebensmitteln und dem Heizelement zu vergrößern.
Lachsfilets	Hoch	220 °C	16 Min.	Ordnen Sie die Filets in einer Schicht im Frittierkorb aus Flechtgitter an, besprühen Sie sie mit Öl und verwenden Sie den Wende-Grillrost als hohen Grill. Verwenden Sie den Verlängerungsring. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
<b>Geflügel</b>				
Gebratenes Hähnchen (1,5 kg)	Niedrig	180 °C	60–80 Min.	Geben Sie das Hähnchen in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Verwenden Sie den Verlängerungsring.

Lebensmittel	Rost	Temperatur	Durchschn. Garzeit	Weitere Anweisungen
Hähnchenbrustfilets (300 g)	Niedrig	180–200 °C	20–25 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie das Hähnchen auf den Rost.
Hähnchenflügel	Niedrig	175 °C	15 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie das Hähnchen auf den Rost.
Hähnchenkeulen/-schenkel	Niedrig	220 °C	5–10 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie die Hähnchenteile auf den Rost. Ca. 5–10 Min. garen, dann die Temperatur auf 190 °C reduzieren und Schenkel ca. 15–20 Min. bzw. Keulen ca. 5–10 Min. garen.
Hähnchenburger	Niedrig	200 °C	12–15 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie das Hähnchen auf den Rost.
Entenbrust	Niedrig	180 °C	30–40 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie die eingeschnittene Ente direkt auf den Rost.
<b>Fleisch</b>				
Lendensteak	Niedrig	200 °C	Durchgebraten: 20 Min. Rosa: 16 Min. Halb durchgebraten: 14 Min. Blutig: 8 Min.	Geben Sie die Steaks in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Schinken (2 kg)	Niedrig	160 °C	120–160 Min.	Verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill und legen Sie den Schinken auf den Rost. Lose mit Folie bedecken. Verwenden Sie den Verlängerungsring. Entfernen Sie die Folie ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs.
Schweinekoteletts	Niedrig	175 °C	12–15 Min.	Geben Sie die Koteletts in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Einzelne Ribs	Niedrig/ Hoch	200 °C	5–8 Min.	Geben Sie die Ribs in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Ca. 5 Minuten garen, dann auf den hohen Grill legen und Temperatur ca. 2 bis 3 Minuten lang auf 225 °C erhöhen und knusprig garen. Verwenden Sie den Verlängerungsring.
Rost mit 4/5 Ribs	Niedrig	220 °C	20–25 Min.	Geben Sie die Ribs in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Für zusätzliche Karamellisierung nach 15 bis 20 Minuten auf den hohen Grillrost wechseln und 2 bis 3 Minuten knusprig garen.
Lammkotelett	Niedrig	175 °C	5–20 Min.	Geben Sie das Kotelett in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill. Die Garzeit variiert je nach bevorzugtem Geschmack.
Lammkarree	Niedrig	200 °C	25–30 Min.	Geben Sie das Kotelett in den Frittierkorb aus Flechtgitter und verwenden Sie den Wende-Grillrost als niedrigen Grill.
Eintopfgericht auf Rindfleischbasis (z. B. Chili con Carne)	Keines	180 °C	30 Min.	Geben Sie alle Zutaten direkt in die antihafbeschichtete Schüssel und garen Sie sie.
Eintopfgericht auf Hähnchenbasis (z. B. Hähnchencurry)	Keines	200 °C	40 Min.	Geben Sie alle Zutaten direkt in die antihafbeschichtete Schüssel und garen Sie sie.

## **Aufbewahrung**

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

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

## **Technische Daten**

Produktcode: EK2386

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1000 W



#### Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



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

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

**HERGESTELLT IN CHINA.**

CD090217/MD070623/V1