

# Bedienungsanleitung

## Heißluftfritteuse

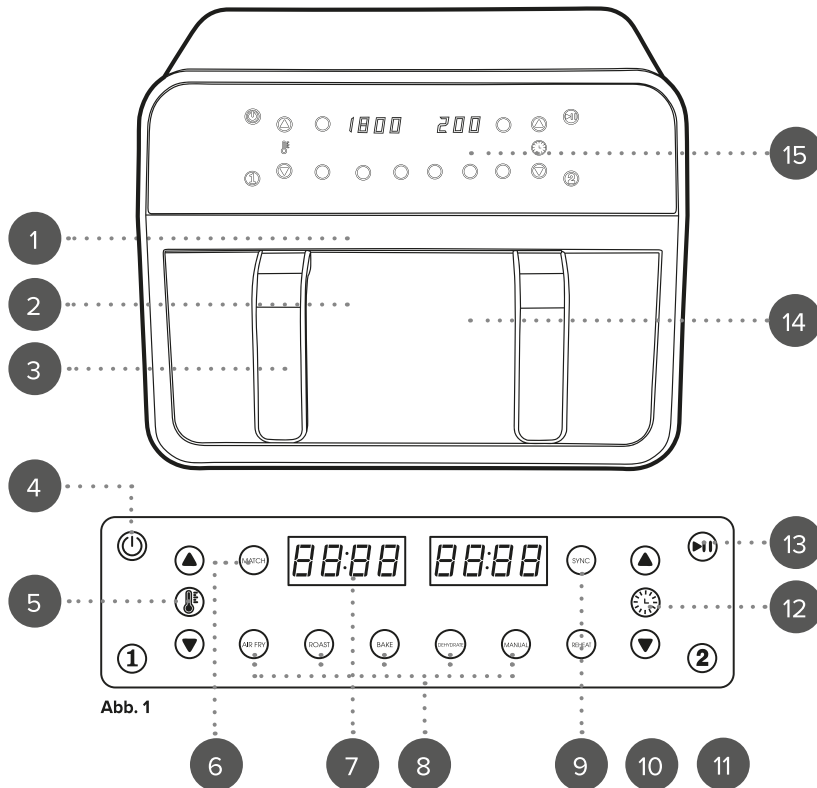
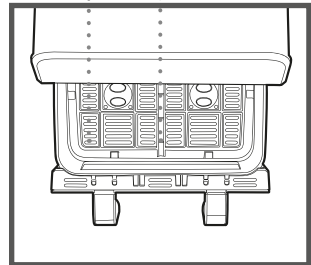


Abb. 1

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Haupteinheit der Heißluftfritteuse | 9. Taste zum aufeinander abgestimmten Garen |
| 2. Garfach                            | 10. Antihafbeschichteter Frittierkorb       |
| 3. Griff des Garfachs                 | 11. Garfachtrenner                          |
| 4. Ein-/Aus-Taste                     | 12. Timersteuertasten                       |
| 5. Temperaturregler                   | 13. Start-/Pausetaste                       |
| 6. Taste zum gleichzeitigen Garen     | 14. Sichtfenster                            |
| 7. LED-Display                        | 15. Digitales Bedienfeld                    |
| 8. Funktionstasten                    |   |



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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- 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.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



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

### Wichtig beim Umgang

#### WAS SIE TUN SOLLTEN:

Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Garfach sicher geschlossen ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.

Berühren Sie das Garfach ausschließlich am Griff des Garfachs.

Beim Entfernen des Garfachs ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann.

Stellen Sie bei der Verwendung sicher, dass der Trenner vollständig eingesetzt ist.

#### WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

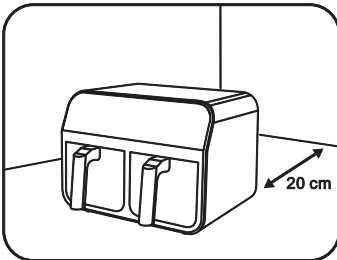
Drehen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb nicht um, wenn das Garfach noch daran befestigt ist, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfaches ansammeln und in die Zutaten gelangen kann.

Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlässe nicht ab, da sich dies auf den Luftstrom auswirkt und die Garergebnisse beeinträchtigen kann.

Füllen Sie das Garfach nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Berühren Sie keinesfalls das Garfach während oder direkt nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Fassen Sie das Garfach nur am Griff an.

Verwenden Sie Auskleidungen für Heißluftfritteusen oder ähnliche Produkte.



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

### Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein Tonsignal aus und die automatische Abschaltung wird aktiviert, d. h. die Heißluftfritteuse wird ausgeschaltet.



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

## Pflege und Wartung

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 antihafbeschichteten Frittierkorb, den Trenner und das Garfach in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

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.



**HINWEIS:** Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



**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 an der Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang ohne Speisen zu betreiben. Dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

## Zusammenbau der Heißluftfritteuse

**SCHRITT 1:** Setzen Sie die antihafbeschichteten Frittierkörbe in das Garfach und stellen Sie sicher, dass sie einrasten.

**SCHRITT 2:** Schieben Sie das Garfach in die Heißluftfritteuse.



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

## Verwenden des Trenners

**SCHRITT 1:** Um das große Garfach zu verwenden, stellen Sie sicher, dass der Trenner aus dem Garfach entfernt wurde. Wenn Sie die Heißluftfritteuse in zwei einzelne Fächer aufteilen, achten Sie darauf, dass der Trenner richtig sitzt.



**HINWEIS:** Um sicherzugehen, dass der Trenner richtig eingesetzt wird, achten Sie darauf, dass die Orientierungspfeile auf dem Trenner nach oben zeigen. Er sollte sich leicht einschieben lassen. Setzen Sie den Trenner nicht mit Gewalt ein, da dies zu Schäden an der Heißluftfritteuse führen kann. Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da die Heißluftfritteuse sonst nicht funktioniert.

## Verwenden des Bedienfelds

Siehe „**Abb. 1**“.

Wenn die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton und die Ein-/Austaste leuchtet auf.

Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

## Manuelle Einstellung

Sie können die Zeit und Temperatur manuell einstellen. Die Zeit- und Temperaturwerte hängen von den zu garenden Speisen ab. Wenn auf dem LED-Display Linien erscheinen, kann die Heißluftfritteuse eingestellt werden.

Wählen Sie das entsprechende Garfach aus, indem Sie auf „**1**“ oder „**2**“ tippen.

Sie können die Einstellung manuell anpassen, indem Sie die Taste „**Manuell**“ und anschließend die Timersteuertasten drücken, um die Garzeit auf max. 60 Minuten (oder bis max. 12 Stunden beim Dörren) zu ändern.

Tippen Sie auf die Temperaturregler, um die Gartemperatur von 40 bis 210 °C (oder maximal 90 °C beim Dörren) anzupassen.

Wenn Sie nur eines der Garfächer verwenden möchten, dann wählen Sie keine Einstellungen für das andere Fach aus.

Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



**HINWEIS:** Weitere Informationen und Leitfäden zum Garen finden Sie im Rezeptheft.

## Voreinstellungen

**SCHRITT 1:** Drücken Sie eine der Funktionstasten, um eine voreingestellte Kochfunktion zu verwenden.

Die Anzeige wechselt automatisch zwischen der voreingestellten Zeit und Temperatur.

Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden.

Wenn Sie die Timersteuertasten und Temperaturregler gedrückt halten, können Sie Zeit oder Temperatur schnell einstellen.

**SCHRITT 2:** Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Aufheizen zu beginnen, wenn Zeit und Temperatur eingestellt wurden. Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und Temperatur anpassen, indem Sie auf die Nummer des Garfachs tippen und die Timersteuertasten und Temperaturregler nutzen.

**SCHRITT 3:** Nachdem der Garvorgang beendet und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus.

**SCHRITT 4:** Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, halten Sie die Ein-/Austaste erneut gedrückt.



**HINWEIS:** Wird das Garfach während des Garvorgangs entfernt, stoppt die Heißluftfritteuse den Garvorgang. Setzen Sie das Fach wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

## Kochfunktionen

Funktion	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Zeit
Heißluftfritteuse	210 °C	80–210 °C	Max. 1 Stunde
Braten	190 °C	120–210 °C	Max. 4 Stunden
Backen	160 °C	120–210 °C	Max. 4 Stunden
Dörren	60 °C	40–90 °C	Max. 12 Stunden
Manuell	180 °C	40–210 °C	Max. 1 Stunde
Aufwärmen	170 °C	130–210 °C	Max. 1 Stunde

### Verwenden der Einstellung zum aufeinander abgestimmten Garen

Wenn Sie in den geteilten Garfächern unterschiedliche Speisen mit unterschiedlichen Zeiten und Temperaturen zubereiten, können Sie die Einstellung „**Sync**“ verwenden, damit die Speisen in beiden Abschnitten gleichzeitig fertig sind.

**SCHRITT 1:** Tippen Sie auf „**1**“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

**SCHRITT 2:** Wiederholen Sie den Vorgang für das zweite Garfach, indem Sie auf „**2**“ tippen.

**SCHRITT 3:** Drücken Sie die Taste zum aufeinander abgestimmten Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

**SCHRITT 4:** Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.

### Verwenden der Einstellung zum gleichzeitigen Garen

Verwenden Sie die Einstellung „**Match**“, wenn Sie die geteilten Garfächer verwenden und in den Fächer dieselben Speisen zubereiten. So sind die Speisen in beiden Fächern zur gleichen Zeit fertig.

**SCHRITT 1:** Tippen Sie auf „**1**“ und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen für das erste geteilte Garfach vor. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“.

**SCHRITT 2:** Drücken Sie die Taste zum gleichzeitigen Garen. Die Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Einstellung ausgewählt wurde.

**SCHRITT 3:** Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um mit dem Garen zu beginnen.



**HINWEIS:** Die Ein-/Austaste leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

### Verwenden der Heißluftfritteuse

**SCHRITT 1:** Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Die Heißluftfritteuse gibt ein Tonsignal aus und die Ein-/Austaste leuchtet auf. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät Strom führt.

**SCHRITT 2:** Tippen Sie auf die Ein-/Austaste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Die Display-Funktionen werden angezeigt und zeigen damit, dass Sie die Heißluftfritteuse einstellen können.

**SCHRITT 3:** Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden des Bedienfelds**“ und stellen Sie mit den Zeit- und Temperaturreglern die gewünschte Zeit oder Temperatur ein.

**SCHRITT 4:** Nehmen Sie das Garfach heraus, indem Sie es am Griff aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie das Garfach auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

**SCHRITT 5:** Geben Sie die Speisen in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie dann das Garfach wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen.

**SCHRITT 6:** Stellen Sie die Garzeit und Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds den Zutaten entsprechend ein. Sie können die Zeit und Temperatur auch über die Funktionstasten einstellen. Beim Drücken der Taste wechseln diese automatisch zwischen Zeit- und Temperaturvoreinstellungen für das Garen verschiedener Speisen hin und her. Diese Voreinstellungen können bei Bedarf mit den Timersteuertasten und Temperaturreglern angepasst werden.

**SCHRITT 7:** Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Nehmen Sie das Garfach am Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie sie dann wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um mit dem Garen fortzufahren.

**SCHRITT 8:** Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der voreingestellten Zeit gibt die Heißluftfritteuse mehrmals einen Signalton aus und auf dem Display wird „END“ angezeigt. Die Heißluftfritteuse schaltet sich dann aus. Überprüfen Sie, ob die Speisen fertig gegart sind. Wenn die Speisen nicht gegart sind, schließen Sie das Garfach und schieben Sie sie wieder in die Heißluftfritteuse. Passen Sie die Garzeit über das digitale Bedienfeld entsprechend an. Wenn die Speisen gegart sind, leeren Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn die Speisen groß oder empfindlich sind.



**HINWEIS:** Wenn Sie die Garzeit oder -temperatur während des Garvorgangs ändern möchten, verwenden Sie einfach je nach Bedarf die Timersteuertasten und Temperaturregler. Bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt kann Kondenswasser auf dem Sichtfenster erscheinen. Dies ist normal und sollte sich nach dem Abkühlen der Heißluftfritteuse auflösen.



**ACHTUNG:** Kippen Sie die Speisen nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfachs ansammeln und auf die Zutaten oder die Servierschüssel tropfen kann. Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird.



**WARNUNG:** Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

## 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: EK5872

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 2.300 W

## Kochdiagramm

Tabelle für manuelles Heißluftfrittieren				
Zutaten	Menge	Öl	Temperatur	Garzeit
<b>Gemüse</b>				
Spargel	200 g Ganz, getrimmt	2 TL	200 °C	8–12 Min.
Paprika	2 Paprika Ganz	Keines	200 °C	16 Min.
Brokkoli	1 Kopf (400 g) In 2,5 cm große Röschen schneiden	1 EL	200 °C	9 Min.
Butternusskürbis	500–750 g In 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	20–25 Min.
Karotten	500 g Schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	13–16 Min.
Blumenkohl	1 Kopf (900 g) In 2,5 cm große Röschen schneiden	2 EL	200 °C	15–20 Min.
Maiskolben	4 Kolben Ganze Kolben, Schale entfernen	1 EL	200 °C	12–15 Min.
Zucchini	500 g Der Länge nach vierteln, dann in 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	15–18 Min.
Grüne Bohnen	200 g Stiele abschneiden	1 EL	200 °C	8 Min.
Grünkohl	100 g In Stücke reißen, Stiele entfernen	Keines	150 °C	8 Min.
Pilze	225 g Vierteln	1 EL	200 °C	7 Min.
Speisekartoffeln	750 g In 2,5 cm große Spalten schneiden	1 EL	200 °C	18–20 Min.
	450 g In dünne Pommes frites schneiden	1–3 EL	200 °C	20–24 Min.
	450 g In dicke Scheiben schneiden	1–3 EL	200 °C	23–26 Min.
	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	Keines	200 °C	25 Min.
Süßkartoffeln	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	1 EL	200 °C	15–20 Min.
	4 Kartoffeln Ganz, mit Gabel einstechen	Keines	200 °C	30–35 Min.
<b>Hähnchen</b>				
Hähnchenbrust	2 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	20–25 Min.
	4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	30–35 Min.
Hähnchenschenkel	4 Schenkel mit Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	22–28 Min.
	4 Hähnchenschenkel ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	18–22 Min.
Hähnchenflügel	1 kg Hähnchenflügel mit Knochen	1 EL	200 °C	33 Min.

Tabelle für manuelles Heißluftfrittieren				
<b>Rindfleisch</b>				
Burger	4 Viertelpfünder 2,5 cm dick	Keines	190 °C	12 Min.
Steaks	2 x 200 g Lendensteaks 1,5 cm–2,5 cm dick	Keines	200 °C	Blutig: 9–10 Min. Halb durchgebraten: 10–12 Min. Durchgebraten: 18–20 Min.
<b>Schwein</b>				
Speck	4 Streifen Halbieren	Keines	180 °C	9 Min.
Schweinekoteletts	2 Koteletts mit Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	15–18 Min.
	2 Koteletts ohne Knochen	Mit Öl bestreichen	200 °C	14–17 Min.
Würstchen	4 Würstchen	Mit Öl bestreichen	200 °C	16 Min.
<b>Lamm</b>				
Lammkoteletts	4 Koteletts (340 g)	Mit Öl bestreichen	200 °C	12 Min.
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>				
Lachsfilets	2 Filets	Mit Öl bestreichen	200 °C	10–13 Min.
Garnelen	16 große Ganz und geschält	1 EL	200 °C	7–10 Min.
<b>Gefroren</b>				
Chicken Nuggets	1 Packung (397 g)	Keines	200 °C	16 Min.
Hähnchenstreifen	11	Keines	190 °C	8 Min.
Fischfilets	4 Filets (500 g)	Keines	200 °C	14–16 Min.
Fischfilets im Teigmantel	4 Filets Nach der Hälfte der Garzeit wenden	Keines	180 °C	18 Min.
Fischstäbchen	10	Keines	200 °C	15 Min.
Garnelen-Tempura	8 Garnelen (insgesamt 140 g) Nach der Hälfte der Garzeit wenden	Keines	190 °C	8–9 Min.
Pommes frites	500 g	Keines	180 °C	20–22 Min.
	1 kg	Keines	180 °C	42 Min.
Dicke Ofenscheiben	500 g	Keines	180 °C	20 Min.
Kartoffelspalten	500 g	Keines	180 °C	20 Min.
Bratkartoffeln	700 g	Keines	190 °C	20 Min.
Kartoffelpuffer	7	Keines	200 °C	15 Min.
Pommes frites aus Süßkartoffeln	450 g	Keines	190 °C	20–22 Min.
Vegane Burger	4	Keines	180 °C	10 Min.
Panierte Pilze	300 g	Keines	190 °C	10–12 Min.
Zwiebelringe	300 g	Keines	190 °C	14 Min.
Yorkshire-Pudding	8 (150 g)	Keines	180 °C	3–4 Min.



# REZEPTE



## Honigschweinekoteletts

### Zutaten

- 2 Schweinekotelett
- 85 g Honig
- 3 EL Sojasoße
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Knoblauch, gehackt

### Zubereitung

Alle Zutaten, mit Ausnahme der Schweinekoteletts, in einer großen Schüssel vermengen. Die Schweinekoteletts in die Mischung tauchen, abdecken und 1–2 Stunden kühl stellen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.

Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15–20 Minuten einstellen und die Schweinekoteletts vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass die Schweinekoteletts gut durchgebraten sind.

Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

## Knusprige Hähnchenschenkel mit Limette und Petersilie

### Zutaten

- 4 Hähnchenschenkel
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Limetten, gesaftet
- 120 g Semmelbrösel
- 64 g Mehl
- 30 g frische Petersilie, gehackt
- 160 ml Buttermilch
- 2 TL brauner Zucker
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Chiliflocken

Backspray  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Buttermilch, Chiliflocken, Knoblauch, Zucker, Kreuzkümmel, Petersilie und Limettensaft in einer großen Schüssel vermengen.

Die Hähnchenschenkel in die Buttermilchmischung tauchen und dann in den Semmelbröseln wenden, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Hähnchenschenkel auf allen Seiten mit Backspray besprühen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 22–28 Minuten einstellen und die Hähnchenschenkel vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass das Hähnchen gut durchgebraten ist.

Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

## Frittierter Cajun-Lachs

### Zutaten

910 g Lachsfilets  
380 g Maismehl  
3 Eier  
125 ml Milch  
125 ml Lager  
3 EL Senf  
2 EL Salz  
2 TL schwarzer Pfeffer  
½ bis 1 EL Tabasco-Sauce  
½ bis 1 TL Cayennepfeffer (oder nach Geschmack)  
Backspray

### Zubereitung

Eier, Milch, Lagerbier, Senf, Tabasco, Cayennepfeffer und die Hälfte des Salzes und des Pfeffers in einer großen Schüssel verquirlen. Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden und in die Eimischung tauchen, bis sie vollständig überzogen sind. Abdecken und ca. 1 Stunde kühl stellen. Das Maismehl und das restliche Salz und den restlichen Pfeffer in einer flachen, breiten Schüssel oder auf einem Teller vermengen. Die Fischstücke aus der Eimischung nehmen und in das Maismehl tauchen, dabei gleichmäßig überziehen. Die Fischstücke auf allen Seiten mit Backspray besprühen.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf ca. 15 Minuten einstellen und die Fischstücke vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass der Fisch gut durchgebraten ist.

Sofort mit unterschiedlichen Beilagen servieren.

## Gemüsepfanne mit Sojasoße

### Zutaten

8 Jungmaiskolben, der Länge nach aufgeschnitten  
3 große braune Pilze, geviertelt  
2 weiße Zwiebeln, geviertelt  
1 Butternusskürbis, Haut entfernt und gewürfelt  
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten  
1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten  
1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten  
1 orangene Paprika, in Streifen geschnitten  
1 Zucchini, schräg in Scheiben geschnitten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Sojasoße  
1 TL gemischte Kräuter  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Das Gemüse gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern abschmecken. Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Temperatur auf 200 °C und die

Zeit auf ca. 15 Minuten einstellen und die Kartoffeln vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren vergewissern, dass das Gemüse weich gegart ist.

Mit Sojasauce beträufelt servieren.

## Süßkartoffelspalten

### Zutaten

2 Süßkartoffeln, in kleine Spalten geschnitten  
1 TL Chiliflocken  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken  
Backspray

### Zubereitung

Die Spalten auf allen Seiten mit Backspray einsprühen und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Zum Vermengen schwenken.

Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten. Die Funktion „CHIP“ wählen.

Die Spalten vorsichtig in das entsprechende Garfach legen.

Vor dem Servieren sicherstellen, dass die Kartoffelspalten knusprig sind.

Sofort mit einer Soße Wahl servieren.



CE

#### Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



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 Elektronikgeräten 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 Elektronikgeräten 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 Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten 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.**

CD290923/MD300524/V3