

Digitale Heißluftfritteuse

AF-260A/AF2



ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

TEG19659

CE

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	3
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren	3
Zeichenerklärung	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Sicherheitshinweise	6
Acrylamidarme Zubereitung	11
Lieferumfang / Geräteteile	12
Erstinbetriebnahme	14
Lieferumfang prüfen.....	14
Vor dem ersten Gebrauch	14
Gerät aufstellen und erste Mal aufheizen	15
Bedienung	16
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	17
Garen mit der Programmfunktion	19
Der Garvorgang ist beendet	19
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	20
Reinigung und Aufbewahrung	22
Reinigung	22
Aufbewahrung.....	23
Technische Daten	23
Fehlersuche	24
Konformitätserklärung	25
Entsorgung	25
Verpackung entsorgen.....	25
Altgerät entsorgen	25
Rezeptvorschläge	26
Rosmarin-Kartoffelchips	26
Gebackener Apfel.....	27
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen.....	28
Scharf gewürztes Hähnchen	29
Garantiekarte	

ALLGEMEINES

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel einsetzen.


Bitte machen Sie sich mit Ihrem neuen Artikel zuerst vertraut, damit Sie die Funktionen sicher und optimal nutzen können.


Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.


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


ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Betriebsanleitung, 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.

 **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.

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

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 Betriebsanleitung 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. Nur die im Zubehör enthaltenen bestimmungsgemäß benutzen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter **9** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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.



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.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- 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!



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 Betriebs nur an dem Griff des Einschubes (Cool-Touch Griff) und am Touch-Display!
- 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 Gartopf 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 Gartopf aus dem Gerät nehmen.

**WARNUNG!****Brandgefahr! Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.**

- 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.
- Anschlussleitung 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 Gartopf 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

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

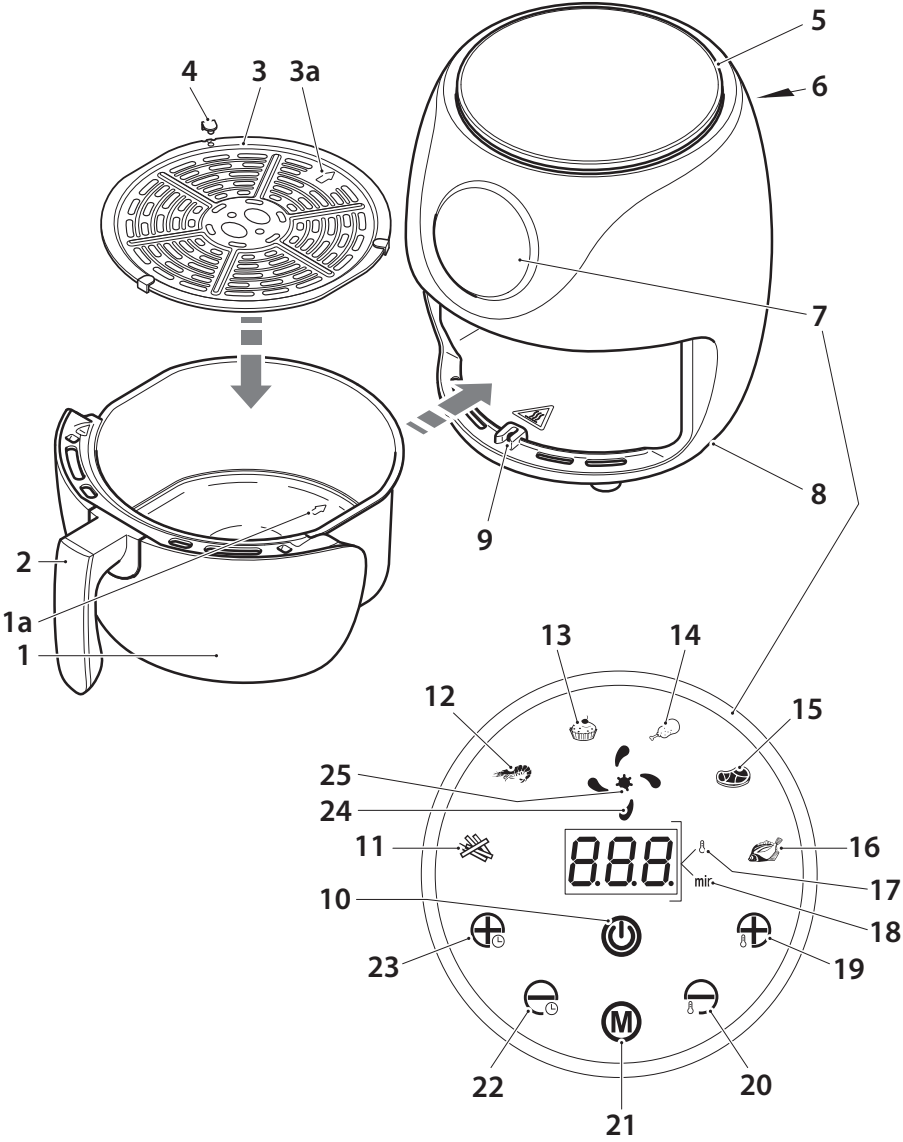
Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.














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. Dabei können die Heizwendel und die Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



- 1** Einschub (Frittierkorb)
- 1a** Ausrichtmarkierung
- 2** Griff
- 3** Abtropfuntersetzer
- 3a** Ausrichtmarkierung
- 4** Silikontülle (zum Reinigen abziehen, Schutz vor dem Verkratzen des Frittierkorbs)
- 5** Lufteintrittsöffnungen
- 6** Luftaustrittsöffnung
- 7** Bedienfeld (Pos. 11 bis 16 Programmanzeigen, Pos. 10 und 19 bis 23 berührungsempfindliche Symbole, Sensor-Felder)
- 8** Tragmulden
- 9** Sicherheitsschalter
- 10**  Sensor-Feld Ein/Aus | Start/Stopp
- 11**  Voreinstellung „Pommes“
15 Minuten bei 200 °C
- 12**  Voreinstellung „Shrimps“
20 Minuten bei 160 °C
- 13**  Voreinstellung „Kuchen“
30 Minuten bei 160 °C
- 14**  Voreinstellung „Hähnchen“
20 Minuten bei 200 °C
- 15**  Voreinstellung „Steak/Kotelett“
20 Minuten bei 180 °C
- 16**  Voreinstellung „Fisch“
20 Minuten bei 200 °C
- 17**  (Display zeigt Temperatur an)
- 18** **min** (Display zeigt Minuten an)
- 19**  Sensor-Feld Temperatur erhöhen
- 20**  Sensor-Feld Temperatur verringern
- 21**  Sensor-Feld Programmwahl (11-16)
- 22**  Sensor-Feld Zeit verringern
- 23**  Sensor-Feld Zeit erhöhen
- 24** Anzeige „Lüfter aktiv“
- 25** Anzeige „Heizung aktiv“
 - Original Betriebsanleitung/Garantiekarte

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 Betriebsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie die Schutzfolien.
2. Ziehen Sie den Einschub **1** am Griff **2** aus dem Gerät.
3. Entnehmen Sie den Abtropfuntersetzer **3** aus dem Einschub.
4. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang/Geräteteile**).
5. 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



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.

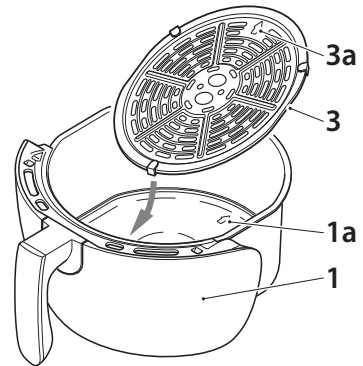
2. Wischen Sie den Einschub **1** und den Abtropfuntersetzer **3** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen und erstes Aufheizen

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.

1. Führen Sie den Abtropfuntersetzer **3** zunächst schräg griffseitig zum Boden des Einschubs **1** (unter die unteren Schrauben) und drücken Sie ihn anschließend herunter. Achten Sie dabei auf die Markierungen **1a** und **3a**.
2. Schieben Sie den Einschub **1** mit eingesetztem Abtropfuntersetzer **3** in die Heißluftfritteuse ein.
3. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Bedienfeld **7** leuchten alle Symbole kurz auf. Das Sensor-Feld **10** bleibt anschließend beleuchtet.
4. Berühren Sie das Sensor-Feld **10** für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Das Sensor-Feld **10** blinkt und es wird abwechselnd die Temperatur **180** (200) und die Zeit **min** (15) angezeigt.



5. Berühren Sie kurz das blinkende Sensor-Feld , um einen Garvorgang zu starten.



Leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung beim erstmaligen Aufheizen ist normal und beeinflusst nicht die Funktion. Sorgen Sie ggf. für ausreichende Raumbelüftung.

6. Nach Ablauf von 15 Minuten ist der Vorgang beendet. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

BEDIENUNG



GEFAHR!

Die Heißluftfritteuse erst nach dem kompletten Aufbau an das Stromnetz anschließen.

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

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.

Benutzen sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.



Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den Einschub einsetzen oder entnehmen.

Nach der Hälfte der Garzeit sollten Sie das Gargut neu verteilen / wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus, schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Einschub zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und Wenden /verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

1. Legen Sie den Abtropfuntersetzer **3** in den Einschub **1** ein.

2. Bereiten Sie das Gargut zu und verteilen Sie es auf den Abtropfuntersetzter.

i Beachten Sie die **MAX** Markierung im Einschub. 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 **1** vollständig in die Heißluftfritteuse.

4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Bedienfeld **7** leuchten alle Symbole kurz auf. Das Sensor-Feld **10** Ein/Aus | Start/ Stopp bleibt anschließend beleuchtet.

5. Berühren Sie das Sensor-Feld **10** für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten. Das Sensor-Feld **10** blinkt und es wird abwechselnd die Temperatur **17** (200) und die Zeit **18** (15) angezeigt.

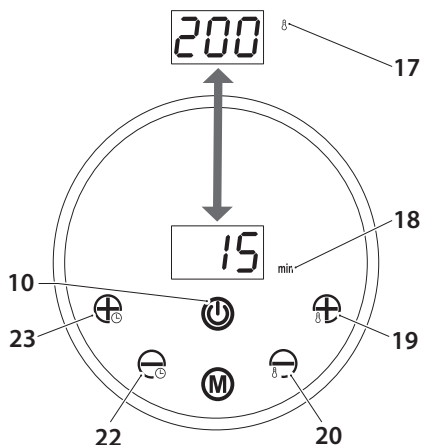
i Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, schaltet sich das Gerät nach ca. einer Minute aus.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur


i Benutzen Sie diese Einstellung auch zum Vorheizen der Fritteuse. Stellen Sie dabei die Zeit auf maximal 5 Minuten ein.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld **10** für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.

2. Mit den Sensor-Feldern **19** und **20** können Sie die Temperatur erhöhen bzw. verringern.





3. Mit den Sensor-Feldern **22** und **23** können Sie die Zeit verringern bzw. erhöhen.

 Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 80 bis 200 °C. Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von einer Minute bis 60 Minuten.


Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.


4. Berühren Sie kurz das blinkende Sensor-Feld  **10**, um einen Garvorgang zu starten.

 Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.

Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensor-Feld  **10**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensor-Feld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensor-Feldes setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub **1** im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Ihre Einstellungen bleiben ca. 10 Minuten gespeichert. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

5. Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld  **10** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

 Die Anzeige „Heizung aktiv“ **25** zeigt durch Aufleuchten den Aufheizvorgang an.

Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **24** zeigt durch Blinken den Betrieb des Lüfters an.

Garen mit der Programmfunktion

i Es stehen 6 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung unten zeigt die Einstellung „Shrimps“ **12**.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld **(M) 21** nach dem Einschalten wiederholt, um zwischen den Programmen (**11** bis **16**) zu wechseln.

i Die Garzeit und/oder die Temperatur können jederzeit nach Bedarf wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** beschrieben vor, sowie während des Betriebes geändert werden.

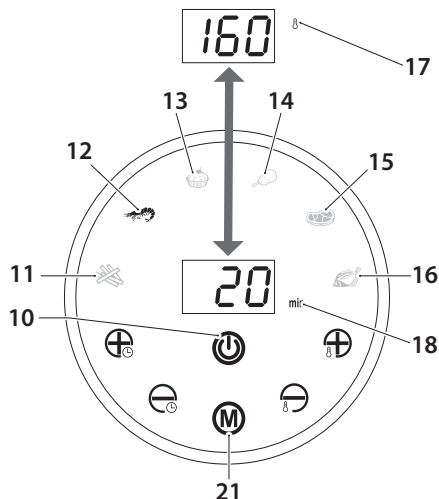
Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, schaltet sich das Gerät nach ca. einer Minute aus.

Der Garvorgang ist beendet

i Nach dem Ablauf der Zeit ertönen kurze Pieptöne und das Gerät schaltet sich aus (OFF). Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie das Sensor-Feld **(C) 10** ca. 2 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Einschub **1** am Griff **2** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Gartopf.



GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN

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

Kartoffeln / Pommes	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Pommes frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

i 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 Gartopf füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Gartopf abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 300	10 - 20	200	
Scampi	100 - 300	8 - 20	180	
Steak	100 - 300	12 - 20	180	vorheizen
Hähnchenschenkel	100 - 300	20 - 25	200	
Hähnchenbrust	100 - 300	12 - 20	200	
Chicken nuggets, gefroren	100 - 300	15 - 25	200	wenden / schütteln

i 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
Kuchen	300	30	160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	200	Nein	
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	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!

Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub 1, 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 **1** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Die Silikontüllen **4** können zur Reinigung abgezogen werden.



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


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:	AF-260A/AF2
Versorgungsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	ca. 2,6 l
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	80-200 °C

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

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Sensor-Feld  10 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub 1 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Gartopf. – 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.
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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

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!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

REZEPTVORSCHLÄGE

Rosmarin-Kartoffelchips

Zutaten

- 4 mittelgroße weichkochende Kartoffeln
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel gehackter Rosmarin
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen.

Kartoffeln längs in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm).

Die Scheiben direkt in eine Schüssel mit Wasser geben. Scheiben in der Schüssel mit Wasser insgesamt 30 Minuten lang wässern. Dabei mehrmals das Wasser wechseln.

3-5 Minuten in kochendem Wasser kochen.

Scheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

In einer weiteren Schüssel mit Olivenöl vermengen.

Scheiben gleichmäßig im Einschub verteilen und ca. 30 Minuten lang garen oder bis sie eine goldene Farbe aufweisen. Alle 5 Minuten durchschütteln.

Geben Sie die fertigen Kartoffelchips in eine Schüssel und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Salz und Rosmarin.

Gebackener Apfel

Zutaten

- 2 kleine Äpfel
- 1 Esslöffel Rosinen
- 2 Scheiben Blätterteig (10 x 10 cm)

Zubereitung

Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden und mit den Rosinen vermengen.

Die Mischung auf dem Blätterteig verteilen. Die Mischung mit dem Blätterteig umschließen. Blätterteig fest verschließen, z. B. mit einem Teigrädchen.

Den gefüllten Teig mit der Naht nach unten in den Einschub platzieren und 13-15 Minuten lang backen, bis der Teig goldbraun ist.

Lauwarm servieren.

Variationen:

- Apfelstückchen mit zerkleinerten getrockneten Aprikosen, Zimt und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.
- Apfelstückchen mit getrockneten Preiselbeeren, 1 Teelöffel Vanilleextrakt und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.
- Apfelstückchen mit Rosinen, ½ Teelöffel geriebener Orangenschale und ½ Teelöffel braunem Zucker mischen.

Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Pilze, gereinigt
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Käse, zerbröckelt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eine rote Zwiebel schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern und ebenfalls in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind.

Vom Herd nehmen, auf ein trockenes Küchentuch verteilen und abkühlen lassen.

Fritteuse auf 180 °C vorheizen.

In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen, eine Prise Salz hinzufügen und gründlich und kräftig verquirlen.

Passendes Gefäß (Auflaufform) mit etwas Öl/Fett bestreichen.

Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse hinzufügen.

Setzen Sie die Auflaufform in den Einschub und garen Sie ca. 20 Minuten.

Die Quiche ist fertig, wenn Sie ein Messer in die Mitte stecken und das Messer sauber herausziehen.

Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

4 Hähnchenkeulen

1 Knoblauchzehe

½ Teelöffel Senf

2 Teelöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Chilipulver

1 Teelöffel Olivenöl

Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Marinade über die Hähnchenkeulen reiben und ca. 20 Minuten einziehen lassen.

Fritteuse auf 200 °C vorheizen.

Legen Sie die Hähnchenkeulen in den Einschub und garen Sie sie ca. 12 Minuten lang.

Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein und garen Sie weitere 15 Minuten lang.

GARANTIE

Digitale Heißluftfritteuse (AF-260A/AF2)

Wir garantieren für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- und Fabrikationsfehlern durch Austausch.

Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen.

Im Garantiefall geben Sie das defekte Gerät mit dem ausgefüllten Garantieabschnitt unter der Angabe des Reklamationsgrundes zusammen mit dem Kassenbon an das Service Center.

Die Garantie erlischt bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Hinweise gemäß Bedienungsanleitung, bei Gewaltanwendungen, Schäden durch höhere Gewalt oder bei Eingriffen, die nicht von unseren autorisierten Fachgeschäften vorgenommen wurden.

GARANTIEKARTE

Digitale Heißluftfritteuse(AF-260A/AF2)

Im Garantiefall sorgfältig ausfüllen und unbedingt mit dem Gerät und dem Kassenbon einenden. Gültig für 2 Jahre ab Verkaufsdatum/Poststempel.

Kundenname: _____

Reklamationsgrund: _____

gekauft bei (bitte Kassenbon beilegen): _____

Kundenservice:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY
Mail: tempo-service-de@teknihall.de
Hotline: 00800 33300666

Käufer

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ **Mail:** _____

Unterschrift: _____



Vertrieben durch (keine Serviceadresse):

Tempo International GmbH

Friesenweg 7

22763 Hamburg

Germany

Digital air fryer

AF-260A/AF2



Original-Operation Manual

Table of contents

GENERAL INFORMATION	3
Read and store the manual	3
SIGNS AND SYMBOLS	4
SAFETY	5
Intended Use	5
Safety instructions	6
Low-acrylamide cooking	11
Delivery contents / Appliance part	12
INITIAL SETUP	14
Check scope of delivery	14
Before the first use	14
Setting up and heating up the appliance for the first time	15
OPERATION	16
Manual preselection of the cooking time and temperature	17
Cooking with the program function	19
The cooking process has ended	19
COOKING TIMES, TEMPERATURES AND QUANTITIES	20
Cleaning and storage	22
Cleaning	22
Storage	23
TECHNICAL DATA	23
TROUBLESHOOTING	24
DECLARATION OF CONFORMITY	25
DISPOSAL	25
Disposal of packaging	25
Disposal of the old device	25
RECIPE SUGGESTIONS	26
Rosemary Potato Chips	26
Baked apple	27
Onion cheese quiche with mushrooms	28
PHot spicy chicken	29
WARRANTY CARD	

GENERAL INFORMATION

Read and store the manual



Read the operating manual, especially the safety instructions, carefully, before using this appliance.

Please familiarize yourself with your new appliance first, so that you can use the functions safely and optimally.

Failure to follow this operating manual can result in serious injury or property damage.

Keep the operating manual for future reference. If you pass the appliance on to third parties, always include this operating manual.

SIGNS AND SYMBOLS

The following symbols and signal words are used in this operating manual, on the item or on the packaging.



This signal symbol / word indicates a hazard with a high degree of risk which, if not avoided, will result in death or serious injury.



This signal symbol / word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, can result in death or serious injury.



This signal symbol / word indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, can result in minor or moderate injury.



Hot surface! This symbol indicates hot surfaces during operation - do not touch with your bare hands.

NOTE!

This signal symbol / word warns of possible property damage.



This symbol provides you with useful additional information on assembly or operation.

CE Declaration of conformity (please see chapter "Declaration of conformity"): Products marked with this symbol meet all applicable community regulations of the European Economic Area.

SAFETY

Intended Use

This appliance is only suitable for the preparation of food in normal household quantities and may only be used indoors.

It can be used to prepare vegetables, French fries, fish, meat and poultry as well as cakes.

The appliance is intended for private use only.

Use the appliance only as described in this operation manual.

Any other use is considered not in accordance with regulations and can lead to property damage or even personal injury.

Never use the hot air fryer to heat water or other liquids.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper use, improper repairs, unauthorized changes or the use of unauthorized accessories or spare parts.

This article is not suitable for commercial use, such as for example:

- in kitchens for employees or shops and other commercial areas,
- in agricultural properties,
- by customers in hotels, motels or other residential facilities,
- In bed and breakfasts.

Safety instructions

DANGER! Risk of electric shock!

Incorrect electrical installation or a too high line voltage can lead to electric shock.

- Only connect the appliance, if the line voltage of the socket corresponds to the information on the type label.
- Only connect the appliance to an easily accessible socket, so that you can quickly disconnect it.
- Do not use the appliance if it, the power cord or the plug show visible signs of damage, or the accessories are very dirty.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
- Do not open the casing yourself, but have any repairs carried out by qualified personnel. To do this, contact the service address given on the warranty card.
- Do not insert any metallic or other objects into the openings of the appliance. Use only those included in the accessories as intended.
- This device contains electrical and mechanical parts that are essential to protect against hazard sources.
- The safety switch **9** must not be bridged or otherwise manipulated.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.

- Keep the appliance, the power cord and the power plug away from water and other liquids as well as from open fire, heat sources and hot surfaces.
- Never touch the appliance or the power plug with wet hands.
- Never pull the power plug out of the socket by the power cord, always take hold of the power plug.
- Never use the power cord as a handle to carry the appliance.
- Lay the power cord in such a way that it does not pose a tripping hazard.
- Do not bend the power cord or lay it over sharp edges.
- Never store the appliance in such a way that it can fall into a tub or sink.
- Never reach for the appliance if it has fallen into water. In such a case, pull the power plug out of the socket immediately.
- Always switch the appliance off and pull the plug out of the socket if:
 - You are not supervising the appliance or you have finished preparing your meal,
 - you do not use the appliance or are cleaning it,
 - during thunderstorms or if a fault occurs.

 WARNING! Fire hazard!

Using adapter plugs or extension cables while exceeding the maximum permissible current strength, can result in a fire.

- Only use adapter plugs and extension cables that comply with applicable safety regulations. Do not exceed the maximum permissible current strength of adapter plugs or extension cables.

**WARNING!****Danger for children and people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge!**

Children and people with physical or mental disabilities do not recognize the dangers that can arise when using this appliance. The result may be accidents with serious injuries.

- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers.
- Children may not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and under supervision.
- Children younger than 8 years should be kept away from the appliance and the connection cable.
- Do not let children play with the packaging film. They may get caught in it while playing or put it over their head which may lead to suffocation.

⚠ WARNING! Risk of injury!



Hot surface! Parts of this appliance become very hot during operation. Improper handling can lead to serious injuries.

- Parts of the appliance become hot during use. To avoid burns do not touch these.
- Only touch the appliance during operation by the handle of the slide-in unit (cool-touch handle) and the touch display!
- To prevent injuries, hair, jewelry and clothing must not come into contact with the appliance while it is in operation.
- Do not use the appliance if one of its parts is damaged.
- Make other users aware of the dangers as well.
- Hot steam emits during cooking, especially when the slide-in unit is pulled out. Be sure to use potholders or oven mitts and do not lean over the device.
- Before cooking, dry the food well to avoid excessive steam formation.
- Remove frost and pieces of ice from frozen food.

⚠ WARNING! Risk of injury! Contact with hot steam may result in serious injuries!

- During cooking, hot air emits from the air outlet on the back of the appliance. Keep your hands and face in a safe distance from the hot air and the air outlet. Also, be careful in regards to hot steam coming out of the grooves on the front of the appliance. Particular care is required when removing the slide-in unit from the appliance.

**WARNING!****Fire hazard! There is a risk of fire from hot surfaces.**

- Do not place the appliance on a hot gas or electric stove of any kind, electric hotplates or in a heated oven.
- Set up the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface.
- If necessary, place a non-slip mat below the rubber pads of the appliance, as surfaces are treated with a wide variety of cleaning agents and some of the ingredients can attack and soften the pads.
- Do not place the appliance on the edge of the work surface.
- Do not place the device under a cupboard or in a corner. Make sure that the space above the appliance is clear.
- Maintain a minimum distance of 30 cm from the rear of the appliance to other objects and at least 10 cm to each side.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not cover the appliance.
- Do not move the appliance during operation. Wait until the appliance has cooled down completely.
- Keep the connection cable away from children. Children could pull on it and pull the appliance towards them.
- Do not fill the slide-in unit with fat or oil.
- Always place the hot slide-in unit on a heat-resistant surface.

⚠ CAUTION! Health hazard!

Baking, cooking or grilling at too high temperatures may produce harmful substances.

- Do not let food get too dark when baking or grilling.
- Remove burnt food residues.

Low-acrylamide cooking

i Acrylamide is suspected to be a carcinogenic substance, which increases sharply when starchy foods are heated above 175°C (347°F).

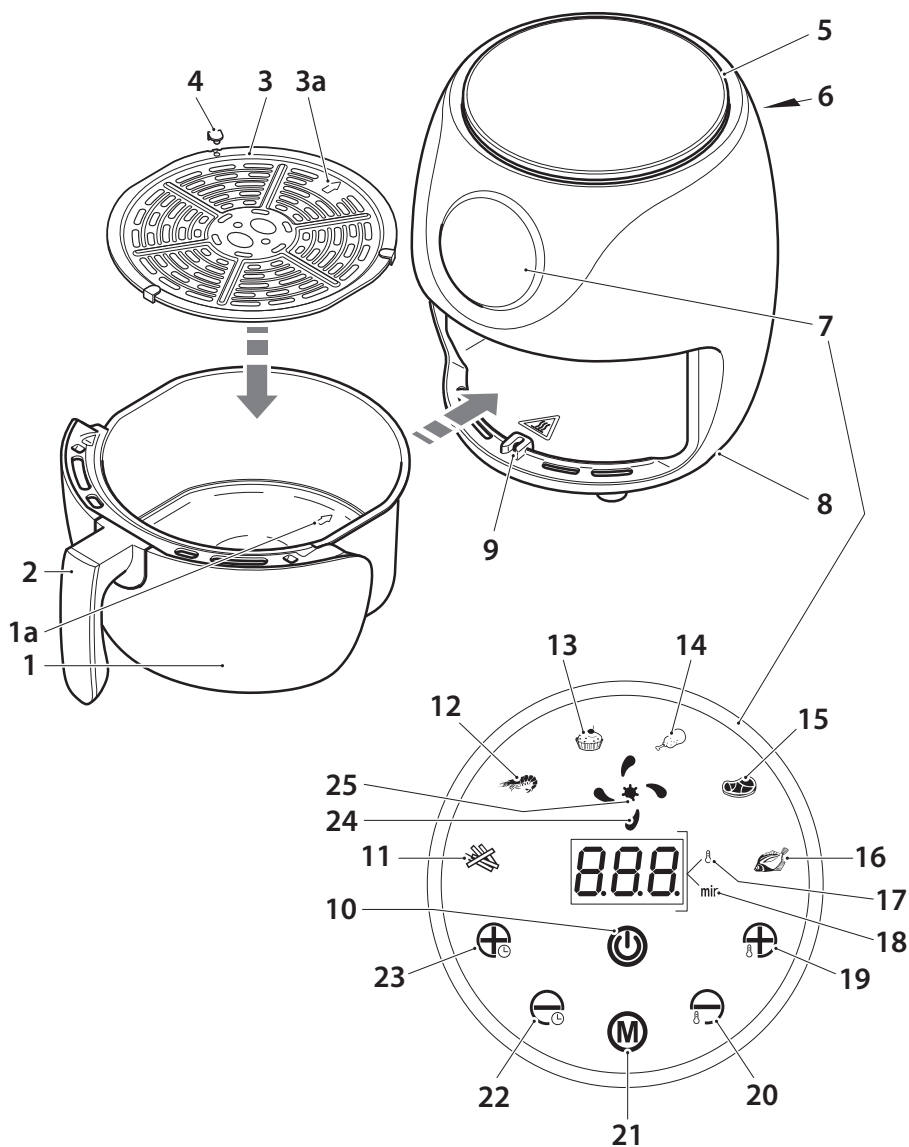
Therefore, pay attention to the change in color of the food during preparation. Fried food should not be served brown, only "golden yellow".














NOTE! Risk of damage!

Improper handling of the appliance may lead to overheating and cause damage.

- Never operate the appliance unattended when empty. The appliance may overheat. The heating coil and the non-stick coating may be damaged and smoke can develop. In this case, open the windows and ventilate the room thoroughly.

Delivery contents / Appliance parts



- 1** Slide-in unit (frying basket)
- 1a** Alignment mark
- 2** Handle
- 3** Draining board
- 3a** Alignment mark
- 4** Silicone nozzle (pull off for cleaning, protection against scratching of the frying basket)
- 5** Air inlets
- 6** Air outlet
- 7** Control panel (items 11 to 16 program displays, items 10 and 19 to 23 touch-sensitive symbols, sensor fields)
- 8** Recessed grips
- 9** Safety switch
- 10**  Sensor-field On/Off | Start/Stop
- 11**  Preset "French-fries" 15 minutes at 200 °C(392 °F)
- 12**  Preset "Shrimp" 20 Minutes at 160 °C(320 °F)
- 13**  Preset "Cake" 30 Minutes at 160 °C(320 °F)
- 14**  Preset "Chicken" 20 Minutes at 200 °C(392 °F)
- 15**  Preset "Steak/Cutlet" 20 Minutes at 180 °C(356 °F)
- 16**  Preset "Fish" 20 Minutes at 200 °C(392 °F)
- 17**  (Display shows temperature)
- 18** **min** (Display shows minutes)
- 19**  Sensor-field raise temperature
- 20**  Sensor-field lower temperature
- 21**  Sensor-field program selection (11-16)
- 22**  Sensor-field reduce time
- 23**  Sensor-field increase time
- 24** Display "Fan active"
- 25** Display "Heating active"
 - Original operating instructions / warranty card

INITIAL SETUP

Check scope of delivery

NOTE! Risk of damage!

If you carelessly open the packaging with a sharp knife or a pointed object, the appliance may be damaged.

– Be careful when opening the packaging.

1. Take all parts of the appliance and the operating instructions out of the box and remove the protective film.
2. Remove the slide-in unit **1** from the appliance using the handle **2**.
3. Remove the draining board **3** from the slide-in unit.
4. Check if all parts are complete (see **Delivery contents / Appliance parts**).
5. Check whether individual parts are damaged. If this is the case, do not use the appliance in this case, please contact the service address given on the warranty card.

Before the first use

⚠ DANGER!

Risk of electric shock! Never immerse the air fryer in water or any other liquid and never rinse with water or cleaning agents!

NOTE! Do not use abrasives, solvents or sharp-edged objects!

1. Only use a slightly damp cloth to wipe the inside and outside of the air fryer.

NOTE! Risk of damage!

The fan and heating element are located at the top, inside in the slot of the hot air fryer. Clean this area very carefully.

2. Wipe the inside and outside of the slide-in unit **1** and the draining board **3** with a damp cloth.


Setting up and heating up the appliance for the first time




Set up the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface. The rubber pads underneath the appliance ensure a secure hold.

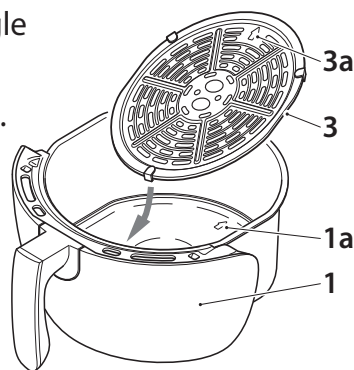
Maintain a minimum distance of 30 cm from the rear of the appliance to other objects and at least 10 cm to each side.

1. First place the draining board **3** at an angle into the base of the slide-in unit **1** (under the lower screws) and then press it down. Pay attention to the markings **1a** and **3a**.

2. Push the slide-in unit **1** with the inserted draining board **3** into the hot air fryer.

3. Connect the power plug to a socket. All symbols in the control panel **7** will light up briefly. The sensor-field  On/Off | Start/Stop **10** will remain active.

4. Touch the sensor-field  for approximately 2 seconds, to turn on the appliance. The sensor-field  blinks and the temperature  200°C (392°F) and the time min (15) will be shown.



5. Briefly touch the blinking sensor-field  , to start a cooking process.



When using the appliance for the first time, a slight smoke or odor is normal and does not affect proper function. If necessary, ensure adequate room ventilation.

6. The process ends after 15 minutes. Let the appliance cool down completely.

OPERATION



Only connect the air fryer to the power supply after it has been completely set up.

Risk of electric shock! Make sure that the connection cable does not come into contact with the hot parts of the hot air fryer.

Do not move the appliance during operation. Switch off the appliance, unplug it and let it cool down for 30 minutes before moving it.

Do not use baking paper, the air could no longer circulate adequately.



The housing and parts of the device become very hot during operation. Use potholders or oven mitts when inserting or removing the slide-in unit.

Halfway through the cooking time, you should stir / turn the food to ensure even cooking. To do this, pull out the slide-in unit, gently shake or stir the food and place the slide-in unit back into the appliance.

Alternatively, place the slide-in unit on a heat-resistant surface and turn / stir the food using appropriate cooking utensils.

1. Place the draining board **3** in the slide-in unit **1**.

2. Prepare the food and distribute it on the draining board.

i Observe the **MAX** marking in the unit. If you are preparing individual food items, distribute them as far as possible with a little space between them so that the hot air flows evenly around them. This enables your food to be cooked evenly.

3. Place the slide-in unit **1** completely in the hot air fryer.

4. Connect the power plug to a socket. All symbols in the control panel **7** will light up briefly. The sensor-field **10** will remain active.

5. Touch the sensor-field **10** for approximately 2 seconds, to turn on the appliance. The sensor-field **10** blinks and the temperature **18** 200°C (392°F) and the time min (15) will be shown.

i If there is no further operation after switching on the appliance, it will switch off after approximately one minute.

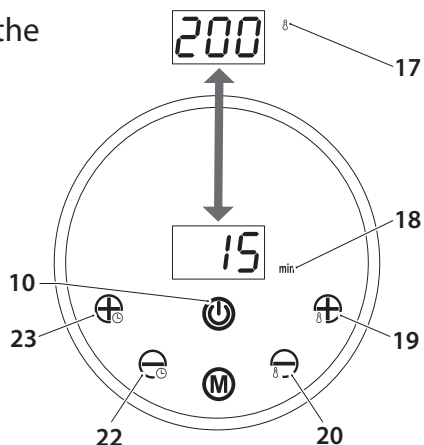
Manual preselection of the cooking time and temperature

i Use this setting also to preheat the hot air fryer.


Set the time to a maximum of 5 minutes.

1. Touch the sensor-field **10** for approximately 2 seconds, to turn on the appliance.

2. With the sensor-fields **19** and **20**, you can raise or respectively lower the temperature.





3. With the sensor-fields **22** and **23** you can raise or respectively lower the time.

 The temperature is changed in 5°C(41°F) steps in a range from 80 to 200°C(176 to 392°F). The time is changed in steps of one minute in a range from one minute to 60 minutes.


If you touch the sensor-field continuously, a quick forward or backward Change in time and temperature will take place.


4. Briefly touch the sensor-field  **10**, to start the cooking process.

 You can change the cooking time and temperature at any time during operation as described above.

If you want to pause the cooking process, touch the sensor-field  **10**. The heating process is interrupted, the time is stopped and the sensor-field flashes. During this time, the fan will continue to work for a few seconds. Touching the sensor field again continues the cooking process.

If you want to check the cooking process or add or remove ingredients, you can pull out tray **1** during operation. The fan and heating units are switched off and the set time is stopped. Your settings are saved for approximately **10** minutes. Placing the slide-in unit back in the appliance continues the cooking process.

5. To turn the appliance off, touch the sensor-field  **10** for approximately three seconds. The fan will continue to turn for a short while.

 The message "Heating active" **25** lights up to indicate the process of heating up.

The message "Fan active" **24** will blink in order to indicate the fan turning.

Cooking with the program function

i There are 6 programs available with pre-programmed time and temperature.

The illustration below shows the setting "Shrimp" **12**.

1. Touch the sensor-field **M** **21** after turning the appliance on, to switch between the programs (**11** to **16**).

i The cooking time and / or the temperature can be changed at any time as required, as described under

Manual preselection of the cooking time and temperature before and during operation.

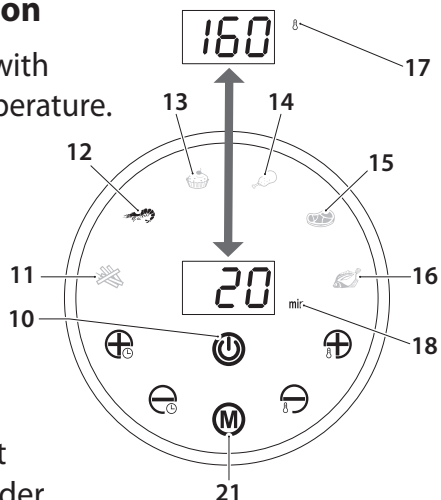
If no further operation takes place after the program selection, the appliance switches off after approximately one minute.

The cooking process has ended


i When the time has elapsed, short beeps sound and the appliance switches itself off (OFF). The fan will continue to turn for a short while after the appliance is turned off.

If you wish to end the cooking process earlier, touch the sensor-field **⏻** **10** for approximately two seconds. The fan will continue to turn for a short while.


1. Unplug the appliance.
2. Remove the slide-in unit **1** using the handle **2** from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
3. Remove the food from the slide-in unit.



COOKING TIMES, TEMPERATURES AND QUANTITIES

 The times, temperatures and quantities listed below are only reference values. You can vary them depending on the nature of the food.

Potatoes / French fries	Amount in Grams	Time in minutes	Temperature in °C	Turn / Shake	Additional information
Hash browns	200	15-18	180	No	
Thin cut frozen French fries	300 - 400	18-25	200	Yes	
Thick cut frozen French fries	300 - 400	20-25	200	Yes	
Fresh French fries (0.3 x 0.3 ")	300 - 400	20-25	200	Yes	Add 1/2 tablespoon oil
Au gratin potatoes	500	20-25	200	Yes	Use a fitting container

 Add a little oil to fresh potatoes, they will be crispier and not sticky. Add the oil after you have cut the potatoes and before you put the potatoes in the slide-in unit. Subsequent stirring distributes the oil over the potatoes. Allow excess oil to drain off before placing the potatoes in the slide-in unit.

Meat, poultry and seafood	Amount in Grams	Time in minutes	Temperature in °C	Additional information
Fish	100 - 300	10-20	200	
Scampi	100 - 300	8-20	180	
Steak	100 - 300	12-20	180	Preheat
Drumsticks	100 - 300	20-25	200	
Chicken breast	100 - 300	12-20	200	
Frozen chicken nuggets	100 - 300	15-25	200	Turn / shake

i Avoid cooking foods with a very high fat content. Note that a large piece take longer to cook than two smaller ones. Turn smaller pieces over during cooking to ensure they are cooked evenly.

Desserts / Vegetables	Amount in Grams	Time in minutes	Temperature in °C	Turn / shake	Additional information
Cake	300	30	160	No	Use a fitting container
Muffins	300	15	200	No	
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	
Breaded cheese	100-400	8-10	180	No	
Cooked vegetables	100-400	15-20	160	Yes	dd 1/2 tablespoon oil

Cleaning and storage

Cleaning



Risk of electric shock! Before cleaning, switch off the appliance and pull the plug from the socket.

Never immerse the air fryer in water or any other liquid and never rinse with water or cleaning agents!



Hot surfaces!



Risk of burns from hot surfaces.

Allow the appliance cool off for at least 30 minutes before cleaning it. Remove the slide-in unit 1, so that the appliance can cool off faster.



Risk of damage!

Do not use abrasives, solvents or sharp-edged objects!



Allow all parts to cool before cleaning them. Thoroughly clean accessories after use so that residues do not dry out.

1. Clean all surfaces with a damp cloth.
2. Clean the slide-in unit 1 with hot water, a little dish soap and a soft sponge. The silicone nozzles 4 can be removed for cleaning.



You can use a fat-dissolving detergent to remove any remaining dirt.

Dry all parts well.

3. Clean the inside of the air fryer with a damp cloth and a little dish soap.

Storage


Clean the appliance and store it in a dry place away from dirt and out of the reach of children.

TECHNICAL DATA

Model:	AF-260A/AF2
Supply voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	1200 W
Cable length:	39"(100 cm)
Capacity:	Approximately 88 fl.oz
Timer:	1 to 60 minutes
Temperature range:	80-200°C(176-392°F)

As our products are constantly being developed and improved, design and technical changes are possible.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason and solution
The appliance does not work	The appliance is not connected to the power supply – Connect the appliance to the power supply.
	Sensor-field  10 was not touched. – Touch the sensor-field
	The slide-in unit 1 is not correctly placed in the appliance. – Place the slide-in unit correctly in the appliance.
The food is still raw.	There is too much food in the hot air fryer. – Reduce the amount of food.
	The temperature is too low. – Increase the temperature.
	The cooking time was too short. – Increase the cooking time.
The food is not cooked evenly.	The food should be turned. – Turn the food.
Steam is escaping.	A normal effect, when frying food.
White smoke is escaping.	Extremely fatty food in the fryer. – The preparation of food is not affected. Avoid foods which have a very high fat content.
	Oil residue in the unit. – Clean all parts after every use.

DECLARATION OF CONFORMITY

The EU declaration of conformity can be requested from the address given on the warranty card (at the end of these instructions).

DISPOSAL

Disposal of packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard as waste paper and foils as recyclables.

Disposal of the old device

(Applicable in the European Union and other European countries with systems for the separate collection of recyclable materials)



Old appliances must not be disposed of with household waste!

If the appliance can no longer be used, every consumer is legally obliged to **separate old appliances from household waste**, e.g. B. at a collection point in his community / district. This ensures that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. That is why electrical devices are marked with the above symbol.

RECIPE SUGGESTIONS

Rosemary Potato Chips

Ingredients

- 4 medium-sized soft-boiling potatoes
- 1 Tablespoon olive oil
- 2 teaspoons chopped rosemary
- 2 pinches salt

Preparation

Wash the potatoes thoroughly under running water.

Cut the potatoes length ways into thin slices (approx. 2 mm).

Put the slices directly in a bowl of water. Soak the slices in the bowl of water for a total of 30 minutes. Change the water several times.

Cook in boiling water for 3-5 minutes.

Pat the slices dry with kitchen paper.

Preheat the hot air fryer to 170°C(338°F).

Mix the potatoes with the olive oil in another bowl.

Spread the slices evenly in the slide-in unit and cook for about 30 minutes or until they are golden brown. Shake well every 5 minutes.

Put the finished potato chips in a bowl and sprinkle them evenly with salt and rosemary.

Baked apple

Ingredients

- 2 small apples
- 1 table spoon raisins
- 2 sheets puff pastry(10 x 10 cm)

Preparation

Preheat the hot air fryer to 180°C(356°F).

Peel and core the apples, cut them into small pieces and mix with the raisins.

Spread the mixture on the puff pastries. Fold the puff pastries closed. Ensure the pastries are closed tightly. For example with a pastry wheel.

Place the pastries in the slide-in unit with the seam down and bake for 13-15 minutes until they are golden brown.

Serve at room temperature.

Variations:

- Mix the apple pieces with chopped apricots, cinnamon and ½ teaspoon of brown sugar.
- Mix the apple pieces with dried cranberries, 1 teaspoon of vanilla extract and ½ teaspoon of brown sugar.
- Mix the apple pieces with the raisins, ½ teaspoon of grated orange peel and ½ teaspoon of brown sugar.

Onion cheese quiche with mushrooms

Ingredients

- 3 eggs
- 2 cups of cleaned mushrooms
- 1 red onion
- 1 tablespoon olive oil
- 3 tablespoons grated cheese
- 1 pinch of salt

Preparation

Peel a red onion and cut it into approximately 5 mm thin slices. Clean the mushrooms and cut into approximately 5 mm thin slices.

Sweat the onions and mushrooms in a pan with some olive oil over a medium heat until tender.

Remove from heat, spread on a dry kitchen towel and let cool down.

Preheat the hot air fryer to 180°C(356°F).

Beat 3 eggs in a mixing bowl, add a pinch of salt and whisk thoroughly.

Brush a suitable container (casserole dish) with a little oil.

Place the eggs in casserole dish, add the onion and mushroom mixture and then the cheese.

Put the dish in the slide-in unit and cook for about 20 minutes.

The quiche is ready when you stick a knife in the middle and it comes out clean.

Hot spicy chicken

Ingredients

4 drumsticks

1 clove of garlic

½ teaspoon mustard

2 teaspoons brown sugar

1 teaspoon chili-powder

1 teaspoon olive oil

Pepper and salt to taste

Preparation

Mash the garlic in a bowl and mix with the sugar, olive oil, chili powder and mustard.

Season to taste with salt and pepper.

Rub the marinade over the drumsticks and let it soak in for about 20 minutes.

Preheat the hot air fryer to 200°C(428°F).

Place the drumsticks in the slide-in unit and cook for about 12 minutes.

Set the heat to 140°C(284°F) and cook for another 15 minutes.

WARRANTY

Digital air fryer (AF-260A/AF2)

For a period of two years from the date of purchase, we guarantee that defects due to material and manufacturing defects will be remedied free of charge by replacing them.

Warranty claims must be made immediately after becoming aware of them. The assertion of warranty claims after the warranty period has expired is excluded.

In the case of a warranty claim, send the defective appliance with the completed warranty section and the reason for the complaint together with the receipt to the service center.

The warranty is void in the event of abusive or improper handling, failure to observe the instructions for the appliance in accordance with the operating instructions, use of force, damage caused by force majeure or interventions not carried out by our authorized specialist shops.

WARRANTY CARD

Digital air fryer(AF-260A/AF2)

In the event of a warranty claim, fill out carefully and be sure to send it in together with the appliance and the receipt. Valid for 2 years from date of purchase/postal stamp.

Customer name: _____

Reason for complaint: _____

Purchased at (please enclose receipt): _____

Customer service:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY
Mail: tempo-service-de@teknihall.de
Hotline: 00800 33300666

Buyer

Name: _____

Street: _____

ZIP, city: _____

Phone: _____ **Mail:** _____

Signature: _____



Distributed by (no service address):

Tempo International GmbH

Friesenweg 7

22763 Hamburg

Germany

Friggitrice ad aria digitale

AF-260A/AF2



ISTRUZIONI PER L'USO ORIGINALI

Sommario

Informazioni generali	3
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	3
Legenda	4
Sicurezza	5
Utilizzo conforme	5
Indicazioni di sicurezza	6
Preparazione a basso contenuto di acrilammide	11
Volume di fornitura / parti dell'apparecchio	12
Prima messa in funzione	14
Controllo volume di fornitura	14
Prima del primo impiego	14
Configurazione del dispositivo e primo riscaldamento	15
Uso	16
Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	17
Cottura con funzione programma	19
Il processo di cottura è concluso.....	19
Tempi di cottura, temperature e quantità	20
Pulizia e conservazione	22
Pulizia	22
Conservazione	23
Dati tecnici	23
Ricerca errori	24
Dichiarazione di conformità	25
Smaltimento	25
Smaltimento della confezione	25
Smaltimento dell'apparecchio	25
Suggerimenti per le ricette	26
Patatine fritte al rosmarino	26
Mela cotta al forno	27
Quiche di cipolle e formaggio con funghi	28
Pollo piccante	29
Certificato di garanzia	

INFORMAZIONI GENERALI

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare questo articolo.

Si prega di familiarizzare prima con il nuovo articolo in modo da poter utilizzare le funzioni in modo sicuro e ottimale.


Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni materiali.


Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriori utilizzi.


Se si cede l'articolo a terzi, includere sempre queste istruzioni per l'uso.


LEGENDA


I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'articolo o sulla confezione.


 **PERICOLO!** Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio elevato, che, se non evitato, comporta lesioni gravi o mortali.


 **AVVERTIMENTO!** Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o la morte.

 **ATTENZIONE!** Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio basso, che, se non evitato, può comportare lesioni lievi o moderate.

 **Superficie calda!** Questo simbolo segnala superfici calde durante il funzionamento - non toccare a mani nude.

 **AVVISO!** Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.

 Questo simbolo fornisce delle informazioni aggiuntive utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.

 Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.

SICUREZZA

Utilizzo conforme

Questo apparecchio è adatto esclusivamente alla preparazione di alimenti in quantità consuete in ambito domestico e deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.

Può essere utilizzato sia per la preparazione ad es. di verdure, patatine, pesce, carne e pollame che per farinacei.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone.

Non utilizzare assolutamente la friggitrice ad aria calda per riscaldare dell'acqua o altri liquidi.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme, riparazioni eseguite in modo non competente, modifiche non autorizzate o un impiego di accessori o ricambi non autorizzati.

L'articolo non è adatto all'utilizzo in ambito commerciale, come ad es.:

- nelle cucine per collaboratori e nei negozi o in altre aree commerciali,
- in fattorie,
- da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza,
- in bed and breakfast.

Istruzioni di sicurezza

PERICOLO! Pericolo di scossa elettrica!

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono comportare scossa elettrica.

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni visibili allo stesso, al cavo elettrico o al connettore di rete oppure se gli accessori sono molto sporchi.
- Se il cavo elettrico dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata simile per evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione il personale qualificato. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.
- Non introdurre oggetti metallici o di altro tipo nelle aperture dell'apparecchio. Utilizzare secondo le disposizioni solo quelli inclusi come accessori.
- Nell'apparecchio sono presenti componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
- Sull'interruttore di sicurezza **9** non deve essere effettuato un ponte e non deve essere manipolato in alcun modo.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.

- Tenere l'apparecchio, il cavo elettrico e la spina elettrica lontano dall'acqua e da altri liquidi nonché dalle fiamme libere, dalle fonti di calore e dalle superfici calde.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo elettrico con le mani bagnate.
- Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
- Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
- Non posizionare il cavo elettrico su bordi taglienti e non piegarlo.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- Non cercare mai di toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica dalla presa.
- Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa se:
 - quando l'apparecchio non è sorvegliato oppure quando la preparazione è terminata,
 - quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito,
 - in caso di temporale o in presenza di un guasto.



AVVERTIMENTO!

Pericolo d'incendio!

In caso di utilizzo di adattatori o prolunghe non adeguate all'ampere massimo sussiste il rischio di incendio.

- Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghe conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereaggio massimo ammesso dell'adattatore o del cavo di prolunga.



AVVERTIMENTO!

Pericoli per bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza!

I bambini e le persone con limitazioni fisiche e mentali non riconoscono i pericoli che comporta l'utilizzo di questo apparecchio. Ciò può causare infortuni con lesioni gravi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Durante il gioco potrebbero restare impigliati oppure metterlo sulla testa rischiando di soffocare.

⚠ AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni!



Superficie calda! Le parti di questo apparecchio durante il funzionamento si surriscaldano. L'utilizzo non corretto può causare lesioni gravi.

- Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Non toccarle per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio esclusivamente sul manico dell'inserito (manico Cool Touch) e sul display touch!
- Per evitare lesioni evitare il contatto di capelli, gioielli e abbigliamento con l'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se uno dei componenti è danneggiato.
- Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- Durante il processo di cottura fuoriesce vapore caldo, in particolare quando il cestello per friggere viene estratto. Utilizzare sempre guanti da cucina e non chinarsi sopra l'apparecchio.
- Prima della cottura asciugare accuratamente gli alimenti per evitare l'eccessiva formazione di vapore.
- Eliminare la brina e i pezzetti di ghiaccio dagli alimenti surgelati.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di lesioni! In caso di contatto con il vapore bollente possono essere provocate lesioni gravi!

- Durante la cottura fuoriesce aria bollente dalle aperture per l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'aria calda e dall'apertura per l'uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore bollente che esce dalle fughe del lato anteriore dell'apparecchio. Fare particolare attenzione quando si preleva il cestello per friggere dall'apparecchio.

**AVVERTIMENTO!****Pericolo d'incendio! Sussiste il pericolo di incendio causato dalle superfici calde.**

- Non posizionare l'apparecchio su un piano di cottura a gas o elettrico di qualsiasi genere, su piastre di cottura elettriche o nel forno acceso.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Eventualmente posizionare un supporto antiscivolo sotto i piedini di gomma dell'apparecchio, poiché le superfici possono essere trattate con i detergenti più differenti e alcuni ingredienti potrebbero aggredire i piedini di gomma ammorbidendoli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo. Fare attenzione che l'apparecchio sia libero in alto.
- Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.
- Non posare oggetti sull'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Attendere fino a quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Tenere i cavi di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Potrebbero tirarli e tirarsi addosso l'apparecchio.
- Non riempire l'inserito di grasso o olio.
- Posizionare sempre il cestello per friggere caldo su una superficie resistente al calore.

⚠ ATTENZIONE! Rischi per la salute!

Le cotture a temperature troppo elevate può causare la formazione di sostanze dannose alla salute.

- Durante la cottura degli alimenti fare attenzione a che questi non diventino troppo scuri.
- Eliminare i residui di cibo bruciato.

Preparazione a basso contenuto di acrilammide

i L'acrilammide è una sostanza sospetta di essere cancerogena la cui concentrazione aumenta notevolmente con il riscaldamento degli alimenti contenenti amidi oltre i 175°C.

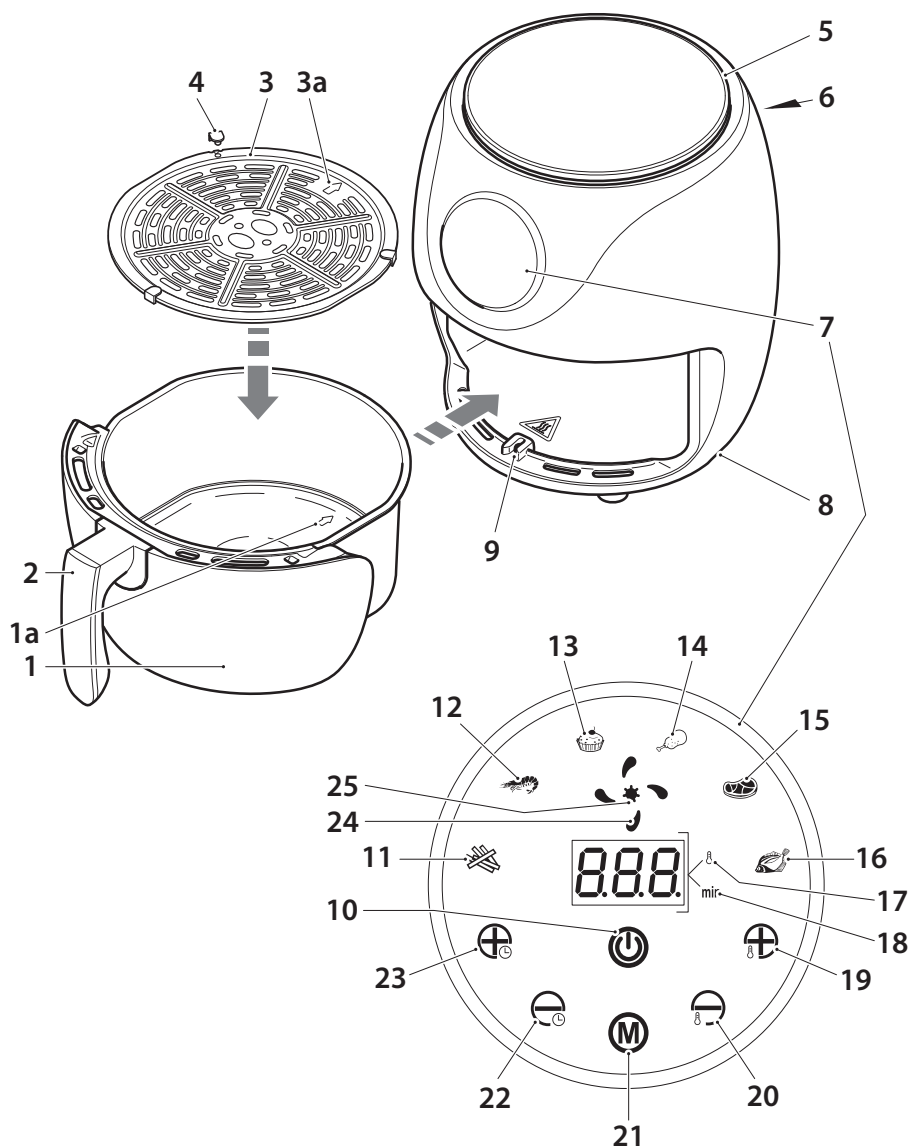
Durante la preparazione osservare il cambiamento di colore degli alimenti. I fritti dovrebbero presentare un colore dorato, non marrone, quando vengono serviti.














AVVISO! Pericolo di danni!

L'utilizzo non corretto dell'apparecchio può causare il surriscaldamento e il danneggiamento dello stesso.

- Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi. La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

VOLUME DI FORNITURA / PARTI DELL'APPARECCHIO



- 1** Inserto (Cestello per friggere)
- 1a** Segno di allineamento
- 2** Maniglia
- 3** Vaschetta raccogliocce
- 3a** Segno di allineamento
- 4** Ugello in silicone (estraibile per la pulizia, protezione contro i graffi del cestello di frittura)
- 5** Apertura per l'ingresso dell'aria
- 6** Apertura uscita aria
- 7** Pannello di controllo (Display di programma Pos. 11 a 16, Pos. 10 e 19 fino a 23 simboli tattili, campi sensore)
- 8** Trogoli
- 9** Interruttore di sicurezza
- 10**  Campo sensore on/off | Avvio/Arresto
- 11**  Preimpostazione "Patatine"
15 minuti a 200 °C
- 12**  Preimpostazione "Gamberetti"
20 minuti a 160 °C
- 13**  Preimpostazione "Torta"
30 minuti a 160 °C
- 14**  Preimpostazione "Pollo"
20 minuti a 200 °C
- 15**  Preimpostazione "Bistecca/Cotoletta"
20 minuti a 180 °C
- 16**  Preimpostazione "Pesce"
20 minuti a 200 °C
- 17**  (Il display mostra la temperatura)
- 18** **min** (Il display mostra i minuti)
- 19**  Campo sensore aumentare temperatura
- 20**  Campo sensore ridurre temperatura
- 21**  Campo sensore selezione programma (11-16)
- 22**  Campo sensore ridurre tempo
- 23**  Campo sensore aumentare tempo
- 24** Indicazione "Ventilazione attiva"
- 25** Indicazione "Riscaldamento attivo"
- Istruzioni per l'uso originali/Certificato di garanzia

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Controllo volume di fornitura

AVVISO! Pericolo di danni!

Se la confezione viene aperta con scarsa cautela con un coltello affilato o con altri oggetti appuntiti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

– Fare attenzione durante l'apertura della confezione.

1. Estrarre tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni per l'uso dalla confezione, rimuovere le pellicole di protezione e i pezzi di cartone.
2. Estrarre l'inserito **1** tramite il manico **2** dall'apparecchio.
3. Rimuovere la vaschetta raccogliocce **3** dall'inserito.
4. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli (vedi **Volume di fornitura/parti dell'apparecchio**).
5. Controllare che tutti i componenti siano integri e non danneggiati. In caso di danni non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.

Prima del primo impiego



PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica! Non immergere mai la friggitrice ad aria calda nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detergenti!

AVVISO!

Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi od oggetti appuntiti!

1. Pulire la friggitrice ad aria calda con un panno leggermente umido sia all'interno che all'esterno.

AVVISO! Pericolo di danni!





VII ventilatore e l'elemento riscaldante si trovano in alto, all'interno dello scomparto dell'inserto della friggitrice ad aria calda. Pulire questa parte con particolare cautela.

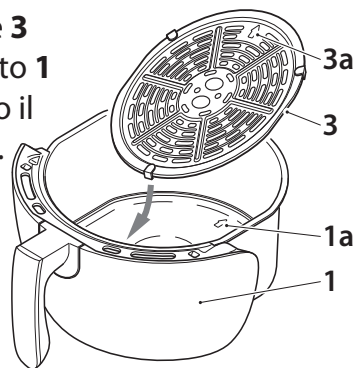
2. Pulire l'inserto **1** e il cestello per friggere **3** con un panno umido sia internamente che esternamente.


Configurazione del dispositivo e primo riscaldamento

Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini di gomma della parte inferiore assicurano un posizionamento stabile.

Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.

1. Guidare prima la vaschetta raccogliocce **3** obliquamente rispetto al fondo dell'inserto **1** (sotto le viti inferiori) e poi premerla verso il basso. Prestare attenzione ai segni **1a** e **3a**.
2. Spingere l'inserto **1** con la vaschetta raccogliocce **3** inserita nella friggitrice ad aria calda.
3. Collegare la spina di alimentazione alla rete. Tutti i simboli nel pannello di controllo **7** si accendono brevemente. Il campo sensore  on/off | Avvio/Arresto **10** si accendono brevemente.
4. Toccare il campo sensore  per circa 2 secondi, per accendere l'apparecchio. Il campo sensore  lampeggia e la temperatura  (200) e il tempo in min (15) vengono visualizzati alternativamente.



5. Toccare brevemente il campo sensore  lampeggiante per avviare un processo di cottura.



Un leggero fumo od odore durante il primo riscaldamento è normale e non pregiudica il funzionamento. Se necessario, assicurare un'adeguata ventilazione dell'ambiente.

6. Il processo termina dopo 15 minuti. Lascia che il dispositivo si raffreddi completamente.

USO



Collegare la friggitrice alla rete elettrica solo dopo che è stata completamente configurata.

Pericolo di scossa elettrica! Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa entrare in contatto con le parti calde della friggitrice.

Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Spegnere il dispositivo, scollegarlo e lasciare raffreddare il dispositivo per 30 minuti prima di spostarlo.

Non utilizzare carta da forno, l'aria non potrebbe più circolare adeguatamente.



L'alloggiamento e le parti del dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti da cucina quando si inserisce o si rimuove l'inserito.

A metà cottura, ridistribuire/girare il cibo per una cottura uniforme. Per fare ciò, estrarre l'inserito, scuotere delicatamente il cibo e spingere nuovamente l'inserito nell'apparecchio. In alternativa, posizionare l'inserito su una superficie resistente al calore e girare/dividere il cibo utilizzando gli appositi utensili da cucina.

1. Posizionare la vaschetta raccogliocce **3** nella fessura **1**.

2. Preparare il cibo e distribuirlo sulla vaschetta raccogliocce.

i Osservare il segno **MAX** nell'inserito. Se stai preparando dei cibi singoli, distribuiscili il più lontano possibile con un po' di spazio tra di loro in modo che l'aria calda fluisca uniformemente intorno ad essi. Ciò consente di cucinare in modo uniforme.

3. Spingere completamente l'inserito **1** nella friggitrice ad aria calda.

4. Collegare la spina di alimentazione alla rete. Tutti i simboli nel pannello di controllo **7** si accendono brevemente. Il campo sensore **⏻** on/off | Avvio/Arresto **10** si accendono brevemente.

5. Toccare il campo sensore **⏻** per circa 2 secondi, per accendere l'apparecchio. Il campo sensore **⏻** lampeggia e la temperatura **⊖** (200) e il tempo in min (15) vengono visualizzati alternativamente.

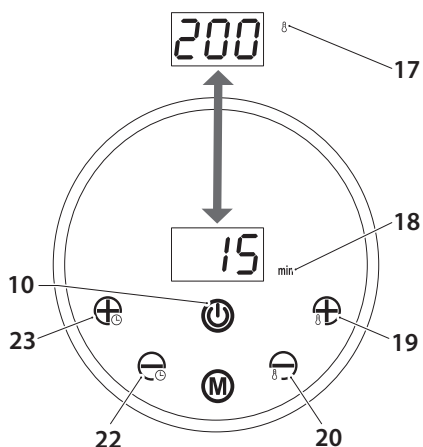
i Se dopo l'accensione non vengono eseguite ulteriori operazioni, l'apparecchio si spegne dopo circa un minuto.

Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura

i Utilizzare questa impostazione anche per preriscaldare la friggitrice. In tal caso, il tempo fino a un massimo di 5 minuti.

1. Toccare il campo sensore **⏻** per circa 2 secondi, per accendere l'apparecchio.

2. Con i campi sensore **19** e **20** è possibile aumentare o diminuire la temperatura.




3. Con i campi sensore **22** e **23** è possibile ridurre o aumentare il tempo.




La temperatura viene modificata in passi di 5 °C in un intervallo da 80 a 200 °C. L'ora viene modificata in passi di un minuto in un intervallo da un minuto a 60 minuti.

Se si tocca continuamente il campo del sensore, si verifica un rapido movimento in avanti o indietro della temperatura o del tempo.

4. Toccare brevemente il campo sensore  **10**, lampeggiante per avviare un processo di cottura.




È possibile modificare il tempo di cottura e la temperatura in qualsiasi momento durante il funzionamento come descritto sopra.

Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, toccare il campo del sensore durante il funzionamento  **10**. Il processo di riscaldamento viene interrotto, il tempo viene fermato e il campo del sensore lampeggia.

Durante questo tempo, la ventola continua a funzionare per alcuni secondi. Toccando nuovamente il campo del sensore si continua il processo di cottura.

Se si desidera controllare il processo di cottura o aggiungere o rimuovere ingredienti, è possibile estrarre l'inserito **1** durante il funzionamento.

Il ventilatore e il riscaldamento vengono spenti e il tempo impostato viene interrotto. Le impostazioni vengono salvate per circa 10 minuti. Reinserire l'inserito continua il processo di cottura.

5. Per spegnere il dispositivo, toccare il campo sensore  **10** per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.



L'indicatore "Riscaldamento attivo" **25** si accende per indicare il processo di riscaldamento.

L'indicatore "Ventilazione attiva" **24** lampeggia per indicare che la ventola è in funzione.

Cottura con funzione programma

i Sono disponibili 6 programmi con tempo e temperatura preprogrammati. La figura seguente mostra l'impostazione "Gamberetti" **12**.

1. Dopo l'accensione, toccare ripetutamente il campo sensore **M** **21** per passare da un programma all'altro (**da 11 a 16**).

i Il tempo di cottura e/o la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento secondo necessità, come descritto in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura**, prima e durante il funzionamento.

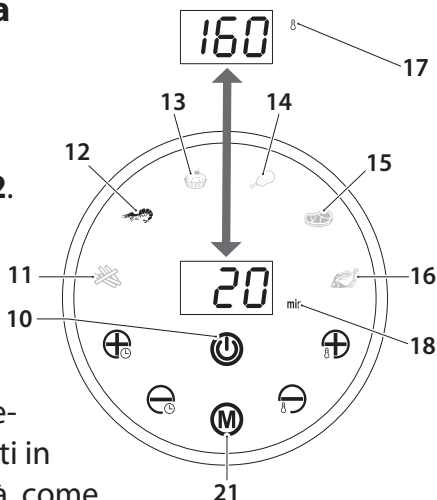
Se non vengono eseguite ulteriori operazioni dopo la selezione del programma, l'apparecchio si spegne dopo circa un minuto.

Il processo di cottura è concluso


i Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette dei bip brevi e si spegne. Dopo lo spegnimento il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di cottura tenere toccato il campo sensore **⏻** **10** per ca. 2 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.


1. Separare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre l'inserto **1** dall'apparecchio tramite la maniglia **2** e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
3. Rimuovere gli alimenti dal cestello per friggere.



TEMPI DI COTTURA, TEMPERATURE E QUANTITÀ

 I valori di tempi, temperature e quantità riportati di seguito sono solo indicativi. Possono variare in più o in meno in relazione alle caratteristiche degli alimenti.

Patate/patatine	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Girare / Scuotere	Ulteriori informazioni
Rosti	200	15-18	180	No	
Patatine sottili surgelate	300 - 400	18-25	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	300 - 400	20-25	200	Sì	
Patatine fresche (8 x 8 mm)	300 - 400	20-25	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio d'oliva
Gratin di patate	500	20-25	200	Sì	Utilizzare un recipiente adatto

 Aggiungere un poco di olio alle patate fresche, diventano più croccanti e non si attaccano. Aggiungere l'olio dopo aver tagliato le patate e prima di inserire le patate nel cestello per friggere. Mescolando le patate l'olio si distribuisce. Lasciare sgrondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

Carne, pollame e frutti di mare	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Ulteriori informazioni
Pesce	100 - 300	10-20	200	
Scampi	100 - 300	8-20	180	
Bistecca	100 - 300	12-20	180	Preriscaldamento
Cosciotto di pollo	100 - 300	20-25	200	
Petto di pollo	100 - 300	12-20	200	
Bocconcini di pollo, surgelati	100 - 300	15-25	200	girare/scuotere

i Evitare la cottura di alimenti con un contenuto elevato di grasso. Ricordare che i pezzi di maggiori dimensioni richiedono tempi di cottura maggiori rispetto ad es. a due pezzi più piccoli. Girare i pezzi piccoli durante la cottura per ottenere una cottura uniforme.

Dessert/Verdure	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Girare / Scuotere	Ulteriori informazioni
Torta	300	30	160	No	Utilizzare un recipiente adatto
Muffin	300	15	200	No	
Involcini primavera	100-400	8-10	200	Sì	
Formaggio da forno impanato	100-400	8-10	180	No	
Verdure cotte	100-400	15-20	160	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Pulizia



Pericolo di scossa elettrica! Prima della pulizia spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa

elettrica. Non immergere mai la friggitrice ad aria calda nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detersivi!



Superfici calde!



Sussiste il pericolo di ustioni causate dalle superfici calde.

Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Rimuovere il cestello 1 in modo che il dispositivo possa raffreddarsi più rapidamente.

AVVISO!

Pericolo di danni! Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi od oggetti appuntiti!



Lasciar raffreddare tutte le parti prima di pulirle. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'utilizzo per non lascia indurire i residui.

1. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire l'inserito **1** con acqua calda, un poco di detersivo per piatti e una spugna che non graffia. Gli ugelli in silicone **4** possono essere estratti per la pulizia.



È possibile utilizzare un detersivo sgrassante per eliminare lo sporco residuo.

Asciugare accuratamente tutte le parti.

3. Pulire l'interno della friggitrice ad aria calda con un panno umido e un poco di detersivo per piatti.

Conservazione


Pulire l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere al di fuori della portata dei bambini.

DATI TECNICI

Modello:	AF-260A/AF2
Tensione di alimentazione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1200 W
Lunghezza cavo:	ca. 100 cm
Capacità:	ca. 2,6 l
Timer:	1-60 minuti
Range di temperature:	80-200 °C

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.

RICERCA DEI GUASTI

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. – Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il campo sensore  10 non è stato attivato. – Toccare il simbolo
	L'inserto 1 non è completamente inserito. – Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio.
Gli alimenti sono crudi.	Troppi alimenti nel cestello. – Ridurre le quantità.
	Temperatura troppo bassa. – Aumentare la temperatura.
	Tempo di cottura troppo breve. – Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. – Girare gli alimenti.
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. – La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi.
	Residui di grasso rimasti nell'inserto. – Pulire i componenti dopo l'uso.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta all'indirizzo riportato sul certificato di garanzia (alla fine di queste istruzioni).

SMALTIMENTO

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

(Applicazione nell'Unione Europea e in altri Stati europei con sistemi per la raccolta differenziata dei materiali)



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Se l'apparecchio non può più essere utilizzato, ogni consumatore ha **l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi separatamente dai rifiuti domestici**, ad es. presso il centro di raccolta del proprio comune o del quartiere. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme delle apparecchiature evitando effetti negativi sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo sopra riprodotto.

SUGGERIMENTI PER LE RICETTE

Patatine fritte al rosmarino

Ingredienti

- 4 patate medie lesse
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 2 cucchiaino di rosmarino tritato
- 2 pizzichi di sale

Preparazione

Lavare le patate sotto acqua corrente.

Tagliare le patate a fette sottili di lungo (circa 2 mm).

Mettere le fette direttamente in una ciotola d'acqua. Mettere a bagno le fette nella ciotola con acqua per un totale di 30 minuti. Cambiare l'acqua più volte.

Cuocere per 3-5 minuti in acqua bollente.

Asciugare bene le fette su carta assorbente.

Preriscaldare il prodotto a 170 °C.

In un'altra ciotola mescolare bene con l'olio d'oliva.

Distribuire le fette in modo uniforme nel cestello e cuocere per 30 minuti o fino a quando non sono dorate. Agitare ogni 5 minuti.

Mettere le patatine fritte pronte in una ciotola da portata e cospargerle uniformemente di sale e rosmarino.

Mela cotta al forno

Ingredienti

- 2 mele piccole
- 1 cucchiaio di uva passa
- 2 fette di pasta sfoglia (10 x 10 cm)

Preparazione

Preriscaldare il prodotto a 180 °C.

Sbucciare e togliere il torsolo alle mele e tagliarle a pezzetti e unirle all'uvetta.

Stendere il composto sulla pasta sfoglia. Coprire il composto con la pasta sfoglia. Chiudere bene la pasta sfoglia, ad es. con una rotella da pasticceria.

Mettere l'impasto farcito nello stampo con la chiusura rivolta verso il basso e cuocere per 13-15 minuti fino a quando l'impasto non sarà dorato.

Servire tiepido.

Varianti:

- Mescolare i pezzetti di mela con albicocche secche tritate, cannella e ½ cucchiaino di zucchero di canna.
- Mescolare i pezzetti di mela con mirtilli rossi secchi, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia e ½ cucchiaino di zucchero di canna.
- Mescolare i pezzetti di mela con uva passa, ½ cucchiaino di buccia d'arancia grattugiata e ½ cucchiaino di zucchero di canna.

Quiche di cipolle e formaggio con funghi

Ingredienti

- 3 uova
- 2 tazze di funghi puliti
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di formaggio sbriciolato
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Sbucciare una cipolla rossa e tagliarla a fette sottili di 5 mm. Pulire i funghi e tagliarli a fette sottili di 5 mm.

In una padella con olio d'oliva, soffriggere cipolle e funghi a fuoco medio fino a quando non sono morbidi.

Togliere dal fornello e mettere su un canovaccio asciutto per raffreddare il cibo.

Preriscaldare il prodotto a 180 °C.

Sbattere 3 uova in una ciotola. Sbattere accuratamente e vigorosamente. Aggiungere un pizzico di sale.

Spennellare un recipiente adatto (casseroles) con poco olio/grasso. Mettere nello stampo le uova, poi il composto di cipolla e funghi e poi il formaggio.

Posizionare lo stampo nel cestello e cuocere il cibo nel prodotto per 20 minuti.

La quiche è pronta quando si può mettere un coltello al centro e il coltello esce pulito.

Pollo piccante

Ingredienti

4 cosce di pollo

1 spicchio d'aglio

½ cucchiaino di senape

2 cucchiaini zucchero di canna

1 cucchiaino di peperoncino in polvere

1 cucchiaino di olio d'oliva

Sale e pepe (a seconda del gusto)

Preparazione

Schiacciare l'aglio in una ciotola e mescolarlo con lo zucchero, l'olio d'oliva, il peperoncino in polvere e la senape.

Condire con sale e pepe.

Strofinare la marinata sulle cosce di pollo e lasciarle in ammollo per circa 20 minuti.

Preriscaldare il prodotto a 200 °C.

Mettere le cosce di pollo nella griglia e cuocere per circa 12 minuti.

Impostare il fuoco a 140°C e cuocere per altri 15 minuti .

GARANZIA

Friggitrice ad aria digitale (AF-260A/AF2)

Per un periodo di due anni dalla data di acquisto, garantiamo che i difetti dovuti a difetti di materiale e fabbricazione saranno eliminati gratuitamente con sostituzione.

Le richieste di garanzia devono essere presentate immediatamente dopo esserne venuti a conoscenza. È esclusa la rivendicazione di diritti di garanzia dopo la scadenza del periodo di garanzia.

In caso di richiesta di garanzia, consegnare l'apparecchio difettoso con il certificato di garanzia compilato e il motivo del reclamo insieme alla ricevuta al centro di assistenza.

La garanzia decade in caso di uso improprio o abuso, mancata osservanza delle istruzioni per l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso, uso della forza, danni causati da forza maggiore o interventi non eseguiti dai nostri negozi specializzati autorizzati.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Friggitrice ad aria digitale (AF-260A/AF2)

In caso di richiesta di garanzia, compilare con attenzione e assicurarsi di inviarlo con il dispositivo e la ricevuta. Valido per 2 anni dalla data di vendita/timbro postale.

Nome del cliente: _____

Motivo del reclamo: _____

acquistato da (allegare scontrino): _____

Assistenza clienti:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY
E-mail: tempo-service-it@teknihall.com
Numero Verde: 00800 33300666

Acquirente

Nome: _____

Via: _____

CAP, Luogo: _____

Telefono: _____ **E-mail:** _____

Firma: _____

Distribuito da (nessun indirizzo di assistenza):
Tempo International GmbH
Friesenweg 7
22763 Hamburg
Germany

Freidora de aire digital

AF-260A/AF2



Manual de uso original

Índice

INFORMACIÓN GENERAL	3
Lea y guarde el manual	3
INDICACIONES Y SÍMBOLOS	4
SEGURIDAD	5
Finalidad de uso	5
Instrucciones de seguridad	6
Cocción baja en acrilamida	11
Contenido de entrega / Piezas del aparato	12
CONFIGURACIÓN INICIAL	14
Comprobación de contenido de la entrega	14
Antes del primer uso	14
Instalar y calentar el aparato por primera vez	15
FUNCIONAMIENTO	16
Selección manual del tiempo y temperatura de cocción	17
Cocinar con la función de programa	19
Ha finalizado el proceso de cocción	19
TIEMPOS, TEMPERATURAS Y CANTIDADES DE COCCIÓN	20
Limpieza y almacenamiento	22
Limpieza	22
Almacenamiento	23
DATOS TÉCNICOS	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	25
ELIMINACIÓN	25
Eliminación del embalaje	25
Eliminación del dispositivo usado	25
SUGERENCIAS DE RECETAS	26
Patatas chip con romero	26
Manzanas al horno	27
Quiche de queso y cebolla con setas	28
Pollo picante	29
TARJETA DE GARANTÍA	

INFORMACIÓN GENERAL

Lea y guarde el manual



Lea el manual de uso, especialmente las instrucciones de seguridad, atentamente antes de usar este aparato.


Familiarícese con su nuevo aparato para usar las funciones con seguridad y de forma óptima.


No obedecer este manual de uso puede causar lesiones graves o daños materiales.


Conserve el manual de uso como referencia en el futuro. Si entrega el aparato a terceros, incluya siempre este manual de uso.


INDICACIONES Y SÍMBOLOS


Los siguientes símbolos y términos indicadores se usan en este manual de uso, el producto o el embalaje.


 **¡PELIGRO!** Este símbolo/término indica un peligro con un grado elevado de riesgo que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.


 **¡ADVERTENCIA!** Este símbolo/término indica un peligro con un grado medio de riesgo que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

 **¡PRECAUCIÓN!** Este símbolo/término indica un peligro con un grado bajo de riesgo que, si no se evita, resultará en lesiones leves o moderadas.

 **¡Superficie caliente!** Este símbolo indica superficies calientes durante el funcionamiento - no las toque con las manos desnudas.

 **¡NOTA!** Este símbolo/término advierte de posibles daños materiales.

 Este símbolo le ofrece información adicional útil sobre el montaje o el uso.

 Declaración de cumplimiento (consulte el capítulo "Declaración de cumplimiento"): Los productos marcados con este símbolo cumplen con todas las normativas comunitarias aplicables de la Zona Económica Europea.

SEGURIDAD

Finalidad de uso

Este aparato solamente es adecuado para preparar alimentos en cantidades domésticas normales y solamente puede usarse en interiores.

Puede usarse para preparar verduras, patatas fritas, pescado, carne y aves, así como empanadas.

Este aparato está diseñado solamente para uso personal.

Use el aparato solamente del modo descrito en este manual de uso. Cualquier otro uso no se considera de acuerdo con las normativas y puede provocar daños materiales o incluso personales.

No use nunca la freidora de aire caliente para calentar agua ni otros líquidos.

El fabricante o vendedor no asume ninguna responsabilidad por daños causados por uso inadecuado, reparaciones incorrectas, cambios no autorizados ni el uso de accesorios o recambios no autorizados.

Este artículo no es adecuado para uso comercial, como por ejemplo:

- cocinas para empleados de tiendas y otras áreas comerciales,
- instalaciones agrícolas,
- por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales,
- en pensiones.

Instrucciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

Una instalación eléctrica incorrecta o una tensión de corriente excesiva pueden causar electrocución.

- Conecte el aparato exclusivamente si la tensión de la toma de corriente coincide con la información de la etiqueta identificadora.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de fácil acceso, para poder desconectarlo rápidamente.
- No use el aparato si éste, el cable de alimentación o el enchufe muestran indicios visibles de daños, o si los accesorios están muy sucios.
- Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona con calificación similar para evitar riesgos.
- No abra la carcasa usted mismo; haga realizar las reparaciones por personal cualificado. Para hacerlo, contacte con la dirección de servicio indicada en la tarjeta de garantía.
- No introduzca objetos metálicos ni de otro tipo en las aperturas del aparato. Use exclusivamente aquellos incluidos en los accesorios del modo pretendido.
- Este dispositivo contiene piezas eléctricas y mecánicas que son esenciales para proteger contra fuentes de riesgo.
- El interruptor de seguridad **9** no debe puentearse ni manipularse de otro modo.
- Este aparato no debe usarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Mantenga el aparato, el cable de alimentación y el enchufe alejados de agua y otros líquidos, así como fuentes de calor, llama abierta y superficies calientes.
- No toque nunca el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- No saque nunca el enchufe de la toma por el cable de alimentación, agarre siempre primero el enchufe.
- No use nunca el cable de alimentación como asa para transportar el aparato.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no represente un riesgo de tropiezo.
- No doble el cable de alimentación ni lo ponga sobre bordes afilados.
- No guarde nunca el aparato de forma que pueda caer en una bañera o fregadero.
- No alcance nunca el aparato si cae al agua. En este caso, desconecte el enchufe de la corriente de inmediato.
- Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la corriente si:
 - No está supervisando el aparato o ha terminado de preparar la comida,
 - No usa el aparato o lo está limpiando,
 - Durante tormentas o si se produce una avería.

 **¡ADVERTENCIA!** **¡Riesgo de incendio!**

Usar adaptadores o cables extensores excediendo la potencia de corriente máxima admisible puede causar un incendio.

- Use exclusivamente adaptadores y cables extensores que cumplan con las normativas de seguridad aplicables. No exceda la potencia de corriente máxima admisible de los adaptadores o cables extensores.




¡ADVERTENCIA! ¡Peligro para niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos!

Los niños y personas con discapacidad física o mental no reconocen los peligros que pueden surgir cuando use este aparato. El resultado pueden ser accidentes con lesiones graves.

- Este aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y / o conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y el cable de conexión.
- No deje que los niños jueguen con el plástico del embalaje. Podrían quedar atrapados en él al jugar o ponérselo sobre la cabeza, lo que podría causar asfixia.

 **¡ADVERTENCIA!** **¡Riesgo de lesiones!**

 **¡Superficie caliente!** Partes del aparato se calientan mucho durante el uso. Una manipulación incorrecta puede provocar lesiones graves.

- Partes del aparato se calientan durante el uso. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Toque el aparato durante el uso exclusivamente por el asa o la unidad deslizante (asa fría al tacto) y la pantalla táctil.
- Para evitar lesiones, el cabello, joyas y ropa no deben entrar en contacto con el aparato cuando esté funcionando.
- No utilice el aparato si alguna de sus piezas está dañada.
- Avise también a otros usuarios del peligro.
- Durante la cocción se emite vapor caliente, especialmente al sacar la unidad deslizante. Asegúrese de usar agarraderas o mitones para el horno y no se incline sobre el dispositivo.
- Antes de cocinar, seque bien los alimentos para evitar que se forme un exceso de vapor.
- Saque la escarcha y trozos de hielo de alimentos congelados.

 **¡ADVERTENCIA!** **¡Riesgo de lesiones! ¡El contacto con vapor caliente puede causar lesiones graves!**

- Durante la cocción, sale aire caliente de la salida de aire de la parte posterior del aparato. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del aire caliente y la salida de aire. Igualmente, tenga cuidado en lo que respecta a la salida de vapor caliente de las ranuras de la parte anterior del aparato. Es necesario un especial cuidado al sacar la unidad deslizante del aparato.

**¡ADVERTENCIA!****¡Riesgo de incendio! Riesgo de incendio por superficies calientes.**

- No coloque el aparato sobre un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Instale el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, llana, seca, resistente al calor y suficientemente estable.
- Si es necesario, ponga una alfombrilla antideslizante bajo las patas de goma del aparato, dado que las superficies se tratan con una gran variedad de limpiadores y algunos ingredientes pueden atacar y ablandar las patas.
- No ponga el aparato en el borde de la superficie de trabajo.
- No ponga el dispositivo bajo un armario ni en una esquina. Asegúrese de que el espacio sobre el aparato esté despejado.
- Mantenga una distancia mínima de 30 cm de la parte posterior del aparato a otros objetos y como mínimo 10 cm a cada lado.
- No ponga objetos sobre el aparato.
- No cubra el aparato.
- No mueva el aparato durante el uso. Espere a que el aparato se haya enfriado por completo.
- Mantenga el cable de conexión lejos de los niños. Los niños podrían tirar de él y arrastrar el aparato hacia ellos.
- No llene la unidad deslizante con grasa ni aceite.
- Ponga siempre la unidad deslizante caliente sobre una superficie resistente al calor.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo para la salud!

Cocer, cocinar o asar a temperaturas excesivas puede causar sustancias perjudiciales.

- No deje que los alimentos se tuesten demasiado al cocer o asar.
- Retire los restos de comida quemada.

Cocción baja en acrilamida

i Se sospecha que la acrilamida es una sustancia carcinogénica, que aumenta notablemente cuando se calientan alimentos con almidón por encima de 175°C(347°F).

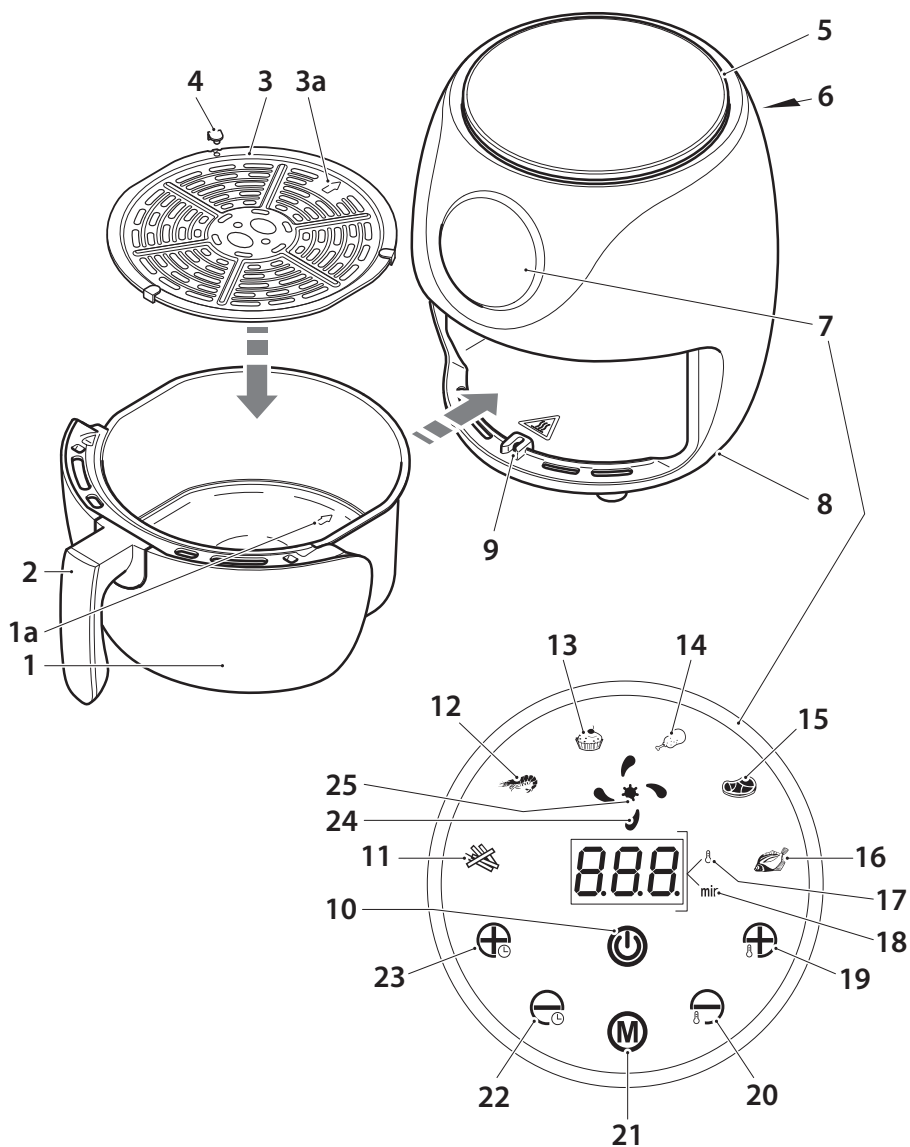
Por ello, preste atención al cambio de color de los alimentos durante la preparación. Los alimentos fritos no deben servirse tostados, solamente "dorados".














¡NOTA! ¡Riesgo de daños!

Una manipulación incorrecta del aparato puede causar sobrecalentamiento y provocar daños.

- No use nunca el aparato sin supervisión cuando esté vacío. El aparato podría sobrecalentarse. La bobina de calentamiento y el recubrimiento antiadherente podrían dañarse y emitir humo. En este caso, abra las ventanas y ventile la sala por completo.

Contenido de entrega / Piezas del aparato



- 1** Unidad deslizante (cesto para freír)
- 1a** Marca de alineamiento
- 2** Asa
- 3** Plancha de drenaje
- 3a** Marca de alineamiento
- 4** Boquilla de silicona (retirar para limpiar, protección contra rayado del cesto para freír)
- 5** Entradas de aire
- 6** Salida de aire
- 7** Panel de control (elementos 11 a 16 indicaciones de programa, elementos 10 y 19 a 23 símbolos táctiles, campos de sensor)
- 8** Agarraderas recedidas
- 9** Interruptor de seguridad
- 10**  Activar/desactivar campo de sensor | Encender/Detener
- 11**  Programa "Patatas fritas" 15 minutos a 200 °C(392 °F)
- 12**  Programa "Gambas" 20 minutos a 160 °C(320 °F)
- 13**  Programa "Empanada" 30 minutos a 160 °C(320 °F)
- 14**  Programa "Pollo" 20 minutos a 200 °C(392 °F)
- 15**  Programa "Bistec/costilla" 20 minutos a 180 °C(356 °F)
- 16**  Programa "Pescado" 20 minutos a 200 °C(392 °F)
- 17**  (La indicación muestra la temperatura)
- 18** **min** (La indicación muestra los minutos)
- 19**  Campo de sensor para aumentar temperatura
- 20**  Campo de sensor para reducir temperatura
- 21**  Campo de sensor de selección de programa (11-16)
- 22**  Campo de sensor para reducir tiempo
- 23**  Campo de sensor para aumentar tiempo
- 24** Indicación "Ventilador activo"
- 25** Indicación "Calentamiento activo"
 - Instrucciones de uso originales / tarjeta de garantía

CONFIGURACIÓN INICIAL

Comprobación de contenido de la entrega

¡NOTA! **¡Riesgo de daños!**

Si abre sin cuidado el embalaje con una cuchilla afilada o un objeto puntiagudo, el aparato puede dañarse.

– Tenga cuidado al abrir el embalaje.

1. Saque todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja y retire la película protectora.
2. Retire la unidad deslizante **1** del aparato usando el mango **2**.
3. Retire la placa de drenaje **3** de la unidad deslizante.
4. Compruebe que todas las piezas estén completas (consulte **Contenido de entrega / Piezas del aparato**).
5. Compruebe si hay piezas individuales dañadas. Si es el caso, no use el aparato, contacte con la dirección de servicio indicada en la tarjeta de garantía.

Antes del primer uso

 **¡PELIGRO!**

¡Peligro de descarga eléctrica! ¡No sumerja nunca la freidora en agua ni otros líquidos, y no la enjuague nunca con agua ni limpiadores!

¡NOTA! **¡No use abrasivos, disolventes ni objetos afilados!**

1. Use exclusivamente una gamuza ligeramente humedecida para limpiar el interior y exterior de la freidora por aire.

¡NOTA! ¡Riesgo de daños!




El ventilador y el elemento calentador se encuentran en la parte superior, dentro de la ranura de la freidora por aire caliente. Limpie esta zona con mucho cuidado.

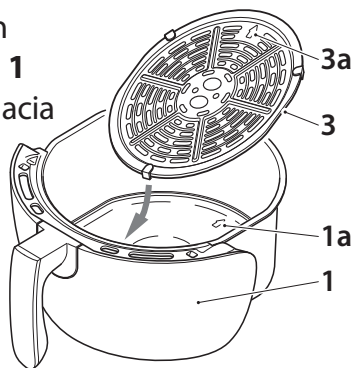
2. Limpie el interior y exterior de la unidad deslizante **1** y la placa de drenaje **3** con una gamuza humedecida.


Instalar y calentar el aparato por primera vez

Instale el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, llana, seca, resistente al calor y suficientemente estable. Las patas de goma bajo el aparato aseguran el agarre.

Mantenga una distancia mínima de 30 cm de la parte posterior del aparato a otros objetos y como mínimo 10 cm a cada lado.

1. Coloque primero la placa de drenaje **3** en ángulo en la base de la unidad deslizante **1** (bajo los tornillos inferiores) y presiónela hacia abajo. Preste atención a las marcas **1a** y **3a**.
2. Empuje la unidad deslizante **1** con la placa de drenaje **3** introducida en la freidora por aire caliente.
3. Conecte el enchufe a una toma de alimentación. Se iluminarán brevemente todos los símbolos del panel de control **7**. El Activar/Desactivar  campo de sensor | Encender/Detener **10** seguirá activo.
4. Toque el campo de sensor  durante aproximadamente 2 segundos para encender el aparato. El campo de sensor  parpadeará y se mostrarán la temperatura ⌘ 200°C (392°F) y el tiempo en min (15).



5. Toque brevemente el campo de sensor parpadeante  , para iniciar un proceso de cocción.



Cuando use el aparato por primera vez, es normal un leve humo u olor, y no afecta a su correcto funcionamiento. Si es necesario, asegúrese de ventilar adecuadamente la sala.

6. El proceso finalizará pasados 15 minutos. Deje enfriar por completo el aparato.

FUNCIONAMIENTO



Conecte la freidora por aire a la alimentación solamente cuando la haya instalado por completo.

¡Peligro de descarga eléctrica! Asegúrese de que el cable de conexión no entre en contacto con las piezas calientes de la freidora.

No mueva el aparato durante el uso. Apague el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar durante 30 minutos antes de moverlo.

No use papel de hornear, el aire no podría circular adecuadamente.



La carcasa y partes del dispositivo se calientan mucho durante el uso. Use agarraderas o mitones para horno al introducir o retirar la unidad deslizante.

A mitad del tiempo de cocción, debería remover/girar los alimentos para garantizar una cocción homogénea. Para hacerlo, saque la unidad deslizante, sacuda suavemente o remueva los alimentos y vuelva a colocar la unidad deslizante en el aparato. Alternativamente, ponga la unidad deslizante sobre una superficie resistente al calor y gire/remueva los alimentos con utensilios de cocina adecuados.

1. Ponga la placa de drenaje **3** en la unidad deslizante **1**.

2. Prepare los alimentos y distribúyalos sobre la placa de drenaje.

i Tenga en cuenta la marca **MÁX** de la unidad. Si prepara alimentos individuales, distribúyalos lo máximo posible con un poco de espacio entre ellos de forma que el aire caliente fluya de forma homogénea entre ellos. De este modo permitirá que los alimentos se cocinen homogéneamente.

3. Ponga la unidad deslizante **1** por completo dentro de la freidora por aire.

4. Conecte el enchufe a una toma de alimentación. Se iluminarán brevemente todos los símbolos del panel de control **7**. El Activar/Desactivar **10** campo de sensor | Encender/Detener **10** seguirá activo.

5. Toque el campo de sensor **10** durante aproximadamente 2 segundos para encender el aparato. El campo de sensor **10** parpadeará y se mostrarán la temperatura **17** 200°C (392°F) y el tiempo en min (**18**) (15).

i Si no se realizan más operaciones tras encender el aparato, se apagará pasado aproximadamente un minuto.

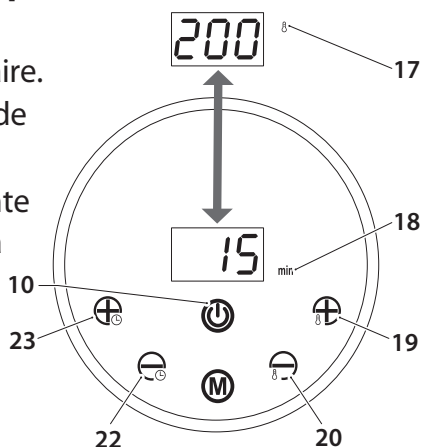
Selección manual del tiempo y temperatura de cocción

i Use también esta configuración para precalentar la freidora por aire.


Ponga el tiempo en un máximo de 5 minutos.

1. Toque el campo de sensor **10** durante aproximadamente 2 segundos para encender el aparato.


2. Con los campos de sensor **19** y **20** puede aumentar o reducir respectivamente la temperatura.





3. Con los campos de sensor **22** y **23** puede aumentar o reducir respectivamente el tiempo.

 La temperatura se cambia en pasos de 5°C(41°F) dentro de una gama de 80 a 200°C(176 a 392°F). El tiempo se cambia en pasos de un minuto dentro de una gama de un minuto a 60 minutos.


Si toca continuamente el campo de sensor, se realizará un cambio rápido adelante o atrás de tiempo y temperatura.


4. Toque brevemente el campo de sensor  **10** para iniciar el proceso de cocción.

 Puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura en cualquier momento durante el uso del modo anteriormente descrito.

Si desea pausar el proceso de cocción, toque el campo de sensor  **10**. El proceso de calentamiento se interrumpirá, se detendrá el tiempo y parpadeará el campo de sensor. Durante este tiempo, el ventilador seguirá funcionando unos segundos. Tocar de nuevo el campo de sensor continuará el proceso de cocción.

Si desea comprobar el proceso de cocción o añadir ingredientes, puede sacar la bandeja **1** durante el funcionamiento. El ventilador y las unidades de calentamiento se apagarán y se detendrá el tiempo. Su configuración se guardará durante aproximadamente 10 minutos. Volver a colocar la unidad deslizante en el aparato continuará el proceso de cocción.

5. Para apagar el aparato, toque el campo de sensor  **10** durante aproximadamente tres segundos. El ventilador seguirá girando brevemente.

 El mensaje "Calentamiento activo" **25** se encenderá para indicar el proceso de calentamiento.

El mensaje "Ventilador activo" **24** parpadeará para indicar el giro del ventilador.

Cocinar con la función de programa

i Dispone de 6 programas con tiempo y temperatura preprogramados. La ilustración siguiente muestra la configuración "Gambas" **12**.

1. Toque el campo de sensor **(M)** **21** después de encender el aparato para cambiar entre los programas (**11 a 16**).

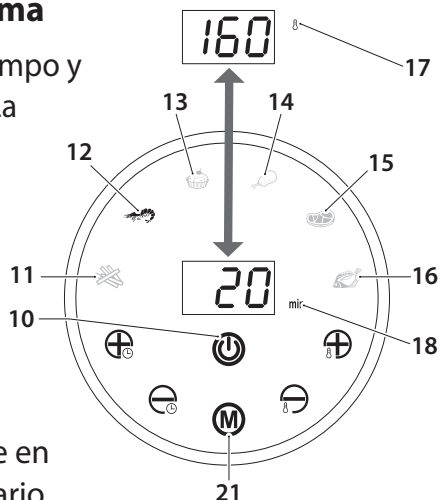
i El tiempo de cocción y / o la temperatura pueden cambiarse en cualquier momento según sea necesario, como se indica en **Selección manual del tiempo y temperatura de cocción** antes y durante el funcionamiento.

Si no se realizan más operaciones tras seleccionar el programa, el aparato se apagará pasado aproximadamente un minuto.


Ha finalizado el proceso de cocción

i Cuando haya transcurrido el tiempo, se emitirán pitidos breves y el aparato se apagará automáticamente (APAGADO). El ventilador seguirá girando brevemente después de apagar el aparato. Si desea finalizar antes el proceso de cocción, toque el campo de sensor **(C)** **10** aproximadamente dos segundos. El ventilador seguirá girando brevemente.


1. Desenchufe el aparato.
2. Saque la unidad deslizante **1** usando el mango **2** del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
3. Retire los alimentos de la unidad deslizante.



TIEMPOS, TEMPERATURAS Y CANTIDADES DE COCCIÓN

 Los tiempos, temperaturas y cantidades indicados a continuación son solamente valores de referencia. Puede variarlos según las características de los alimentos.

Patatas / patatas fritas	Cantidad en gramos	Tiempo en minutos	Temperatura en °C	Girar / remover	Información adicional
Croquetas	200	15-18	180	No	
Patatas fritas delgadas congeladas	300 - 400	18-25	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	300 - 400	20-25	200	Sí	
Patatas fritas frescas (0,3 x 0,3 " - 0,8 x 0,8 cm)	300 - 400	20-25	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas al gratén	500	20-25	200	Sí	Use un recipiente adecuado

 Añada un poco de aceite a las patatas frescas, estarán más crujientes y no se pegarán. Añada el aceite después de cortar las patatas y antes de ponerlas en la unidad deslizante. Removerlas posteriormente distribuye el aceite por las patatas. Deje que se drene el aceite sobrante antes de poner las patatas en la unidad deslizante.

Carne, aves y marisco	Cantidad en gramos	Tiempo en minutos	Temperatura en °C	Información adicional
Pescado	100 - 300	10-20	200	
Langostinos	100 - 300	8-20	180	
Bistec	100 - 300	12-20	180	Precalentar
Palitos de pollo	100 - 300	20-25	200	
Pechuga de pollo	100 - 300	12-20	200	
Nuggets de pollo congelados	100 - 300	15-25	200	Girar / remover

i Evite cocer alimentos con un alto contenido en grasa. Tenga en cuenta que un trozo grande tarda más en cocerse que dos más pequeños. Gire los trozos más pequeños durante la cocción para asegurarse de que se cuezan homogéneamente.

Postres / verduras	Cantidad en gramos	Tiempo en minutos	Temperatura en °C	Girar / remover	Información adicional
Empanada	300	30	160	No	Use un recipiente adecuado
Muffins	300	15	200	No	
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	
Queso empanado	100-400	8-10	180	No	
Verduras cocidas	100-400	15-20	160	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite

Limpieza y almacenamiento

Limpieza



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de limpiar, apague el aparato y desconecte el enchufe de la

toma. ¡No sumerja nunca la freidora en agua ni otros líquidos, y no la enjuague nunca con agua ni limpiadores!



¡ADVERTENCIA!

¡Superficies calientes!



Riesgo de quemaduras por superficies calientes.

Deje enfriar el aparato como mínimo 30 minutos antes de limpiarlo. Retire la unidad deslizante 1 de forma que el aparato pueda enfriarse con mayor rapidez.

¡NOTA!

¡Riesgo de daños!

¡No use abrasivos, disolventes ni objetos afilados!



Deje que todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas. Limpie a fondo los accesorios después del uso de forma que no se sequen los restos.

1. Limpie todas las superficies con una gamuza humedecida.
2. Limpie la unidad deslizante **1** con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja suave. Las boquillas de silicona **4** pueden sacarse para limpiarlas.



Puede usar líquido desengrasante para eliminar restos de suciedad.

Seque todas las piezas por completo.

3. Limpie el interior de la freidora con una gamuza humedecida y un poco de lavavajillas.

Almacenamiento


Limpie el aparato y guárdelo en un lugar seco, lejos de la suciedad y fuera del alcance de los niños.

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	AF-260A/AF2
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo:	1200 W
Longitud del cable:	39"(100 cm)
Capacidad:	Aproximadamente 88 fl.oz. (2,6 l)
Temporizador:	1 a 60 minutos
Gama de temperatura:	80-200°C(176-392°F)

Como nuestros productos se desarrollan y mejoran continuamente, son posibles cambios de diseño y técnicos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible motivo y solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado a la alimentación – Conecte el aparato a la corriente.
	No se ha tocado el campo de sensor  10. – Toque el campo de sensor
	No se ha colocado correctamente la unidad deslizante 1 en el aparato. – Coloque correctamente la unidad deslizante en el aparato.
Los alimentos siguen crudos.	Hay demasiados alimentos en la freidora por aire caliente. – Reduzca la cantidad de alimentos.
	La temperatura es demasiado baja. – Aumente la temperatura.
	El tiempo de cocción era demasiado corto. – Aumente el tiempo de cocción.
Los alimentos no se cuecen homogéneamente.	Los alimentos deben girarse. – Gire los alimentos.
Sale vapor.	Es un efecto normal al freír alimentos.
Sale humo blanco.	Alimentos con demasiada grasa en la freidora. – No afecta a la preparación de los alimentos. Evite los alimentos con un alto contenido en grasa.
	Restos de aceite en la unidad. – Limpie todas las piezas después de cada uso.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

La declaración de cumplimiento UE puede solicitarse en la dirección especificada en la tarjeta de garantía (al final de estas instrucciones).

ELIMINACIÓN

Eliminación del embalaje



Deseche el embalaje según su tipo. Deseche el cartón como papel y las películas como reciclables.

Eliminación del dispositivo usado

(Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas para recogida separada de materiales reciclables)



¡Los aparatos usados no deben desecharse con los residuos domésticos!

Si el aparato ya no puede usarse, el consumidor está legalmente obligado a **separar los aparatos usados de los residuos domésticos**, por ejemplo en un punto de recogida de su comunidad / distrito. De este modo se asegura de que los aparatos usados se reciclen adecuadamente y se eviten efectos perjudiciales en el medioambiente. Por ello los dispositivos eléctricos están marcados con el símbolo anterior.

SUGERENCIAS DE RECETAS

Patatas chip con romero

Ingredientes

- 4 patatas medianas pasadas por agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de romero picado
- 2 pizcas de sal

Preparación

Lave las patatas bien con agua corriente.

Corte las patatas longitudinalmente en rodajas delgadas (aproximadamente 2 mm).

Ponga las rodajas directamente en un recipiente con agua. Empape las rodajas en el recipiente de agua un total de 30 minutos. Cambie el agua varias veces.

Cuézalas en agua hirviendo durante durante 3-5 minutos.

Seque las rodajas con papel de cocina.

Precaliente la freidora por aire caliente a 170°C(338°F).

Mezcle las patatas con aceite de oliva en otro recipiente.

Reparta homogéneamente las rodajas en la unidad deslizante y cuézalas aproximadamente 30 minutos o hasta que estén doradas.

Agite bien cada 5 minutos.

Ponga las patatas hechas en un recipiente y sazónelas homogéneamente con sal y romero.

Manzanas al horno

Ingredientes

- 2 manzanas pequeñas
- 1 cucharada de pasas
- 2 láminas de hojaldre (10 x 10 cm)

Preparación

Precaliente la freidora por aire caliente a 180°C(356°F).

Pele y saque el corazón de las manzanas, córtelas en trozos pequeños y mézclelas con las pasas.

Esparza la mezcla sobre el hojaldre. Cierre el hojaldre. Asegúrese de que el hojaldre quede bien cerrado. Por ejemplo, con un rodillo pastelero.

Ponga el hojaldre en la unidad deslizante con el cierre hacia abajo y cocine durante 13-15 minutos hasta que estén doradas.

Servir a temperatura ambiente.

Variaciones:

- Mezcle los trozos de manzana con albaricoques cortados, canela y ½ cucharadita de azúcar moreno.
- Mezcle los trozos de manzana con arándanos secos, 1 cucharadita de extracto de vainilla y ½ cucharadita de azúcar moreno.
- Mezcle los trozos de manzana con las pasas, ½ cucharadita de piel de naranja rallada y ½ cucharadita de azúcar moreno.

Quiche de queso y cebolla con setas

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas de setas limpias
- 1 cebolla roja
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de queso rallado
- 1 pizca de sal

Preparación

Pele una cebolla roja y córtela en rodajas delgadas de aproximadamente 5 mm. Limpie las setas y córtelas en rodajas delgadas de aproximadamente 5 mm.

Poche las cebollas y las setas en una sartén con un poco de aceite de oliva a calor medio hasta que estén tiernas.

Retire del fuego, esparza sobre un papel de cocina seco y deje enfriar.

Precaliente la freidora por aire caliente a 180°C(356°F).

Bata 3 huevos en un recipiente, añada una pizca de sal y bata por completo.

Unte un recipiente adecuado (cazuela) con un poco de aceite.

Ponga los huevos en la cazuela, añada la mezcla de cebolla y aceite y a continuación el queso.

Ponga la cazuela en la unidad deslizante y cueza durante aproximadamente 20 minutos.

La quiche estará lista cuando hunda un cuchillo en el centro y salga limpio.

Pollo picante

Ingredientes

4 palitos de pollo

1 diente de ajo

½ cucharadita de mostaza

2 cucharaditas de azúcar moreno

1 cucharadita de chili

1 cucharadita de aceite de oliva

Pimienta y sal al gusto

Preparación

Pique el aceite en un recipiente y mezcle el azúcar, el aceite de oliva, el chili picado y la mostaza.

Sazone al gusto con sal y pimienta.

Unte el adobo sobre los palitos de pollo y déjelo empapar aproximadamente 20 minutos.

Precaliente la freidora por aire caliente a 200°C(428°F).

Ponga los palitos de pollo en la unidad deslizante y cueza durante aproximadamente 12 minutos.

Ponga la temperatura a 140°C(284°F) y cueza otros 15 minutos.

GARANTÍA

Freidora de aire digital (AF-260A/AF2)

Durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra, garantizamos que los defectos por materiales y fabricación se solucionarán si cargo mediante su sustitución.

Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después de detectarlas. La reclamación de garantía cuando haya transcurrido el periodo de garantía queda excluida.

En caso de reclamación de garantía, envíe el aparato defectuoso con la sección de garantía rellena y el motivo de la reclamación junto con el recibo del centro de servicio.

La garantía será nula en caso de manipulación abusiva o inadecuada, no obedecer las instrucciones del aparato según las instrucciones de uso, el uso de fuerza, daños causados por fuerza mayor o intervenciones no realizadas por nuestros talleres especialistas autorizados.

TARJETA DE GARANTÍA

Freidora de aire digital (AF-260A/AF2)

En caso de reclamación de garantía, rellénela cuidadosamente y asegúrese de enviarla junto con el aparato y el recibo. Válida durante 2 años a partir de la fecha de compra/sello postal.

Nombre de cliente: _____

Motivo de la reclamación: _____

Adquirido en (rogamos incluya el recibo): _____

Servicio al cliente:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
ALEMANIA
Correo: tempo-service-es@teknihall.com
Línea de asistencia: 00800 33300666

Comprador

Nombre: _____

Dirección: _____

Código postal, ciudad: _____

Teléfono: _____ **Correo:** _____

Firma: _____

Distribuido por (dirección sin servicio):
Tempo International GmbH
Friesenweg 7
22763 Hamburg
Germany