

MINI-HEISLUFTFRITTEUSE
MINI-FRITEUSE À AIR CHAUD
MINI-FRIGGITRICE AD ARIA CALDA
MINI-FREIDORA DE AIRE CALIENTE
MINI AIR FRYER

XF-201H / AF1.8L-A



Deutsch.....	2
Français.....	22
Italiano.....	40
Español.....	59
English.....	77

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'ORIGINE
ISTRUZIONI ORIGINALI
MANUAL ORIGINAL
ORIGINAL OPERATING MANUAL

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	3
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Zeichenerklärung	4
Sicherheit.....	4
Lieferumfang / Geräteteile	11
Erstinbetriebnahme	13
Produkt und Lieferumfang prüfen.....	13
Grundreinigung des Produkts.....	13
Produkt aufstellen.....	13
Bedienung	14
Abschaltautomatik.....	15
Garzeiten, Temperaturen und Mengen.....	15
Fehlersuche	17
Reinigung	19
Aufbewahrung	20
Technische Daten	20
Konformitätserklärung	20
Entsorgung	20
Verpackung entsorgen.....	20
Altgerät entsorgen.....	20
Garantie	

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Mini-Heißluftfritteuse (im Folgenden nur "Produkt" genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

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

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

Diese Bedienungsanleitung ist über unseren Kundendienst auch im PDF-Format erhältlich.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt 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, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder Betrieb.



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



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte entsprechen der Schutzklasse I.



Warnung vor heißer Oberfläche.

Sicherheit

Die folgenden Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.

 **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.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen Sie das Netzkabel nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Netzkabel in einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Schließen Sie das Produkt nicht an, wenn das Produkt, das Versorgungskabel oder ein Netzstecker sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Produkt nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Produktdaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

- Tauchen Sie weder das Produkt noch das Versorgungskabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern oder verwenden Sie das Produkt nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann. Ist das Produkt ins Wasser gefallen, benutzen Sie es nicht.
- Greifen Sie niemals nach dem Produkt, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Produkt darf von Kindern jünger als 8 Jahre nicht benutzt werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Produkt und von der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Reinigung und Benutzerwartung nicht von Kindern durchführen.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Verletzungen führen.

- Teile des Produktes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- VORSICHT: Heiße Oberfläche. Berühren Sie das Produkt während und unmittelbar nach dem Betrieb nur an dem Griff des Frittierkorbs.
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem sich im Betrieb befindlichen Produkt in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Produkt.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Produktes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Produkt nehmen.

! WARNUNG!**Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt oder decken dieses ab.
- Stellen Sie das Produkt während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

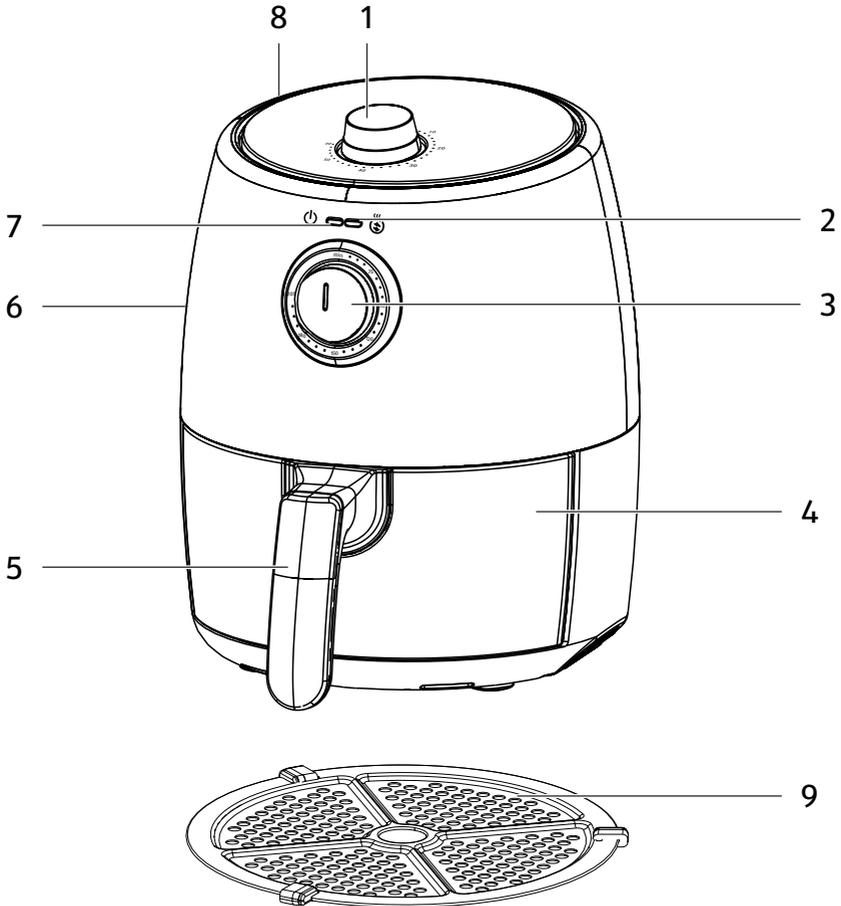
Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Benutzen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Produkt nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.) und setzen Sie das Produkt niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.

- Füllen Sie niemals Öl, Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn Bauteile des Produktes Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Lieferumfang / Geräteteile

A



1 Timer

2 Heizleuchte

3 Temperaturregler

4 Frittierkorb

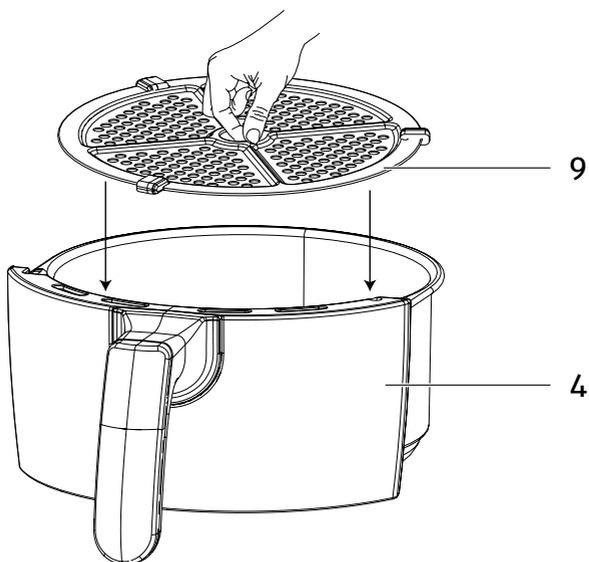
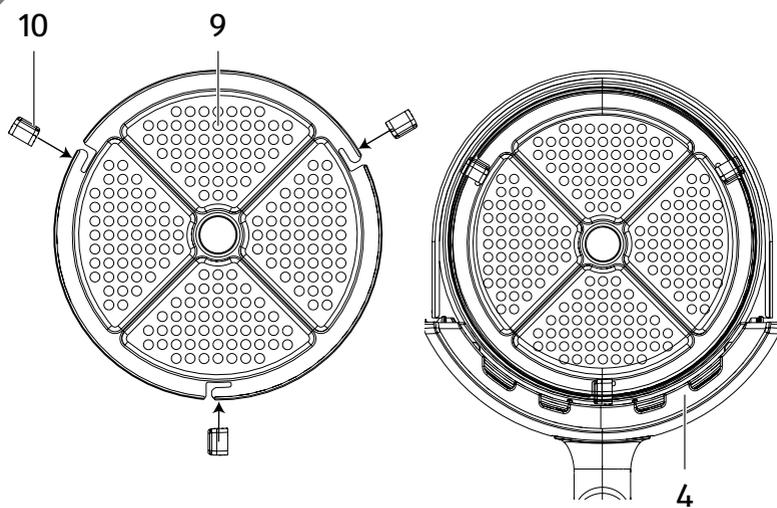
5 Griff

6 Dampfaustritt (rückseitig)

7 Betriebsleuchte

8 Belüftungsschlitze (rückseitig)

9 Untersetzer

B**C**

Erstinbetriebnahme

Produkt und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Oberfläche des Produkts beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Kapitel "Lieferumfang / Geräteteile").
- 3. Prüfen Sie das Produkt und die Einzelteile auf Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Produkt nicht in Betrieb, und wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung des Produkts

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien, falls vorhanden.
2. Reinigen Sie alle Teile des Lieferumfangs wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.

Das Produkt ist gereinigt und für den Gebrauch vorbereitet.

Produkt aufstellen

1. Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
2. Setzen Sie den Untersetzer **9** in den Frittierkorb **4** ein (siehe **Abb. B**).
Stellen Sie sicher, dass die drei Gummi-Aufsätze **10** korrekt auf dem Untersetzer **9** angebracht sind, damit dieser gut in den Frittierkorb **4** passt (siehe **Abb. C**).
3. Schieben Sie den Frittierkorb **4** vollständig in das Produkt.

Bedienung



- Setzen Sie vor Gebrauch immer zuerst den Untersetzer in den Frittierkorb ein. Verwenden Sie das Produkt niemals ohne den Untersetzer.
- Falls gewünscht, können Sie das Produkt zunächst ohne Zutaten aufheizen. Stellen Sie in diesem Fall den Timer auf 3 Minuten.

1. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an und stellen Sie sicher, dass der Dampfaustritt **6** und die Belüftungsschlitze **8** nicht blockiert sind.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb **4** am Griff **5** aus dem Produkt heraus.
3. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb **4**. Befüllen Sie den Frittierkorb **4** maximal zu 2/3.

Zum Frittieren von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 1-1,5 Tassen in den Frittierkorb **4** zu geben.

Zur Zubereitung von Kuchen, Quiche oder ähnlichem, geben Sie das Gargut in einer Back- oder Auflaufform in den Frittierkorb **4**.

4. Schieben Sie den Frittierkorb **4** vollständig in das Produkt.
5. Stellen Sie den Temperaturregler **3** auf die gewünschte Position, um die Temperatur einzustellen (siehe Kapitel "Garzeiten, Temperaturen und Mengen").
6. Stellen Sie den Timer **1** auf die gewünschte Position, um die Garzeit einzustellen und den Garvorgang zu starten. Wenn Sie das Produkt vorher nicht aufgeheizt haben, lassen Sie die Speisen 3 Minuten länger garen.
Der Garvorgang wird gestartet. Die Betriebsleuchte **7** leuchtet rot und die Heizleuchte **2** grün auf. Sobald das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizleuchte **2**.



Während des Garens schaltet sich die Heizleuchte **2** ein und aus, da der Thermostat die eingestellte Temperatur aufrecht erhält.

7. Je nach Gargut sollte dieses nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt bzw. gewendet werden, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen:
 - Ziehen Sie den Frittierkorb **4** am Griff **5** aus dem Produkt heraus.
 - Schütteln Sie den Frittierkorb **4** vorsichtig, um das Gargut zu wenden.
 - Schieben Sie den Frittierkorb **4** wieder vollständig in das Produkt.
8. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Produkt schaltet sich aus. Die Betriebsleuchte **7** und die Heizleuchte **2** erlöschen.
9. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.

10. Ziehen Sie den Frittierkorb **4** am Griff **5** aus dem Produkt heraus und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

11. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Frittierkorb **4**. Drehen Sie dabei den Frittierkorb **4** nicht um, da sonst am Boden des Frittierkorbs **4** eventuell gesammeltes Öl auf die Zutaten gelangt. Verwenden Sie zur Entnahme z. B. von größeren Fleischstücken eine Grillzange.

Abschaltautomatik

Das Produkt ist mit einem Timer **1** ausgestattet. Es schaltet sich automatisch ab, wenn der Timer **1** die Zeit bis 0 herunter gezählt hat. Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie den Timer **1** manuell auf 0.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen

Diese aufgeführten Garzeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Gargutes variieren.

	Menge in g	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden/ Schütteln	Zusatz- information
Dünne tiefgekühlte Pommes	300-400	9-16	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	300-400	11-20	200	Ja	
Pommes frisch (8 × 8 mm)	300-400	16-20	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelecken	500	25-30	200	Ja	
Steak	100-500	20-40	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	15-20	180	Nein	
Hamburger	100-500	7-15	180	Nein	
Hühnerbrust	100-500	15-20	180	Nein	
Frühlingsrollen	100-400	10-15	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	12-18	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	Für Ofenfertiggericht

	Menge in g	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden/ Schütteln	Zusatz- information
Panierter Backkäse	100-500	20-25	180	Nein	Für Ofenfertiggericht
Gefülltes Gemüse	100-300	15	160	Nein	
Kuchen	300	20-25	160	Nein	Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	300	15-18	200	Nein	Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden

Fehlersuche

Wenden Sie sich bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, an unser Servicecenter. Die Kontaktdaten finden Sie auf der beiliegenden Garantiekarte.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Produkt an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Der Timer 1 ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer 1 auf die gewünschte Position, um die Garzeit einzustellen und den Garvorgang zu starten.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Befüllen Sie den Frittierkorb 4 mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schütteln Sie den Frittierkorb 4 , um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Sie haben für das Produkt ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Der Frittierkorb 4 kann nicht vollständig in das Produkt eingeschoben werden.	Der Frittierkorb 4 ist überfüllt.	Befüllen Sie den Frittierkorb 4 nicht mehr als bis zu 2/3..

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Produkt.	Die Speisen sind fettig.	Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierkorb 4 . Durch das Fett entsteht im Frittierkorb 4 eine größere Hitze als normalerweise - dies beeinträchtigt weder das Produkt noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf 4 weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen im Frittierkorb 4 . Säubern Sie den Frittierkorb 4 nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	Legen Sie die Kartoffelstifte ca. eine ½ Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist zum Frittieren ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. ½ Esslöffel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

Reinigung

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Produkt noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie unbedingt das Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das Produkt.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
 1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
 2. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierkorb **4**, damit das Produkt schneller abkühlen kann.
 3. Reinigen Sie die Oberflächen des Produktes mit einem feuchten Tuch.
 4. Reinigen Sie den Untersetzer **9** und den Frittierkorb **4** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
Der Frittierkorb **4** und der Untersetzer **9** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
 5. Reinigen Sie die Innenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
 6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie das Produkt stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Produkt für Kinder unzugänglich und sicher verschlossen.

Technische Daten

Modell:	XF-201H / AF1.8L-A
Versorgungsspannung:	220–240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	1200 W
Fassungsvermögen:	1,6 - 1,8 l
Schutzklasse:	I

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der 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 Wertstoffsammlung.

Altgerät entsorgen

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



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner

Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer

Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen. Dies gilt bei Altgeräten, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind, auch wenn im Zuge der Altgeräte-Rückgabe kein Neugerät gekauft wird. Informieren Sie sich bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie vor der Rückgabe für deren Löschung selbst verantwortlich. Entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkus sowie Leuchtmittel, sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, und entsorgen Sie diese separat. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Geräts bzw. Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.