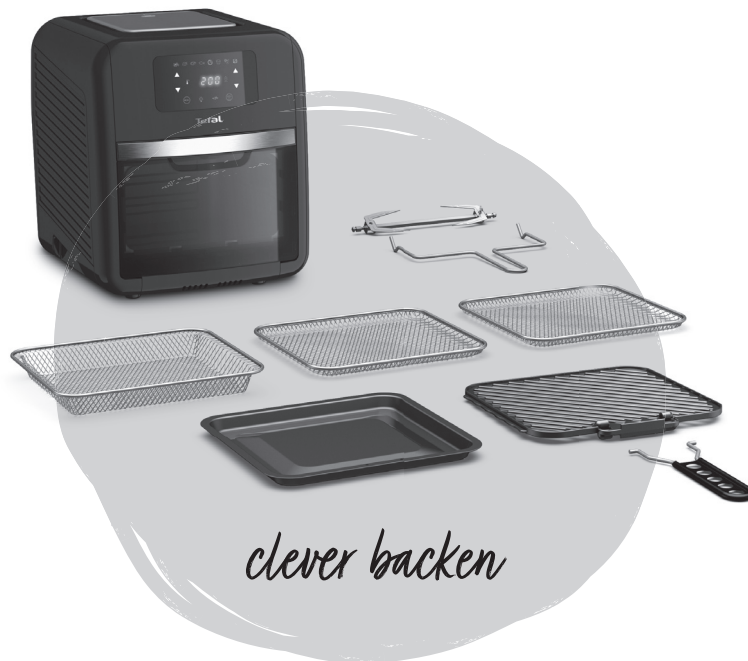


Tefal Heissluft-Fritteuse, Ofen und Grill



Grüezi

Ich bin Ihre neue Heissluft-Fritteuse und bereite Ihre Lieblingsgerichte im Nu zu, sogar zwei aufs Mal. Ich bin äusserst geräumig und kann so eine grosse Menge an Pommes frites knusprig backen. Dazu verfüge ich über verschiedenes Zubehör. Auch beim ganzen Poulet habe ich den Dreh raus und bereite dieses mit meiner praktischen Drehfunktion rundum perfekt zu. Meiner Vielfältigkeit sind dabei keine Grenzen gesetzt. Von Pommes frites über diverse Fleischstücke bis hin zu Pizza lässt sich in mir so einiges zubereiten. Weitere Informationen dazu möchte ich Ihnen nachfolgend noch auf den Weg geben.

Tipps & Tricks

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene Fläche.
- 2** Legen Sie die Auffangschale zuunterst in das Gerät. So können grössere Mengen an Fett aufgefangen werden.
- 3** Falls Sie für die Zubereitung Ihres Gerichtes eines der drei Backgitter verwenden, müssen Sie die Heissluft-Fritteuse bzw. die Backgitter nicht vorheizen.
- 4** Bereiten Sie in der Heissluft-Fritteuse Fleisch oder eine Pizza zu, so sollte die Grill- bzw. die Pizzaplatte für ca. 10 Min. bei 180 Grad vorgeheizt werden. Dies führt zu einem optimal knusprigen Gaumenerlebnis. Wählen Sie für das Vorheizen und die Zubereitung das Symbol «Grill» an. Dieses Zubehör kann auf der mittleren Rille nicht verwendet werden.

5 Bei der Zubereitung von Pommes frites können Sie eine Menge von ca. 750 g problemlos in einem Durchgang zubereiten. Beachten Sie jedoch, dass diese Menge auf zwei Backgitter verteilt werden sollte, und tauschen Sie deren Platz nach der Hälfte der Backzeit. So werden die Pommes frites allesamt schön knusprig.

6 Auch ein ganzes Poulet kann in dieser Heissluft-Fritteuse wunderbar zubereitet werden. Dazu wird es auf die mitgelieferte Metallstange aufgespiesst und vorsichtig in die dafür vorgesehene Vorrichtung gehängt. Wichtig: Damit das ganze Poulet dreht, muss das Symbol «ganzes Poulet mit Drehfunktion» (neben dem Symbol «Beleuchtung Backraum») blinken. Wenn dieses Symbol permanent leuchtet, dreht das Poulet nicht. In diesem Fall müssen Sie es nochmals anwählen.

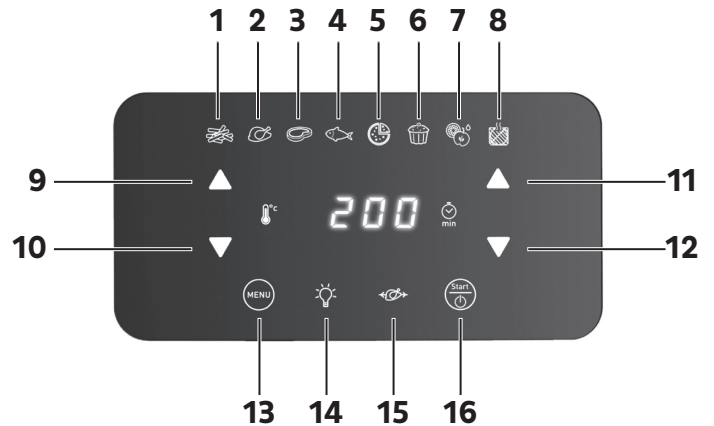
7 Kuchen können Sie für maximal 8 Muffinförmchen (6 cm Ø), eine Cake-Form (Länge = 23 cm) oder eine runde Springform (18 cm Ø) zubereiten.

8 Beim Dörren können grössere und weniger feuchte Lebensmittel direkt auf das Backgitter gegeben werden. Legen Sie sehr feuchte und eher kleine Lebensmittel auf ein Backpapier. So lösen sie sich nach dem Dörrvorgang besser von der Unterlage.

9 Sie können auch zwei verschiedene Lebensmittel in der Heissluft-Fritteuse zubereiten. Verwenden Sie dafür zwei verschiedene Backgitter, und tauschen Sie deren Platz nach der Hälfte der Backzeit.

Bedienung

- 1** Schliessen Sie das Gerät an den Strom an.
- 2** Nun erscheint auf dem Display das Start-Symbol. Berühren Sie das Start-Symbol.
- 3** Durch mehrmaliges Antippen der Menü-Taste können Sie das gewünschte Programm wählen.
- 4** Als Nächstes werden die zum Programm gehörende Backtemperatur und -zeit eingeblendet. Mit den Pfeiltasten links und rechts können Sie die Backtemperatur (links, 65–200 Grad) und die Backzeit (rechts, 1–60 Min.) manuell verändern.
- 5** Wenn die gewünschten Einstellungen gemacht wurden, starten Sie den Backvorgang mit dem Start-Symbol. Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Start-Symbol nicht mehr blinkt. Erst dann sind die Einstellungen bestätigt, und die Fritteuse startet den Backvorgang.
- 6** Das Symbol «Beleuchtung Backraum» ermöglicht es Ihnen, Einblick in den Backvorgang zu erhalten.
- 7** Falls Sie die gemachten Einstellungen löschen oder den Backvorgang abbrechen möchten, so drücken Sie für ca. 3 Sek. das Start-Symbol. Nun können Sie die Einstellungen erneut vornehmen.
- 8** Zum Pausieren wählen Sie das Start-Symbol an. Danach können Sie mit erneutem Anwählen dieses Symbols den Backvorgang fortsetzen. Falls Sie dies nicht tun, schaltet das Gerät nach ca. 3 Min. ab.



- 1** Pommes frites
- 2** Poulet
- 3** Fleisch/Steak
- 4** Fisch
- 5** Pizza
- 6** Kuchen/Muffins
- 7** Dörren
- 8** Grill
- 9** Backtemperatur höher
- 10** Backtemperatur tiefer
- 11** Backzeit länger
- 12** Backzeit kürzer
- 13** Menü
- 14** Beleuchtung Backraum
- 15** ganzes Poulet mit Drehfunktion
- 16** Gerät Ein/Aus, Programm Start/Pause, Einstellungen Reset

TIPP

Mit dem Scannen des QR-Codes auf der Verpackung erhalten Sie inspirierende Rezeptvorschläge.

HINWEIS

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

REINIGUNG

Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Entfernen Sie die Teile vor dem Spülvorgang von groben Verunreinigungen und geben Sie sie für die definitive Reinigung in die Spülmaschine.