GARANTIEBEDINGUNGEN

Die KODi Diskontläden GmbH, Zum Eisenhammer 52, 46049 Oberhausen, gewährt auf dieses Produkt drei Jahre Garantie ab Kaufdatum („Garantiedauer"). Die Garantie gilt für das Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

Garantiefall

Der Garantiefall tritt ein, wenn sich die Eigenschaften des Produktes innerhalb der Garantiedauer so verändern, dass die Funktion des Produktes nicht nur unerheblich beeinträchtigt wird und die Garantievoraussetzungen vorliegen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Fälle, in denen Fehler oder Mängel zurückzuführen sind auf:

- unsachgemäße Installation, Bedienung oder Verwendung
- mangelhafte Wartung oder Pflege
- Missachtung der Sicherheits- oder Bedienhinweise entsprechend der Bedienungsanleitung
- gebrauchsüblichen Verschleiß
- äußere Einwirkungen wie mechanische Beschädigungen, Transportschäden oder Schäden durch Witterung
- gewerbliche Nutzung

Garantieumfang

Während der Garantiedauer auftretende Mängel werden wir kostenlos beheben, nach unserem Ermessen durch Reparatur, Austausch gegen ein neues, vergleichbares oder höherwertiges Produkt (die aufgeführten Varianten werden im Folgenden „Ersatzartikel" genannt) oder Erstattung des Kaufpreises.

Die Abholung des Ersatzartikels erfolgt in der Filiale. Im Fall der Erstattung des Kaufpreises erfolgt diese durch Barauszahlung in der Filiale, in welcher die Garantie geltend gemacht wurde. Wenn der Kauf über den Online-Shop erfolgte und die Geltendmachung der Garantie in einer Filiale, so gilt obiges entsprechend.

Erfolgte die Geltendmachung der Garantie über unseren Kundenservice, so wird der Ersatzartikel nach Absprache in eine Filiale Ihrer Wahl oder versandkostenfrei an Ihre Postanschrift gesendet. Eine etwaige Erstattung des Kaufpreises erfolgt in einem solchen Fall per Überweisung.

Aus dieser Garantie ergeben sich keine weiteren Ansprüche als die vorgenannten, insbesondere umfasst die Garantie keine Mangelfolgeschäden und Schadensersatzansprüche.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie tritt weder eine Verlängerung der Garantiedauer ein, noch beginnt diese neu.

Garantievoraussetzungen

Voraussetzung für die Geltendmachung von Garantieansprüchen ist:

1. die Vorlage des Originalkassenbeleges (im Fall des Kaufs über unseren Online-Shop die Vorlage der Rechnung) und
2. die Aushändigung des Produktes mit vollständigem Zubehör sowie
3. im Fall des Kaufs über unseren Online-Shop die Nutzung des von uns zur Verfügung gestellten Retouren-Labels, sofern die Inanspruchnahme der Garantie nicht über eine Filiale erfolgt und
4. die Verbrauchereigenschaft des Käufers.

Inanspruchnahme der Garantie

Die Inanspruchnahme der Garantie richtet sich nach folgenden Vorgaben:

Bei Kauf des Produktes in einer unserer Filialen:
Erfolgte der Kauf des Produktes über eine unserer Filialen, wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie bitte an eine KODi Filiale Ihrer Wahl.

Bei Kauf des Produktes über unseren Onlineshop:
Haben Sie den Artikel über unseren Onlineshop erworben, ist ebenfalls eine Inanspruchnahme der Garantie über jede unserer Filialen möglich. Alternativ können Sie über unseren Kundenservice

Tel.: +49 (0)208 / 85 007-777
E-Mail: onlineshop@kodi.de

ein Retouren-Label für den Rückversand und einen Retourenschein für die Abwicklung Ihrer Retoure anfordern.

Gesetzliche Rechte

Gesetzliche Rechte, insbesondere Gewährleistungsrechte, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Insbesondere ist die Inanspruchnahme der gesetzlichen Gewährleistungsrechte unentgeltlich.

Geltendes Recht

Es gilt das Recht des Landes, in dem das Produkt gekauft wurde.

Frittierkorb mit -pfanne aus dem Gerät ziehen

Frittiergut höchstens bis zur **MAX** -Markierung einfüllen

Frittierkorb mit -pfanne ins Gerät schieben

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose

Gewünschte Temperatur und Zeit einstellen

Nach Gebrauch ausschalten und Netzstecker ziehen

Frittierkorb mit –pfanne entnehmen, Korb herausnehmen und Frittiergut ausschütten

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Die Außenfläche des Gerätes mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenreiben.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb aus der Pfanne und waschen und spülen Sie beides ab. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die festgebackenen Rückstände mit Wasser ein. Fügen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und vor Feuchtigkeit geschützten Ort auf.
5. **Warnung:** Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Nahrungsmitteln im privaten, nicht professionellen Umfeld vorgesehen. Das Gerät ausschließlich gemäß diesen Anweisungen verwenden. Unsachgemäße Verwendung ist gefährlich und führt zum Verlust jeglicher Garantieansprüche. Bitte die Sicherheitshinweise beachten.
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

ENTSORGUNG

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten
Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen
Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen
Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lagerund Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lagerund Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger", „Bildschirmgeräte" oder „Großgeräte" (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis
Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne"
Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

KUNDENDIENST

Bei Rückfragen zum Gerät oder technischen Problemen schreiben Sie bitte per E-Mail an: **info@kodi.de**

Diese Bedienungsanleitung finden Sie auch im Internet zum Download unter: **www.kodi.de/tectro**

KODi Diskontläden GmbH
Zum Eisenhammer 52
46049 Oberhausen
Deutschland

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220 – 240 V~
Nenneingangsleistung:	1300 W
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Frittierkorbvolumen:	2,6 Liter

15124005
V1.2_02.24

BEDIENUNGSANLEITUNG

Heissluftfritteuse

DE

15124005

1300 Watt

Korbfassungsvermögen: 2,6 Liter

Frittieren ohne Öl, bis zu 80% weniger Fett

*Die Garantiebedingungen befinden sich auf den letzten Seiten.

TECTRO

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TecTro-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteren Gebrauch auf. Bitte geben Sie diese Anleitung mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

PRODUKTÜBERSICHT

1 Heißluftauslass
2 Netzkabel mit Netzstecker (nicht abgebildet)
3 Frittierpfanne
4 Handgriff
5 Frittierkorbentriegelungstaste mit Sicherheitsabdeckung
6 Frittierkorb
7 Temperaturregler
8 Temperaturkontrollleuchte
9 Betriebskontrollleuchte
10 Zeitschaltuhr, Ein-/Aus-Schalter

Oberfläche wird während des Gebrauchs sehr heiß!
Das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen berühren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE –

bitte aufmerksam durchlesen und für den späteren Gebrauch aufbewahren.

Verbrennungsgefahr! Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt. **Achtung!** Heiße Oberfläche!

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Produktes 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 werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch. Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.
- Dieses Gerät kann ohne Einstellung sowohl unter 50 Hz als auch unter 60 Hz betrieben werden.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Reparieren Sie das Produkt auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Produkt fallengelassen wurde, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
- Sicherstellen, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Strommetz trennen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Aus Sicherheitsgründen ist dieses Klasse-1-Gerät mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet. Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
- Das Netzkabel, das Gerät und Verlängerungskabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht betreiben. Sofort den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel oder ein verwendetes Verlängerungskabel so führen, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht in leicht erreichbaren Bereichen herunterhängt.
- Das Gerät niemals am Netzkabel hängend tragen oder ziehen. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen. Das Kabel nicht festklemmen oder knicken.
- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen herausziehen.
- Bei Fehlfunktionen während der Verwendung, vor dem Reinigen oder Transport und nach Verwendung den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät oder Netzkabel niemals auf offenem Feuer platzieren.
- Während des Betriebes und einige Zeit danach das Gehäuse nicht berühren. Es erhitzt sich stark. Nur am Griff anheben.
- Das in Betrieb befindliche oder angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht in explosions- oder brandgefährdeten Umgebungen verwenden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen Wasserbehältern verwenden.
- **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Produktes. Fassen Sie immer am Handgriff an.
- Legen Sie das Frittiergut nur in den Frittierkorb und nicht in die Frittierpfanne. Füllen Sie den Frittierkorb höchstens bis zur **MAX** -Markierung.
- Brandgefahr! Füllen Sie niemals Öl in Frittierkorb oder -pfanne.
- **Verbennungsgefahr!** Fassen Sie das Gerät nur an den Handgriffen an. Berühren Sie nicht Frittierpfanne oder -korb oder andere heiße Stellen.

Frittiertabelle

Vorheizzeit: ca. 2-3 Minuten	Menge in g	Zeit in Minuten	Tempera-tur in °C	Schütteln	Zusatzin-formationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Gefrorene Pommes (dünn)	250-350	18-20	200	Halbzeit	
Gefrorene Pommes (dick)	250-350	20-25	200	Halbzeit	
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Halbzeit	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-400	10-15	180	Nein	
Schweineschnitzel	100-400	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-400	10-15	180	Nein	
Blätterteig mit Wurstfüllung	100-400	13-15	200	Nein	
Hähnchenkeulen	100-400	25-30	180	Nein	
Hähnchenbrust	100-400	15-20	180	Nein	
Snacks					
Gefrorene Frühlingsrollen	100-350	8-10	200	Halbzeit	ofenfertig
Gefrorene Chicken Nuggets	100-400	6-10	200	Halbzeit	ofenfertig
Gefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200	Nein	ofenfertig
Panierte Käsesnacks, gefroren	100-350	8-10	180	Nein	ofenfertig
Gefülltes Gemüse	100-350	10	160	Nein	
Backen *					
Kuchen	250	20-25	160	Nein	Backform benutzen
Quiche	300	20-22	180	Nein	Backform / Ofengeschirr benutzen
Muffins	250	15-18	200	Nein	Backform benutzen
Süße Snacks	250	20	160	Nein	Backform / Ofengeschirr benutzen

* Geben Sie den Teig nur in geeignetes Ofengeschirr oder eine Backform. Stellen Sie diese dann in den Frittierkorb.
Auf keinen Fall den Teig direkt in den Frittierkorb oder in die Frittierpfanne geben.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie ggf. vorhandene Transportschutzfolien. Entnehmen Sie unbedingt den Frittierkorb und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Betreiben Sie das Gerät ohne Lebensmittel für ca. 10 Minuten, um evtl. vorhandene Produktionsrückstände zu entfernen. Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, der sich nach kurzer Zeit verliert. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Reinigen Sie nach ausreichendem Abkühlen das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

GEBRAUCH

1. Ziehen Sie Frittierkorb mit -pfanne am Handgriff aus dem Gerät.
2. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb, jedoch höchstens bis zur **MAX** -Markierung.
3. Setzen Sie Frittierkorb mit -pfanne wieder in das Gerät. Achten Sie auf korrekten Sitz.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur und mit der Zeitschaltuhr die gewünschte Zeit ein, wie in nachfolgender Frittiertabelle angegeben. Die Heißluftfritteuse wird dadurch eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
6. Die eingestellte Temperatur wird nach ca. 3 Minuten erreicht.

HINWEIS
- Bei frischen Kartoffeln vor dem Frittieren mit erwas Speiseöl mischen, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
- Schütteln Sie Frittiergut, speziell Pommes frites, nach der Hälfte der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in nachfolgender **Frittiertabelle**.

HINWEIS
- Ziehen Sie dazu Frittierkorb mit -pfanne am Handgriff aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus. Stellen Sie die Frittierpfanne auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Schieben Sie die Sicherheitsabdeckung in Pfeilrichtung, drücken Sie die Frittierkorbentriegelungstaste. Ziehen Sie nun den Frittierkorb nach oben heraus und schütteln diesen etwas.
- Stecken Sie den Frittierkorb wieder in die Pfanne sodass der Handgriff in der Pfanne einrastet und schieben Sie nun die Sicherheitsabdeckung entgegen der Pfeilrichtung. Setzen Sie die Frittierpfanne mit -korb wieder in das Gerät. Das Gerät schaltet sich dabei wieder automatisch ein und heizt weiter.

7. Die voreingestellte Zeit läuft ab. Ist die Zeit abgelaufen ertönt ein kurzer Klingelton. Zum manuellen Ausschalten der Heißluftfritteuse drehen Sie den Temperaturregler in Position **0**.
8. Zur Entnahme des Frittiergutes ziehen Sie Frittierkorb mit -pfanne am Handgriff aus dem Gerät.
9. Stellen Sie die Frittierpfanne auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage.
10. Schieben Sie die Sicherheitsabdeckung in Pfeilrichtung, drücken Sie die Frittierkorbentriegelungstaste und ziehen Sie nun den Frittierkorb nach oben heraus.
11. Geben Sie das Frittiergut in eine geeignete Schüssel oder auf einen Teller. Benutzen Sie zum Entleeren des Frittierkorbes ggf. einen Holzspatel.
12. Drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag zurück.
13. Sind alle Teile abgekühlt reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.