HEISSLUFT-FRITTEUSE 6,5 L

tectro.

Bedienungsanleitung
Art. Nr.: 17921206

*Die Garantiebedingungen befinden sich am Ende der Bedienungsanleitung.

Intertek GS geprüfte Sicherheit CE

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.

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder für ähnliche Zwecke verwendet zu werden, nicht aber
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Diese Heißluftfritteuse ist ausschließlich zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar Personenschäden führen.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

⚠ **GEFAHR! Hohes Risiko:**
Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

⚠ **WARNUNG! Mittleres Risiko:**
Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

⚠ **VORSICHT: Geringes Risiko:**
Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

SICHERHEITSHINWEISE:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

⚠ **WARNUNG!**

- Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion ⚠. Oberflächen, auch andere als Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur an dem dafür vorgesehenen Griff und der Griffläche an und verwenden Sie einen Hitzeschutz, z.B. Küchenhandschuh oder Ofenhandschuh. Anderen Flächen als den vorgesehenen Griffflächen muss vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Theken hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Positionieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken

Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Ausschalten stellen Sie den entsprechenden Regler auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Verwendungszweck, als den dafür vorgesehenen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

⚠ GEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät ist von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, fernzuhalten.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und den Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Um zu verhindern, dass es mit den Heizelementen in Kontakt kommt, legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Topf.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftauslassöffnungen nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb hoch sein.

⚠ WARNUNG!

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 20 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, als die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre

Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.

- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

⚠ VORSICHT!

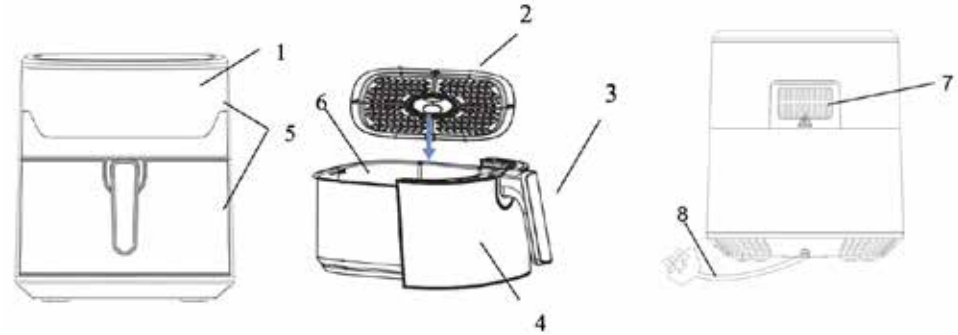
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für daraus resultierende Schäden ablehnen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Für eine sichere Handhabung oder Reinigung benötigt das Gerät etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	17921206
Netzspannung:	220-240V 50-60Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1600 Watt
Fassungsvermögen des Topfes:	6,5 Liter
Einstellbare Temperatur:	80 °C–200 °C
Timer:	1–60 Min.

Schutzklasse I
Das bedeutet, dass ein Schutzleiter alle metallischen Komponenten, die berührbar und stromführend sind, mit der Erdung verbindet.

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. **Anzeigefeld**
2. **Einlegerost**
3. **Griff**
4. **Frittiertopfdeckel**
5. **Hauptgehäuse**
6. **Frittiertopf**
7. **Luftauslass**
8. **Hauptkabel (Stromkabel)**

LIEFERUMFANG

1. **Heißluftfritteuse**
2. **Bedienungsanleitung**

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

⚠ VORSICHT:

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Verpackungsmaterial entfernen.
- Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie den Topf und das Einlegerost gründlich mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
   Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen.
2. Stellen Sie das Einlegerost in den Topf.
   Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
   Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf.
4. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Heißluftfritteuse.
   Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.
   Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Einlegerost darin.

⚠ **ACHTUNG!** Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Frittiertopf immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitelabschnitt).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.

⚠ **ACHTUNG!** Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.

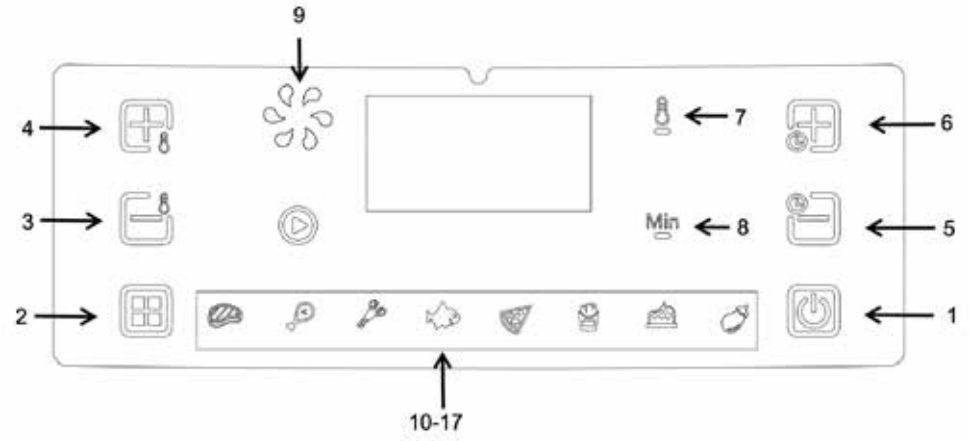
Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.

Tipp: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.
   Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittiertopf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
   Drehen Sie den Topf nicht um, während das Einlegerost noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Topfboden angesammelt hat, auf die Zutaten auslaufen kann.
   Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Entleeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Portion von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

BEDIENFELDANLEITUNG



BEDIENUNGSANWEISUNG

Knopf 1 – Power-Taste
Sobald Einlegerost und Topf richtig im Hauptgehäuse positioniert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Wenn Sie den Netzschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch ein zweites Drücken der Power-Taste wird der Garvorgang gestartet. Halten Sie den Netzschalter gedrückt für 3 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Garens zu stoppen. Auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Das „OFF“-Licht erlischt und der Lüfter hört 20 Sekunden später auf zu arbeiten und das gesamte Gerät stoppt vollständig.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten drücken, um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern.

Taste 2 – Voreinstellungstaste
Wählen Sie die „ ”-Voreinstellungstaste, Sie können durch die 8 beliebtesten Speisen blättern. Nach der Auswahl beginnt die voreingestellte Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Taste 4 + 3
Taste & Taste – Tasten zum Verringern und Erhöhen der Temperaturregelung.

Taste 6 + 5
Taste & Taste – Tasten zum Verringern und Erhöhen der Zeitsteuerung.

Auswahl der Taste 4 „ ”, mit den Tastensymbolen 3 und 4 können Sie die Gartemperatur zeitgleich um 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C–200 °C.

Auswahl der Taste 6 „ “, mit den Tastensymbolen 5 und 6 können Sie die Garzeit jeweils um eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schnell.

Taste 7 & 8 Min – Temperatur/Timer Indikatoren.

Anzeigeleuchte „9“ – Lüfteranzeige.

Anzeigeleuchte „10-17“ – Rezeptanzeige.

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Anhaltspunkte zu betrachten sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Tipp:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusentopf, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

Lebensmitteltyp	Mindest-/Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Vorbereitung
Tiefgekühlte Pommes Frites	400–800	17–25	200	Schütteln
Keulen	600–800	22–25	180	Schütteln
Pizza	15–20 cm	25–30	180	–
Fisch	500–800	16–18	180	Schütteln
Krabben	400–800	12–15	180	Schütteln
Steak	100–200	16–20	180	Schütteln
Aubergine	400–600	17–22	160	–
Kuchen	120–250	17	160	–

HINWEIS: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	1. Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß. 2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	1. Legen Sie kleinere Portionen von Zutaten in den Topf. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“). 3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es sind zu viele Zutaten im Frittiertopf. 2. Das Einlegerost ist nicht richtig im Topf positioniert.	1. Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie das Einlegerost nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen lässt.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	1. Sie bereiten fettige Zutaten zu. 2. Der Topf enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	1. Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. 2. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet. 2. Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren festbleiben. 2. Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstücke gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. 2. Für ein knusprigeres Ergebnis die Kartoffelstücke kleiner schneiden. 3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Topf und das Einlegerost sind mit Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, weil das die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Einlegerost mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
   Tipp: Wenn Schmutz am Einlegerost oder am Topfboden festklebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Legen Sie das Einlegerost in den Topf und lassen Sie den Topf und das Einlegerost ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind. Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

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 Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und 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.

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 Mängelzurückzuführen sind auf:

- unsachgemäße Installation, Bedienung oder Verwendung
- mangelhafte Wartung oder Pflege
- Missachtung der Sicherheits- oder Bedienhinweise ent-

sprechend 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.

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 und
2. die Aushändigung des Produktes mit vollständigem Zubehör sowie
3. die Verbrauchereigenschaft des Käufers.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie bitte an eine KODi Filiale Ihrer Wahl.

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.

KUNDENDIENST

Bei Rückfragen zum Gerät oder technischen Problemen schreiben Sie bitte per E-Mail an:
info@kodi.de oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter der Nummer:
+49 (0)208/ 85 007-777

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

KODi Diskontläden GmbH
Zum Eisenhammer 52
46049 Oberhausen
info@kodi.de · kodi.de

WEEE Reg.-Nr.: DE 35062206