



S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226
Réf. 1505087306 • 11/2011
JPM & Associés • marketing-design-communication



Tefal[®]

ActiFry[®] 2 en 1

DE

ES

FR

EL

IT

NL

PT



www.groupeseb.com

E

S

R

L

Г

3a

3b

1

4

5

6

2

7

8

9

10a

10b

10c

10d

11

12

13

14

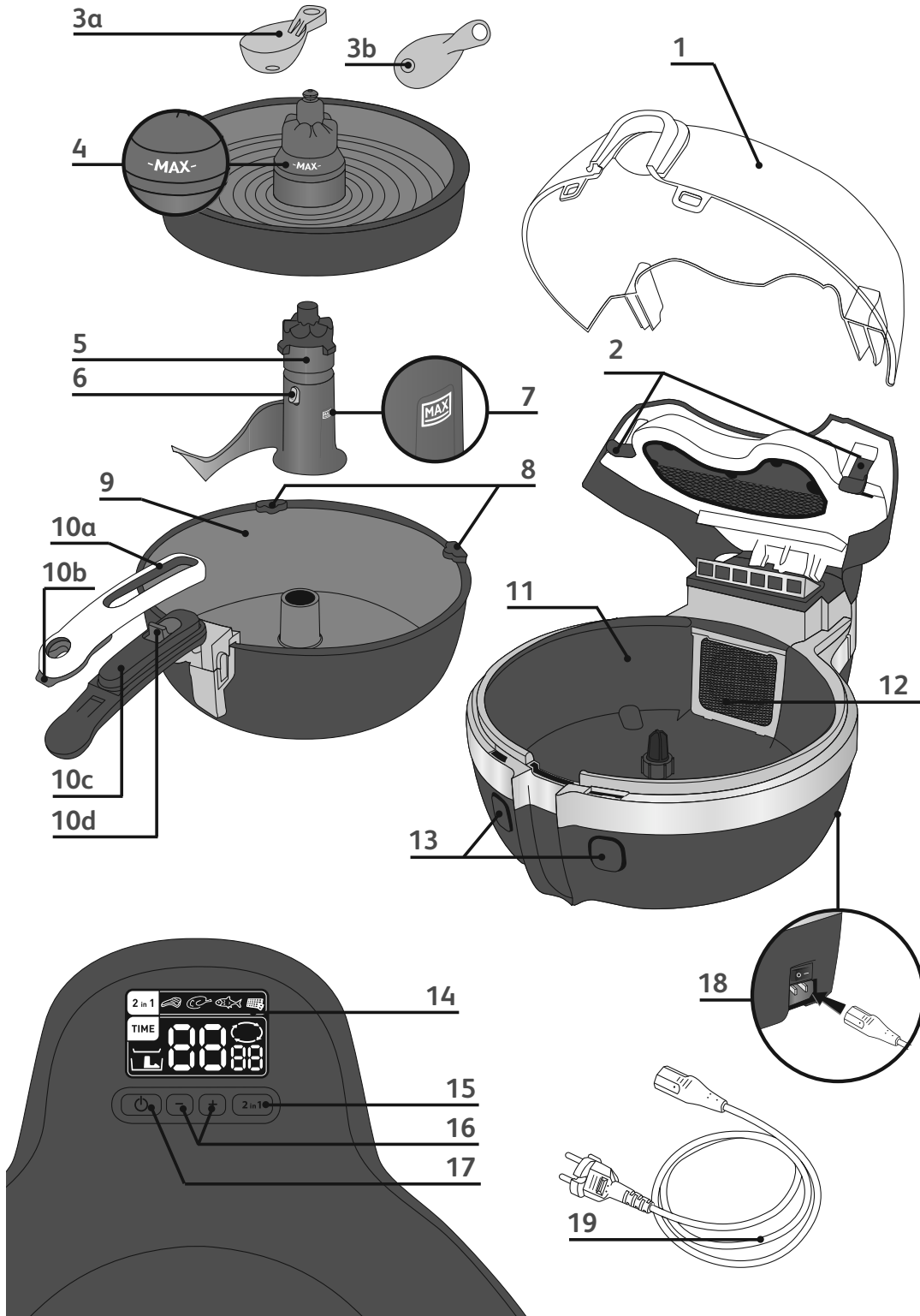
18

15

16

17

19



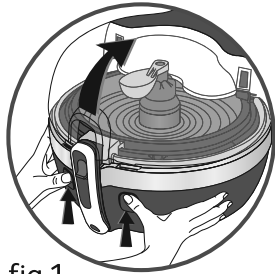


fig.1

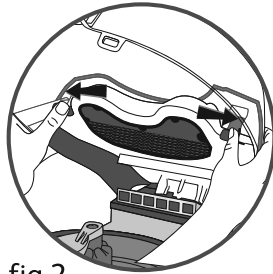


fig.2

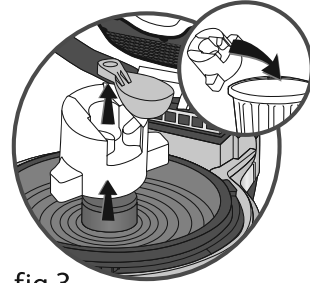


fig.3

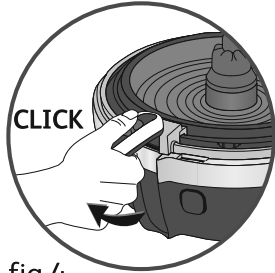


fig.4

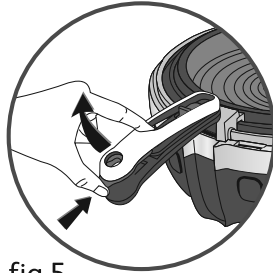


fig.5

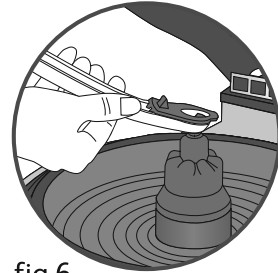


fig.6

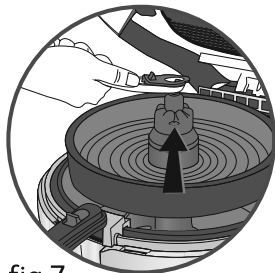


fig.7

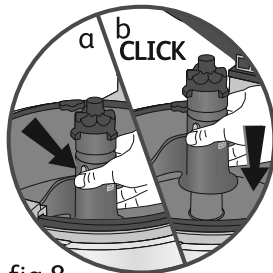


fig.8



fig.9

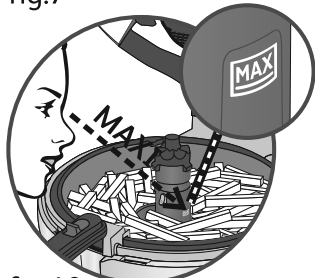


fig.10



fig.11

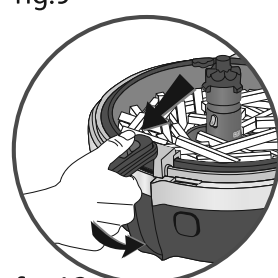


fig.12

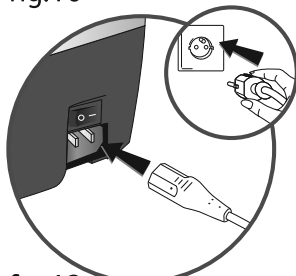


fig.13

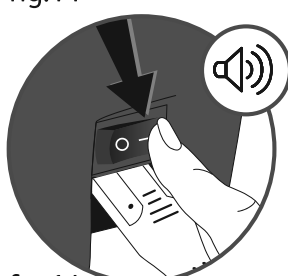


fig.14



fig.15



fig.16



fig.17



fig.18



fig.19

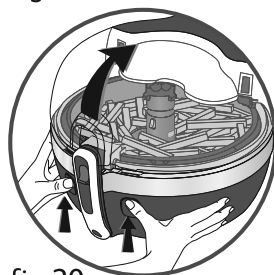


fig.20

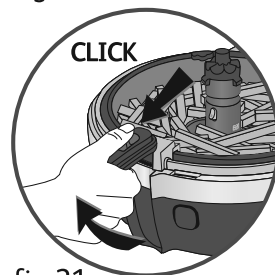


fig.21

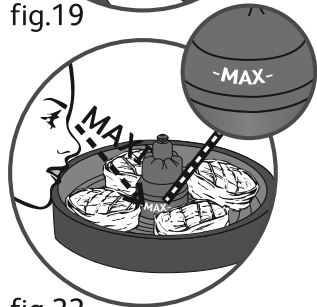


fig.22



fig.23

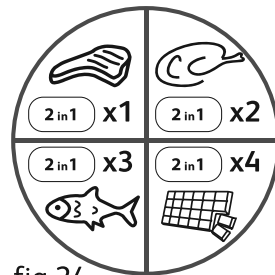


fig.24

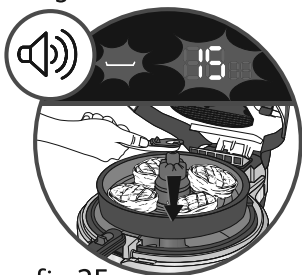


fig.25



fig.26



fig.27

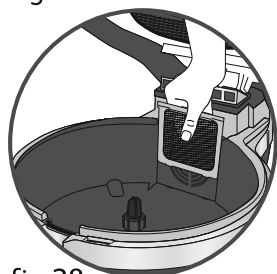


fig.28

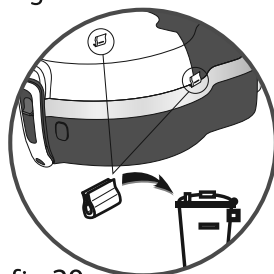


fig.29



fig.30



Tefal

DE

SEB Vital - Gesund genießen

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Auswahl der Lebensmittel. Die Zubereitung spielt ebenfalls eine große Rolle bei der Erhaltung von Nährstoffen und der Entwicklung des Geschmacks, der Aromen und der Konsistenz.

Deshalb hat **Tefal** die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen entwickelt: innovative Kochgeräte, die Nährwerte sowie Geschmack und Konsistenz optimal erhalten bei möglichst geringer Fettzufuhr.

ActiFry® 2 in 1 ermöglicht gesunde Ernährung auf eine sehr bequeme, praktische und köstliche Art und Weise.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investierte in die Forschung und Entwicklung, um Geräte zu entwickeln, die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen und dabei den natürlichen Geschmack erhalten. Dies wurde in wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

Allgemeine Informationen

Tefal ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten.

Die Produktserie Seb Vital - Gesund genießen von **Tefal** hilft Ihnen, vollen Genuss mit ausgewogener Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen Lebensmittel werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Aromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert, bzw. garen die Speisen fast von ganz alleine.

ActiFry® 2 in 1 ermöglicht es Ihnen, gleichzeitig beispielsweise Fleisch oder Fisch und die Beilage mit der optimalen Menge Öl und Salz zuzubereiten.





Willkommen in der Welt von ActiFry® 2 in 1!

Bereiten Sie ein komplettes, leckeres Gericht in einem Gerät zu.

Dank der patentierten Technologien wie etwa dem rotierenden Rührarm, der das Öl gleichmäßig verteilt und der schnell zirkulierenden Heißluft gelingen Pommes Frites besonders lecker und knusprig ohne Austrocknen. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter... und **ActiFry® 2 in 1** kümmert sich um den Rest!

Nur 3%* Fett und die richtige Menge Salz: 1 Löffel Öl genügt!

Mit einem Löffel Öl Ihrer Wahl können Sie Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln zubereiten. Der Dosierlöffel der **ActiFry® 2 in 1** ermöglicht es Ihnen, das Salz zu dosieren und so die Verwendung auf ein Optimum zu verringern, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

* Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln, Durchmesser 10 x 10 mm, beim Garen -55% Gewichtsverlust mit 20 ml Öl.

Steaks mit Pommes und noch viel mehr!

Neben Steak mit Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten wie Bratkartoffeln können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Meeresfrüchten, cremigen Rissottos, Früchten uvm. bereichern. Weil es so einfach geht, können Sie mit **ActiFry® 2 in 1** ganz nebenbei kochen - täglich aus frischen Zutaten!



: + ActiFry® 2 in 1

Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft bietet Ihnen eine Vielzahl ernährungstechnisch optimaler und köstlicher Gerichte und Desserts. Originellen Ideen für Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Pommes frites für die ganze Familie.





Tefal[®] Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

DE

Die Kartoffel: Ausgewogene und leckere Ernährung für jeden Tag

Kartoffeln sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten viele Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Haltbarkeit und Eignung zu verschiedenen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung, Jahreszeit und Lagerung variieren.

Für ActiFry[®] 2 in 1 geeignete Kartoffelsorten:

Wir raten zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Neue Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten einige Minuten länger gegart werden.

Mit ActiFry[®] 2 in 1 können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry[®] 2 in 1 vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites sollten anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch (z.B. Geschirrtuch) getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die ActiFry[®] 2 in 1 gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes frites hat Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Wählen Sie Größe und Garzeit ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölsorten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlicher Zusammensetzung, welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry[®] 2 in 1, können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olivenöl, Rapskernöl*, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl*.
- Aromatisierte Öle: Kräuteröl, Knoblauchöl, Chiliöl, Zitronenöl...
- Spezialöle: Sesamöl*, Mandelöl*, Avocadoöl*... (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten).

Dank der ActiFry[®] 2 in 1 Technologie, d.h. dank schonender Gartemperatur und der geringen Menge Öl, das immer wieder frisch verwendet wird, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

Erfahren Sie mehr über ActiFry[®] 2 in 1, die Seb Vital-Serie und lassen Sie sich von unserer Rezeptdatenbank inspirieren:
www.initiative-gesund-geniessen.de oder www.tefal.de (Tefal Vital)





Empfehlungen

- Während der ersten Verwendung kann unschädlicher Geruch entstehen. Dieser hat keine Folgen auf die Verwendung des Geräts und verschwindet schnell. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- oder Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Achten Sie darauf, die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen einzuhalten, um Ihr Gerät nicht zu beschädigen.
- Überladen Sie die Grillplatte nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- Lassen Sie den 2in1-Löffel niemals während des Betriebs im Gerät.
- Legen Sie die Grillplatte niemals ohne Garbehälter in das Gerät.
- Setzen Sie den Rührarm niemals ohne den Garbehälter ein.
- Überschreiten Sie niemals den auf dem Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand des Garbehälters und der Grillplatte.
- Im 2in1-Betrieb muss die Grillplatte erst nach dem Signalton eingesetzt werden und darf nicht von Beginn an platziert werden.

Beschreibung

1. Transparenter Deckel
2. Hebel zur Ver- und Entriegelung des Deckels
3. 2in1-Löffel
 - a. Dosierung von Öl
Min. = 14 ml für 1 kg Kartoffeln
Max. = 20 ml für 1,5 kg Kartoffeln
 - b. Dosierung von Salz
4. 2in1-Grillplatte mit MAX-Markierung
5. Abnehmbarer Rührarm
6. Entriegelungstaste für den Rührarm
7. MAX. Flüssigkeitshöhe
8. Auflageflächen für die Grillplatte
9. Herausnehmbarer Garbehälter
10. 2in1-Griff
 - a. Grillplatten-Heber (im Griff integriert)
 - b. Hebel zum Trennen des Grillplatten-Hebers vom Griff
 - c. Griff
 - d. Hebel zum Entriegeln des Griffs (zum Heben und Senken)
11. Gehäuse
12. Herausnehmbarer Filter
13. Tasten zum Öffnen des Deckels
14. LC-Display
15. Funktionstaste für die 2in1-Funktion
16. Tasten + und - zum Einstellen der Garzeit
17. Start- und Stoptaste für das Garen
18. Ein- und Ausschalter und Kabelanschluss
19. Abnehmbares Anschlusskabel

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ • Vergessen Sie nicht, vor dem Gebrauch des Produkts die auf dem Deckel befindlichen Schutzmanschetten zu entfernen - fig.29.

- Drücken Sie eine der beiden Tasten, um den Deckel zu öffnen - fig.1. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen - fig.2.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und dessen Verpackung, die Sie entsorgen können - fig.3.
- Heben Sie den Griff senkrecht nach oben, sodass er einrastet - fig.4.
- Entfernen Sie den Grillplatten-Heber, indem Sie auf den Hebel 10b drücken - fig.5.
- Mit dem Grillplatten-Heber können Sie die Grillplatte abnehmen und aufsetzen - fig.6-7.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Drücken Sie die Entriegelungstaste - fig.8a.
- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschineneeignet - fig.9 oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.

Das Innere der ActiFry-Schüssel besitzt eine besonders strapazierfähige Keramikbeschichtung.

Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsentwicklung kommen. Dies hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst.





- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Setzen Sie den Rührarm ein und lassen Sie ihn einrasten - fig.8b.

Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.



Vorbereitung der Lebensmittel

Bei der Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte darf die Grillplatte nicht eingesetzt werden.

Verwenden Sie den Rührarm nicht ohne Garbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3 und die Grillplatte - fig.7.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder die im Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
- Entriegeln Sie den Griff und drücken Sie ihn nach unten - fig.12.



Verwendung des Garbehälters ohne Grillplatte Garen



- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten ein - fig.15 (siehe "Gartabelle").
- Drücken Sie auf die Starttaste - fig.16. Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten angepasst werden - fig.17.

Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf den Startknopf drücken. Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an - fig.18: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/ Stoptaste aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Nehmen Sie den Garbehälter aus dem Gerät und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.





Gartabelle

Die Garzeiten sind abhängig vom Frischezustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf verändert werden. Bei Verlängerung der Garzeit um einige Minuten werden die Pommes frites noch knuspriger.

Kartoffeln

TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Pommes frites aus frischen Kartoffeln in der Standard-Größe 10 mm x 10 mm	1500 g	1 Messlöffel Öl	41-43 min
	1250 g	1 Messlöffel Öl	38-40 min
	1000 g	¾ Messlöffel Öl	35-37 min
	750 g	½ Messlöffel Öl	30-32 min
	500 g	⅓ Messlöffel Öl	24-26 min
	250 g	⅓ Messlöffel Öl	20-22 min
Vorfritierte Pommes frites	1200 g	keine	36-38 min
	750 g	keine	24-26 min

Sonstige Gemüsesorten

TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT	
Zucchini	Frisch, in Streifen geschnitten	1200 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	30 min
Paprikaschoten	Frisch, in Streifen geschnitten	1000 g	1 Messlöffel Öl + 25 cl Wasser	25 min
Champignons	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Tomaten	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Zwiebeln	Frisch, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt	750 g	1 Messlöffel Öl	30 min

Fleisch - Geflügel

Für mehr Abwechslung können Sie dem Öl Gewürze und Kräuter zufügen (Paprikapulver, Curry, Thymian, Lorbeerblätter).

TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT	
Hähnchennuggets	Frisch	1200 g	keine	18-20 min
	Tiefgefroren	1200 g	keine	18-20 min
Hähnchenunterschenkel	Frisch	9	keine	25-30 min
Hähnchenkeulen	Frisch	3	keine	30-35 min
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	Frisch	9 St. Hähnchenbrust (etwa 1200 g)	keine	22-25 min
Frühlingsröllchen	Frisch	12 kleine	1 Messlöffel Öl	10-12 min
Lammkoteletts (2,5 cm - 3 cm dick)	Frisch	4 bis 8 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	22-25 min
Schweinerippchen (2,5 cm dick)	Frisch	4 bis 6 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	18-20 min
Schweinemedallions	Frisch	9	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackfleisch	Frisch	900 g	1 Messlöffel Öl	18-20 min
	Tiefgefroren	600 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Hackbällchen	Tiefgefroren	1200 g	1 Messlöffel Öl	13-15 min
Würstchen	Frisch	8 bis 10 Eingestochen	keine	18-20 min



Fisch - Meeresfrüchte DE

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Tintenfischringe	Tiefgefroren	500 g	keine	12-14 min
Shrimps	Gekocht	600 g	keine	8-10 min
Gambas	Tiefgefroren	450 g	keine	9-11 min

Desserts

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Bananen	In Scheiben geschnitten	700 g (7 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4-6 min
	In Alufolie	3 Bananen	keine	15-17 min
Äpfel	Halbiert	5	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Birnen	In Stücke geschnitten	1500 g	2 Messlöffel Zucker	10-12 min
Ananas	In Stücke geschnitten	2	2 Messlöffel Zucker	15-17 min

Tiefgekühlte Fertiggerichte

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Ratatouille	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Bauernpfanne	Tiefgefroren	1000 g	keine	25-30 min
Pasta à la Carbonara	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Paella	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Reisgericht	Tiefgefroren	1000 g	keine	18-20 min
Chili con Carne	Tiefgefroren	1000 g	keine	13-15 min



Verwendung der Grillplatte alleine

Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel - fig.3.
- Heben Sie den Griff in die waagrechte - fig.4 und nehmen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff ab - fig.5.
- Platzieren Sie den Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.6.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Geben Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder im Rezeptbuch empfohlenen Mengen. Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung in der Grillplattenmitte - fig.22.
- Setzen Sie die Grillplatte wieder ins Gerät.
- Setzen Sie den Grillplatten-Heber wieder in den Griff ein, klappen Sie den Griff dann nach unten.
- Schließen Sie den Deckel.

Wenn Sie die Grillplatte alleine verwenden, geben Sie niemals Lebensmittel in die den Garbehälter.

Das Garen beginnen

Beim Öffnen des Deckels wird der Garvorgang gestoppt. Starten Sie ihn neu, indem Sie nach Schließen des Deckels auf die Starttaste drücken. Wenn der Deckel länger als 2 Minuten offen ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I - fig.14, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an.
- Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten ein – (siehe "Gartabelle").
- Drücken Sie die Starttaste . Der Minutenzähler beginnt zu laufen. Unter einer Minute wird in Sekunden gezählt.
- Die Garzeit kann jederzeit über die Tasten angepasst werden.

Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Platzieren Sie den Grillplatten-Heber auf der Grillplatte und lassen Sie ihn einrasten - fig.26.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Servieren Sie Ihre Speisen.





2in1-Verwendung: Garbehälter + Grillplatte

DE

Vorbereitung der Lebensmittel

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Entfernen Sie den 2in1-Löffel und die Grillplatte - fig.3.
- Ziehen Sie den Griff nach oben - fig.4 und entfernen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und achten Sie dabei immer auf die in der Gartabelle und/oder dem Rezeptbuch empfohlenen Mengen (siehe "Gartabelle"). Überschreiten Sie dabei niemals die MAX-Markierung auf dem Rührarm - fig.10.
- Dosieren Sie das für die jeweiligen Lebensmittel empfohlene Öl mit dem Löffel und verteilen Sie es gleichmäßig im Garbehälter - fig.11.
- Setzen Sie den Garbehälter wieder ins Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Griff nach unten - fig.12.

Das 2in1-Garen beginnen

Das 2in1 Programm schlägt 4 Garzeiten vor, die Sie anpassen können.

Falls Sie nichts weiter tun, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch ab.

- Verbinden Sie das abnehmbare Anschlusskabel mit dem Gerät und einer Steckdose - fig.13.
- Drücken Sie auf den Schalter 0/I, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an - fig.14.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten die Gesamtgarzeit ein (= Garzeit der Lebensmittel im Garbehälter) (siehe "Gartabelle") - fig.15.
- Wählen Sie die Art der zu garenden Lebensmittel auf der Grillplatte mit der Taste - fig.23 und 24.
- Passen Sie, wenn notwendig, die Garzeit der Grillplatte mit Hilfe der Tasten an (gemäß der Gartabelle).
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste . Das Garen beginnt.
- Der Minutenzähler beginnt zu laufen.
- Legen Sie zwischenzeitlich die Lebensmittel auf die Grillplatte und achten Sie darauf, den max. Füllstand einzuhalten - fig.22.
- Wenn der Signalton ertönt und sich das Gerät automatisch ausschaltet, öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein - fig.25.
- Schließen Sie den Deckel wieder und drücken Sie die Start-/Stopptaste .
- Der Zähler beginnt wieder zu laufen.




Entnahme der Lebensmittel

- Sobald das Garen beendet ist, ertönt ein Signalton und das Display blinkt und zeigt 00 an: Das Gerät beendet das Garen automatisch. Schalten Sie den Timer mit der Start-/Stopptaste aus - fig.19.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.20.
- Heben Sie den Griff nach oben, bis er einrastet - fig.21.
- Trennen Sie den Grillplatten-Heber vom Griff, indem Sie auf den Hebel 10b drücken.
- Wenden Sie den Grillplatten-Heber und platzieren Sie ihn auf der Spindel in der Mitte der Grillplatte. Ziehen Sie am Hebel und lassen Sie den Heber einrasten - fig.26.
- Entfernen Sie die Grillplatte und nehmen Sie die Lebensmittel heraus - fig.27.
- Entfernen Sie den Garbehälter und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

Achtung: Die Grillplatte ist nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie immer den Grillplatten-Heber, um sie herauszunehmen. Für noch knusprigere Pommes können Sie diese nach Herausnahme der Grillplatte noch 2 Min. weitergaren.



Gartabelle

SPEISE IM GARBEHÄLTER	MENGE IM GARBEHÄLTER	GESAMTZEIT	SPEISE AUF DER GRILLPLATTE	MENGE AUF DER GRILLPLATTE	ZEIT AUF DER GRILLPLATTE
Kartoffeln	1250 g	45 min	Fleisch (z.B. Hacksteak) 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Zucchini	1000 g	30 min	Fisch (z.B. Lachs) 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Pommes frites	1250 g	50 min	Geflügel (z.B. Hähnchenunterkeulen) 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Früchtekompott (z.B. Feigen)	10	20 min	Teigtaschen (z.B. aus Brickteig- oder Yufkateigblätter) mit Schoko-Füllung 	4	5 min

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf den Öffnungsknopf drücken - fig.1 und drücken Sie die beiden grauen Riegel nach außen, um den Deckel abzunehmen - fig.2.
- Heben Sie den Griff in die waagerechte, bis er einrastet - fig.4.
- Nehmen Sie die Grillplatte ab - fig.7.
- Entnehmen Sie den Rührarm, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken - fig.8a.
- Entnehmen Sie den Garbehälter.
- Entnehmen Sie den abnehmbaren Filter - fig.28.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet - fig.9 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenwände des Geräts mit einem leicht feuchten Schwamm.
- ⚠ • **Wenn beim Kochen mit Fett auf der Platte Fettspritzer entstanden sind, empfehlen wir Ihnen, sie nach dem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Schwamm zu entfernen, insbesondere die Bereiche im Inneren des Gebläses, die durch schwarze Pfeile angegeben sind - fig.30.**
- Trocknen Sie alles sorgfältig, bevor Sie es wieder einsetzen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in eine Flüssigkeit. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte. Der abnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Qualität Ihres Garbehälters und der Grillplatte länger zu bewahren.



Ein paar Tipps für den Problemfall...

DE

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die EIN / AUS Taste noch nicht betätigt.	Drücken Sie die EIN / AUS Taste.
	Sie haben die EIN / AUS Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Der Rührarm dreht sich nicht.	Der Rührarm dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Der Rührarm dreht sich nicht richtig.	Der Rührarm ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Rührarm ein, bis er einrastet - fig.8b.
Die Grillplatte dreht sich nicht.	Die Grillplatte ist nicht verriegelt.	Setzen Sie die Grillplatte neu ein und lassen Sie sie einrasten.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben den Rührarm nicht benutzt.	Setzen Sie ihn ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes frites gleich groß.
	Der Rührarm ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln oder wählen Sie eine andere Sorte festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe "Gartabelle").
Der Filter (12) ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.	
Die Lebensmittel drehen sich nicht mit der Grillplatte.	Die Lebensmittel sind zu dick.	Verringern Sie die Dicke Ihrer Lebensmittel.
Die Lebensmittel im Garbehälter sind nicht gegart.	Die Grillplatte wurde zu Beginn des Garens auf den Garbehälter gesetzt.	Setzen Sie die Grillplatte erst im zweiten Schritt des Garens darauf.
Die Pommes frites zerbrechen beim Garen.	Sie bereiten nicht die richtige Menge zu.	Bereiten Sie eine kleinere Menge Kartoffeln zu und wählen Sie die entsprechende Garzeit.
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Garbehälter ist defekt.	Überprüfen Sie, ob der Garbehälter defekt ist, indem Sie sie bis zur MAX-Markierung auf dem Rührarm füllen. Wenn der Garbehälter defekt ist, bringen Sie Ihren Garbehälter in ein Kundendienstzentrum.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LC-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die AN/AUS Taste.
	Aufgrund einer Fehlfunktion bei der Verwendung des Geräts wurde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst.	Bringen Sie das Gerät in ein Kundendienstzentrum.
Auf dem LC-Display wird "Er" (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Falls die Fehlermeldung immer noch angezeigt wird müssen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum bringen.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Beim kombinierten Garen erfolgt kein Stopp des Geräts für das Einsetzen der Grillplatte.	Das Garen mit Grillplatte wurde nicht programmiert.	Verwenden Sie für kombiniertes Garen die 2in1-Funktion.





Sollte das Gerät trotz all dieser Tipps nicht funktionieren, muss es in ein autorisiertes Kundendienstzentrum gebracht werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

