NUTRI-FRYER XXL

Heißluftfritteuse

www.nutrilovers.de

Nutrilovers

Bedienungsanleitung

(Deutsch)

Damit Sie Ihren NUTRI-FRYER XXL in vollem Umfang genießen können, lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE..... 2

WICHTIGE INFORMATIONEN..... 5

TEILE 6

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... 7

GEBRAUCH DES GERÄTES..... 7

BEDIENFELD (TOUCH PANEL)..... 8

HINWEISE / TIPPS..... 10

GARZEITEN..... 11

BENUTZUNG..... 12

REZEPTIDEEN..... 13

REINIGUNG..... 13

AUFBEWAHRUNG..... 17

FEHLERBEHEBUNG..... 18

TECHNISCHE DATEN..... 20

Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.

VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT MIT DEM HEIZELEMENT

Die zu erwärmenden Zutaten geben Sie bitte ausschließlich in das dafür vorgesehene, mitgelieferte Behältnis, damit Sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.

LUFTEINLASS UND LUFTAUSTRITT

Während das Gerät in Betrieb ist, müssen Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen unbedeckt bleiben.
Achten Sie darauf, dass hinter dem Gerät und seitlich davon mindestens 15 cm Platz ist. Über dem Gerät muss ein Abstand von mindestens 15 cm eingehalten werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

BRANDGEFAHR

- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Stellen Sie außerdem vor jedem Gebrauch sicher, dass das Heizelement sowie die umliegenden Bereiche sauber sind und keine Speisereste enthalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NUR FÜR SEINEN ANWENDUNGSZWECK UND IM HAUSGEBRAUCH

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten geeignet!

Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
Unsachgemäßer Gebrauch schließt jeglichen Haftungsanspruch aus.

VERBRENNUNGSGEFAHR

Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung von den Luftaustrittsöffnungen. Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Achten Sie außerdem auf heiß austretenden Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Garbehälter aus dem Gerät nehmen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.

ÜBERFÜLLUNG

Achten Sie darauf, dass der Garbehälter nicht zu voll ist. Füllen Sie das Behältnis nur bis zur Markierung MAX.

GARPUNKT

Vermeiden Sie bei der Zubereitung eine dunklere Färbung der Zutaten als goldbraun. Entfernen Sie immer verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

VERMEIDUNG VON BESCHÄDIGUNG DES NETZKABELS

Folgende Aktionen sind streng untersagt.

- Verändern, Berühren oder Platzieren des Netzkabels in unmittelbarer Nähe von Heizelementen,
- Verbiegen, Verdrehen oder Ziehen des Netzkabels über scharfe Kanten
- Abstellen von schweren Gegenständen auf dem Kabel, Bündeln des Netzkabels und tragen des Gerätes am Netzkabel

BESCHÄDIGTES NETZKABEL

Verwenden Sie das Gerät NICHT wenn das Netzkabel beschädigt oder der Stecker lose ist. Beschädigte Netzkabel können nur durch den Hersteller, deren Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person vorgenommen werden.

STECKEN SIE DEN NETZSTECKER WEDER MIT NASSEN HÄNDEN EIN NOCH ZIEHEN SIE DIESEN MIT NASSEN HÄNDEN AB

Das Gerät darf nur mit trockenen Händen eingesteckt und eingeschaltet werden.

ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT IHRER NETZSPANNUNG ÜBEREINSTIMMT

Das Einstecken mehrere Geräte an die gleiche Stromquelle kann zu Überhitzung führen.
Stellen Sie sicher, dass die max. Belastung der Steckdose nicht überschritten wird.

STECKEN SIE DEN NETZSTECKER FEST EIN

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen

REINIGEN SIE DEN NETZSTECKER REGELMÄßIG

Verunreinigungen können zu unzureichender Isolierung führen.

Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig mit einem trockenen Tuch.

HALTEN SIE KINDER IMMER VOM GERÄT FERN UND STELLEN SIE SICHER, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN

Kinder können die Gefahren, die durch eine unsachgemäße Benutzung des Gerätes auftreten nicht einschätzen. Dies kann zu Verletzungen führen.

LASSEN SIE SOWOHL KLEINKINDER ALS AUCH KINDER NICHT MIT DEM VERPACKUNGSMATERIAL SPIELEN

Dies kann zu Erstickungen führen.

DAS NETZKABEL IST KEIN SPIELZEUG!
HALTEN SIE ES VON KINDERN FERN UND VERMEIDEN SIE, DASS HÄNGEN ÜBER TISCHKANTEN ODER ARBEITSFLÄCHEN

Dies kann zu Verletzungen führen.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER EIN ODER BESPRITZEN SIE ES NICHT DAMIT

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

NEHMEN SIE AM GERÄT KEINE VERÄNDERUNGEN ODER REPARATUREN VOR. BAUEN SIE DAS GERÄT NICHT AUSEINANDER

Reparaturen können nur durch den Hersteller durchgeführt werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an die Verkaufsstelle.

-

KINDER UND PERSONEN MIT EINSCHRÄNKUNGEN IM PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN BEREICH, DÜRFEN OHNE ADÄQUATE AUFSICHT BZW. ENTSPRECHENDE FACHKUNDIGE ANLEITUNG UND SICHERHEITSEINWEISUNG DIESES GERÄT NICHT BEDIENEN

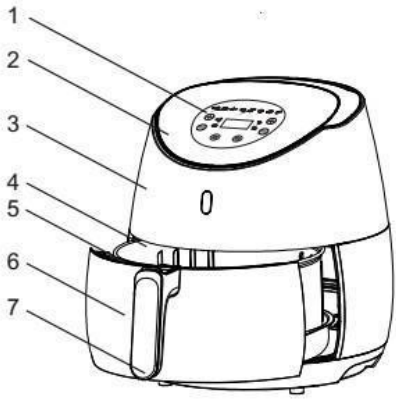
-

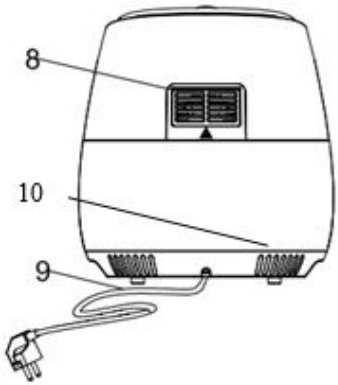
STELLEN SIE DEN BETRIEB DES GERÄTES UNVERZÜGLICH EIN UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER WENN ABNORMALE VORKOMMNISSE ODER STÖRUNGEN AUFTRETEN

Ihr Nutrilovers NUTRI-FRYER XXL nutzt die Kraft der Heißluft zur Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte mit ganz wenig Öl. Unter minimaler Fettzugabe erreichen Sie Bratergebnisse ähnlich wie in einer Fritteuse.
Das verwendete Öl wird nur durch die Kombination des leistungsstarken Heizelements mit der Hot-Air-Twist Technologie auf dem Gargut angeschmolzen und überschüssiges Fett in die Auffangpfanne „abgeföhnt“. Dies ist nicht nur kalorienbewusst, sondern ermöglicht auch eine einfache Entsorgung und Reinigung.

Außen knusprig gebraten und innen lecker zart.
Genießen Sie Ihre Speisen nun auf gesunde, schnelle und einfache Art.

TEILE





1. Bedienfeld
2. Zierleiste
3. Oberteil
4. Garbehälter
5. Knopf zur Garbehälterentnahme
6. Abdeckung Garbehälter mit Auffangpfanne
7. Griff Garbehälter
8. Luftauslass
9. Netzkabel
10. Lufteinlass

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Garbehälter und die Abdeckung mit Auffangpfanne gründlich vor der ersten Verwendung. Die Teile können auch in die Spülmaschine gegeben werden.
4. Lassen Sie das Gerät anschließend für 15-20min. auf 200 °C laufen um mögliche Rückstände von Schmieröl an den Teilen im Gerät zu entfernen.

   Hier kann eine Geruchsentwicklung auftreten, die bei der erstmaligen Benutzung neuer Geräte recht häufig ist.

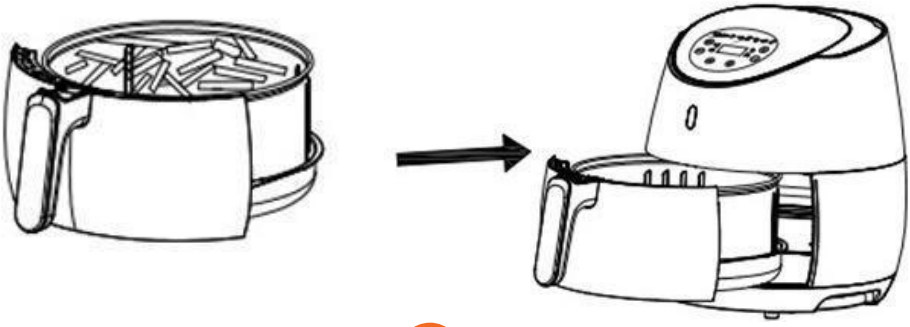
Es handelt sich hierbei um eine Heißluftfritteuse die fast ohne Öl auskommt.

Füllen Sie die Auffangpfanne auf keinen Fall mit Öl oder Frittierfett.

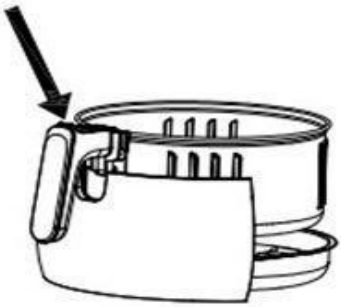
GEBRAUCH DES GERÄTES

1. Einfache Entnahme des Garbehälters aus dem Gerät durch Ziehen am Griff

2. Befüllen Sie den Garbehälter höchsten bis zur MAX.-Kennzeichnung im Inneren des Garbehälters und fügen Sie diesen inkl. Abdeckung und Auffangpfanne wieder in das Gerät ein.



3. Zur einfacheren Entnahme von Gargut und zur Reinigung lässt sich der Garbehälter von der Abdeckung mit Auffangpfanne trennen. Betätigen Sie dazu den Kopf auf der Oberseite des Griffs und ziehen Sie den Garbehälter am Griff nach oben.



BEDIENFELD (TOUCH PANEL)

Bedientaster 1 – ON/OFF/PAUSE

Sobald Sie den Garbehälter mit der Abdeckung inkl. Auffangpfanne in das Gerät eingefügt haben, beginnt der Bedientaster 1 zu leuchten. Halten Sie nun Ihren Finger für 3 Sek. auf den ON/OFF Schalter am Bedienfeld um den AirFryer zu starten.
Als Voreinstellung ist die Temperatur immer auf 200°C festgelegt und die Garzeit auf 15 Min. Berühren Sie den Schalter nun ein weiteres Mal, startet der Garvorgang. Zum Beenden des Vorgangs halten Sie den ON/OFF Schalter am Bedienfeld ebenfalls wieder für 3 Sek. gedrückt. Nun erlöschen alle Lichter des Anzeigefeldes und die Einheit schaltet sich in den Standby-Modus.

Hinweis: *Der Garvorgang kann durch kurzes Betätigen des Bedientasters 1 pausiert und wieder gestartet werden.*

Bedientaster 2 – Voreinstellungen

Mit Betätigung des ☰ -Tasters wählen Sie eines der 8 voreingestellten Garprogramme aus. Der Garvorgang startet unmittelbar nach der Auswahl.

Bedientaster 3 & 4 – Temperaturauswahl

Das + und – Symbol ermöglicht Ihnen das Hinzugeben oder Wegnehmen von Hitze in 5°C Schritten. Halten Sie einen der Taster gedrückt, erfolgt eine beschleunigte Anpassung der Gartemperatur. Die auswählbare Temperatur bewegt sich zwischen 80°C – 200°C

Bedientaster 5 & 6 – Garzeit

Das + und – Symbol ermöglicht Ihnen das Hinzugeben oder Wegnehmen von Garzeit in 1 Min. Schritten. Halten Sie einen der Taster gedrückt, erfolgt eine beschleunigte Anpassung der Garzeit.

Leuchtanzeige “ 7 ”

Beginnt zu Leuchten, wenn der Heizvorgang aktiv ist.

Leuchtanzeige “ 8 ”

Beginnt zu Leuchten, wenn die Luftumwirbelung (Hot-Air-Twist) aktiv ist.

Leuchtanzeige “ 9 ”

Beginnt zu Leuchten, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Leuchtanzeige “ 10 ”

Beginnt zu Leuchten, wenn der Timer aktiv ist.

Leuchtanzeige “ 11 - 18”

Zeigt die voreingestellten Programme an durch Betätigen des ☰ -Tasters

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: *Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Größe, Herkunft, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.*

Tipps:

- ❑ **Kleineres Gargut** benötigt normalerweise auch weniger Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- ❑ Eine **größere Zubereitungsmenge** benötigt folglich auch eine längere Zubereitungszeit im Vergleich zu einer geringeren Menge an Gargut.
- ❑ Einige Zutaten müssen bei der Hälfte der Garzeit **geschüttelt oder gewendet** werden. Um die Lebensmittel zu schütteln, entnehmen Sie den Garbehälter mit Pfanne und trennen Sie diesen über den Entriegelungsknopf von der Pfanne. Schütteln Sie den Garbehälter nun über der Spüle und fügen Sie ihn anschließend wieder in die Pfanne ein. Schieben Sie die beiden Teile zusammen dann wieder in das Gerät.
- ❑ Für ein **knuspriges Gar-Ergebnis** z.B. bei selbstgemachten Pommes Frites, empfiehlt sich die Verwendung von Speiseöl. Geben Sie dazu einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel mit den kurz im AirFryer vorgegarten Kartoffelstiften und mischen Sie diese ordentlich durch.
- ❑ Sehr **fetthaltige Lebensmittel** wie z.B. Würste, Hamburger, etc. verlieren bei der Zubereitung hohe Mengen an Fett. Dies sammelt sich in der dafür vorgesehenen Fettpfanne an. Entfernen Sie das überschüssige Fett nach jedem Vorgang, sodass dies nicht in der Pfanne einbrennt.
- ❑ Alle Lebensmittel, die Sie in einem **Backofen** zubereiten können auch im AirFryer zubereitet werden.
- ❑ Die optimale Zubereitungsmenge für **knusprige Pommes Frites** sind 500 Gamm.

BEACHTE: Eine größere Menge erfordert häufigeres Schütteln!

- ❑ Verwenden Sie eine **Backform,** wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten möchten.
- ❑ Der AirFryer kann auch zum **Erwärmen** von Speisen verwendet werden. Stellen Sie dafür die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 min.
- ❑ Wenn die Zutaten **noch nicht fertig** sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

  Nach dem Garen mit Heißluft sind die Pfanne, der Korb, das Zubehör, das Gehäuse und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Korb, kann Dampf aus der Pfanne austreten.

GARZEITEN

Voreingestellt

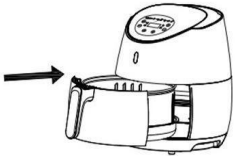
	min–max Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (℃)	Schütteln / Wenden	zusätzl. Informationen
Pommes					
Pommes Frites (TK) dünn	200-500	18-20	200	schütteln (Hälfte der Garzeit)	Backofen-Pommes verwenden
Pommes Frites (TK) dick	200-500	20-25	200	schütteln (Hälfte der Garzeit)	Backofen-Pommes verwenden
BEACHTE: Eine größere Menge erfordert häufigeres Schütteln!					
Fleisch					
Speck	100-600	10-15	200	wenden	
Hähnchenteile	100-600	10-15	180		
Steak	100-600	10-15	180		
TK-Snacks					
Chicken Nuggets Frühlingsrollen Garnelen	100-600	6-10	200	schütteln	Genaue Garzeiten entnehmen Sie bitte der Verpackung
Gemüse					
Gemischtes Gemüse	100-500	8-12	180	schütteln	
Backwaren					
Muffins	80-300	8-15	180		Muffinformen verwenden
Kuchen	200-400	15-25	160		Backform verwenden
vorgeb. Brot/Brötchen	50-200	8-12	200		
Fisch					
Fisch ganz	150-400	10-18	200		

- Ein Vorheizen des Geräts ist nicht notwendig.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Halten Sie die Pfanne nur am Korbgriff.
- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.

Vorbereitung / Inbetriebnahme:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine **horizontale**, **stabile** Oberfläche die **hitzebeständig** ist.
2. Stecken Sie den Stecker in die **Steckdose.**

   Achten Sie darauf, dass der Lufteinlass und Luftauslass nicht abgedeckt sind bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
3. Nehmen Sie den **Garbehälter** aus dem Gerät. Ziehen Sie dazu am **Griff**.
4. Geben Sie die **Lebensmittel,** die Sie zubereiten möchten nun in den Garbehälter. Achten sie bei der Befüllung auf die Einhaltung der **MAX.-Kennzeichnung**.
5. Geben Sie nun den **Garbehälter** inkl. Pfanne wieder in den **AirFryer** und betätigen Sie den „Bedientaster 1 – ON/OFF/PAUSE“ für 3 Sek.



6. Die **Temperatur**- und **Zeitanzeige** blinkt und ist auf 200°C und 15min. voreingestellt. Anpassungen sind über die + und –Taste auf der jeweiligen Seite möglich.
7. Durch erneutes, kurzes Betätigen des „**Bedientaster 1 – ON/OFF/PAUSE**“ startet der Garvorgang.
   Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Hinweise / Tipps)
8. Beim **Ertönen** des Signals der **Zeitschaltuhr** ist die eingestellte Garzeit abgelaufen.
9. Nehmen Sie den **Garbehälter** mit Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Prüfen Sie nun, ob die Zutaten fertig gegart sind und der gewünschte **Bräunungsgrad** erreicht ist.

    Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
11. Zum Trennen von Korb und Pfanne betätigen Sie den **Entriegelungsknopf** auf der Oberseite des Griffs.
12. Leeren Sie den Inhalt des Garbehälters nun in eine **Schüssel / Teller** und verteilen Sie davon die entsprechende Menge.

    Nehmen Sie den Garbehälter immer aus der Pfanne, da sich in dieser noch heißes Öl und überschüssiges Fett befinden können!

Das ultimative Pommes Rezept für deinen NUTRI-FRYER

Pommes Frites, selbstgemacht	
Zutaten (2 Pers.):	**Zubereitung:**
Kartoffelsorte: Ditta (Alternativ beliebte Sorten für Pommes: Annabelle, Belana, Berber, Inova, Ladey, Laura, Linda, Nicola, Princess; Renate oder Selma) **Art**: festkochend **Dicke Kartoffelstifte**: 10 mm (wie vom Pommes-Schneider ausgegeben) **Menge**: 600g (2 Portionen) **Spülen**: Ja (Kartoffelstifte gründlich mit kalten Wasser abspülen) **Trocknen:** Ja (3 min. bei 180°C) **Vorgaren**: Nein (rohe Kartoffelstifte) **Öl:** Ja (1 EL Rapsöl/Sonnenblumenöl) **Schütteln**: Ja (10 min. / 20 min. / 25 min.) **Garzeit**: 30 min. **Temperatur**: 180° C	1. Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden (10mm), oder den einen Pommes Schneider dazu benutzen. 2. Stärke mit kaltem Wasser gründlich aus den Kartoffelstiften ausspülen. 3. Kartoffelstifte in den Garkorb geben und im AirFryer für 3 min. bei 180°C trocken föhnen. 4. Kartoffelstifte in eine Schüssel geben, 1 EL Öl hinzufügen und ordentlich durchmischen. 5. Die Kartoffelstifte anschließend wieder in den Garkorb geben und in diesen zusammen mit der Auffangschale in das Gerät einfügen. 6. AirFryer auf 180°C stellen für insgesamt 30 min. 7. Nach 10 min. Garkorb entnehmen und Pommes durchschütteln. 8. Nach weiteren 10 min. Garkorb entnehmen und Pommes durchschütteln. 9. Nach weiteren 5 min. Garkorb entnehmen und Pommes durchschütteln. 10. Garkorb nach insgesamt 30 min. Garzeit entnehmen und Pommes nach Belieben würzen und genießen.

Brokkoli Cheese Nuggets	
Zutaten (2 Pers.):	Zubereitung:
600 g Brokkoli 2 St Ei 1 St. Zwiebel 150 g Käse gerieben (light) 2 EL Magerquark 2 TL Johannisbrotkernmehl Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss *Garzeit etwas erhöhen falls das Ergebnis noch nicht zufriedenstellend ist*	1. Brokkoli waschen und in Röschen teilen, anschließend im Dampf oder Wasser kochen bis er weich ist. 2. Überschüssige Feuchtigkeit mit einem Küchentuch abtupfen und die Röschen fein hacken od. nach Möglichkeit mit einer Gabel zerdrücken. 3. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Brokkoli, Quark, Eiern, Reibekäse in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 4. Die Masse anschließend nach und nach mit dem Mehl bestreuen und dieses unterrühren. 5. Mithilfe zweier Esslöffel kann die Masse nun zu Nuggets geformt werden welche sich direkt in den Garbehälter einlegen lassen. 6. Den AirFryer auf 180°C stellen und die Nuggets für etwa 15 Min. garen.

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse	
Zutaten (2 Pers.):	Zubereitung:
2 St. Hähnchenbrustfilet 1 St. Paprika 1 St. Zucchini 200 g Champignon 1-2 St. Knoblauch 1-2 St. Schalotten 1-2 EL Olivenöl Gewürze: Thymian, Rosmarin, Salz, Oregano, Pfeffer *Garzeit etwas erhöhen falls das Ergebnis noch nicht zufriedenstellend ist*	1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemüse waschen und in gabelfertige Stücke zerteilen. 2. Alles zusammen in eine Schüssel geben, Olivenöl und Gewürze hinzufügen und gut durchmischen. 3. Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne kurz auf beiden Seiten anbraten. 4. Gemüse aus der Schüssel in dem Garbehälter geben, Hähnchenbrustfilets hinzufügen und mit dem Gemüse umgeben. 5. AirFryer auf 180°C stellen und für insgesamt 30 Min. garen. 6. Nach der Hälfte der Garzeit, Gemüse und Hähnchenbrust durchmischen.

Paprika gefüllt mit Putenhackfleisch

Zutaten (2 Pers.):	Zubereitung:
300g Putenhackfleisch 2 St. Paprika 100 g Champignon 2 EL Tomatenmark 1 St. Knoblauch 1 St. Zwiebel Gewürze: Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Oregano *Garzeit etwas erhöhen, falls das Ergebnis noch nicht zufriedenstellend ist*	1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Putenhackfleisch in die Pfanne geben und krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz anbraten und vom Herd nehmen. 2. Champignons fein Hacken und hinzufügen. Gewürze und Tomatenmark hineingeben und mit der Hackfleischmasse vermengen. 3. Die Paprikas waschen, den Deckel abschneiden und fein hacken und zum Hackfleisch hinzufügen. Das Kernhaus entfernen. 4. Die Paprikas mit der Hackfleischmasse befüllen und in den Garbehälter stellen. 5. AirFryer auf 175°C stellen und für insgesamt 30 Min. garen.

Lachs auf Fenchel- Champignon-Gemüse

Zutaten (2 Pers.):	Zubereitung:
300g Lachs (TK aufgetaut) 1 St Fenchel 200 g Champignon 1 Orange 1 EL Bratöl 1 EL Quark (Mager) Gewürze: Dill, Salz, Pfeffer *Garzeit etwas erhöhen, falls das Ergebnis noch nicht zufriedenstellend ist*	1. Den Fenchel zerteilen, waschen und in Stücke schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. 2. Beides in eine Schüssel geben und mit dem Bratöl sowie etwas Salz und Pfeffer und dem Saft der halben Orange vermengen. 3. Gemüse aus der Schüssel in dem Garbehälter geben, Lachs leicht salzen und auf das Gemüse legen. 4. AirFryer auf 165°C stellen und für insgesamt 25 Min. garen. Gemüse nach der Hälfte der Garzeit etwas durchmischen. 5. Eine Vinaigrette aus dem Saft der zweiten Orangenhälfte, dem Dill, Quark sowie Salz und Pfeffer herstellen und diese mit dem Gemüse vermengen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und entfernen Sie sämtliches Öl und Fett aus der Pfanne.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Garbehälter mit Pfanne vollständig im Gerät abkühlen bevor Sie mit der Reinging beginnen.
- Der Garbehälter sowie die Pfanne verfügen über eine Anti-Haft Beschichtung. Verwenden Sie deshalb keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Mittel und Schwämme zur Reinigung.

Reinigung

1. Halten Sie den „**Bedientaster 1 – ON/OFF/PAUSE“** für 3 Sek. gedrückt, um das Gerät zu deaktivieren. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es für Min. 10 Minuten lang abkühlen.

   Zum schnelleren Abkühlen können Sie den Garbehälter mit Pfanne leicht geöffnet lassen.

2. Der **Garbehälter** und die **Pfanne** mit Abdeckung sind spülmaschinenfest.
   Sie können diese auch mit einem nassen Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

   Der Garbehäter, die Pfanne und sowie die Zubehörteile (Backform, Pizzablech) sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen.

   Zum Entfernen von angebrannten Lebensmittelresten legen Sie die Teile 10-15 Minuten in warmes Spülwasser und entfernen Sie diese anschließend mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste.

   Sollten eine Reinigung der Heizelemente notwendig sein, verwenden Sie auch hier einen weichen Schwann oder eine weiche Bürste. Stahldrahtbürsten oder harte Bürsten können die Beschichtung der Heizelemente beschädigen und diese somit zerstören.

3. Die **Innenseite** sowie **Außenseite** der Heißluftfritteuse kann mit einem Lappen / Schwamm oder ähnlichen weichen Utensilien gereinigt werden. Auch hier eignet sich wieder warmes Spülwasser zur Schmutzentfernung.

4. Eine **Reinigung** der **Heizelemente** sollte, falls notwendig, mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste erfolgen. Stahldrahtbürsten oder harte Bürsten können die Beschichtung der Heizelemente beschädigen und diese somit zerstören.

AUFBEWAHRUNG

Halten Sie die Heißluftfritteuse beim Tragen immer horizontal um das Herausfallen des Garbehälters und der Auffangpfanne zu vermeiden und eine Beschädigung auszuschließen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken und sauber sind bevor Sie den AirFryer verstauen.
3. Wickeln Sie das Kabel in sich auf und achten Sie darauf, dass es sich nirgendwo verhakt.

SUPPORT

Bei Fragen zu unseren Geräten benutzen Sie bitte das Kontaktformular auf unserer Webseite **www.nutrilovers.de/kontakt**

FEHLERBEHEBUNG

Im Folgenden finden Sie die häufigsten Probleme aufgeführt, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten können. (siehe nächste Seite)

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, können Sie sich gerne über das Kontaktformular auf unserer Webseite an uns wenden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AirFryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Beim Einstecken des Gerätes leuchtet ein rotes Lämpchen auf der Vorderseite des AirFryers sowie der Bedientaster 1 auf dem Display. Halten Sie diesen nun für 3 Sek. gedrückt um das Gerät zu Starten. Sollte Sie kein Leuchten erkennen, prüfen Sie ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Mehrere Geräte sind gleichzeitig an eine Steckdose angeschlossen.	Verwenden Sie eine andere Steckdose und prüfen Sie die Sicherungen. Der AirFryer hat eine Leistung von 2.000 Watt
Meine selbstgemachten Pommes Frites sind nicht wie erwartet.	Die Zutatenmenge im Garbehälter war zu groß	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch, um selbstgemachte Pommes Frites zuzubereiten.
	Es wurde eine unpassende Kartoffelsorte verwendet	Für ein optimales Ergebnis empfiehlt sich die Verwendung von frischen, leicht mehlig kochenden Kartoffeln. Die Temperatur der Kartoffeln beeinflusst ebenfalls das Ergebnis, lagern Sie diese nicht in einer kalten Umgebung. Wählen Sie Kartoffeln aus, die zum Frittieren geeignet sind.
	Die Zutaten wurden nicht ausreichend geschüttelt während des Garvorgangs	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch um selbstgemachte Pommes Frites zuzubereiten.
	Die Pommes Stifte sind zu dick geschnitten	Schneiden Sie die Pommesstifte dünner, damit diese knuspriger werden.
Der AirFryer erwärmt sich an der Außenseite während des Gebrauchs	Hitze strahlt von Innen nach Außen während des Betriebs.	Dies ist unbedenklich. Alle Taster, Griffe und Knöpfe können während der Benutzung problemlos betätigt werden.
		Die Teile im Inneren des AirFryers erwärmen sich auf die eingestellte Temperatur und sind dadurch immer zu heiß, um angefasst zu werden. Bedienen Sie den Garbehälter und die Auffangpfanne nur mit dem dafür vorgesehenen Griff.

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Zubereitung sehr fetthaltiger Zutaten	Das ausgetretene Öl und Fett hat sich in der Auffangpfanne gesammelt und kann zu Rauchen beginnen. Gießen Sie das überschüssige Öl und Fett aus der Auffangpfanne und setzten Sie den Garvorgang fort.
	Zubereitung panierter Lebensmittel	Einzelne Panadestücke können verbrennen und weißen Rauch verursachen. Stellen Sie sicher, dass die Panade fest an dem jwlg. Lebensmittel haftet
	Die Auffangpfanne enthält noch Fettrückstände vom letzten Gebrauch.	Durch das erneute erhitzen von Fettrückständen kann weißer Rauch entstehen. Stellen Sie immer sicher, dass alle Teile nach der Benutzung ausreichend gereinigt sind (siehe Reinigung)
	Fleischsaft, Flüssigkeiten oder Marinade tropfen in das ausgetretene, heiße Fett.	Das ausgetretene Öl und Fett, das sich in der Auffangpfanne gesammelt hat kann dadurch zu Rauchen beginnen. Gießen Sie das überschüssige Öl und Fett aus der Auffangpfanne und setzten Sie den Garvorgang fort.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig durch und/oder teilweise noch gefroren.	Die max. Zubereitungsmenge wurde überschritten	Füllen Sie den Garbehälter nur bis zur MAX. Kennzeichnung im Inneren. Entnehmen Sie einen Teil der Lebensmittel und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Zutaten wurden während des Garvorgangs nicht geschüttelt	Entnehmen Sie dem bereits garen Teil der Lebensmittel, schütteln Sie den Rest durch und setzen Sie den Garvorgang fort.
Die Lebensmittel sind nicht durch und/oder teilweise noch gefroren.	Die eingestellte Gartemperatur ist zu gering.	Passen Sie die Gartemperatur der eingestellten Garzeit an, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen.
	Die eingestellte Garzeit ist zu gering.	Passen Sie die Garzeit der eingestellten Gartemperatur an um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen.

Auf unserer Webseite finden du weitere Antworten und Videoanleitungen:
www.nutrilovers.de
-> HILFE & KONTAKT -> FAQ Häufig gestellte Fragen

Produktbezeichnung:	Nutri-Fryer XXL
Stromversorgung:	Wechselstrom 220-240 V ~ 50 Hz
Stromverbrauch:	2000 Watt
Größe des Garbehälters:	4.5 Liter
Temperatureinstellung:	80° C – 200° C
Zeiteinstellung:	0 – 60 min.
Import / Vertrieb:	SW Commerce GmbH Schellingstraße 109a 80798 München

Für Rezepte und Ernährungstipps
Folge uns via Social Media
@nutrilovers.de

Abonniere unseren kostenlosen NUTRI-LETTER!

www.nutrilovers.de/newsletter

Entsorgung von Altgeräten

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen
Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.
Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.
Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder
verhängt werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für Sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Nutrilovers

Wissen was drin ist

www.nutrilovers.de