

SIFUPLEX

Heißluftfritteuse AFS80 light
Bedienungsanleitung



KU Europe GmbH
Neckarstraße 4
DE-45478 Mülheim an der Ruhr

www.sifuplex.de
support@ku-europe.de



1



2



3

Heißluftfritteuse Sifuplex ASF80 light

Einführung

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem Kauf der Sifuplex ASF80 light. Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät oder der Anwendung haben, steht Ihnen der Kundendienst unter www.Sifuplex.com/support zur Verfügung.

WICHTIG!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die beiliegenden Informationen und Hinweise zur Sicherheit aufmerksam durch und bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

ACHTUNG!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen. (Abb. 1)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden. Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind. Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist. Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

ACHTUNG!

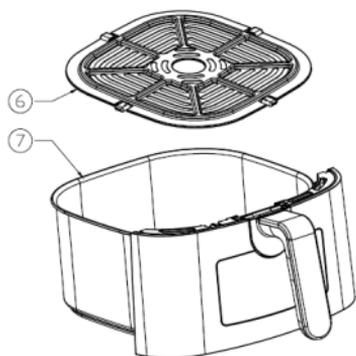
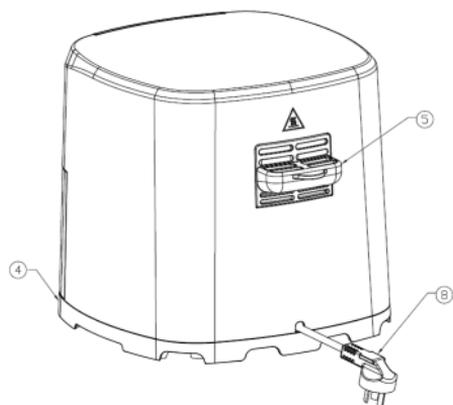
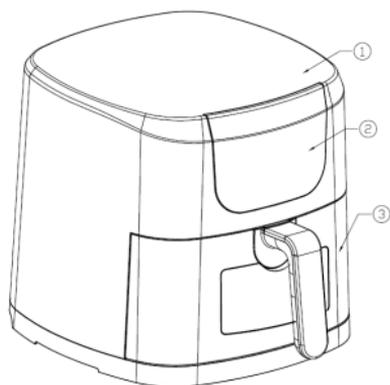
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Sifuplex, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden,
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. (Abb.2)
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus.
- Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine empfindlichen Zutaten und kein Verpackungspapier im Gerät, Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung V:220-240V~, 50–60 Hz Wattleistung: 1500 W, mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines beheizten Ofens oder eines heißen Gas-/Elektrobrenners.
- Die Pfanne, der Korb und der Fett-Auffangeinsatz werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

VORSICHT

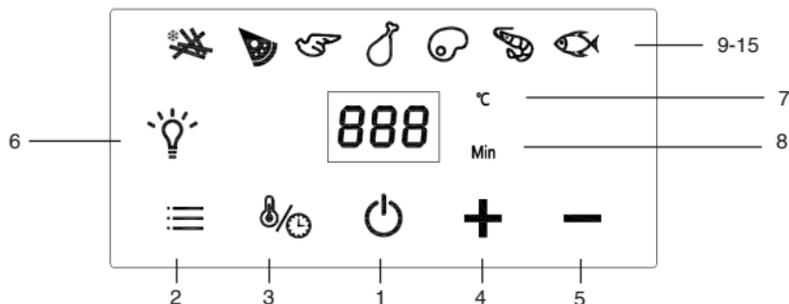
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.

- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Sifuplex jegliche Haftung für entstandene Schäden ab. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Sifuplex Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie einen beliebigen Regler auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile. Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Stellen Sie immer sicher, dass Sie die Kontrolle über Ihren Airfryer haben.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben.



Beschreibung

- 1: Grundgehäuse
- 2: Touch-Display
- 3: Haupttriebwerk
- 4: Grundgehäuse
- 5: Lüftung
- 6: Siebboden
- 7: Frittierschale
- 8: Netzkabel



-  1. Sobald der Korb und der Topf richtig in das Hauptgehäuse eingesetzt sind, leuchtet die Power-Taste auf. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang drücken, wird das Gerät auf die Standardtemperatur 200 eingestellt, während die Garzeit auf 15 Minuten festgelegt wird. Wenn Sie die Power-Taste ein zweites Mal drücken, wird der Garvorgang gestartet. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang drücken, wird das Gerät während des Garvorgangs vollständig ausgeschaltet. Auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Das „OFF“-Licht erlischt und der Ventilator hört 20 Sekunden später auf zu arbeiten und das gesamte Gerät hört auf zu arbeiten.

Hinweis: Während des Kochens können Sie die Tasten berühren, um die Pause und den Start des Kochens zu steuern.



2. Vorwahltaste

Mit der Vorwahltaste können Sie durch die 7 beliebtesten Gerichte blättern. Nach der Auswahl beginnt die Funktion für die vorgegebene Zeit und die Gartemperatur.



6. Lampe



7. Temperatur-Anzeige



3. Timer- und Temperatur

Mit den Tasten **+** und **-** können Sie die Ziffer jeweils erhöhen oder verringern, nach dem Sie die Taste  angetippt haben.



8. Timer-Anzeige



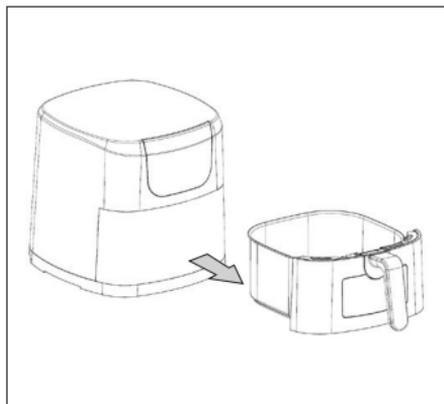
9-15: Programme



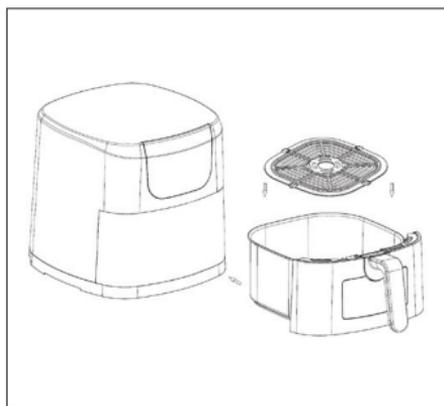
4. u. 5. Timer/ Temperaturregelung

Tasten zum Verringern und Erhöhen der Temperatur oder des Timers.

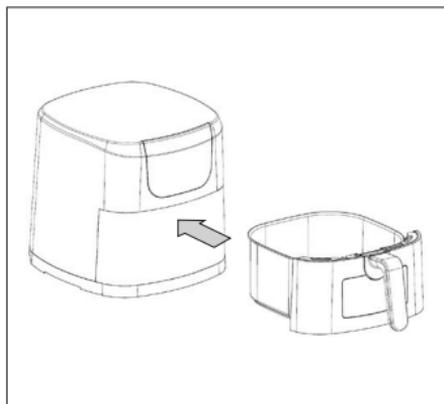




Ziehen Sie am Griff zum Öffnen der Schublade.



Setzen Sie den abnehmbaren Siebboden in die Vertiefung an der unteren Seite des Korbs ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.



Schieben Sie die Schublade am Griff zurück in die Heißluftfritteuse.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. **Hinweis:** Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Bratentopfes aus dem Gerät während des Heißluftbratens den Prozess kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Umrühren kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie ein kleines Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

Gericht	Min./Max. Menge	Zeit (min)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren*	Hinweis
Gefrorene Pommes frites	200–1400 g	13–32	180 °C	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelecken	200–1400 g	20–42	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80–1300 g (6–50 Stück)	7–18	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je etwa 20 g)	100–600 g (5–30 Stück)	14–16	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
Ganzes Hähnchen	1200–1500 g	50–55	180 °C		Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.
Hühnerbrust ca. 160 g	1–5 Stück	18–22	180 °C		
Hähnchen-Unterschenkel	200–1800 g	18–35	180 °C	Ja	
Panierte Hähnchensticks	3–12 Stück (1 Schicht)	10–15	180 °C		Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.

*nach der Hälfte der Zeit

Gericht	Min./Max. Menge	Zeit (min)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren*	Hinweis
Hähnchenflügel ca. 100 g	2–8 Stück (1 Schicht)	14–18	180 °C	Ja	
Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g	1–5 Stück	10–13	200 °C		
Hamburger ca. 150 g (Durchmesser 10 cm)	1–4 Stück	10 - 15	200 °C		
Dicke Würstchen ca. 100 g (Durchmesser 4 cm)	1–6 Stück (1 Schicht)	12 - 15	200 °C		
Dünne Würstchen ca. 70 g (Durchmesser 2 cm)	1–7 Stück	9–12	200 °C		
Schweinebraten	500–1000 g	40–60	180 °C		Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.
Ganzer Fisch ca. 300–400 g	1-2	18 – 22	200 °C		Schneiden Sie den Schwanz ab, wenn er nicht in den Korb passt.
Fischfilets ca. 120 g	1-3 (1 Schicht)	9–12	200 °C		Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.
Schalentiere ca. 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Ja	
Kuchen	500 g	28	180 °C		Verwenden Sie eine Kuchenform.
Muffins ca. 50 g	1-9	12–14	180 °C		Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.

Vorgebackenes Toastbrot/ Brötchen	1-6	6 - 7	160°C		
Frisches Brot	700 g	38	160°C		Das Brot sollte beim Aufgehen das Heizelement nicht berühren.
FrISCHE Brötchen ca. 80 g	1–6 Stück	18 - 20	200 °C		
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	300–800 g	10 bis 20	200 °C	Ja	Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Topf und den antihafbeschichteten Rost. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. **Hinweis:** Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie den Topf und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

RECYCLING

- Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/ Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. (Abb. 3)
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.

1. Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte/ Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet,

3. Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

4. Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/ oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet und funktionstüchtig sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden.

Sammel- und Annahmestellen in DE <https://www.stiftung-ear-del>.

Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: <https://www.bmu.de>

Support

Sifuplex gewährt ab dem Kauf 2 Jahre Garantie auf dieses Produkt. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Weitere Informationen finden Sie online auf unserer Website www.sifuplex.com

Garantie

Sifuplex übernimmt für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer von zwei Jahren ab Erstkaufdatum. Tritt innerhalb der 2-Jahres-Garantie ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird Sifuplex nach seiner Wahl das Gerät reparieren ersetzen oder den Einkaufspreis des Produktes zurückerstatten.

Als Garantie- sowie Eigentumsnachweis ist der Original-Kaufbeleg (Originalrechnung bzw. Zahlungsbestätigung) des Händlers vorzulegen. Der Beleg muss das Kaufdatum, Namen und Anschrift des Händlers sowie die vollständige Typenbezeichnung des Gerätes enthalten. Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer des Gerätes. Verkauft der Erstkäufer das Gerät an einen Zweitkäufer (z.B. im Rahmen einer eBay-Auktion) weiter, ist diese Garantie nicht auf den Zweitkäufer übertragbar. Sämtliche Ansprüche aus dieser Garantie unterliegen einer Verjährungsfrist von 12 Monaten. Diese beginnt ab Kenntnis bzw. grob fahrlässiger Unkenntnis des Mangels. Der Austausch des Produktes kann sowohl in dasselbe als auch in ein mindestens vergleichbar ausgestattetes Modell erfolgen. Der Austausch oder die Reparatur des Produktes begründet keine neue Garantie. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Geräte oder Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und somit als Verschleißteile angesehen werden können, oder die aus Glas gefertigt sind. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde (z.B. nicht gemäß der Bedienungsanleitung entkalkt wurde).

Für eine sachgemäße Verwendung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Wichtig

Für entsprechende Garantieausnahmen lesen Sie bitte den Abschnitt "Garantie & Service" in der Bedienungsanleitung und/oder das aktuelle Garantiedokument auf unserer Internetseite. Diese Garantieeinschränkungen haben keinerlei Auswirkung auf Ihren gesetzlichen Anspruch auf Gewährleistung.

Service

Der Service während und nach der Garantiezeit ist in allen Ländern verfügbar, in denen das gekaufte Produkt offiziell von Sifuplex vertrieben wird. In den Ländern, in denen Sifuplex dieses Produkt nicht vertreibt, übernimmt die örtliche Sifuplex-Organisation den Service; allerdings kann es zu Verzögerungen kommen, wenn die erforderlichen Ersatzteile nicht sofort verfügbar sind. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Sifuplex Kundendienst.

Details:

Modell: Sifuplex AFS80 light
Nennspannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz
Nennleistung: 1500 W
Temperaturspanne: 80°C-200°C.
Volumen: 4,5 Liter

Technische und optische Änderungen vorbehalten!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Geräte werden nach den neusten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft. Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem Fachhändler bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen.

SIFUPLEX

KU Europe GmbH
Neckarstraße 4
DE-45478 Mülheim an der Ruhr

www.sifuplex.de
support@ku-europe.de